



## Al Campus dei Campioni nasce Fuori Format, bistrot di Camst group accessibile, sostenibile e inclusivo

- *La proposta gastronomica, ispirata alla tradizione locale, è completata da piatti fuori menù all'insegna della qualità e della riduzione dello spreco*
- *Informale ma curato, lo spazio è adatto anche a incontri business, team building ed eventi privati, con iniziative come gli aperitivi tematici*

**San Lazzaro di Savena (Bologna), 21 aprile 2026** – Nasce Fuori Format, il ristorante Camst group nel Campus dei Campioni: uno spazio aperto a tutti, ospiti delle attività del campus e non, dove il cibo diventa occasione di incontro e relazione. Pensato come un luogo “fuori dagli schemi”, Fuori Format propone un modello di ristorazione informale e accessibile, fondato sulla convivialità: tavolate condivise, servizio semplice e un ambiente progettato per favorire la socialità. I tavoli, identificati da icone legate alle attività del campus (animali da cortile, orto, ecc.) rafforzano il legame con il luogo e con la sua vocazione educativa e ambientale.

### **Piatti della tradizione, in uno spazio polifunzionale**

La cucina con pizzeria è operativa dal martedì alla domenica, dalle 11.45 alle 14.30. La proposta gastronomica si basa su una cucina semplice e riconoscibile, ispirata alla tradizione locale e ai piatti della quotidianità. Il menu prevede ogni giorno una selezione di primi legati al territorio – paste fresche, ragù, ricette stagionali – affiancati da secondi sostanziosi, pensati per un pasto completo ed equilibrato. Completano la proposta i dolci della tradizione bolognese, come la zuppa inglese o la pinza con mostarda. Sono disponibili anche opzioni gluten free, per garantire un’offerta attenta a diverse esigenze alimentari.

Accanto ai piatti fissi, ogni giorno la cucina propone “Le sorprese della cuoca”: preparazioni fuori menu realizzate con ingredienti di stagione, con una selezione orientata alla qualità e alla riduzione degli sprechi. Anche i prezzi sono accessibili, con i primi tra i 6 e i 10 euro e i secondi tra 8,50 e 11,50 euro. Oltre al bistrot, completa l’offerta il servizio bar, dal martedì alla domenica dalle 8.00 alle 18.30, per accompagnare la giornata dalla colazione agli aperitivi. Alla zona bar si accede direttamente dalle aree esterne del Campus e può essere utilizzata per eventi e momenti di aggregazione.

L’offerta di Fuori Format si inserisce all’interno del Campus dei Campioni anche come proposta business per le aziende e come spazio dedicato a eventi privati. Rappresenta infatti un contesto informale ma curato, adatto a incontri aziendali, momenti di relazione e attività di gruppo, ma anche a occasioni speciali. Oltre alla ristorazione, il bistrot ospita iniziative come gli aperitivi tematici e gli aperitivi filosofici, che trasformano il tempo in un’esperienza condivisa, rendendo il Campus un luogo interessante anche per iniziative di team building e per eventi privati su misura.

### **Un luogo per la comunità immerso nella natura**

Fuori Format nasce all’interno del Campus dei Campioni, centro di aggregazione sociale inaugurato nel settembre 2025 su un’area di 21 ettari immersa nella natura, tra fiumi, boschi e cascate. Il progetto, ideato dal professor Massimo Di Menna e sostenuto da Gruppo Ingegneria con il patrocinio del Comune di San Lazzaro di Savena e della Città Metropolitana di Bologna, è dedicato all’inclusione e al benessere, con attività gratuite per associazioni no-profit e iniziative aperte alla comunità, come passeggiate, sport all’aria aperta, palestra e visite agli animali da cortile presenti nel centro.

#### **Indirizzo:**

Campus dei Campioni  
Via Antonio Zucchi, 41  
San Lazzaro di Savena (Bologna)

**Prenotazioni: +39 335 6690432**

**fuoriformat@camstgroup.com**



Camst group è una Società Cooperativa Benefit, dal 2025 certificata B-Corp. Fondata a Bologna nel 1945, l'azienda conta oltre 10.700 dipendenti, 80 milioni di pasti prodotti e 612 milioni di euro di fatturato (dati bilancio 2024). E' tra le principali realtà in Italia nel settore della ristorazione collettiva, servendo scuole, aziende, ospedali e case di cura. Offre anche servizi di ristorazione commerciale attraverso marchi come Tavolamica, NOI e Dal 1945 Gustavo Italiano, oltre al banqueting con il brand Dettagli catering. Nel corso degli anni, Camst group ha ampliato la sua offerta includendo anche il facility management, offrendo una vasta gamma di servizi sia ai clienti pubblici che privati. La sua vocazione sostenibile non solo riflette il desiderio di garantire scelte alimentari di qualità, ma anche di prendersi cura delle persone e dell'ambiente.

[Camst group, più di una scelta.](#)

#### Contatti

##### **Ufficio Stampa Camst group**

Ilaria Cuseo

Mob. 337 1461488

##### **Homina Comunicazione e Relazioni Pubbliche**

Roberto Blandino

[roberto.blandino@homina.it](mailto:roberto.blandino@homina.it)

Mob. 335 7475046

Fruzsina Szikszai

[fruzsina.szikszai@homina.it](mailto:fruzsina.szikszai@homina.it)

Mob. 331 3942196