



# Rassegna Stampa

a cura di Camst Group

# Sommario Rassegna Stampa

<b>Pagina</b>	<b>Testata</b>	<b>Data</b>	<b>Titolo</b>	<b>Pag.</b>
	<b>Rubrica</b>			
	<b>Camst - Corporate</b>			
17	L'Unione Sarda	01/05/2026	<i>Ristorazione collettiva, a Elmas il nuovo "centro cottura"</i>	3
	Unionesarda.it	01/05/2026	<i>Ristorazione collettiva, a Elmas il nuovo «centro cottura»</i>	4
	Cagliaritoday.it	24/04/2026	<i>Camst inaugura la nuova "fabbrica dei pasti" in via Segre'</i>	5



## Imprese. Camst, fino a 450 persone impiegate nell'Isola: «Priorità a sviluppo e innovazione» Ristorazione collettiva, a Elmas il nuovo «centro cottura»

\*\*\*\*  
**L'EVENTO**  
Il taglio del nastro di ieri nella nuova struttura del Camst nella zona industriale di Elmas



Il Centro cottura di Camst, nella zona industriale di Elmas, gruppo leader nella ristorazione collettiva, ha rinnovato spazi e attrezzature, «per rispondere meglio alle esigenze alimentari dell'utenza nell'hinterland cagliaritano». Dopo dieci anni di storia nell'Isola, «abbiamo deciso di investire ulteriormente nella struttura del capoluogo sardo perché crediamo nello sviluppo e in questo territorio», dice il vicepresidente Mattia Grillini. Camst è cresciuta nell'Isola «fino ad arrivare ad avere 450

persone che ogni giorno preparano i pasti per scuole, strutture sociosanitarie, case, aziende e anche nel self-service qui accanto - continua Grillini -. Abbiamo messo a disposizione una struttura più efficiente dal punto di vista energetico, in cui gli spazi e i flussi di lavoro sono molto più agevoli, con tante innovazioni che permettono una maggiore qualità di offerta». All'inaugurazione ha portato il saluto del mondo cooperativo Claudio Atzori, vicepresidente di Legacoop. C'era an-

che l'assessora alla Pubblica Istruzione: «Credo nell'importanza del servizio di ristorazione scolastica - ha detto Giulia Andreozzi - non si fornisce solo un pasto, ma si educa ad una sana e corretta alimentazione». Così Sandra Adamo, referenti Camst su controllo, produzione e servizi: «All'interno della cucina sono presenti nuove attrezzature e un nuovo gruppo elettrogeno: possiamo produrre pasti anche senza corrente h 24».

Marco Scano  
RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



105047

## Ristorazione collettiva, a Elmas il nuovo «centro cottura»

Il Centro cottura di **Camst**, nella zona industriale di Elmas, gruppo leader nella ristorazione collettiva, ha rinnovato spazi e attrezzature, «per rispondere meglio alle esigenze alimentari dell'utenza nell'hinterland cagliaritano». Dopo dieci anni di storia nell'Isola, «abbiamo deciso di investire ulteriormente nella struttura del capoluogo sardo perché crediamo nello sviluppo e in questo territorio», dice il vicepresidente Mattia Grillini. **Camst** è cresciuta nell'Isola «fino ad arrivare ad avere 450 persone che ogni giorno preparano i pasti per scuole, strutture sociosanitarie, caserme, aziende e anche nel self-service qui accanto continua Grillini. Abbiamo messo a disposizione una struttura più efficiente dal punto di vista energetico, in cui gli spazi e i flussi di lavoro sono molto più agevoli, con tante innovazioni che permettono una maggiore qualità di offerta». All'inaugurazione ha portato il saluto del mondo cooperativo Claudio Atzori, vicepresidente di Legacoop. C'era anche l'assessora alla Pubblica istruzione: «Credo nell'importanza del servizio di ristorazione scolastica ha detto Giulia Andreozzi: non si fornisce solo un pasto, ma si educa ad una sana e corretta alimentazione». Così Sandra Adamo, referenti **Camst** su controllo, produzione e servizi: «All'interno della cucina sono presenti nuove attrezzature e un nuovo gruppo elettrogeno: possiamo produrre pasti anche senza corrente h 24».





## Camst inaugura la nuova "fabbrica dei pasti" in via Segre'

Ogni giorno migliaia di pranzi per scuole, ospedali e caserme. La struttura si rinnova: 60 dipendenti e immagine tecnologie di ultima generazione. Un nuovo polo tecnologico per la ristorazione collettiva a Cagliari. Mercoledì 29 aprile, alle ore 17:00, **Camst** Group taglierà ufficialmente il nastro del rinnovato centro cottura di via Segre. L'inaugurazione arriva al termine di un importante intervento di restyling che ha interessato sia il layout strutturale sia la dotazione tecnologica, segnando un passo decisivo nella strategia di espansione dell'azienda sull'isola. Un investimento per Cagliari. L'impianto è entrato a far parte del patrimonio di **Camst** Group nel 2024, a seguito dell'acquisizione di Corisar. Da allora, il Gruppo ha avviato un piano di ammodernamento radicale degli spazi per rispondere ai più alti standard di efficienza e sicurezza alimentare. Oggi, la cucina di via Segre rappresenta un ingranaggio vitale per il territorio: ogni giorno produce migliaia di pasti destinati a ospedali, scuole, caserme e imprese nei comuni di Cagliari, Sestu ed Elmas. Un'operazione complessa che poggia sulla professionalità di circa 60 addetti impiegati esclusivamente in questa struttura. I numeri della crescita in Sardegna. La presenza di **Camst** in Sardegna ha radici recenti ma una crescita verticale. Arrivato nell'Isola nel 2016 con l'aggiudicazione del servizio di refezione scolastica del Comune di Cagliari, il Gruppo ha progressivamente ampliato il proprio raggio d'azione. I numeri parlano di un impatto sociale rilevante: 450 dipendenti complessivi su tutto il territorio regionale e 50 nuovi inserimenti lavorativi solo nei primi mesi del 2025. L'evento di inaugurazione. Alla cerimonia di mercoledì interverranno figure chiave del mondo cooperativo e aziendale per illustrare le prospettive future del Gruppo in Sardegna: Mattia Grillini, vicepresidente **Camst** Group; Claudio Atzori, vicepresidente Legacoop; Sandra Adamo, referente controllo, produzione e servizi **Camst** Group. L'inaugurazione sarà l'occasione per approfondire come l'ammodernamento delle attrezzature di via Segre potrà migliorare ulteriormente il servizio per le utenze fragili (scuole e ospedali) e il welfare aziendale delle imprese coinvolte.