



Rassegna Stampa

a cura di Camst Group

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica			
	Camst - Corporate			
9	Corriere di Bologna (Corriere della Sera)	10/11/2024	<i>Servizi allo stadio. Camst consolida la partnership con il Bologna</i>	3
	Foodaffairs.it	13/11/2024	<i>Si rafforza la partnership Camst con il Bologna</i>	4
	Gustoh24.it	13/11/2024	<i>Si rafforza la partnership tra il Bologna e Camst group Di Redazione Nov 13, 2024</i>	6
	Lamescolanza.com	08/11/2024	<i>Camst rinnova i servizi al Bologna calcio: pizzerie, bar e masterclass per i giovani tifosi</i>	7

Il patto

Servizi allo stadio Camst consolida la partnership con il Bologna

Si rafforza la partnership tra Camst e il Bologna Fc. Le novità principali della stagione 2024/2025 riguardano il bar e le aree hospitality dello stadio Dall'Ara, gestite da Dettagli, brand del gruppo specializzato in servizi di catering per i grandi eventi. Confermato anche il supporto alle attività del settore femminile e a quelle del Kids Club, la community dedicata ai piccoli tifosi rossoblù.

Camst ha dunque rinnovato il bar della curva Bulgarelli con l'aggiunta della pizzeria e inaugurato un nuovo chiosco per la vendita di panini e bevande. L'area hospitality della Terrazza Bernardini e la nuova area hospitality di Selenella vengono gestite invece da Dettagli, con una proposta di ristorazione di qualità nel corso delle partite in casa e delle partite di Champions. La partnership prevede inoltre la conferma del progetto «Kids chef club», lanciato nei mesi scorsi con l'organizzazione di alcune masterclass all'interno di Tavolamica, i ristoranti self-service di Camst dedicati alla pausa aziendale, con il coinvolgimento di due chef del gruppo e di ragazzi del club coinvolti nella cucina. «Quella con il Bologna è una partnership di rilievo perché ci consente di valorizzare al meglio la nostra esperienza nella gestione di servizi di ristorazione di qualità e di essere vicini alla squadra della nostra città — commenta il presidente di Camst group Francesco Malaguti — Sono molti i servizi che gestiamo all'interno dello stadio Dall'Ara, portando il meglio della nostra offerta e collaborazioni d'eccellenza. Nella terrazza Bernardini, proseguirà la partnership con lo chef Max Poggi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Breaking

Si rafforza la partnership Camst con il Bologna

Mer. Nov 13th, 2024

LinkedIn Facebook Twitter Instagram YouTube



UFFICIO STAMPA • EVENTI • MEDIA RELATIONS • DIGITAL PUBLIC RELATIONS • BRAND JOURNALISM • PODCAST

www.italcommunications.it

CLASSIFICHE TREND MEDIA GREEN BUSINESS SALUTE

TURISMO

Iscriviti alla newsletter

Home 2024 Novembre 13 Si rafforza la partnership Camst con il Bologna

PARTNERSHIP

SPORT

Si rafforza la partnership Camst con il Bologna



Cerca

Cerchi

Recent Posts

Si rafforza la partnership Camst con il Bologna

Urso (MIMIT): forte propensione imprese a sperimentare Ai in comparti chiave Made in Italy

Per Sanpellegrino

Camst Group e Bologna FC 1909 rinnovano e rafforzano la loro partnership storica per la stagione 2024/2025, con importanti novità per le aree bar e hospitality dello stadio Dall'Ara. Queste aree sono gestite da Dettagli, marchio del gruppo Camst specializzato in catering per eventi di grande portata.

Per la nuova stagione, Camst Group ha rinnovato il bar della curva Bulgarelli, aggiungendo una pizzeria e un nuovo chiosco dedicato alla vendita di panini e bevande. Anche le aree hospitality, come la Terrazza Bernardini e la nuova area Selenella, offriranno servizi di ristorazione di alta qualità durante le partite casalinghe e gli incontri di Champions League, sotto la gestione di Dettagli.

La collaborazione con Bologna FC 1909 prosegue anche con il sostegno al settore femminile e al Kids

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

Club, la community dedicata ai giovani tifosi rossoblù. Un'iniziativa chiave è il progetto "Kids Chef Club", che include masterclass culinarie organizzate presso [Tavolamica](#), i ristoranti self-service di [Camst](#) Group, dove chef esperti guidano i ragazzi del Kids Club in cucina. La prossima masterclass è prevista per il 23 novembre.

"Per noi, questa partnership con Bologna FC è molto significativa perché ci permette di mettere in risalto la nostra competenza nella gestione della ristorazione di qualità, rimanendo vicini alla squadra della nostra città," ha dichiarato Francesco Malaguti, Presidente di [Camst](#) Group. "Quest'anno, inoltre, proseguiremo la collaborazione con lo chef Max Poggi che sarà presente in cucina nella Terrazza Bernardini durante le partite casalinghe."

Anche Christoph Winterling, Direttore Marketing e Commerciale del Bologna FC, ha sottolineato il valore della partnership: "Non è solo una collaborazione commerciale; insieme a [Camst](#) puntiamo a migliorare l'esperienza dei tifosi e dei partner, con servizi di ristorazione curati e accessibili. Crediamo che grazie a queste iniziative, l'atmosfera al Dall'Ara diventi ancora più speciale per chi ci sostiene ogni giorno."

La partnership comprende anche la gestione della ristorazione nel centro tecnico "Niccolò Galli" a Casteldebole, dedicata ai giocatori della prima squadra, al settore giovanile e agli staff. I menù, pensati dai dietisti di [Camst](#) in collaborazione con i nutrizionisti del club, sono studiati per garantire alta qualità e digeribilità grazie all'uso di tecniche di cottura salutari e ingredienti selezionati.



Acqua Minerale San Benedetto corre insieme agli atleti della 40esima Firenze Marathon

Related Post



la sostenibilità è pilastro del modello di business

Settimana della cucina italiana nel mondo: la mozzarella Dop protagonista

Gentilini invita i milanesi a rallentare a colazione con la prima campagna OOH di Al.ta Agency

Coldiretti premia le donne contadine e il loro ruolo sempre più centrale nel settore agricolo

Classifica degli Ecommerce in Italia. Nel Food on top le piattaforme di delivery

Sono gli over 55 senza figli a carico i protagonisti del consumo di vino in Italia

Cresce la raccolta pubblicitaria: +2,2%. Bene alimentari (+2,2%), bevande (+9,2%), distribuzione (+11,4%)

La catena

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

Si rafforza la partnership tra il Bologna e Camst group Di Redazione Nov 13, 2024

Customize Consent Preferences Si rafforza la storica partnership tra Camst group e Bologna FC 1909. Le novità principali della stagione 2024/2025 riguardano il bar e le aree hospitality dello stadio Dall'Ara, gestite da Dettagli, brand del gruppo specializzato in servizi di catering per i grandi eventi. Anche quest'anno confermato il supporto di Camst group alle attività del settore femminile e a quelle del Kids Club, la community dedicata ai piccoli tifosi rossoblù. Camst group per questa nuova stagione ha rinnovato il bar della curva Bulgarelli con l'aggiunta della pizzeria e inaugurato un nuovo chiosco per la vendita di panini e bevande. L'area hospitality della Terrazza Bernardini e la nuova area hospitality di Selenella vengono gestite invece da Dettagli, con una proposta di ristorazione di qualità nel corso delle partite in casa e delle partite di Champions dei campioni rossoblù. La partnership prevede inoltre la conferma del progetto , lanciato nei mesi scorsi con l'organizzazione di alcune masterclass all'interno di Tavolamica, i ristoranti self-service di Camst group dedicati alla pausa aziendale, con il coinvolgimento di due chef del gruppo e di gruppi di ragazzi del club coinvolti nella cucina. L'attività con i bambini prosegue anche per questa stagione, con la prossima masterclass in programma il 23 novembre. Quella con il Bologna è una partnership di rilievo perché ci consente di valorizzare al meglio la nostra esperienza nella gestione di servizi di ristorazione di qualità e di essere vicini alla squadra della nostra città commenta il Presidente di Camst group Francesco Malaguti Sono molti i servizi che gestiamo all'interno dello stadio Dall'Ara, portando il meglio della nostra offerta e collaborazioni d'eccellenza. Anche quest'anno, nella terrazza Bernardini, proseguirà la partnership con lo chef Max Poggi, che sarà in cucina in occasione delle partite in casa. Anche Christoph Winterling, Direttore Marketing e Commerciale del Bologna ha espresso la propria soddisfazione per il rinnovo della collaborazione: Questa partnership rappresenta per noi molto più di una semplice collaborazione commerciale. Insieme a Camst, puntiamo a migliorare anche l'esperienza dei nostri tifosi e partner offrendo servizi di ristorazione sempre più curati e accessibili. Crediamo che l'atmosfera al Dall'Ara sia unica e che, grazie alle iniziative che proponiamo insieme, possiamo renderla ancora più speciale per chi ci sostiene ogni giorno. Confermata anche la gestione del servizio di ristorazione all'interno del centro tecnico Niccolò Galli a Casteldebole, a servizio dei giocatori della prima squadra, del settore giovanile e dei membri degli staff. Il menù è elaborato dai dietisti del Servizio nutrizione di Camst group sulla base delle indicazioni fornite dai nutrizionisti dei rossoblù. I piatti sono realizzati con prodotti di alta qualità e con tecniche di cottura che favoriscono la digeribilità. Camst group è una Società Cooperativa Benefit Nata nel 1945 a Bologna, l'azienda è oggi tra i principali player in Italia nel mercato della ristorazione collettiva (scuole, aziende, ospedali, case di cura), operando anche nella ristorazione commerciale con i brand Tavolamica, Dal 1945 Gustavo Italiano e nel banqueting per eventi con il brand Dettagli catering. Nel corso degli anni la società ha ampliato le sue attività anche al facility management, specializzandosi nei servizi dell'area soft (pulizie industriali), tech (manutenzioni e energy management) e con la divisione Life Science Solutions nelle attività di controllo e qualifica della contaminazione ambientale. I molteplici servizi di Camst group nell'ambito della ristorazione e della facility garantiscono più di una scelta per i clienti pubblici e privati; la sua vocazione sostenibile assicura più di una scelta per le persone e per l'ambiente. Con i suoi oltre 11 mila dipendenti, il gruppo ha una presenza in tutta Italia e all'estero, con un fatturato aggregato di 887 milioni di euro e 85 milioni di pasti prodotti all'anno (dati bilancio 2023). Camst group, più di una scelta.



La mescoLanza

Pagelle e Classifiche

Il Decoder

L'attimo fuggente

Compleanni

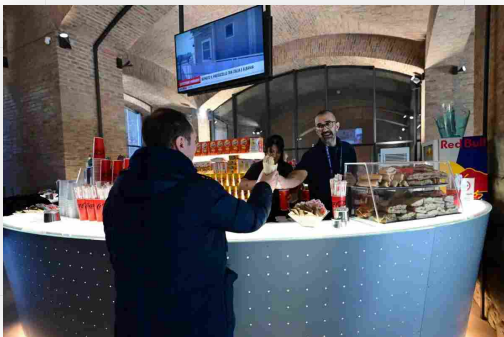
Mercatini

Meravigliosi Borghi



Camst rinnova i servizi al Bologna calcio: pizzerie, bar e masterclass per i giovani tifosi

8 Novembre 2024



Si rafforza la partnership tra il Bologna Calcio e **Camst**. Le novità principali di questa stagione riguardano il bar e le aree hospitality dello stadio Dall'Ara, gestite da 'Dettagli', brand del gruppo specializzato in servizi di catering per i grandi eventi, che si occupa della Terrazza Bernardini e della nuova area di accoglienza di Selenella, con una proposta di ristorazione di qualità nel corso delle partite in casa e delle partite di Champions. Anche quest'anno confermato il supporto di **Camst** alle attività del settore femminile e a quelle del Kids Club, la community dedicata ai piccoli tifosi rossoblù. Il colosso della ristorazione ha, inoltre, rinnovato il bar della curva Bulgarelli con l'aggiunta della pizzeria e inaugurato un nuovo chiosco per la vendita di panini e bevande. La collaborazione con la società calcistica prevede inoltre la conferma del progetto "Kids chef club", lanciato nei mesi scorsi con l'organizzazione di alcune masterclass all'interno di **Tavolamica**, i ristoranti self-service di **Camst** per le pause aziendali. La prossima masterclass è in programma il 23 novembre. "Quella con il Bologna è una partnership di rilievo perché ci consente di valorizzare al meglio la nostra esperienza nella gestione di servizi di ristorazione di qualità e di essere vicini alla squadra della nostra città. Anche quest'anno, nella terrazza Bernardini, proseguirà la partnership con lo chef **Max Poggi**, che sarà in cucina in occasione delle partite in casa", conferma il presidente di **Camst** **Francesco Malaguti**. "Questa partnership

Pagelle e Classifiche



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

rappresenta per noi molto più di una semplice collaborazione commerciale. Insieme a [Camst](#), puntiamo a migliorare anche l'esperienza dei nostri tifosi e partner offrendo servizi di ristorazione sempre più curati e accessibili", spiega Christoph Winterling, direttore marketing e commerciale del Bologna. Confermata anche la gestione del servizio di ristorazione all'interno del centro tecnico 'Niccolò Galli' a Casteldebole, a servizio dei giocatori della prima squadra, del settore giovanile e dei membri degli staff. Il menù è elaborato dai dietisti del servizio nutrizione di [Camst](#) sulla base delle indicazioni fornite dai nutrizionisti del club.



← PRECEDENTE

Zecche, zanzare e malattie: com...



Meravigliosi borghi



Bosa

20 Luglio 2020

Si trova sul mare, conta più o meno 7mila e 800 abitanti ed è uno dei posti più belli della provincia di Oristano. Non è chiara l'origine del nom [...]

