



Rassegna Stampa

a cura di Camst Group

Sommario Rassegna Stampa

| Pagina | Testata | Data | Titolo | Pag. |
|----------------|--------------------------|-------------|--|-------------|
| Rubrica | Camst - Corporate | | | |
| | Agenfood.it | 25/10/2023 | <i>Camst Group partner del Bologna anche per la stagione 2023-24</i> | 3 |
| | Efanews.eu | 25/10/2023 | <i>Camst partner del Bologna Calcio</i> | 5 |
| | Emiliaromagnanews24.it | 25/10/2023 | <i>Camst group partner del Bologna anche per la stagione 2023-2024</i> | 6 |
| | Foodaffairs.it | 25/10/2023 | <i>Camst group partner del Bologna anche per la stagione 2023-2024</i> | 8 |



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA



CHI SIAMO SERVIZI OFFERTI COLLABORAZIONE LOCAL TOURISM. ITCIBO & BEVANDE > AGRICOLTURA TURISMO > ISTITUZIONI TECNOLOGIE
APPROFONDIMENTI >



CIBO

[Home](#) > Camst Group partner del Bologna anche per la...



Camst Group partner del Bologna anche per la stagione 2023-24

025/10/2023 17:00 [Redazione Agenfood](#) [CIBO](#)

Tempo lettura: 2 minuti

(Agen Food) – Bologna, 25 ott. – Il Bologna FC 1909 e **Camst** group annunciano il rinnovo della partnership per la stagione 2023-2024. Anche per questa stagione **Camst** group contribuirà all'offerta di servizi di ristorazione per il pubblico dello stadio Dall'Ara attraverso la gestione dei bar all'interno dell'impianto e, con il marchio **Dettagli Catering**, delle aree hospitality nella zona della Terrazza Bernardini e della Sala Platino.

Camst group continuerà inoltre a gestire la ristorazione quotidiana della prima squadra presso il Centro Tecnico Niccolò Galli di Casteldebole. Come sempre, il menù dei giocatori rossoblù sarà personalizzato dai dietisti specializzati del Servizio Nutrizione di **Camst**, seguendo le indicazioni fornite dal team di nutrizionisti del Club relativamente a digeribilità, tecniche di cottura e scelta di prodotti di alta qualità.

Mattia Grillini, responsabile marketing e comunicazione **Camst** group: "Siamo molto felici di confermare la nostra collaborazione con il Bologna Football Club anche per questa nuova stagione che consolida ulteriormente il legame storico con la squadra di calcio della nostra città. E' un rapporto che è si è evoluto nel tempo e per il quale mettiamo a disposizione tutta la nostra esperienza nella gestione dei servizi di catering nel mondo dello sport. Oggi molteplici sono i servizi in capo a **Camst**: dalla gestione dell'area hospitality a tutti i punti di ristoro dello Stadio Dall'Ara, fino al servizio di ristorazione per la prima squadra che curiamo con la massima attenzione, anche grazie al supporto dei nostri nutrizionisti". Confermata per la nuova stagione anche la collaborazione con il noto chef bolognese Max Poggi che firma i menù della terrazza Bernardini e realizza un piatto firmato per ogni partita giocata in casa.

Christoph Winterling, Direttore Marketing e Commerciale del Bologna, ha aggiunto: "Annunciamo con soddisfazione il rinnovo della nostra partnership con **Camst**, un'azienda che continua a dimostrare grande cura nella produzione di pasti di alta qualità per la nostra squadra e per le aree di ospitalità del Dall'Ara. Negli anni questa collaborazione si è dimostrata fondamentale per garantire ai nostri giocatori una dieta equilibrata

e ai nostri tifosi una piacevole esperienza gastronomica durante le partite. Una corretta alimentazione è un elemento fondamentale per una squadra di calcio, e in Camst abbiamo il partner ideale”.

La partnership tra Camst group e il Bologna si estende anche ai giovani tifosi rossoblù membri del Bologna Kids Club, per i quali sono stati pensati alcuni momenti formativi volti alla promozione dell'alimentazione sana e della cucina creativa con l'obiettivo di sviluppare una connessione positiva tra l'alimentazione e il mondo dello sport.

[Bologna FC](#) [Camst Group](#) [Primo Piano](#)



Promuovere un nuovo modello di sviluppo basato sulla Coesione territoriale.



Share This



Redazione Agenfood



Agen Food è la nuova agenzia di stampa, formata da professionisti nel campo dell'informazione e della comunicazione, incentrata esclusivamente su temi relativi al food, all'industria agroalimentare e al suo indotto, all'enogastronomia e al connesso mondo del turismo.

Articoli correlati



[Dispensa Emilia raddoppia a Roma: nuova apertura a Fiumicino](#)

(Agen Food) - Modena, 25 ott. - Continua la crescita di Dispensa Emilia in Lazio...



[Nuovo Presidio Slow Food in Campania: il granoLoacker racchiude i profumi del Natale in nuovi wafer gustosi](#)

(Agen Food) - Bra (CN), 25 ott. - Quante aziende servono per fare una filiera...



(Agen Food) - Auna di Sotto (BZ), 25 ott. - Anche quest'anno Loacker è pronta...

ULTIMI ARTICOLI LIVE

17:30 [Dispensa Emilia raddoppia a Roma: nuova apertura a Fiumicino](#)

17:20 [Ddl Carne sintetica, ok alla Camera. Carloni: tutela economia e cultura](#)

17:15 [Presentato il Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti](#)

17:00 [Camst Group partner del Bologna anche per la stagione 2023-24](#)

16:45 [TheFork Awards 2023: Sanpellegrino è partner della 5ª edizione](#)

16:40 [Carni sintetiche, Carloni: "Ddl tutela da cibi di laboratorio"](#)

16:30 [Granlatte Granarolo e xFarm Technologies per il benessere animale](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

Camst partner del Bologna Calcio

Partnership per la ristorazione al Dall'Ara e nell'area hospitality dello stadio La squadra di calcio del Bologna Fc 1909 e **Camst** group hanno annunciato il rinnovo della partnership per la stagione 2023-2024. Anche per questa stagione **Camst** group, dunque, contribuirà all'offerta di servizi di ristorazione per il pubblico dello stadio Dall'Ara attraverso la gestione dei bar all'interno dell'impianto e: con il marchio **Dettagli Catering**, l'azienda rifornirà le aree hospitality nel...





Home > Bologna > Camst group partner del Bologna anche per la stagione 2023-2024

Bologna Sport

Camst group partner del Bologna anche per la stagione 2023-2024

Da **Roberto Di Biase** - 25 Ottobre 2023

7

Ultimi articoli

Andrea Summer nuovo Direttore del Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie dell'Università di...

Parma 25 Ottobre 2023

Camst group partner del Bologna anche per la stagione 2023-2024

Bologna 25 Ottobre 2023

Il workshop "L'educazione finanziaria: un antidoto alle frodi finanziarie" il 26...

Eventi 25 Ottobre 2023

Ospedale Villa Bellombra (BO): con l'arte fiorisce il benessere dei pazienti

Bologna 25 Ottobre 2023

Chef Max Poggi con lo staff catering

BOLOGNA – Il Bologna Fc 1909 e Camst group annunciano il rinnovo della partnership per la stagione 2023-2024. Anche per questa stagione Camst group contribuirà all'offerta di servizi di ristorazione per il pubblico dello stadio Dall'Ara attraverso la gestione dei bar all'interno dell'impianto e, con il marchio Dettagli Catering, delle aree hospitality nella zona della Terrazza Bernardini e della Sala Platino.

Camst group continuerà inoltre a gestire la ristorazione quotidiana della prima squadra presso il Centro Tecnico Niccolò Galli di Casteldebole. Come sempre, il menù dei giocatori rossoblù sarà personalizzato dai dietisti specializzati del Servizio Nutrizione di Camst, seguendo le indicazioni fornite dal team di nutrizionisti del Club relativamente a digeribilità, tecniche di cottura e scelta di prodotti di alta qualità.

Mattia Grillini, responsabile marketing e comunicazione Camst group: "Siamo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047



molto felici di confermare la nostra collaborazione con il Bologna Football Club anche per questa nuova stagione che consolida ulteriormente il legame storico con la squadra di calcio della nostra città. E' un rapporto che è si è evoluto nel tempo e per il quale mettiamo a disposizione tutta la nostra esperienza nella gestione dei servizi di catering nel mondo dello sport. Oggi molteplici sono i servizi in capo a **Camst:** dalla gestione dell'area *hospitality* a tutti i punti di ristoro dello Stadio Dall'Ara, fino al servizio di ristorazione per la prima squadra che curiamo con la massima attenzione, anche grazie al supporto dei nostri nutrizionisti".

Confermata per la nuova stagione anche la collaborazione con il noto **chef bolognese Max Poggi** che firma i menù della terrazza Bernardini e realizza un piatto firmato per ogni partita giocata in casa.

Christoph Winterling, Direttore Marketing e Commerciale del Bologna, ha aggiunto: "Annunciamo con soddisfazione il rinnovo della nostra partnership con **Camst**, un'azienda che continua a dimostrare grande cura nella produzione di pasti di alta qualità per la nostra squadra e per le aree di ospitalità del Dall'Ara. Negli anni questa collaborazione si è dimostrata fondamentale per garantire ai nostri giocatori una dieta equilibrata e ai nostri tifosi una piacevole esperienza gastronomica durante le partite. Una corretta alimentazione è un elemento fondamentale per una squadra di calcio, e in **Camst** abbiamo il partner ideale".

La partnership tra **Camst** group e il Bologna si estende anche ai giovani tifosi rossoblù membri del Bologna Kids Club, per i quali sono stati pensati alcuni momenti formativi volti alla promozione dell'alimentazione sana e della cucina creativa con l'obiettivo di sviluppare una connessione positiva tra l'alimentazione e il mondo dello sport.

Camst group

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 del 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 13 mila dipendenti, il gruppo ha una presenza in tutta Italia e all'estero, con un fatturato aggregato di 833 milioni di euro e 88 milioni di pasti prodotti all'anno (dati bilancio 2022). **Camst** group, più di una scelta.

ARTICOLI CORRELATI

ALTRI ARTICOLI DELL'AUTORE

Camst group partner del Bologna anche per la stagione 2023-2024

Il Bologna Fc 1909 e **Camst** group annunciano il rinnovo della partnership per la stagione 2023-2024. Anche per questa stagione **Camst** group contribuirà all'offerta di servizi di ristorazione per il pubblico dello stadio Dall'Ara attraverso la gestione dei bar all'interno dell'impianto e, con il marchio **Dettagli Catering**, delle aree hospitality nella zona della Terrazza Bernardini e della Sala Platino. **Camst** group continuerà inoltre a gestire la ristorazione quotidiana della prima squadra presso il Centro Tecnico Niccolò Galli di Casteldebole. Come sempre, il menù dei giocatori rossoblù sarà personalizzato dai dietisti specializzati del Servizio Nutrizione di **Camst**, seguendo le indicazioni fornite dal team di nutrizionisti del Club relativamente a digeribilità, tecniche di cottura e scelta di prodotti di alta qualità. Mattia Grillini, responsabile marketing e comunicazione **Camst** group : Siamo molto felici di confermare la nostra collaborazione con il Bologna Football Club anche per questa nuova stagione che consolida ulteriormente il legame storico con la squadra di calcio della nostra città. E' un rapporto che è si è evoluto nel tempo e per il quale mettiamo a disposizione tutta la nostra esperienza nella gestione dei servizi di catering nel mondo dello sport. Oggi molteplici sono i servizi in capo a **Camst**: dalla gestione dell'area hospitality a tutti i punti di ristoro dello Stadio Dall'Ara, fino al servizio di ristorazione per la prima squadra che curiamo con la massima attenzione, anche grazie al supporto dei nostri nutrizionisti. Confermata per la nuova stagione anche la collaborazione con il noto chef bolognese Max Poggi che firma i menù della terrazza Bernardini e realizza un piatto firmato per ogni partita giocata in casa. Christoph Winterling, Direttore Marketing e Commerciale del Bologna, ha aggiunto: Annunciamo con soddisfazione il rinnovo della nostra partnership con **Camst**, un'azienda che continua a dimostrare grande cura nella produzione di pasti di alta qualità per la nostra squadra e per le aree di ospitalità del Dall'Ara. Negli anni questa collaborazione si è dimostrata fondamentale per garantire ai nostri giocatori una dieta equilibrata e ai nostri tifosi una piacevole esperienza gastronomica durante le partite. Una corretta alimentazione è un elemento fondamentale per una squadra di calcio, e in **Camst** abbiamo il partner ideale. La partnership tra **Camst** group e il Bologna si estende anche ai giovani tifosi rossoblù membri del Bologna Kids Club, per i quali sono stati pensati alcuni momenti formativi volti alla promozione dell'alimentazione sana e della cucina creativa con l'obiettivo di sviluppare una connessione positiva tra l'alimentazione e il mondo dello sport. Advertisement. Scroll to continue reading. Share Share Tweet Share Share Email Print In questo articolo: Articoli correlati

