

Camst arriva in Danimarca: Cheval Blanc e Tingstrøm si fondono nel gruppo Camst.

37 milioni di euro di fatturato e 350 dipendenti, in un mercato che vale 775 milioni di euro.

Bologna, 19 gennaio 2018 - Il gruppo Camst punta alla ristorazione danese attraverso l'acquisizione di due aziende di riferimento sul mercato: la Claus Tingstrøm e la Cheval Blanc, specializzate nella ristorazione aziendale di qualità. In totale le due società hanno un fatturato (dati 2016) di circa 37 milioni di euro e possono contare su 350 dipendenti, tra cuochi, addetti mense e impiegati.

Il mercato della ristorazione collettiva danese vale **775 milioni di euro**, con una produzione di **600 mila pasti al giorno**. E' caratterizzato da una bassa terziarizzazione del servizio di ristorazione, solo il 25% delle mense, per un totale di circa 3 mila, è gestito da società di ristorazione collettiva.

<< In linea con la nostra strategia di internazionalizzazione - dichiara il **direttore generale di Camst Antonio Giovanetti** - stiamo espandendo la nostra quota di mercato in alcuni paesi europei. La Danimarca è uno di questi, insieme alla Spagna e alla Germania, in cui siamo presenti per ora con altre due aziende. L'obiettivo è di creare un network di imprese che condividono gli stessi valori aziendali, mettendo in circolo in maniera virtuosa competenze e buone pratiche>>. Di entrambe le società, il gruppo - di cui Camst è capofila - detiene la maggioranza (80%), mentre la restante quota societaria è in capo alla Claus Tingstrøm con sede a Copenaghen. Cheval Blanc infatti ha ceduto le proprie quote societarie fondendosi nel gruppo Camst per esigenze legate al proprio ricambio generazionale.

Il responsabile del processo di internazionalizzazione di **Camst, Roberto Limentani**, commenta le recenti operazioni sul mercato danese. << Dopo il nostro investimento in Claus Tingstrøm, eravamo desiderosi di investire anche in Cheval Blanc. Si tratta di aziende solide e con personale altamente qualificato, sono certo che potenzieremo la crescita locale di queste aziende grazie alla nostre competenze, alla nostra lunga esperienza nel settore e alle nostre risorse, contribuendo allo stesso tempo a valorizzare la cultura alimentare italiana all'estero>>.

<< Camst rappresenta per noi il partner ideale: professionisti, forti capitali e con valori che condivido - dichiara il **fondatore di Cheval Blanc, Henrik Christensen**. Sono molto soddisfatto di questo nuovo scenario che mi ha consentito di gestire il passaggio generazionale della mia azienda e non vedo l'ora di collaborare con i dipendenti di Claus Tingstrøm e con i partner italiani>>.

Henrik Christensen continuerà a lavorare come direttore della soddisfazione e dello sviluppo del cliente, mentre **Claus Tingstrøm diventa Country Director**. Secondo lui,



l'arrivo di Camst in Danimarca offre l'opportunità di creare più posti di lavoro e attrarre clienti ancora più fedeli e soddisfatti:

<< Camst e Claus Tingstrøm sono guidati dagli stessi valori fondamentali: una relazione molto solida con i clienti, professionalità in cucina e in tutti gli aspetti della vita aziendale. Per questa ragione abbiamo accolto favorevolmente l'opportunità di essere guidati da una grande realtà come quella del gruppo Camst >>.

CHI E' CAMST

Camst - la Ristorazione Italiana è una cooperativa nata nel 1945 a Bologna che, ogni giorno, porta la qualità della cucina di casa nelle scuole, nelle aziende, negli ospedali, nelle fiere, nei centri commerciali e nelle città, in Italia e all'estero. Unisce al gusto della tradizione culinaria italiana, l'innovazione di una realtà moderna, in continua evoluzione: una realtà che ha radici nel passato, ma guarda sempre al futuro. Camst è leader nella ristorazione collettiva, la maggiore a capitale interamente italiano, con un fatturato di 508 milioni di euro, 10.632 mila dipendenti e 93 milioni di pasti, 116 milioni come Gruppo (dati bilancio 2016).

[Twitter: @camstgroup](https://twitter.com/camstgroup)
camstgroup.com

GRUPPO CAMST

Camst - la Ristorazione Italiana è una cooperativa nata nel 1945 a Bologna che, ogni giorno, porta la qualità della cucina di casa nelle scuole, nelle aziende, negli ospedali, nelle fiere, nei centri commerciali e nelle città, in Italia e all'estero (Spagna, Danimarca e Germania). Unisce al gusto della tradizione culinaria italiana, l'innovazione di una realtà moderna, in continua evoluzione: una realtà che ha radici nel passato, ma guarda sempre al futuro. Nel 2017 il Gruppo ha ampliato i propri servizi, includendo anche le attività di facility per offrire ai propri clienti un servizio completo. Il gruppo ha un fatturato aggregato di 750 milioni di euro, 15 mila dipendenti e 130 milioni di pasti (dati 2017).

Gruppo Camst

Ilaria Cuseo
Ufficio Stampa e Comunicazione
Mob. 337 1461488
Mail: ilaria.cuseo@camst.it