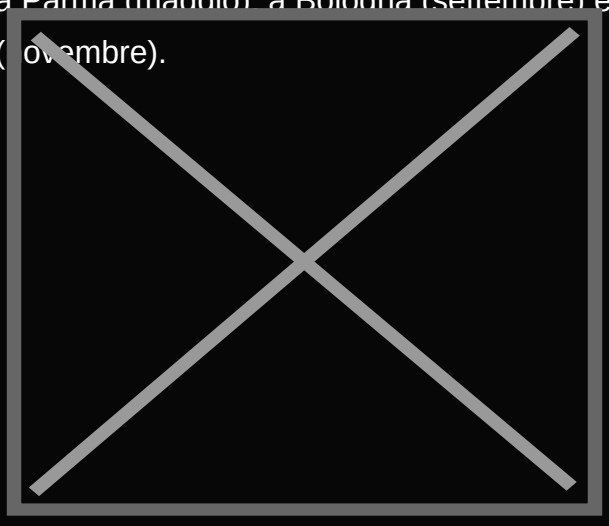
Tavolamica, 2022 all'insegna di nuove aperture e restyling

tavolamica-02-ac6d3d32

Un 2022 all’insegna del rafforzamento del brand Tavolamica, i ristoranti self-service di Camst group che ridisegnano il concetto di mensa e pausa pranzo in un'esperienza su misura, semplice e flessibile, con l’inaugurazione di 9 locali, per un investimento totale di oltre 3 milioni di euro e 50 nuovi posti di lavoro tra baristi, cassieri, cuochi e addetti alla ristorazione generici.

Nello specifico si tratta di **5 nuove aperture** – la Tavolamica di San Mauro Pascoli in provincia di Forlì-Cesena (giugno); di Ancona e Parma (settembre); di Genova nella torre del WTC (ottobre) ed entro il 2022, quella di Vicenza. Gli altri investimenti invece riguarderanno una **attività di restyling**, che interesserà la Tavolamica di San Polo a Parma (settembre), e 3 riaperture a insegna Tavolamica a Parma (maggio); a Bologna (settembre) e nel centro commericale Le Cicogne di Faenza (novembre).



Tavolamica, **presente in Italia principalmente nelle aree industriali e artigianali del Centro Nord Italia**, è il format di Camst Group dedicato alla pausa

pranzo per i lavoratori. Rappresenta l’unione fra tradizione, tecnologia digitale ed ecosostenibilità: l'uso di vassoi 100% ecocompostabili, l’App Tavolamica a disposizione dei clienti per la consultazione dei menu e una offerta di ristorazione varia e gustosa sono tra i principali punti di forza del format.

I nuovi locali offriranno la **consueta offerta gastronomica di qualità** con una novità, la nuova linea di piatti freddi, sana, fresca e veloce che risponde alle esigenze di un cliente attento a un regime alimentare equilibrato, senza però rinunciare al gusto. Il percorso della nuova linea freddi si compone di 4 corner con 3 proposte dall’anima «green»: quella della **bowl**, quella della salad e quella della proposta di frutta e macedonie. A queste tre si aggiungono: una proposta dedicata ai palati che prediligono gusti più classici, presente nel corner della tradizione, e una dedicata ai dessert per i più golosi.

La bowl è la novità assoluta del banco freddi; **il cliente potrà comporla e personalizzarla**, aiutato dall’operatore, in base ai propri gusti e preferenze attraverso 5 semplici passi, appositamente studiati per apportare il giusto equilibrio tra carboidrati, proteine e grassi, e per godere delle proprietà delle singole componenti, assumendo i giusti nutrienti.