

CAMST GROUP: REAGIRE AL CAMBIAMENTO



FILIPPO DE LUCA,
National Sales Manager di Camst group

E veniamo ora a **Camst group**, che, nelle prime fasi dell'emergenza sanitaria, ha concentrato gli sforzi, in collaborazione con le strutture sanitarie di cui ha adottato i protocolli sanitari e le misure di sicurezza, nel garantire il servizio tutelando e preservando la salute dei suoi operatori, come spiega **Filippo De Luca**, National Sales Manager dell'azienda. Che aggiunge: "Nonostante le difficoltà,

siamo riusciti fin da subito a garantire l'approvvigionamento di dispositivi di protezione individuali, mascherine in primis, per i nostri addetti. Va sottolineato il grande lavoro delle nostre persone, sia nelle attività di ristorazione

che nelle attività di sanificazione e facility più in generale". Altro sforzo profuso dalla coop emiliana è stato quello di semplificare i menu, le attività di ristorazione sanitaria così come tutte le attività di ristorazione collettiva, conseguenza della necessità di riorganizzare la produzione al fine di garantire le misure di distanziamento tra le persone all'interno delle cucine. In tal senso, "se il vassoio personalizzato è una modalità di erogazione del servizio adottata sostanzialmente ovunque nelle nostre gestioni, la rimodulazione del servizio ha caratterizzato invece le strutture socio-assistenziali e le case di riposo", chiarisce il manager. "In diverse realtà, dove non era possibile utilizzare le cucine interne alle strutture, abbiamo adottato la consegna dei pasti preparati nei nostri centri cottura. Uno degli elementi distintivi della nostra organizzazione, infatti, è la rete capillare di centri cottura in tutto il Paese: siamo in grado di servire i nostri clienti con soluzioni alternative alla cucina in loco e al legame fresco-caldo (utilizzando, ad esempio, ATP o refrigerato) garantendo lo stesso livello qualitativo e organolettico delle preparazioni".