

camst:
ristorazione Scolastica

C'è bisogno di stare ancora insieme. È sicuro

Sì, i nostri figli hanno bisogno di condividere con altri bambini momenti di gioco, studio e buone abitudini.

Sì, ci prendiamo cura della loro sicurezza da sempre, unendo qualità e gusto per il loro benessere.

E ora riprenderemo a farlo, ogni giorno.

In questa situazione senza precedenti, poniamo ancora più attenzione nel **garantire la sicurezza** dei bambini che serviamo.

Per consentire loro di trascorrere il tempo dedicato al pranzo in serenità e per rassicurare i loro genitori, abbiamo predisposto **con la massima cura ogni aspetto del servizio.**



Insieme per il ritorno a scuola in sicurezza



Progettazione di soluzioni di servizio customizzate sulla base di esigenze e strutture delle singole scuole.

Capacità e flessibilità d'implementazione delle migliori soluzioni a supporto del cliente.

Predisposizione in sicurezza dell'esperienza di consumo del bambino attraverso dispositivi e supporti per la sicurezza e materiale di comunicazione presso i locali dedicati alla ristorazione.

Opportunità d'integrazione con servizi di facility management: sanificazione e disinfezione di ambienti e superfici.

Personale puntualmente formato, ponendolo a sua volta nelle condizioni di lavorare con tutte le garanzie sanitarie necessarie.



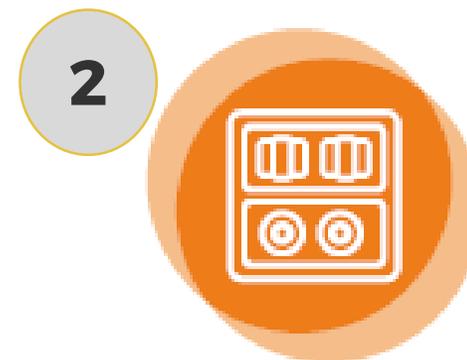
Soluzioni per il servizio

Un team dedicato ha analizzato ogni fase del processo del servizio di refezione scolastica, integrando procedure e istruzioni di lavoro con specifiche indicazioni operative.

Siamo pronti a gestire nella massima sicurezza il servizio di refezione scolastica:



con cucina in loco



in veicolato da Centro Cottura

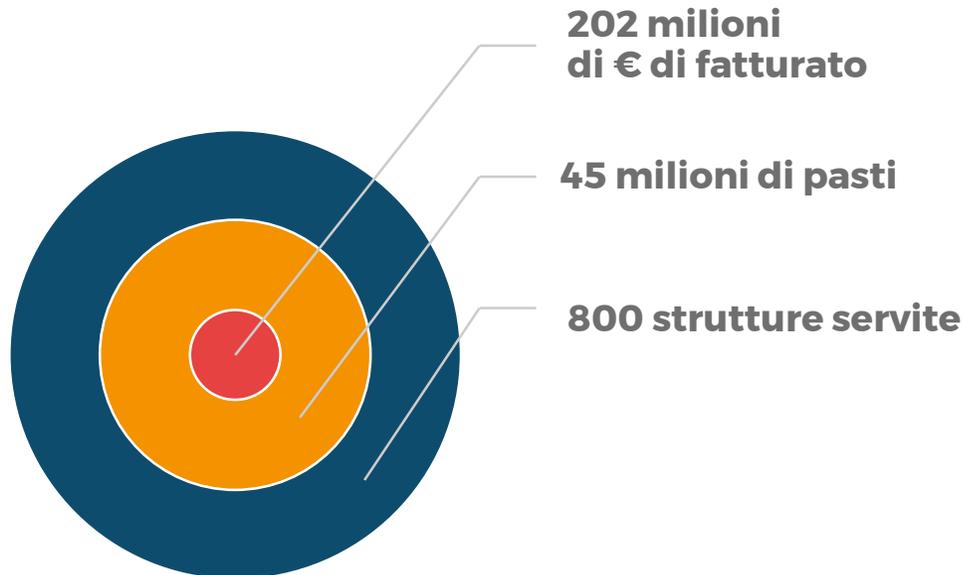


La nostra ristorazione scolastica

È proprio **ai più piccoli** che **dedichiamo le più grandi attenzioni**, attraverso servizi di ristorazione che portano in tavola **materie prime di qualità** e di origine controllata per assicurare **elevati standard di sicurezza**.

Ogni giorno entriamo nelle scuole con **progetti di educazione alimentare** che portano al primo banco programmi di nutrizione sani e corretti, **rivolti agli studenti, ai genitori e agli insegnanti**.

Dietro a tutti gli ingredienti che compongono i nostri menu c'è **la professionalità e la dedizione di nutrizionisti e dietisti** per elaborare menu equilibrati in grado di soddisfare le diverse esigenze alimentari.



La nostra idea di sostenibilità

Il nostro percorso verso la sostenibilità inizia dalle scelte che facciamo ogni giorno. Agiamo in modo sostenibile lungo tutta la filiera, in tutte le fasi delle nostre attività produttive e nei servizi che offriamo ai nostri clienti. Dall'approvvigionamento sostenibile delle materie prime alla riduzione dell'impatto ambientale, dall'utilizzo consapevole delle risorse naturali alla lotta allo spreco alimentare, dalla riduzione della plastica e dell'acqua alla gestione della raccolta differenziata. Le nostre scelte sono:

Utilizziamo energie pulite

Riduciamo l'impatto ambientale

Lottiamo contro lo spreco alimentare

Limitiamo l'uso della plastica e dell'acqua

Sosteniamo l'economia circolare



In questa prospettiva il nostro punto di riferimento è **l'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite**. Per muoverci verso un futuro sostenibile e dare valore alle comunità e ai territori abbiamo sempre un occhio di riguardo per associazioni e realtà con le quali costruiamo progetti che sostengono attività sportive, culturali e sociali.



Il progetto di comunicazione per la ristorazione scolastica



Da sempre vicino al tema dell'educazione alimentare, Camst intende la **refezione scolastica come "luogo educativo"** e fondamentale nella costruzione di una sana relazione con il cibo coinvolgendo più attori: bambini, insegnanti, famiglie e istituzioni.

Ivo il gigante Camst è il personaggio che rappresenta Camst nel segmento della ristorazione scolastica, pensato come **guida esperta che accompagna grandi e piccoli alla scoperta del mondo del cibo**, dell'alimentazione e di chi se ne occupa nasce dallo studio attento di un team dedicato e composto da diverse figure professionali, in particolare il **Prof. Del Toma**, referente Camst per la validazione dei contenuti nutrizionali.



camst:
group | Più di una scelta