

Più di una pausa, un'esperienza di gusto.

RISTORAZIONE

AZIENDALE





***La vostra idea
di pausa pranzo,
la nostra ristorazione
aziendale.***

**“GIUSTO
UN MOMENTO
MA CHE SIA
BUONISSIMO**

Per fornire buone risposte serve porsi buone domande, per questo noi di **Camst** crediamo che l'**ascolto** sia parte essenziale del nostro lavoro. Antepriamo la ricerca all'offerta per comprendere i **vostr**i **bisogni** e trasformarli in **idee**. Attraverso **analisi**, **esperienza sul campo** e **studio** puntiamo a un **dialogo continuo** con piccole e grandi aziende, pubbliche o private, così da individuarne le esigenze primarie. Poi, dati alla mano, realizziamo prodotti e servizi **su misura** e **innovativi**.

Questo è il nostro metodo di lavoro: **combinare concretezza e flessibilità**, soluzioni ready-made e proposte personalizzate attraverso un progetto a lungo termine e un **dialogo sempre aperto**.

I clienti al centro,

noi al loro fianco. È questa la nostra idea di partnership.





PIÙ DI UNA PAUSA

Le piccole e grandi aziende hanno intuito il valore del **benessere sul posto di lavoro** e sono alla ricerca di idee in grado di soddisfare le esigenze del proprio staff e garantire **un'esperienza** lavorativa stimolante. È importante favorire momenti in grado di ristabilire la **serenità**, il **benessere** e la **concentrazione**.
Momenti che vadano oltre il semplice nutrimento per trasformarsi in un'esperienza sensoriale in grado di unire il recupero di **energia** al piacere delle buone **sensazioni**.

*In un mondo del
lavoro che evolve,
anche la ristorazione
aziendale deve
rispondere a nuove
esigenze.*

PIÙ QUALITÀ

Buono per il palato e non solo.

La pausa è un'occasione per concedersi un momento per sé e la qualità diventa essenziale, soprattutto quando si parla di cibo. Per questo le aziende provano a intercettare i **gusti** dei propri dipendenti, garantiscono **materie prime selezionate** e favoriscono uno **stile di vita sostenibile**.

PIÙ COMFORT

Il lavoro a misura d'uomo.

Una buona qualità di vita consente alle persone di percepire il lavoro come un'esperienza soddisfacente e le stimola a far crescere l'azienda. In tal senso, la progettazione di **ambienti confortevoli** e l'implementazione di **tecnologie smart** possono fare la differenza.

PIÙ PIACERE

La pausa pranzo è solo l'antipasto.

Riempire un piatto non basta più, oggi serve gustare ogni momento attraverso un'esperienza che accompagni l'intera giornata. Per questo gli spazi diventano **multifunzionali** e sono in grado di favorire **relax** e **creatività** adattandosi alle esigenze specifiche di ogni azienda.

Noi di **Camst** siamo al fianco delle aziende che mettono al centro le persone e puntano a favorire il **benessere** innovando l'esperienza lavorativa. Abbiamo ripensato la pausa, spesso considerata una semplice esigenza, riconoscendone il **giusto valore** attraverso un approccio che si basa sui **nostri quattro pilastri**.



Benessere

Nutrirsi bene vuol dire star bene, per questo studiamo **menù equilibrati** e sperimentiamo alla ricerca di **nuovi sapori** che rispettino i gusti e gli **stili alimentari** di ogni persona.



Sostenibilità

Puntiamo a scelte buone per le **persone** e per **l'ambiente** che vanno dalla progettazione degli spazi a basso impatto ambientale a modalità di fruizione che **riducono gli sprechi**, passando per la scelta responsabile delle materie prime.



Cultura

Promuoviamo l'esperienza della "nuova pausa aziendale" fatta di **tradizione ed esplorazione**, di legame con il territorio e di rispetto per la comunità.



Innovazione

Uniamo l'esperienza di sempre a **idee sempre nuove**. Le imprese possono contare su una partnership in perenne evoluzione che parte dall'**ascolto** e fornisce **soluzioni efficaci**, sicure e su misura.



UN'ESPERIENZA

DI GUSTO

*Il cibo nutre l'organismo
ma le esperienze
arricchiscono le persone.*

UNA SICUREZZA IN PIÙ



Abbiamo scelto di certificare il nostro lavoro e adottare un Sistema di Gestione Integrato che ci permette di migliorare la qualità e la sicurezza sul lavoro, garantire la tracciabilità alimentare e svilupparci in modo etico e sostenibile.

Un impegno supportato dalle nostre certificazioni:



Qualità e sicurezza alimentare

UNI EN ISO 9001:2015
UNI EN ISO 22000:2018
UNI EN ISO 22005:2008



Tutela della salute e sicurezza sul lavoro

OHSAS 18001:2007
ISO 45001:2018



Responsabilità sociale d'impresa

SA 8000:2014



Protezione ambiente

UNI EN ISO 14001:2015
UNI EN ISO 50001:2011
EMAS



Stoccaggio prodotti bio

BIOLOGICO REG CE 834/2007 (CCPB)

IL NOSTRO KNOW-HOW

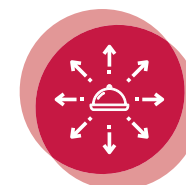


L'esperienza ci ha portati a pensare una struttura del lavoro fluida e flessibile che, partendo da alcune competenze fondanti, ci permette di reinventare continuamente servizi e soluzioni sulla base delle richieste e delle caratteristiche dei nostri clienti. Ci occupiamo di:



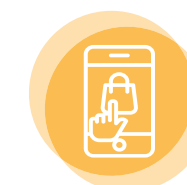
Gestione di ristoranti aziendali

che puntano sulla qualità di un'esperienza che va oltre la pausa pranzo.



Fornitura pasti da cucine esterne

vicine ai clienti per rispondere all'esigenza di gusto e piacere delle aziende che non hanno grandi spazi a disposizione.



Soluzioni di ristorazione smart

con utilizzo di frigo e locker con tecnologia digitale, per un'esperienza flessibile nelle modalità di fruizione e negli orari.



Gestione di bar e servizio caffetteria

per pause veloci in grado di ottimizzare i tempi pur garantendo tutto il gusto e il piacere di un buon momento.



Banqueting per esaltare i momenti più importanti attraverso i ristoranti aziendali o con il supporto della divisione specializzata.

QUALCOSA IN PIÙ

- **Servizi specializzati** per le aziende, strutturati in base alle specifiche esigenze e necessità.
- **Progettazione chiavi in mano degli ambienti**, sia dei locali tecnici che degli spazi di fruizione del servizio, nell'ottica dell'uso multifunzionale ed esperienziale.
- **Prossimità territoriale**, attraverso una presenza capillare sul territorio che garantisce risposte immediate e consulenza continua.
- **Servizio di consulenza nutrizionale** sui principi dei corretti stili alimentari.
- **Contenuti informativi specifici** su menù e ingredienti.
- **Campagne di comunicazione** su stili di vita corretti e sostenibili.
- **Metodi di pagamento personalizzati**, da quelli tradizionali ai più innovativi e smart.
- **Servizi di facility services:** progettazione e manutenzione degli impianti, energy management, gestione delle aree esterne e pulizia.





Da sempre le persone si nutrono di conoscenza, di affetti, di valori, di cultura e di cibo dei loro territori, producendo e innovando beni e servizi per migliorare il benessere collettivo. Salute, sicurezza, tempo, informazione e qualità degli stili di vita assumono un valore crescente. Un'esperienza che accresce benessere e dignità si realizza offrendo servizi sostenibili ed etici.

***Questa è la
nostra vision.***

sicurezza naturalità
salute **BENESSERE**
gratificazione tempo contaminazione
SOSTENIBILITÀ qualità
esperienza tradizione
territorio **CULTURA** ambiente
inclusione comunità esplorazione
INNOVAZIONE COLLABORAZIONE
personalizzazione trasparenza
relazione partnership

camst:
ristorazione Aziendale

www.camstgroup.com

