

*Più di un pasto, un gesto di cura.*

**RISTORAZIONE**

**SOCIO-SANITARIA**





***La vostra idea  
di nutrizione,  
la nostra ristorazione  
socio-sanitaria.***

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*

**“A STAR BENE**

**SI COMINCIA**

**A TAVOLA”**

*fianco. È questa la nostra idea di partnership.*

# PIÙ DI UN PASTO



La **corretta nutrizione** è importante per il **benessere** di ogni persona e diventa essenziale in situazioni di **fragilità**. Nel caso di pazienti ospedalieri o di anziani ospiti in residenze, può favorire il recupero o il mantenimento del proprio stato di salute.

Il cibo è quindi parte integrante del **percorso terapeutico** in ambito sanitario: la formulazione di protocolli alimentari che contribuiscano attivamente al benessere dei pazienti è uno degli obiettivi più importanti e deve rispondere a **esigenze delicate e specifiche**.

## PIÙ ATTENZIONE

**La nutrizione è una questione delicata.**

Le diverse **condizioni patologiche e l'età** influiscono sul quadro fisico, sulla richiesta di nutrienti, sulla percezione del gusto. Le aziende socio-sanitarie sanno che affinché la nutrizione si trasformi in valore aggiunto è necessario garantire attenzione alla **formulazione** e alla **preparazione dei pasti**.

## PIÙ VARIETÀ

**Una risposta pronta, qualunque sia la domanda.**

Le aziende socio-sanitarie devono far fronte a una **grande varietà di persone** con diverse esigenze di alimentazione: pazienti di ogni età, ospiti, visitatori e staff. Per questo è sempre più forte l'esigenza di **menù personalizzati** e flessibili in grado di garantire la **libertà di scelta**.

## PIÙ VICINANZA

**L'ascolto è parte della terapia.**

Ogni paziente è prima di tutto una **persona**, e poter contare su qualcuno che la comprenda e risponda con le **giuste attenzioni** è fondamentale. Per questo le aziende mettono al centro di tutto **l'ascolto**: il primo passo di un percorso che coinvolge lo studio di **ambienti sicuri, funzionali e accoglienti**.





# UN GESTO DI CURA

Noi di **Camst** sappiamo che il cibo non è mai solo cibo. Nutrire vuol dire **prendersi cura** delle persone, per questo abbiamo deciso di fare nostre le esigenze di attenzione, varietà e vicinanza e fornire soluzioni efficaci basandoci sui **nostri quattro pilastri**.



## **Benessere**

Coinvolgiamo medici e dietologi nella formulazione di **piani alimentari** nutrienti, **sicuri** e buoni in grado di garantire la **varietà** e la **gradevolezza** dei pasti.



## **Sostenibilità**

La salute dell'uomo dipende dalla **salute del pianeta**, per questo ci impegniamo a effettuare scelte responsabili che vanno dalla progettazione degli spazi a basso impatto ambientale alla scelta attenta delle materie prime alimentari.



## **Cultura**

Crediamo nel benessere totale delle **persone**, di **pazienti e personale**, e consideriamo tutti gli aspetti della permanenza in struttura, dai pasti agli spazi confortevoli.



## **Innovazione**

La **ricerca**, motore del campo sanitario, è parte del nostro approccio al lavoro e ci guida nello studio di soluzioni evolute in grado di **anticipare i bisogni** delle aziende sanitarie.

# 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)

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 del servizio ristorazione veicolato da un centro cottura** che si basa sulla rapidità del servizio: menù preparati e consegnati in giornata per garantire una corretta esperienza culinaria.



**Servizio nutrizionale per pazienti e ospiti delle strutture** con formulazione di piani alimentari specifici integrati nel percorso terapeutico, con un vasto assortimento di primi, secondi, contorni e prodotti per esigenze nutrizionali specifiche.



**Gestione del servizio ristorazione con cucina in loco** per garantire una soluzione flessibile, perfettamente calibrata sulla logistica della struttura-cliente e sui protocolli alimentari richiesti dai percorsi di cura.



**Servizio con fornitura di prodotti in ATP (atmosfera protettiva) e sottovuoto** per migliorare le prestazioni gestionali e garantire salubrità mantenendo gusto, freschezza e apporto nutrizionale.



**Supporto tecnologico con tool gestionale per la formulazione del piano alimentare e della giornata alimentare** per favorire la varietà, la rotazione e la corretta gestione dei protocolli alimentari.



**Preparazione di pasti speciali per pazienti e ospiti con difficoltà deglutorie** che comprende un vasto assortimento di creme e mousse nutrienti e a densità modificata.



**Progetto alimentare per il nucleo Alzheimer delle RSA** al fine di incentivare, regolarizzare e monitorare i pasti attraverso un'esperienza nutritiva piacevole e appagante per il gusto, il fabbisogno energetico e l'umore.



**IL NOSTRO  
KNOW-HOW**





# QUALCOSA IN PIÙ

- **Screening nutrizionale** per prevenire e identificare i pazienti e gli ospiti a rischio di malnutrizione.
- **Progetti contro la monotonia alimentare** supportati dall'utilizzo di un diario in grado di monitorare gli ospiti e pazienti e garantire una corretta esperienza nutritiva.
- **Progetti per favorire l'idratazione** attraverso l'introduzione di tisane e infusi che rendano piacevole e stimolante l'assunzione di liquidi.
- **Servizi specializzati**, strutturati in base alle specifiche esigenze e necessità.
- **Servizi dedicati ai reparti pediatrici:** dalla progettazione degli ambienti confortevoli e giocosi ai programmi educativi e ludici al fine di garantire una permanenza leggera ai piccoli ospiti.
- **Campagne di sensibilizzazione** con l'obiettivo di garantire la prevenzione e l'informazione in merito a sane e corrette abitudini alimentari.
- **Assistenza tecnica e supporto di back office** legato all'offerta di ristorazione per una corretta gestione del servizio.
- **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.**

**camst:**  
ristorazione Socio-sanitaria

[www.camstgroup.com](http://www.camstgroup.com)

