

Più di una ricetta, un modo per crescere.

RISTORAZIONE SCOLASTICA





***La vostra idea
di nutrimento,
la nostra
ristorazione
scolastica.***

UNA BUONA OPPORTUNITÀ PER ALIMENTARE IL FUTURO

Per fornire buone risposte serve porsi buone domande, per questo noi di **Camst** crediamo che l'ascolto sia parte essenziale del nostro lavoro. Anteponiamo 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 realtà, 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.





Quando si parla di **crescita**, il cibo diventa vitale: nutre il corpo e la mente fornendo l'energia necessaria per il **corretto sviluppo**. Anche le **scuole** e le **università** sono sempre più attente all'alimentazione e, insieme alla conoscenza, mettono al centro il **benessere totale della persona**.

Nutrire le nuove generazioni vuol dire alimentare le loro **idee**, le loro **ambizioni** e il loro **futuro**. Per questo è necessario andare oltre la semplice idea di cibo per promuovere un approccio più **consapevole** che possa accompagnare i ragazzi nel loro percorso.

PIÙ SICUREZZA

Solo il piacere del cibo, senza troppi pensieri.

Trasparenza, genuinità, tracciabilità fanno parte di un approccio responsabile ormai consolidato nel settore alimentare. A tal fine, scuole e università richiedono **materie prime selezionate, ingredienti freschi** e **stagionalità**, nel rispetto delle linee guida per la sana alimentazione.

PIÙ CULTURA

Il buon cibo è un'idea da condividere.

Il cibo è **tradizione, innovazione, conoscenza**. Per questo le scuole puntano a trasformarlo in uno strumento per favorire la **crescita** e scoprire nuove culture nel rispetto della comunità e dell'ambiente. Un'esperienza che parte dai **nuovi spazi** di ristoro in grado di unire **funzionalità, convivialità e comfort**.

PIÙ RESPONSABILITÀ

L'opportunità di fare qualcosa di buono per il pianeta.

Produzione di rifiuti organici, utilizzo di risorse naturali ed emissioni: anche il cibo ha un **impatto sull'ambiente**. Dalla scelta dei fornitori ai metodi di cottura, passando per gli ambienti di consumo, scuole e studenti sono sempre più **consapevoli**. Sono loro i protagonisti del nuovo **passo green** del mondo.



UN MODO

PER CRESCERE

Noi di **Camst** crediamo nel futuro.

Per questo mettiamo al centro dell'attenzione chi del futuro sarà protagonista: le **nuove generazioni**.

Lo facciamo attraverso un approccio fondato sui **nostri quattro pilastri**.



Benessere

Ricerchiamo **materie prime selezionate** e a **km0** e coinvolgiamo nutrizionisti nella formulazione di menù **nutrienti** e buoni per garantire un'esperienza perfetta.



Sostenibilità

Curiamo lo spazio in cui crescere, per questo progettiamo ambienti e modalità di fruizione che garantiscano azioni a **ridotto impatto ambientale**.



Cultura

Studiamo **programmi** in grado di informare e **sensibilizzare** sul tema della corretta alimentazione e della lotta agli sprechi.



Innovazione

Crescere è anche un nostro obiettivo. Scuole e università possono contare su una partnership in **perenne evoluzione** che parte dall'ascolto e fornisce soluzioni efficaci, sicure e su misura.

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



Responsabilità sociale d'impresa

SA 8000:2014



Stoccaggio prodotti bio

BIOLOGICO REG CE 834/2007 (CCPB)



Tutela della salute e sicurezza sul lavoro

OHSAS 18001:2007
ISO 45001:2018



Protezione ambiente

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

UNA SICUREZZA IN PIÙ



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 con cucina in loco per garantire una soluzione flessibile, perfettamente calibrata sulla logistica della struttura-cliente.



Gestione del servizio ristorazione veicolato da un centro cottura Camst o esterno che si basa sulla rapidità del servizio e garantisce una piacevole esperienza culinaria.



Formulazione di menù specifici che rispondono a diverse esigenze di natura culturale, religiosa e clinica (es. gluten free, lactose free e altre intolleranze).



Servizio nutrizionale innovativo dedicato allo studio di piani alimentari, alla scelta di materie prime e al controllo in fase di preparazione nel rispetto delle linee guida per la sana alimentazione.



Attività educative per garantire una corretta informazione su tematiche di buona alimentazione, ambiente e sani stili di vita.



Strumenti e materiale ludico-didattici a supporto di progetti e attività educative.



Gestione del servizio caffetteria nelle università per pause veloci in grado di ottimizzare i tempi pur garantendo tutto il gusto e il piacere di un buon momento.



**IL NOSTRO
KNOW-HOW**



QUALCOSA IN PIÙ



- **Organizzazione informatizzata del servizio** attraverso la rilevazione delle presenze, la gestione informatizzata delle diete, delle prenotazioni e dei sistemi di pagamento online, attività di controllo e rendicontazione all'ente, disponibilità dell'app per la consultazione dei menù.
- **Progettazione e realizzazione di cucine e refettori** attraverso lo studio di ambienti confortevoli, funzionali e sostenibili.
- **Servizio di colazione e merenda** studiato sulle diverse esigenze nutrizionali di bambini e ragazzi.
- **Banqueting** a supporto di piccoli eventi organizzati da scuole e università.
- **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 Scolastica

www.camstgroup.com

