

la nostra soluzione in atmosfera protettiva

La soluzione Camst con il suo ampio assortimento di prodotti in ATP permette di formulare e pianificare un menù stagionale bilanciato e gustoso, su quattro settimane, garantendo rotazione e variabilità per i pazienti, efficienza e qualità di servizio per la struttura.

VANTAGGI PER LA STRUTTURA

- Una Banca Prodotto con oltre 350 ricette sane e leggere realizzate con materie prime selezionate e di qualità.
- Menù vario e bilanciato senza cottura in loco e con la preparazione dei piatti in maniera rapida e semplice anche da parte di personale meno esperto appositamente formato.
- Livello costante e garantito nel tempo delle caratteristiche organolettiche, nutrizionali e della qualità dei prodotti.
- Food cost certo, tracciabilità garantita e riduzione degli sprechi.
- Sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti e riduzione dei rischi per pazienti fragili: no manipolazione, no rischio contaminazione.
- Copertura logistica diffusa sul territorio per qualunque ubicazione, per periodi limitati e per emergenze con consegna frequente.
- Ottimizzazione degli spazi cucina e preparazione, riduzione dei consumi energetici e dei costi di manutenzione.
- Assistenza dietetica, tecnica e formazione del personale della struttura.

VANTAGGI PER I PAZIENTI

- Piano alimentare integrato con il percorso di cura.
- Ampia gamma di protocolli alimentari per specifiche patologie.
- Menù speciali calibrati per protocolli alimentari dietetici specifici: dieta leggera senza scorie, diete ipocaloriche 1800-1600-1400 Kcal.
- Varietà di menù per i pazienti che possono seguire la dieta libera.
- Protocollo alimentare pediatrico calibrato per fasce di età dei pazienti.
- Gradevolezza e sicurezza dei pasti, anche per pazienti con difficoltà di deglutizione e disfagia.
- Disponibilità di menù per le feste.
- Sicurezza, costanza e stabilità della qualità organolettica e dei valori nutrizionali delle pietanze.
- Certezza degli ingredienti.
- Più tempo che il personale può dedicare ai pazienti.
- Possibilità di soddisfare esigenze last minute usufruendo di particolari portate dalla Banca Prodotto.

L'atmosfera protettiva è una tecnologia di confezionamento per preservare in maniera naturale e senza conservanti i prodotti alimentari. Dopo le fasi di preparazione, porzionatura e di rapido abbattimento termico, il confezionamento in atmosfera protettiva sostituisce con gas inerti l'ossigeno a contatto con il cibo. Questo processo consente, in tutta sicurezza, di aumentare la shelf life e di mantenere inalterati i valori nutrizionali, l'aspetto, la freschezza, il sapore e le caratteristiche organolettiche dell'alimento.

LA PRODUZIONE IN ATMOSFERA PROTETTIVA

Appena preparato, subito confezionato, per preservare inalterate tutte le proprietà organolettiche.



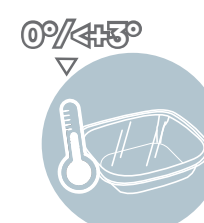
1

RICEVIMENTO, CONTROLLO E STOCCAGGIO MATERIE PRIME



2

PREPARAZIONE, COTTURA E PORZIONAMENTO



3

ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA E CONFEZIONAMENTO IN ATP



4

CONSERVAZIONE E TRASPORTO A TEMPERATURA CONTROLLATA



5

RIGENERAZIONE DISTRIBUZIONE E CONSUMO



il servizio in ATP Camst per le case di cura

la nostra soluzione per prenderci cura dei vostri pazienti



Il servizio in ATP Camst: più sicurezza negli alimenti, più benessere per i pazienti, maggiori garanzie per tutti.

il cibo, un gesto di cura

Noi di Camst crediamo che nutrire significhi **prendersi cura delle persone**, soprattutto di quelle più fragili. Per questo mettiamo al primo posto le esigenze di attenzione, varietà e vicinanza, studiando soluzioni efficaci fondate sui nostri quattro pilastri.



BENESSERE

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



CULTURA

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



SOSTENIBILITÀ

La salute dell'uomo dipende dalla **salute del pianeta**. Per questo ci impegniamo in scelte responsabili che vanno dalla progettazione di spazi a basso impatto alla selezione attenta delle materie prime alimentari.



INNOVAZIONE

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


A livello operativo, il nostro approccio si traduce nel **combinare sistemi classici di lavorazione con le più moderne tecnologie**.

Ogni nostra scelta, azione, ricerca è mirata alla **centralità del paziente**, al rispetto e alla soddisfazione delle sue esigenze, istaurando un **dialogo costante con le strutture** per una pianificazione alimentare integrata con le terapie.





• un'ampia gamma di prodotti ATP per ogni esigenza


Un'ampia offerta di prodotti ATP: oltre **350 referenze** ricettate seguendo le linee guida dei LARN, disponibili in formato mono e multi porzione.

 **Referenze gastronomiche standard:** 150 primi, 80 secondi, 50 contorni da consumare previa riattivazione.

 **Insalate gastronomiche** multi-ingredienti ready to eat (non richiedono riattivazione).

 **Prodotti con densità modificata** per pazienti con difficoltà di deglutizione - disfagia in grado di coprire l'intera giornata alimentare.

 **Referenze gourmet** per menù festività (Pasqua, Natale).

 **Referenze in sottovuoto a base di carne** cotte a temperature inferiori e con processi di cottura più lunghi. Questo permette di preservare le caratteristiche organolettiche senza compromettere la qualità e l'igienicità dei prodotti.

La composizione dell'offerta alimentare è elaborata insieme alla Direzione Sanitaria e tiene conto delle attese e delle esigenze espresse dai pazienti: un'alimentazione semplice, funzionale al loro quadro clinico, equilibrata, variata, sana e naturale.



CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

La progettazione dei prodotti in ATP consente di realizzare tutti i piatti in base a caratteristiche nutrizionali predefinite per soddisfare la maggior parte dei protocolli dietetici, garantendo al contempo gusto e gradevolezza.

- **SALE** max 1 gr per porzione
- **USO PREVALENTE DI OLIO E VO** max 5 gr per porzione
- **MASSIMO CONTENIMENTO DELL'USO DI BURRO**
- **NO GLUTAMMATO**

- **PIÙ MASTICABILITÀ**
- **PIÙ SUCCULENZA**
- **NO CENERI CANCEROGENE**



MENU SPECIALI

La proposta di menù speciali, calibrati per protocolli alimentari dietetici specifici permette di elaborare pasti completi per fare fronte ad un'ampia gamma di intolleranze o esigenze particolari.



FLESSIBILITÀ E ORGANIZZAZIONE

La shelf life dei prodotti e l'approvvigionamento pianificato della Banca Prodotto facilitano la gestione delle emergenze, come gli ordini all'ultimo momento di menù speciali o la richiesta di più coperti.

La proposta alimentare fornita risponde alle attuali tendenze e di mercato e alle specifiche esigenze dei consumatori ospiti presso la struttura: attenzione alla naturalezza dei prodotti e ad un tipo di alimentazione sana e il più possibile variata.

• un progetto alimentare con obiettivi precisi

- 1 REALIZZARE UN SISTEMA DI RISTORAZIONE FUNZIONALE AL PROCESSO DI CURA/ESIGENZA SPECIFICA DI FRAGILITÀ
- 2 RAZIONALIZZARE E SPECIALIZZARE LE ATTIVITÀ RELATIVE AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
- 3 OTTENERE UN LIVELLO DI SODDISFAZIONE DELL'OSPITE CONSUMATORE DEL PRODOTTO ADEGUATO
- 4 PROPORRE UNA RISPOSTA DI SERVIZIO ADATTA ALLA SITUAZIONE CLINICA DELL'OSPITE DELLA STRUTTURA
- 5 ASSICURARE LO STANDARD DI QUALITÀ DEFINITO IN SEDE DI CONTRATTO
- 6 GENERARE E PROPORRE UN SISTEMA A BASSO IMPATTO AMBIENTALE E SOSTENIBILE
- 7 PERSONALIZZARE E SVILUPPARE RICETTE SPECIALI
- 8 OFFRIRE DIETE PER DISFAGICI, DIABETICI, IPERTESI, PATOLOGIE ONCOLOGICHE, PER DIALIZZATI E ALTRE SPECIFICHE FRAGILITÀ

• una tecnologia produttiva all'avanguardia

La produzione di alimenti in ATP avviene presso il nostro impianto di produzione di Sona (VR), che dal 2016 è stato costantemente implementato e potenziato con attrezzature e tecnologie di ultima generazione. L'impianto è specializzato nella produzione ATP ed è certificato ISO 14001:2004 (Politica Ambientale Ecosostenibile) e UNI EN ISO22005:2008 (Sistema di rintracciabilità nelle Aziende Agro Alimentari).

- L'impianto è dotato di un **abbattitore a nastro spirale** (Anaconda) che ha una capacità produttiva di **1.500 vaschette/h**.
- All'interno dell'abbattitore le preparazioni, partendo da temperature prossime di cottura, vengono portate a 3°C.
- Le mono/multiporzioni escono dal nastro e vengono subito **sigillate senza ulteriori passaggi** che potrebbero inficiare il corretto mantenimento delle temperature.
- Le vaschette passano attraverso il metal detector ad ampio spettro e quindi vengono etichettate. Le etichette rispettano quanto previsto dal Reg 1169/11 con una chiara identificazione degli ingredienti e degli allergeni.
- Tutte le fasi produttive avvengono nel rispetto delle **procedure HACCP** Camst.

Con il confezionamento in ATP, il cibo mantiene inalterate **fino a 30 gg** tutte le proprietà organolettiche e può passare in breve dalla temperatura controllata a quella ideale, 7 giorni su 7, 24 ore su 24.



Le confezioni in CPET e i film in APET plastici alimentari utilizzati per il confezionamento in ATP sono ad alta barriera e assicurano la permanenza dell'atmosfera protettiva. Per il 60% sono in CPET riciclato: nel medio termine il nostro obiettivo è raggiungere il 100%.



IL CICLO DI APPROVVIGIONAMENTO



1 RICEVIMENTO DELL'ORDINE DA PARTE DELL'ISTITUTO INTERESSATO



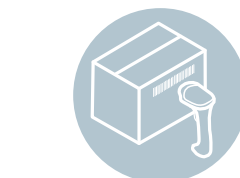
2 PRODUZIONE E STOCCAGGIO PER LA CONSEGNA



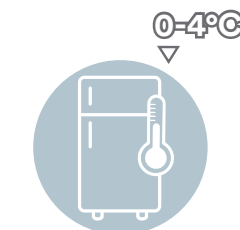
3 CONSEGNA IN TUTTA ITALIA CON AUTOMEZZI REFRIGERATI



4 RICEVIMENTO DELLE MERCI DA PARTE DEL COMMITTENTE



5 LE UNITÀ DI VENDITA SONO TUTTE PROVviste DI CODICE EAN



6 IL CLIENTE REFRIGERA LA MERCE A TEMPERATURA COSTANTE



7 SOMMINISTRAZIONE PASTO E RITIRO VASSOI VUOTI



8 PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE ZONE LAVORATIVE

• un solido know how per una consulenza completa

- **Servizio nutrizionale** per i pazienti della struttura con formulazione di piani alimentari specifici integrati nel percorso terapeutico, con un vasto assortimento di primi, secondi, contorni e prodotti per esigenze nutrizionali specifiche.
- **Supporto tecnologico** con tool gestionale per la formulazione del piano e della giornata alimentare per favorire la varietà, la rotazione e la corretta gestione dei protocolli alimentari.
- **Fornitura delle materie prime** per completare la giornata alimentare o il menù: prodotti per la prima colazione, formaggi, salumi, frutta, ecc.
- **Assistenza tecnica e supporto di back office** per formare il personale in struttura alla corretta gestione della soluzione proposta: modalità di riattivazione del prodotto, gestione pianificata della Banca Prodotto, ecc.
- **Fornitura delle attrezzature ed accessori** a supporto della corretta implementazione della soluzione proposta.

