

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 gli ospiti, 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 ospiti 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 GLI OSPITI

- Menù sano, vario, leggero, equilibrato e adeguato alle diverse tipologie di ospiti.
- Menù che prevede la presenza di tutti i macro nutrienti (proteine, lipidi e glucidi) nelle giuste quantità e che è composto da pietanze preparate con meno grassi e meno sale.
- Menù speciali calibrati per protocolli alimentari dietetici specifici.
- 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 agli ospiti.
- Più aree destinate al servizio ospiti grazie alla riduzione di spazi cucina e preparazione.
- 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



il servizio in ATP Camst per le case di riposo

www.camstgroup.it

la nostra soluzione per prenderci cura dei vostri ospiti



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

camst:
ristorazione Socio-sanitaria

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 dell'ospite**, 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'igiene dei prodotti.

La composizione dell'offerta alimentare è elaborata insieme alla Direzione Sanitaria e tiene conto delle attese e delle esigenze espresse dagli ospiti: 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 EVO 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 a casi di intolleranze o esigenze particolari (es. menù per celiaci).



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



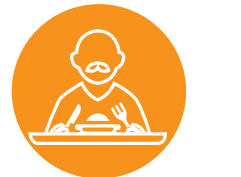
4 RICEVIMENTO DELLE MERCI DA PARTE DEL COMMITTENTE



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 ospiti 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.

