

e...state CON CAMST

**IL GUSTO È PIÙ
DI UNA SCELTA**



**Da 80 anni Camst Group
è più di una scelta.**

CHI SIAMO

**La ristorazione che combina gusto,
salute e attenzione a ogni fascia
d'età.**

**Il focus sulla qualità resta da sempre
un caposaldo fondamentale del
nostro lavoro, studiando e operando
tutti i giorni con soluzioni di servizio
che guardano al benessere delle
persone e dell'ambiente.**



Ristorazione e alimentazione: il nostro focus da 80 anni di attività nel segmento della ristorazione scolastica.



I NOSTRI VALORI



Scelta di materie prime di alta qualità all'insegna della riduzione dell'impatto ambientale



Proposte personalizzate e accuratamente studiate per intolleranze, allergie ed esigenze alimentari culturali o religiose.



Menù sani, gustosi ed equilibrati studiati dai nostri dietisti per il corretto apporto nutrizionale per ogni fascia d'età



Servizio erogato secondo standard certificati a garanzia di un flusso di preparazione e di distribuzione di altissima qualità



IL SERVIZIO



Lavorazioni in aree dedicate nel rispetto dell'HACCP coerentemente con il principio della marcia in avanti e cottura seguendo il mantenimento dei principi nutritivi, dell'appetibilità e del benessere.



Trasporto in furgoni coibentati e dedicati alla consegna dei pasti presso il locale di distribuzione



Confezionamento in vaschette monoporzionamento termosigillate (realizzate in materiale riciclabile)/in gastronomia multiporzionamento con inserimento in contenitori adibiti al trasporto.



LE NOSTRE SCELTE PER IL VOSTRO GUSTO



ESPERTI IN NUTRIZIONE

I menù proposti sono il risultato degli studi del nostro team di esperti in nutrizione, che modellano ogni pasto in base a specifici nutrienti che il bambino deve assumere.

STAGIONALITA'

Privilegiamo sempre i prodotti di ogni momento dell'anno in tutte le nostre preparazioni, componendo le proposte alimentari nel rispetto rigoroso delle tabelle della stagionalità di ogni materia prima.

EDUCAZIONE ALIMENTARE

Il nostro obiettivo è quello di diffondere i concetti più importanti di educazione alimentare attraverso la creazione di collaborazioni, sinergie e progetti educativi.



CAMST, UNA SCELTA DI VALORE



Siamo il tuo **partner di educazione alimentare**. Per questo, incluso nel nostro servizio, riceverai un approfondimento dedicato ai formatori per quanto concerne l'educazione alimentare. **Un servizio fruibile online** che potrai trasmettere ai bambini. Come? Sotto forma di **gioco o di racconto**. Scegli il nostro servizio e lo faremo insieme!



Flessibilità e puntualità sono al centro del nostro lavoro. I pasti infatti potranno essere serviti in **formato multiporzione, monoporzione o pranzo al sacco per le gite**. Anche le **diete speciali** saranno soddisfatte con menù appositi e gustosi.



La continuità di servizio è un altro elemento imprescindibile per noi che siamo da sempre attenti alle esigenze dei genitori. Il nostro servizio infatti rimane attivo da **giugno sino ad agosto compreso**.



PERCHÈ SCEGLIERCI

LE CUCINE



I pasti che consegniamo sono preparati nelle nostre Cucine Centralizzate.

Qui, nel rispetto delle normative UNI EN ISO e del piano di igiene interno (HACCP), vengono garantiti tutti gli standard di sicurezza e qualità:

- **verifica delle materie prime**
- **stoccaggio in ambienti protetti**
- **controllo delle temperature**
- **protocolli di lavorazione certificati, eseguiti da personale professionale opportunamente formato.**

ATTENZIONE ALLE MATERIE PRIME



Acquistiamo anche da produttori locali, per valorizzare il territorio in cui operiamo.

Componiamo i nostri piatti privilegiando frutta e verdura di stagione, più ricche di nutrienti e più rispettose dell'ambiente.

Selezioniamo fornitori da filiera corta, riducendo così i passaggi intermedi e i trasporti su strada, migliorando l'impatto ecologico.

Disponiamo di una Piattaforma Distributiva di 23.000 mq progettata secondo le più moderne tecnologie, per la gestione della logistica dei prodotti alimentari e la riduzione dell'impatto ambientale di stoccaggio e trasporto



DIETE SPECIALI

Un servizio pensato per tutti i bambini che soffrono di allergie, intolleranze o hanno personali esigenze religiose e culturali.

Per tutti loro sono disponibili menù specifici che permettono di condividere in serenità il momento del pranzo a scuola insieme con gli altri.

Camst è consapevole di quanto sia importante favorire tutti i diversi stili alimentari e agevolare così l'inclusione del bambino nel suo naturale contesto sociale. Le diete speciali differiscono per composizione ma non per qualità: le caratteristiche intrinseche delle materie utilizzate rimangono invariate, tutte le procedure di sicurezza e controllo sono ugualmente garantite.

RISPETTO DEL PIANETA

Le nostre azioni sono guidate da un principio di responsabilità sociale e consumo etico consapevole, che si traduce in una gestione sostenibile. Le buone pratiche che mettiamo in essere ogni giorno sono:

- **Riduzione degli imballaggi.**
 - **Selezione di packaging e prodotti ecosostenibili.**
 - **Preferenza verso materiali riciclabili.**
 - **Adeguate trattamento di carta, vetro e alluminio in ottica di recupero.**
 - **Personale formato in modo specifico per il corretto smaltimento di risorse esauste (es. olii).**
- 
- 

LOTTA ALLO SPRECO

Durante le attività, Camst opera secondo politiche di contenimento degli impatti ambientali (es. emissioni, rifiuti e scarti, consumi energetici), in accordo al Sistema di Gestione Ambientale certificato UNI EN ISO 14001 finalizzato al rispetto ed alla tutela dell'ambiente.

Sensibilizziamo quotidianamente collaboratori, partner e fornitori in merito ai temi ambientali, alle relative soluzioni tecniche di risparmio energetico e alle buone pratiche da mettere in atto per tutelare l'ambiente, dentro e fuori le cucine.



UNA NOSTRA PROPOSTA DI MENU'



Lunedì:

Trofie al pesto, coscia di pollo al forno, insalata mista con mix di semi, frutta.

Martedì:

Riso zafferano e curcuma, polpette di ceci, pomodori in insalata, susine.

Mercoledì:

Pizza margherita (piatto unico), pinzimonio di verdure, yogurt alla frutta.

Giovedì:

Fusilli all'olio aromatico, polpette di bovino al sugo, carote julienne, mela.

Venerdì:

Sedanini al ragù vegetale, fishburger di merluzzo, patate al forno, pesca.

**Sarà possibile personalizzare il servizio contattando il referente di zona.
A richiesta possiamo fornire anche pranzi al sacco.**



camst:  
group | Più di una scelta

Conferma il servizio al tuo referente di zona