

Carte in tavola.



CARTA DEI SERVIZI CAMST | RISTORAZIONE SCOLASTICA

Camst. Il gusto di una bella storia.

Camst è tra i più importanti gruppi di ristorazione in Italia ed è interamente costituito da capitale italiano. Nasce nel 1945 come cooperativa condividendo i principi sociali che caratterizzano questa forma di impresa.

Negli anni Camst ha costruito il proprio successo ampliando l'attività in tutti i settori della ristorazione (scolastica, commerciale, aziendale, sanitaria, socio-assistenziale, fieristica fino all'organizzazione di ricevimenti) puntando sulla qualità e sulla sicurezza: caratteristiche fondamentali dei propri servizi.

Oggi i nostri **60 anni di esperienza** sono al servizio delle vostre famiglie.



MENSA CAMST NEGLI ANNI '50

Certificati secondo gli standard internazionali.

UNI EN ISO 9001: 2008

Sistema di gestione per la qualità e per la sicurezza alimentare.



Certifica la capacità di Camst a fornire un servizio di ristorazione conforme ai requisiti contrattuali e a quelli richiesti dai regolamenti e dalle leggi applicabili al settore della ristorazione con lo scopo di accrescere la soddisfazione dei propri Clienti.

HACCP

Sistema di analisi dei rischi e di controllo nelle industrie alimentari.



Certificato di approvazione del Sistema Food Hazard Analysis System (HACCP), per conformità alla norma Codex Alimentarius. L' HACCP è un sistema di analisi dei rischi e di controllo che si applica nelle industrie alimentari.

UNI EN ISO 22000: 2005



Camst, con tale certificazione, dimostra il suo impegno nei confronti della sicurezza alimentare, la volontà di identificare e controllare i fattori di rischio e garantire ai consumatori la sicurezza alimentare

UNI EN ISO 14001: 2004

Sistema di gestione ambientale.



Camst ha scelto di seguire le regole della certificazione il cui scopo principale è tutelare l'ambiente: controllare e ridurre l'impatto ambientale dell'attività nel rispetto delle normative esistenti in materia.

UNI EN ISO 18001: 2007

Sistema di gestione della sicurezza e della salute sul posto di lavoro.



Certifica l'impegno di Camst per ridurre e eliminare i rischi cui sono esposti i lavoratori nello svolgimento dell'attività. È una norma che testimonia il rispetto delle persone, della loro sicurezza e salute.

SA 8000

Sistema di gestione per la responsabilità sociale.



Camst persegue l'obiettivo di migliorare le condizioni di lavoro, tramite lo sviluppo, la valorizzazione, la formazione e la crescita professionale delle persone; il rispetto della salute e della sicurezza dei lavoratori; il controllo e la verifica del rispetto dei requisiti previsti dalla norma per l'intera catena del servizio.

Reg. CE 834/2007

Stoccaggio e commercializzazione prodotti biologici.



I prodotti scelti da Camst provengono da oltre 300 fornitori qualificati per 3300 referenze di cui ben 350 provenienti da agricoltura biologica. Per la loro corretta gestione Camst ha ottenuto la certificazione di conformità al Regolamento CE 834/2007 relativa all'attività di stoccaggio e commercializzazione.

Gli obiettivi del servizio.

Il nostro approccio alla ristorazione scolastica è basato su due principi semplici ma fondamentali: l'accuratezza nella gestione del servizio e la tutela della salute.

Sulla base di questi principi puntiamo ai seguenti importanti obiettivi:

- **Garantire il rispetto del processo di qualità definito dai Comuni e dalle direttive nazionali e locali.**
- **Contribuire ad un'alimentazione equilibrata.**
- **Garantire la sicurezza igienica e nutrizionale dei pasti.**
- **Promuovere l'adozione di abitudini alimentari sane e corrette.**
- **Rispondere adeguatamente alle esigenze di ognuno, come nel caso delle diete speciali e/o per motivi religiosi e culturali.**
- **Raggiungere un alto livello di soddisfazione degli utenti e verificare il gradimento dei pasti e del servizio.**
- **Rispettare il menu giornaliero comunicare e motivare eventuali variazioni.**
- **Incentivare la comunicazione e la collaborazione tra le famiglie, il Comune e Camst per la promozione di stili di vita salutari.**
- **Rispondere tempestivamente a eventuali richieste o reclami.**

Per confermare il raggiungimento di questi obiettivi, Camst si è strutturata su un sistema di produzione, monitoraggio e controllo che garantisce la massima sicurezza in ogni fase, dalla scelta delle materie prime, alla preparazione e al servizio in tavola del pasto.

Gli utenti (bambini e insegnanti) e le commissioni di controllo, chiamati a valutare periodicamente la qualità dei pasti e del servizio esprimono il loro grado di soddisfazione, indicatore importantissimo per misurare il livello di servizio erogato.

La filosofia.

Il cibo è cultura, la buona alimentazione è un'abitudine che bisogna prendere fin dall'infanzia. I bambini che si alimentano in maniera sana, cresceranno meglio. Ecco perché il servizio di ristorazione scolastica è importante e alla base del nostro lavoro ci sono alcune semplici ma indispensabili regole:

-  **Utilizzare le tabelle nutrizionali, per dosare sapientemente il consumo di tutti gli elementi indispensabili.**
-  **Favorire i menu variati e insegnare che bisogna mangiare di tutto un po', soprattutto frutta e verdura.**
-  **Partecipare all'attività di educazione alimentare, sensibilizzare al rispetto delle buone maniere a tavola, coinvolgendo i bambini con il gioco e l'interazione.**
-  **Dialogare con le famiglie, per fornire un servizio di ristorazione scolastica il più possibile vicino alle esigenze condivise.**

I menu.

Nella composizione dei menù, Camst si attiene scrupolosamente alle indicazioni fornite dal Comune, dall'Azienda Sanitaria, dalle direttive dell'INRAN (Istituto Nazionale delle Ricerche su Alimentazione e Nutrizione) del Ministero della Salute e dalle linee guida regionali e locali. Per questo ogni giorno viene servito ai bambini un pasto variato, bilanciato e il più possibile corrispondente alle attese di gradimento. Le preparazioni sono semplici e di facile digeribilità, si privilegiano cotture al vapore, al forno e in umido evitando frittture e soffritti.

Il menù di base.

I menù sono differenziati per asili nido e scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado. Seguono una rotazione periodica e stagionale.

Menù "in bianco."

Il menù prevede anche un'opzione comunemente definita "in bianco" in caso di disturbi di breve durata dovuti a indisposizioni occasionali.

Il servizio "gite."

Durante le gite scolastiche la scuola può usufruire di pasti da asporto.

Emergenze di servizio.

Anche in situazioni di emergenza (avaria delle attrezzature, assenza di energia elettrica e di mezzi di trasporto, ecc...) è previsto un menù di emergenza per garantire comunque l'erogazione e la fruizione del servizio.



Le cose in più per voi.

L'attività di Camst è finalizzata al continuo miglioramento del servizio erogato, alla diffusione di una cultura dell'alimentazione improntata a principi etici e alla sensibilizzazione a contenuti educativi e formativi sul tema dell'educazione alimentare. Per questo pensiamo e realizziamo nelle scuole delle iniziative speciali, mirate e ad alto valore aggiunto in termini di contenuto.

Educazione alimentare. La nostra azienda lavora da anni nel campo dell'educazione alimentare. Grazie all'utilizzo di strumenti didattici vicini ai bambini Camst veicola in modo divertente e coinvolgente contenuti importanti per la loro crescita e formazione. Vogliamo affiancare, infatti, alle nostre tradizioni culinarie d'eccellenza il dialogo diretto con i bambini per sensibilizzarli alle corrette abitudini alimentari, presupposto importante per una crescita sana.

Merenda. In tutte le scuole dell'infanzia e nella maggior parte di quelle primarie si distribuisce ai bambini la merenda, ulteriore importante momento di aggregazione da valorizzare per la loro crescita.

Menù festività. Per le festività e le giornate particolari Camst propone speciali menù tematici. Una ulteriore opportunità per valorizzare il momento del pranzo a scuola.

Menù a tema. Il momento del pranzo oltre a rappresentare un'occasione per esplorare e ampliare gli orizzonti del gusto, può essere anche un momento di festa. Per questo Camst in collaborazione con il Comune e gli organi di controllo, promuove annualmente dei menù a tema coinvolgendo insegnanti e personale scolastico. Percorsi sensoriali per imparare e divertirsi mangiando, laboratori per sperimentare nuove esperienze.

Customer satisfaction. Camst, in collaborazione con l'Amministrazione Comunale, promuove indagini per rilevare il livello di soddisfazione degli utenti coinvolgendo i bambini, le famiglie e gli insegnanti. I risultati delle indagini, condivisi con l'Amministrazione Comunale, vengono valutati per formulare piani di miglioramento del servizio.

Responsabilità sociale d'impresa.

La responsabilità sociale è importante per Camst: lo dimostrano le certificazioni volontaristiche di cui dispone. In Camst le iniziative di responsabilità sociale si nutrono di valori che si ispirano ad una concezione di radicamento dell'impresa sul territorio e di rapporto con le persone.

Tra le cose concrete portate avanti da Camst ci sono il recupero, nel rispetto delle vigenti normative igienico-sanitarie, degli alimenti non distribuiti – L.155/2003 del Buon Samaritano.

Attenzione all'ambiente. Camst è un'azienda continuamente impegnata nella valutazione degli impatti ecologici legati a tutte le fasi della propria attività, nel rispetto delle leggi e dei regolamenti ambientali nazionali e regionali, e con la garanzia - per gli utenti - delle certificazioni ottenute in materia di tutela dell'ambiente (Sistema di Gestione Ambientale conforme alla norma UNI EN ISO 14001:2004, maggiori dettagli a pagina 9).

Nella ristorazione scolastica Camst progetta e realizza Centri di Cottura con tecnologie innovative che consentono la riduzione dei consumi energetici e di emissioni di CO₂, e predilige l'uso di mezzi a basso impatto ambientale per il trasporto delle materie prime e dei pasti.

L'azienda inoltre sensibilizza e coinvolge i propri collaboratori e partner/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. Un impegno costante per promuovere una cultura alimentare sostenibile.

