

Con oltre 11.000 dipendenti, Camst è tra i più importanti gruppi di ristorazione in Italia ed è interamente costituita da capitale italiano. Nasce nel 1945 come cooperativa condividendo i principi sociali che caratterizzano questa forma di impresa.

I punti di forza dell'azienda sono la risposta puntuale ed efficiente alle esigenze del cliente e alla personalizzazione del servizio, la flessibilità e il presidio del territorio, che consentono di rispondere efficacemente alle richieste particolari di ogni cliente nel rispetto delle tradizioni gastronomiche locali.

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

Nella ristorazione scolastica, Camst è stata la prima impresa in Italia ad entrare nel mercato delle mense scolastiche ed è presente nel territorio piemontese dagli anni '80.

Attorno all'alimentazione si concentrano numerosi temi di grande e comune interesse. Primo fra tutti la salute e il benessere delle persone e dei bambini in particolare e la sostenibilità dei processi produttivi. Anche da un'alimentazione bilanciata e sana dipende la loro corretta crescita e uno sviluppo equilibrato. Un'adeguata nutrizione tocca inoltre numerosi altri argomenti: le diete speciali per ragioni cliniche, culturali, religiose, il contenimento dello spreco alimentare, le tradizioni gastronomiche, la tutela ambientale.

Per questo Camst si avvale di uno specifico Servizio Nutrizione, istituito quale punto di riferimento per una politica nutrizionale certa e omogenea. Il Servizio Nutrizione comprende un coordinamento centrale e un team di tecnici della nutrizione che operano sul territorio, negli impianti in cui Camst eroga i suoi servizi.

Il Servizio promuove inoltre iniziative, convegni e collaborazioni con Istituti di Ricerca e Università per diffondere la cultura della nutrizione all'interno dell'azienda e i principi di educazione alimentare presso bambini e ragazzi.

Grazie a una struttura che comprende 49 cucine centralizzate di qualità, Camst ogni anno fornisce circa 43 milioni di pasti nel solo segmento della ristorazione scolastica, per un volume di circa 188 milioni di Euro.

www.camst.it

