

LA RISTORAZIONE ITALIANA



La cucina di casa fuori casa

RISTORAZIONE SCOLASTICA : ESPERIENZE E CRITICITÀ



LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

CAMST opera da
circa 60 anni in varie
regioni d'Italia



- prepara ogni giorno
130.000 pasti
per la refezione scolastica
- gestisce 395
appalti di refezioni scolastiche

Tipologie di Gestione



- cucine interne
- cucine centralizzate
- fornitura di derrate
- società miste
pubblico privato

I Soggetti coinvolti



- Amministrazione Comunale
- AUSL
- Scuola
- Genitori
- **Piccoli consumatori**
- Azienda di ristorazione



Criticità

Soggetti coinvolti

Menu diversificati

Prezzo

Biologico

Certificazione

Distribuzione e consumo

Soddisfazione cliente

Educazione alimentare

Biologico



Dal 1993 Camst utilizza
prodotti biologici

- 🌙 Prezzo
- 🌙 Reperibilità
- 🌙 Informazione



Certificazione
ISO 9001:2000



Certificazione

ISO 9001:2000



- Garanzia iniziale fondamentale
- Non è un aspetto di facciata
- Assicura il sistema qualità

Trasporto-distribuzione-consumo

- ☾ Contenitori termici per il trasporto



- ☾ Terminali attrezzati

- ☾ Forni che mantengono la temperatura

- ☾ Personale per la distribuzione

- ☾ Ristrutturazione dei refettori



- **Tanti soggetti: chi è il cliente?**
- **Struttura organizzativa radicata nel territorio**
- **Assistente al cliente**



GRAZIE E
ARRIVEDERCI

