



Camst... ci presentiamo

Cari genitori,

come molti di voi già sapranno, da quest'anno la salute e il benessere dei vostri ragazzi in mensa, è affidato a noi.

Camst è un'azienda di ristorazione collettiva tra le più importanti in Italia, che da oltre 80 anni è al servizio delle famiglie italiane, non solo come azienda ma come somma del valore umano di ciascuna persona che la compone.

Il nostro modo di fare "Azienda" è strettamente correlato, infatti, ad una serie di valori unici e distintivi che, modulando comportamenti e scelte, definiscono la direzione del nostro percorso. Infatti, solo partendo dalla consapevolezza di ciò che siamo, possiamo costruire ciò che vogliamo diventare.

Siamo profondamente convinti che la qualità della vita contribuisca al progresso degli individui e che la sfida ad un'alimentazione sana e sostenibile si possa giocare – e vincere – partendo dai banchi di scuola.

L'oggetto della ristorazione scolastica, non è solo il "cibo", ma il pasto. Comprende la vasta complessità degli aspetti nutrizionali, culturali, psicologici ed ambientali che compongono il momento della refezione e lo rendono così importante sotto il profilo umano e sociale. In questo contesto, agiamo noi... per far sì che venga raggiunto l'obiettivo fondamentale di mensa innovativa e sostenibile, di benessere della collettività e sostenibilità.

*In un'ottica di completa trasparenza, abbiamo scelto di raccontarVi quali soluzioni verranno messe in campo per garantire, ai nostri piccoli commensali, la sicurezza, la qualità del pasto ed un supporto competente sui temi dell'educazione alimentare e di gestione del servizio. Questi aspetti verranno trattati, e Vi verranno presentati, nella **Carta dei Servizi** che, dai primi giorni di ottobre, sarà disponibile sul sito istituzionale del Comune e sul nostro portale della ristorazione scolastica. Il presente documento è formato da parte generale, in cui si spiega quali sono i principi cui il servizio di ristorazione scolastica s'ispira e da una parte specifica, di illustrazione dello stesso.*

*La qualità delle materie prime e l'offerta di **menù bilanciati** sono e rimangono la nostra priorità: dietro ai pasti che serviamo ogni giorno ci sono studi e ricerche che garantiscono un'alimentazione sana ed equilibrata per i più piccoli, linee guida ministeriali, direttive di ASL e il lavoro di professionisti del settore.*

Alla luce di questo, i menù forniti agli alunni sono stati definiti in accordo con l'azienda sanitaria territorialmente competente, per assicurare il corretto equilibrio nutrizionale nella composizione del pasto giornaliero. L'obiettivo principale resta, infatti, quello di soddisfare le esigenze nutrizionali ed organolettiche, con un occhio volto all'innovazione e alle ricette e l'altro al gradimento dei bambini.

Nell'arco dell'anno saranno previsti due menù, formulati su 8 settimane, uno per la stagione autunno/inverno, in vigore indicativamente nel periodo compreso tra la seconda metà del mese di ottobre e la prima metà del mese di aprile, e l'altro per la stagione primavera/estate, reso applicativo tra la seconda metà del mese di aprile e la prima metà del mese di ottobre.

*I menù saranno consultabili tramite il portale "**Ristorazione scolastica**", il cui link di accesso sarà pubblicato sul sito web del Comune di Pagnacco, nella pagina dedicata ai "**Servizi Scolastici**". Grazie a una semplice procedura di registrazione, ne consentirà il collegamento anche a mezzo di apposita app da smartphone o tablet.*

Sul portale vi sarà la libera consultazione giornaliera dei menù, con indicazione delle specifiche merceologiche delle derrate impiegate, nonché l'accesso ad informazioni generali di servizio, ad una sezione con news e aggiornamenti tra cui i consigli per la cena e contenuti educativi.

Inoltre, fino al 15 ottobre 2026, i menù continueranno a essere pubblicati anche all'interno delle sezioni dedicate ai singoli plessi scolastici, garantendo la consueta continuità con gli anni passati.

Concludiamo la nostra presentazione con un ringraziamento e un pensiero speciale dedicato a Voi e a tutti gli attori del servizio di refezione scolastica – docenti, comitato mensa, Amministrazione comunale - che, con diversi ruoli e gradi saranno chiamati ad affrontare, assieme a noi, la probante e impegnativa sfida quotidiana. Che non sarà solo quella di preparare un pasto di qualità, ma quella di contribuire alla formazione dei cittadini di domani: uomini e donne, rispettosi dei valori fondanti dell'umanità, pronti ad impegnarsi per la crescita della Società in cui vivono.

Alessia Pontelli (dietista)