Организация корпоративного питания

ОБЩАЯ ПРЕЗЕНТАЦИЯ

PM

Perito Moreno

Москва, 2010

Компания Perito Moreno оказывает полный комплекс услуг по организации корпоративного питания в сегменте стационарного и выездного обслуживания.

PERITO MORENO: цифры и факты

- Работа на рынке общественного питания, включая выездное ресторанное обслуживание корпоративных, деловых и частных мероприятий с 2002 года
- Более 3 000 проведенных мероприятий, на которых присутствовало свыше 1 000 000 гостей
- Реализовано более сорока проектов стационарного питания в различных сегментах и направлениях деятельности Заказчиков
- Опыт подготовки и проведения мероприятий до 10 000 персон одновременно
- Обслуживание государственных приемов и торжеств: Бал Мэра в честь дня города для Правительства Москвы, Новогодний Бал Мэра города Москвы
- Более 1 000 постоянных клиентов
- Серебряный призер первого Российского чемпионата по барбекю 2006 года
- Бронзовый призер VIII-го Чемпионата России по кулинарии и сервису 2007 года в номинации «Лучшее обслуживание»

О КОМПАНИИ

НАШИ УСЛУГИ

Корпоративное питание на объектах коммерческой недвижимости

Компания Perito Moreno предлагает специальный пакет услуг по организации питания, максимально учитывающий требования владельцев и арендаторов коммерческой недвижимости.

- Организация питания посетителей, включая проектирование предприятия питания
- Организация питания посетителей на существующих предприятиях питания
- Организация работы баров, буфетов и кафетериев

Корпоративное питание на промышленных предприятиях

Компанией Perito Moreno разработана программа ежедневного полноценного питания для сотрудников промышленных предприятий, включая лечебно-профилактическое питание работников вредных производств.

- Организация питания сотрудников производственных подразделений
- Организация питания сотрудников территориально-распределенных подразделений
- Организация работы раздаточных пунктов, буфетов и кафетериев

Ресторанное выездное обслуживание

- Ресторанное обслуживание корпоративных праздников, дней рождений, юбилеев и др.
- Организация и обслуживание деловых, протокольных и праздничных мероприятий: банкетов, корпоративных праздников, торжественных мероприятий
- Организация питания в рамках выставок, конференций, деловых переговоров

Индивидуальные программы корпоративного питания

Компания Perito Moreno разрабатывает и внедряет индивидуальные программы корпоративного питания, максимально учитывающие все пожелание Клиентов.

В рамках каждого конкретного проекта пакет услуг по организации корпоративного питания дорабатывается согласно требованиям Заказчика.

Обслуживаемые объекты

- Промышленные предприятия, включая административные отделения

- Бизнес-центры

- Торгово-развлекательные комплексы

- Складские предприятия

- Логистические центры

- Производственно-административные комплексы

- Образовательные учреждения

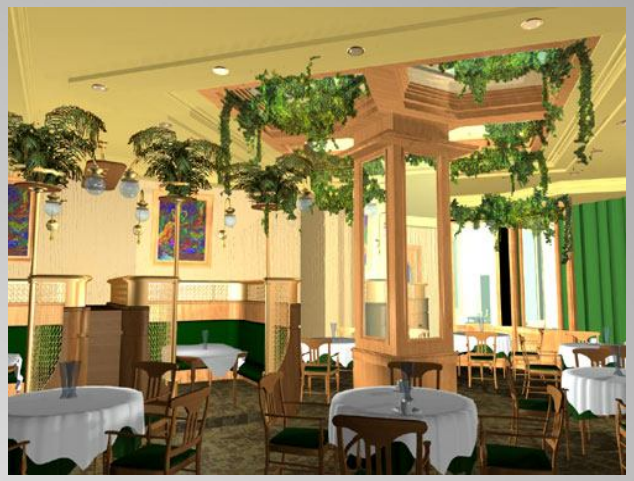
- Лечебные профилактории и базы отдыха

- Спортивные объекты

КОРПОРАТИВНОЕ ПИТАНИЕ

КОРПОРАТИВНОЕ ПИТАНИЕ
Менеджент проекта

- Консультирование по организации пространства предприятия питания
- Разработка технологического проекта предприятия питания с нулевой стадии силами собственного технологическо-проектного отдела
- Согласование проекта и получение разрешительной документации
- Проведение тендеров на поставку, монтаж и эксплуатацию технологического оборудования
- Разработка архитектурно-дизайнерской концепции предприятия питания и выработка рекомендаций по перепланировке помещений, стилевому решению интерьера с учетом функционального назначения объекта
- Курирование проведения строительных, отделочных, монтажных и пуско-наладочных работ согласно утвержденного проекта
- Подбор и обучение персонала
- Соблюдение и поддержание стандартов качества, обеспечение безопасности услуги



Пример дизайнерского оформления предприятия питания

Организация питания

Архитектурный и дизайн-проект предприятия питания разрабатывается технологически-проектным отделом Perito Moreno индивидуально под каждый проект и согласовывается с Заказчиком.

КОРПОРАТИВНОЕ ПИТАНИЕ

Организация питания

- Организация ежедневного высококачественного питания сотрудников, включая завтраки и ужины
- Организация ежедневного питания работников промышленных предприятий без отрыва от производства (доставка готовых блюд в термоконтейнерах)
- Организация круглосуточного питания, питания в выходные и праздники для работников непрерывного производства
- Гибкое расписание работы предприятия питания: организация питания в удобное для сотрудников клиента время
- Наличие широкого ассортимента наименований блюд в каждом из разделов меню (закуски, первые и вторые блюда, десерты и др.)
- Полноценный обед из трех блюд и десерта в различных ценовых категориях
- Разнообразное меню и блюда русской, европейской, азиатской и средиземноморской кухни

- Реализация питания через линию раздачи или обслуживание официантами
- Лечебно-профилактическое питание для работников вредных производств
- Разработка специального калорийного меню совместно с Институтом питания РАМН для работников вредных производств

КОРПОРАТИВНОЕ ПИТАНИЕ

Организация питания

- Комплексный обед для посетителей предприятия питания, получаемый вне очереди, с возможностью официантского обслуживания
- Режим работы:

завтрак	08:00-12:00
обед	12:00-17:00
ужин	17:00-21:00
ночное питание	21:00-06:00*

Режим работы предприятия питания адаптируется в соответствии с пожеланиями Заказчика

- Вегетарианские и диетические блюда
- Блюда в меню не повторяются в течение двух месяцев
- Смена меню четыре раза в год
- Сезонные предложения и тематические меню
- Доставка обедов, чая, кофе, фруктов в рабочие кабинеты
- Организация работы салат-бара, чайных и кофейных столов, блинных станций и др.
- VIP-обслуживание высшего управленческого звена и гостей
- Обслуживание протокольных и праздничных мероприятий: организация банкетов, фуршетов и др.
- Буфетное обслуживание, работа стола заказов и бара
- Выпечка, кондитерские изделия, кулинария
- Ужины в вечернее время с блюдами из дополнительного меню, а также возможностью официантского обслуживания

КОРПОРАТИВНОЕ ПИТАНИЕ

Пример ассортиментного перечня основного меню

Наименование	Кол-во
Салаты	6
Холодные закуски	4
Горячие закуски	4
Первые блюда	4
Вторые блюда	8
Гарнир	5
Напитки	15
Десерты и кондитерские изделия	8
Выпечка и хлебобулочные изделия	8

КОРПОРАТИВНОЕ ПИТАНИЕ

Пример меню завтрака

Выход в гр.	Наименование блюда
157	Блины с мясом
103	Блинчики с начинкой в ассортименте (5 позиций)
150	Яичница-глазунья
200	Яичница с различными наполнителями (беконом, ветчиной и помидорами и др.)
140	Сосиски и сардельки в ассортименте
240	Каша в ассортименте
140	Сырники
144	Запеканка творожная с изюмом
225	Мюсли с молоком
250	Суп-пюре
200	Кукурузые и овсяные хлопья
60	Салат зеленый с яйцом и майонезом
100/30	Салат из моркови с медом и грецким орехом
100/30	Салат «Средиземноморский» с морепродуктами
100	Салат «Французский» с тунцом
200	Молочные и кисломолочные продукты в ассортименте
200	Чай, кофе, горячий шоколад в ассортименте
200	Соки и прохладительные напитки в ассортименте
200	Фрукты, пирожки, слойки, выпечка, кондитерские изделия в ассортименте

КОРПОРАТИВНОЕ ПИТАНИЕ

Пример обеденного меню на один день

Выход в гр.	Наименование блюда
Салаты	
100/30	Салат «Столичный» с курицей
100/30	Салат из белокачанной капусты со свежим огурцом и маслом растительным
60	Салат зеленый с яйцом и майонезом
100/30	Салат из моркови с медом и грецким орехом
100/30	Салат «Средиземноморский» с морепродуктами
100	Салат «Французский» с тунцом
Холодные закуски	
50/20	Язык отварной с гарниром
250/15	Грибочки маринованные
50/20	Рыбное ассорти Рыбное ассорти
250/20	Мясная нарезка
Горячие закуски	
250/25	Мясная закуска «Сытная»
250/15	Говядина под ореховым соусом
250/15	Грибы в сметане
250/20	Свинина в горшочке с сыром

Выход в гр.	Наименование блюда
Первые блюда	
250/25	Суп-харчо с бараниной
250/15	Суп-пюре из шампиньонов
250/15	Борщ «Украинский» со сметаной
250/20	Бульон куриный с яйцом и зеленью
Вторые блюда	
250/25	Стейк из семги жареный
50/20	Буженина запеченная, соус «хрен»
250/15	Шницель из курицы
50/20	Азу по-татарски
100/30	Судак отварной, соус «польский»
100/30	Свинина в сыре
100/30	Бефстроганов из вырезки
250/20	Зразы мясные рубленые с яйцом и луком

КОРПОРАТИВНОЕ ПИТАНИЕ

Пример обеденного меню на один день

Выход в гр.	Наименование блюда
Гарниры	
150	Картофельное пюре
150	Рис отварной
150	Капуста брокколи с морковью и кукурузой
150/20	Гречка с луком и грибами
150	Макароны по «Флотски»
Десерты и кондитерские изделия	
60	Пирожки в ассортименте
60	Слойки и выпечка в ассортименте
100	Фруктовые желе в ассортименте
100	Мороженое в ассортименте
100	Фруктовые и ягодные десерты в ассортименте
100	Пудинги в ассортименте
100	Шоколад в ассортименте
150	Чизкейк, торт «Тирамису» в ассортименте
100	Конфеты в ассортименте

Выход в гр.	Наименование блюда
Напитки	
200	Чай в ассортименте
150	Кофе в ассортименте
200	Минеральная вода в ассортименте
200	Газированные напитки в ассортименте
200	Молоко и кисломолочные напитки в ассортименте
200	Соки в ассортименте
200	Компоты в ассортименте
200	Морсы в ассортименте
Выпечка и хлебобулочные изделия	
40	Хлеб ржаной, пшеничный, со злаками в ассортименте
40	Французские багеты в ассортименте
40	Пирожки, слойки, выпечка в ассортименте

КОРПОРАТИВНОЕ ПИТАНИЕ
VIP-обслуживание

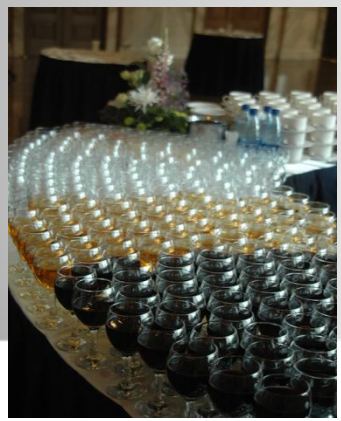
- Обслуживание управленческого звена компаний по специальному меню в режиме, удобном для руководителей
- Обслуживание переговорных комнат компании
- Обслуживание протокольных мероприятий (фуршетов, банкетов, кофе-брейков)
- Организация выездных мероприятий протокольного характера, обслуживание семинаров и прочих корпоративных мероприятий (стационарных и выездных)

КОРПОРАТИВНОЕ ПИТАНИЕ
Дополнительные программы и услуги

- **Салат-бар** – широкий ассортимент холодных закусок, включая соусный стол
- **Суши-бар** – несколько видов суши, роллов и сашими, приготовленных профессиональным поваром-сушистом
- **Паста-станция** – широкий выбор пасты с грибным, овощным и мясным соусами, приготавливаемые поваром в присутствии посетителей
- **Блинная станция** – блины с широким выбором любой начинки по вкусу
- **Пиццерия** – различные виды горячей пиццы приготавливаемые пиццамейкером в присутствии посетителей
- **Сэндвичи** – различные виды холодных сэндвичей, упакованных в одноразовые контейнеры
- **Чайно-кофейный стол** – несколько сортов кофе и элитного чая
- **Свежевыжатые соки** – широкий ассортимент свежевыжатых фруктовых и овощных соков
- **Мороженое** – разнообразные сорта мороженого от различных производителей

КОРПОРАТИВНОЕ ПИТАНИЕ

Дополнительные программы и услуги



- Стол заказов (полуфабрикаты из мяса, птицы или рыбы, салаты и холодные закуски, а также выпечка и торты)
- Проведение тематических дней национальной кухни (художественное оформление предприятия питания с тематическими блюдами)
- Организация специальных программ: «День Именинника», «Подарок от Шеф-Повара», празднование государственных праздников (Новый год, День защитника Отечества и др.)
- Проведение конкурсов и ярмарок продуктов от поставщиков компании Perito Moreno
- Проведение мастер–классов от шеф–повара компании Perito Moreno
- Установка и обслуживание вендинговых автоматов, кулеров с горячей и холодной водой
- Организация кофе-брейков на переговорах
- Обслуживание протокольных мероприятий, переговорных комнат
- Доставка обедов, чая, кофе, фруктов в рабочие кабинеты

Наименование программы	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь
Чайный стол	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Мастер-класс шеф-повара		■			■			■			■	
Кондитерский цех на заказ	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Стол заказов	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
День национальной кухни		■		■		■		■		■		■
Программы из серии "Времена года"			■			■			■			■

КОРПОРАТИВНОЕ ПИТАНИЕ

Проведение акций

Для посетителей предприятия питания мы проводим с включением в меню специальных блюд:

- Дни национальных кухонь
- Мастер-классы от шеф-повара
- Ярмарки продуктов от поставщиков компании Perito Moreno
- Блинный стол
- Сладкий стол
- Праздники - Новый год, День защитника Отечества, Международный Женский день, праздник Весны и Труда, День Победы
- Религиозные праздники
- Профессиональные праздники

КОРПОРАТИВНОЕ ПИТАНИЕ

Автоматизация системы расчетов

Для улучшения качества работы предприятия питания компания Perito Moreno разработала автоматизированную безналичную систему расчетов для посетителей, успешно внедренную на других предприятиях питания.

В качестве платежного средства на предприятии питания могут использоваться:
существующие электронные пропуска, используемые в системе контроля доступа в здание
прочие идентификаторы (карты с магнитной полосой, бесконтактные карты и т.д.)

Преимущества автоматизации
Быстрый и бесперебойный расчет на кассах в зале
Минимальные затраты времени на обслуживание одного посетителя составляют до 10 секунд
Оптимизация финансового контроля: исключение злоупотреблений и ошибок при расчетах
Повышение качества обслуживания посетителей
Лояльно настроенные посетители

РЕСТОРАННОЕ ВЫЕЗДНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Обслуживание мероприятий на территории Клиента и за ее пределами

Деловые мероприятия

- Переговоры, презентации и собрания акционеров
- Протокольные мероприятия
- Торжественные приемы для высокопоставленных персон
- Конференции, выставки, семинары

Корпоративные мероприятия

- Юбилеи и дни рождения компаний
- Профессиональные праздники
- Новогодние праздники

Частные торжества

- Свадьбы
- Юбилеи и дни рождений

РЕСТОРАННОЕ ВЫЕЗДНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Комплексный подход

- Подбор мест проведения мероприятий идеально соответствующего целям и задачам Вашего мероприятия
- Уникальное меню, в соответствии с концепцией мероприятия
- Более 3000 наименований блюд из лучших кухонь мира: русской, средиземноморской, европейской, латиноамериканской, азиатской
- Кулинарные и анимационные станции: шоколадные фонтаны, шоу-пекарня, карвинг, блюда-фламбе, морской буфет на льду, сырное фондю и др.
- Широкий выбор напитков, включая организацию барного обслуживания
- Многообразие вариантов стилей накрытия и сервировки
- Детальный проект расстановки мебели и рассадки гостей
- Тематическое и флористическое оформление: цветочные композиции, ледяные скульптуры и др.
- Организацию lounge-зоны: кальянные и сигарные комнаты
- Развлекательную программу мероприятия: концертное шоу, огненное и лазерное шоу, фейерверки, артистическая программа и др.
- Техническое обеспечение мероприятий: тентовые конструкции, профессиональное звуковое и световое оборудование
- Координацию сотрудников, работающих на мероприятии
- Доставку гостей и участников на место проведения мероприятия

СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА

- Постоянные и проверенные поставщики продуктов питания в рамках долгосрочных контрактов
- Все закупаемые продукты питания имеют сертификат качества
- Лабораторный контроль качества закупаемых продуктов и готовых блюд
- Надзор за соблюдением санитарных норм и требований на всех этапах производства и реализации продукции
- Результаты данных анализов могут быть предоставлены по первому требованию наших Клиентов
- Готовая продукция и сырье соответствует государственным и внутрикорпоративным стандартам качества и санитарным нормам
- Технологический процесс приготовления блюд соответствует рекомендациями Института питания РАМН
- Для поддержания санитарно-гигиенических требований в производственных помещениях предприятия питания используются только сертифицированные моющие и дезинфекционные средства
- При разработке концепции меню мы руководствуемся принципом повышенной калорийности и наличия блюд в различных ценовых категориях

СЛУЖБА КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА

Обеспечивает регулярный мониторинг удовлетворенности Клиентов

Проведение регулярного мониторинга мнений потребителей о качестве предоставляемых услуг и ассортименте. Регулярное общение с компетентными представителями заказчика с целью информирования о текущей ситуации на предприятии питания.

Оперативно реагирует на поступающие от Клиентов претензии

Поступающие от Клиентов претензии немедленно поступают руководству Компании, контролирующему их устранение и организацию мероприятий по предотвращению возникновения их в последующем.

Проводит регулярные внутренние аудиты качества поставок товаров и предоставляемых услуг

Внутренний аудит контроля за соблюдением технологического процесса, контроль выполнения сырьевых стандартов качества предоставляются руководству Компании и являются основой для постоянного улучшения качества предоставляемых услуг

НАШИ ПАРТНЁРЫ

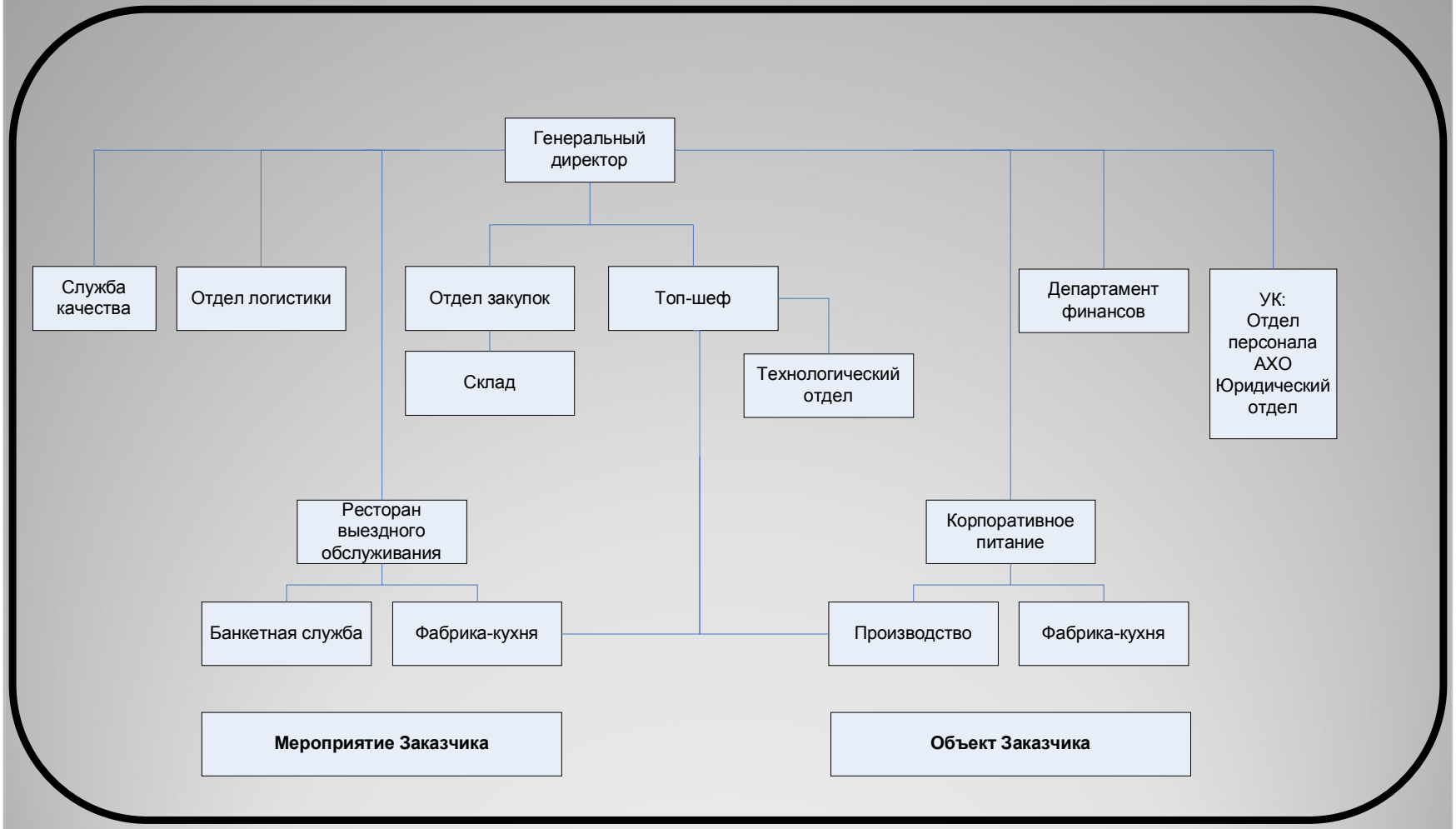
Белая Дача
Поставщик экологически чистой овощной продукции в Московском регионе

Восток-Запад
Крупнейший поставщик продуктов питания для сектора HoReCa в Восточной Европе, обладатель премий «Лучший поставщик индустрии гостеприимства 2006», «Лучший поставщик ресторана 2004», «Лучший поставщик мясной продукции 2002»

Фрико-М
Поставщик традиционных продуктов из Франции, Италии, Германии. В ассортименте компании: фермерские сыры и йогурты, Пармские окорока и салями, мёд из Прованса и уникальное оливковое масло, итальянская паста ручной работы и др.

La Maree
Поставщик широчайшего ассортимента рыбы и морепродуктов

Гурме Клаб
Импортер продуктов класса «премиум» из Европы в Россию



СТРУКТУРА КОМПАНИИ

ПЕРСОНАЛ

Подбор

Компания Perito Moreno комплектует штат предприятия питания квалифицированным персоналом в соответствии с технологическим процессом и концепцией предприятия питания. Производственный персонал имеет медицинские книжки и регулярно проходит медицинское обследование и оформляется в штат с соблюдением требований Законодательства РФ, а также норм и требований заказчика

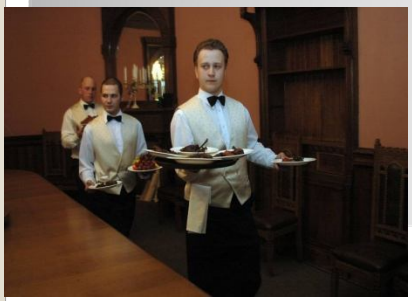
Повышение квалификации

Особое внимание в компании Perito Moreno уделяется профессиональному развитию персонала.

Обучение персонала организовано по модульному принципу: существует несколько стандартных программ-модулей разной сложности, посвящённых развитию профессиональных навыков в области коммуникации с Клиентом, скорости и других стандартов обслуживания, современных технологий приготовления блюд и др.

Аттестация

Оценка работы сотрудников производится в рамках регулярной аттестации, по результатам которой принимается решение о присвоении соответствующего уровня квалификации, соответствия занимаемой должности, а также о направлении сотрудников на дополнительное обучение или переводе на новую должность.



Униформа

В компании Perito Moreno существуют стандарты внешнего вида персонала предприятия питания. Соблюдение данных правил жестко регламентирована Службой контроля качества. Вся используемая униформа, соответствует санитарным нормам, имеет единый стиль.

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

Комплексность услуги
Компания Perito Moreno берет на себя решение всех административных и производственных вопросов, связанных с организацией и работой предприятия питания или на предприятии, включая широкий спектр дополнительных услуг. Мы готовы развивать новые направления деятельности, следуя потребностям своих Клиентов.

Индивидуальный подход - оптимальное сочетание цены и качества
Компания Perito Moreno предоставляет услуги высокого качества по доступным ценам, предлагая для каждого Клиента максимально выгодные варианты сотрудничества. Для каждого Клиента мы разрабатываем наиболее выгодную финансовую схему организации питания, которая позволяет оптимизировать затраты.

Инвестиции и открытость
Мы инвестируем в модернизацию помещения, дополнительное оборудование, инвентарь и посуду с целью улучшения качества услуг.

Наша экономика и затраты по проекту прозрачны и могут быть предоставлены и обсуждены с нашими Клиентами.

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

Страхование ответственности

Деятельность компании Perito Moreno застрахована в соответствии с действующим законодательством, что позволяет возместить все убытки в случае возникновения инцидентов, связанных с эксплуатацией помещений, а также качеством продукции или услуг.

Инновации

Компания Perito Moreno предоставляет инновационые решения по всем технологическим и производственным аспектам – от разработки и внедрения новых блюд, до использования в производстве новейших технологий и инструментов. Имеющиеся эксклюзивные партнерские договора с нашими поставщиками дают Заказчику не только оптимальные условия для регулирования продажных цен, но и получение качественного и свежего сырья и продукции что несомненно положительно сказывается на качестве производимой и реализуемой продукции.

ПРЕИМУЩЕСТВА ДЛЯ ЗАКАЗЧИКА

- Возможность сконцентрировать усилия на профильной работе компании
- Повышение качества услуг
- Повышение управляемости бизнес-процессов
- Легкость в претензионной работе
- Прозрачность финансовой деятельности
- Оптимизация затрат
- Отсутствие скрытых затрат
- Минимизация финансовых рисков
- Инвестиции в оборудование
- Доступ к новым технологиям
- Повышение инвестиционной привлекательности
- Снижение численности персонала

ПРАКТИКА РАБОТЫ

Группа запуска

Приступая к новому проекту, компания Perito Moreno проводит комплексное обследование непрофильных активов предприятия Клиента. Проведенный анализ дает ясное представление о состоянии дел и существующих возможностях улучшения.

В целях оказания высокого качества услуги корпоративного питания на вновь открывающемся объекте, начиная с первого дня его работы, на предприятии питания работает Группа запуска, в которую входит административный и производственный персонал, имеющий опыт работы на других предприятиях питания компании Perito Moreno.

В задачи Группы запуска объекта входит внедрение всех стандартов на новом предприятии питания, поиск и обучение персонала, ведение объекта в течение шести месяцев.

ОРГАНИЗАЦИЯ УСЛУГИ

Этап 1

Презентация компании

Запрос информации для проведения аудита

Этап 2

Анализ полученной информации

Аудит состояния существующих услуг

Расчет стоимости услуг

Этап 3

Презентация коммерческого предложения

Согласование условий договора

Заключение договора

Этап 4

Начало работы команды запуска

Этап 5

Начало оказания услуг

Все обязанности сторон по проекту организации корпоративного питания регулируются следующими юридическими документами:

Соглашение об уровне качества (SLA - service level agreement), включающий подробное описание стандартов оказания услуги по организации корпоративного питания.

Договор услуги, описывающий права и обязанности сторон.

Договор аренды, регулирующий отношения компании Perito Moreno с арендодателем помещения предприятия питания

TAISU logistics
ТНК-ВР
УРАЛСИБ
БАНК ЗЕНИТ
ВТБ24
СИСТЕМА
SIEMENS
Альфа-Банк
РУСАЛ
ROSTELECOM
РосЕвроБанк
РОЛЬФ
РБК
НОРИЛЬСКИЙ НИКЕЛЬ
Nestlé
НАСТА
М.видео
Билайн
МИАН
МегаФон
КОНВЕРСБАНК
ЛУКОЙЛ
L'ORÉAL PARIS
KRAFT
SIBUR
LEFUTUR
КРОСТ
IBS
Инвестсбербанк
ИМПЭКСБАНК
HYUNDAI
FINN FLARE
КОМПАНИЯ ДОН-СТРОЙ
Deloitte.
MDM Bank
MARY KAY
СБЕРБАНК РОССИИ
SAMSUNG
БАНК СОЮЗ
АС АЛЬФАСТРАХОВАНИЕ
КАРО ФИЛЬМ
ИТАР ТАСС
Raiffeisen BANK
P&G

КЛИЕНТЫ

КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Perito Moreno

Москва, **Измайловский вал, дом 2**
тел.: (495) 725 81 50
info@perito.ru

http://www.perito.ru/

Генеральный директор группы компаний УК "Perito Moreno"
Полубояров Дмитрий Владимирович
dp@perito.ru
tel. mob. +7 (903) 511 83 73