



FOOD SERVICES

Good food. Good service. For good people.

О КОМПАНИИ



О НАС

Мы, команда Food Services, с 2009 года работаем над тем, чтобы организация питания сотрудников и клиентов не была головной болью наших партнеров. Мы начинали с небольшой столовой в центре города. Сейчас мы обслуживаем 7 столовых, 4 линии раздачи и 30 адресов доставки каждый день.

С тех пор мы не только стали настоящими профессионалами, но и заняли лидирующие позиции на рынке услуг организации корпоративного питания в Северо-Западном регионе.

Мы являемся одним из ведущих операторов корпоративного питания, специализирующихся на оказании полного комплекса кейтеринговых услуг.

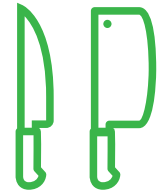
Ежедневно мы обслуживаем тысячи клиентов, сделавших выбор в пользу полноценного питания.

Залог нашего успеха – хороший продукт и превосходный сервис.

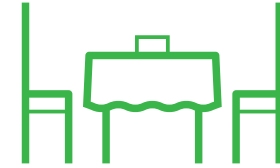
**Food Services – хорошая еда, хороший сервис.
Для хороших людей.**



125
человек
персонала



4800 м²
производственных
площадей



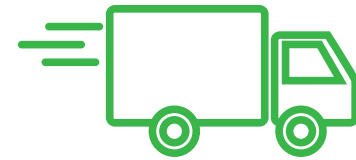
3
столовых полного цикла



24
линии раздачи



58
адресов
доставки



8
собственных автомобиля
с рефрижератором



4300
довольных гостей
каждый день



О ЕДЕ

Вкусная еда – главное в нашей работе.
У нас профессиональная команда поваров,
современное оборудование и первоклассные
поставщики.

Наша команда получает удовольствие от процесса. Мы работаем в три смены, поэтому доставка контейнера еды до столовой полного цикла на 2000 человек – это наши будни, а не сверхзадача. Правильное отношение к работе и отсутствие необходимости мотивировать себя – это наш способ обеспечить бесперебойную работу, сохраняя темпы и качество.

Общее количество линейного персонала – 50 человек. В штате только постоянные сотрудники с российским гражданством. Привлеченный персонал используется при необходимости для обслуживания событий.



Наша компания располагает всем необходимым современным технологическим оборудованием для осуществления полного цикла процесса приготовления блюд. Наше производство оснащено высокотехнологичным оборудованием от итальянских, немецких и чешских производителей. В арсенале компании имеются все актуальные технологии приготовления, хранения и обеспечения безопасности продукции (системы шокового охлаждения, вакуумирование, система фабрики кухни).



Мы очень внимательно относимся к выбору тех, кто помогает нам в нашем деле. Мы сотрудничаем только с ведущими поставщиками в сегменте Horeca, которые имеют все необходимые лицензии и товарно-сопроводительные документы, соответствующие требованиям санитарно-эпидемиологического законодательства. Помимо того, заведующий производством при выборе поставщика производит выездной анализ качества продуктов непосредственно на площадке поставщика. Особое внимание уделяется поставкам мясной и рыбной продукции. Ежеквартально мы выборочно производим анализ поставленной продукции в лаборатории, чтобы убедиться в неизменном качестве продуктов.

Качественное и безопасное питание — основа нашего бизнеса. Поэтому в компании принята многоуровневая система внешнего и внутреннего контроля качества.

Внедрение системы ХАССП (системы обеспечения контроля на всех этапах производства пищевых продуктов, любой точке процесса производства, хранения и реализации продукции, где могут возникнуть опасные ситуации и используется в основном предприятиями — производителями пищевой продукции) перевела уровень безопасности и контроля на абсолютно новый уровень. Три уровня контроля обеспечиваются входным контролем сырья, контролем производственного процесса и контролем заведующим предприятия выдаваемой к реализации продукции.





О СЕРВИСЕ



Клиент — главный ориентир нашего бизнеса; предоставление ему качественной услуги — цель нашей деятельности.


Правильная организация питания — обязательное условие эффективной работы любого коллектива. Если на предприятии работает более 300 человек, то вопрос с обедами необходимо решать масштабно. В таком случае, чтобы организовать питание на предприятии, лучше привлечь профессионалов.



Мы ориентируемся на потребности и задачи каждого клиента, предлагая оптимальные решения. У нас действительно богатый опыт организации линий раздачи, столовых и доставки готовых обедов. За время работы в сфере организации питания у нас есть готовые решения для заказчиков в зависимости от потребностей, условий работы, численности персонала, состава персонала (пол, возраст, социальный уровень), бюджета предприятия на питание и т.д.



Мы поможем с устройством отдельных ланч-холлов полного цикла, доставим обеды в самые удаленные цеха, на непрерывное производство. Мы организуем круглосуточное питание, а также обеды в выходные и праздничные дни или обеспечим спецжирами работников вредного производства.


The image shows the interior of a refrigerated truck trailer. The walls and ceiling are white with vertical ridges. A metal floor with a grid pattern is visible. A refrigeration unit is mounted on the ceiling. A green text box is centered in the middle of the trailer. At the top and bottom of the trailer, there are red lights and metal handles.

Наш собственный автопарк
оборудован холодильными
установками, датчиками
местоположения и
температуры. Это позволяет
быть уверенными, что еда
будет доставлена в срок, а
температурный режим будет
соблюден.

При разработке меню для каждого клиента мы опираемся на ваши пожелания и свой опыт. В начале работы мы используем 4 недельных меню, которые были разработаны нашими поварами и технологами с учетом среднестатистических предпочтений, сформированных за все годы работы. По истечении двух месяцев учетная программа формирует наиболее и наименее популярные позиции. Последние подвергаются замене. Таким образом мы выявляем наиболее востребованные блюда в каждом коллективе. Раз в три месяца мы проводим внутреннее анкетирование гостей наших столовых и электронные опросы клиентов доставки.



Мы всегда выстраиваем долгосрочные партнерские отношения с клиентами. С каждым работает персональный менеджер, который целиком ведет клиента – от разработки меню до контроля поставок и подготовки документации. Он решает все возникающие вопросы и знает все нюансы.



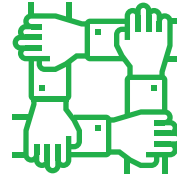
**НЕСКОЛЬКО КЕЙСОВ,
С КОТОРЫМИ МЫ
УСПЕШНО СПРАВИЛИСЬ**

Строительная компания поставила задачу в чистом поле обеспечить 550 человек трехразовым горячим питанием.



ВВОДНЫЕ ДАННЫЕ

Нет подключения ни к воде, ни к свету, ни к канализации.



ЧТО СДЕЛАНО

За 7 дней мы возвели модульную конструкцию. Был разработан и согласован дизайн-проект и архитектурское решение по помещению, а также закуплено и завезено оборудование, инвентарь, приборы и посуда. Электрический генератор обеспечил минимальные потребности в электричестве, бутилированная вода обеспечивала мойку.



ИТОГ

Правильная организация процессов позволила полностью удовлетворить потребности заказчика, а довольные сотрудники получили 247 500 порций горячей еды.

Компания-производитель бытовой техники проводила конкурс на доставку готовых обедов в головной офис, сервисный центр и склад.



ВВОДНЫЕ ДАННЫЕ

Эти объекты находятся в разных частях города. Было необходимо обеспечить доставку на все объекты в одно время, разработать три варианта меню с разной степенью калорийности, менять его еженедельно, а начать обслуживание уже через 3 дня.



ЧТО СДЕЛАНО

Нам удалось в этот короткий срок оптимизировать и перераспределить производственные мощности так, чтобы обеспечить заказ, не привлекая новых сотрудников. Разнообразие детально проработанных готовых вариантов меню сэкономило время на первоначальное утверждение меню с заказчиком. Наличие собственного автопарка и перераспределение маршрутов обеспечило своевременную доставку, а разработанная и внедренная система ХАССП и контроль удовлетворенности клиента позволило обеспечить должный уровень качества.



ИТОГ

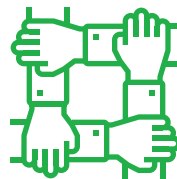
Показатель полной удовлетворенности сотрудников (9 и 10 баллов из 10) согласно внутреннему исследованию клиента возрос до 81% через три месяца.

Производственная компания поставила задачу обеспечить питанием 400 человек в смену в столовой полного цикла с режимом работы 24 часа в сутки 7 дней в неделю.



ВВОДНЫЕ ДАННЫЕ

Компания-оператор, которая обслуживала клиента, уведомила о расторжении договора за 3 дня.



ЧТО СДЕЛАНО

На объект была направлена группа ведущих поваров и технологов компании, обеспечивших внедрение в сжатый срок стандартов работы, нормы приготовления блюд, соблюдение инструкций по работе с гостями столовой. 24-часовой режим работы столовой был обеспечен собственной развозкой персонала. В течение первой недели были приобретены и установлены современные пароконвекционные печи, закуплены холодильные камеры, отремонтированы имеющиеся котлы, посудомоечные машины, обновлен инвентарь и посуда. В сжатые сроки были обновлены мебель и линии раздачи в зале столовой.



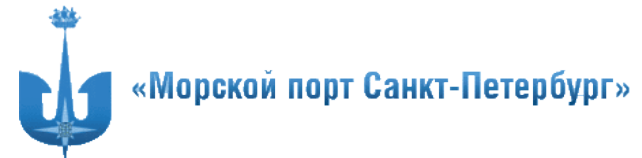
ИТОГ

По истечении трех месяцев уровень полной удовлетворенности питанием гостей столовой согласно результатам проведенного заказчиком анкетирования вырос с 24% до 76 %.

НАМ ДОВЕРЯЮТ



Ижорский трубный завод





FOOD SERVICES

Good food. Good service. For good people.

**СПАСИБО
ЗА ВНИМАНИЕ**

8 (812) 775 60 93, 8 (800) 707 79 37 пр. Обуховской Обороны, 72
<https://foodservices.pro/> 88007077937@inbox.ru