RUSSIAN BUSINESS EXPERT

ЕСП

Единая Сеть Питания

Группа RBE

RUSSIAN BUSINESS EXPERT

ЕСП

Группа компаний RBE — это многопрофильный холдинг, действующий в сфере профессиональных услуг с 2004 года. В портфель компании входят услуги кейтеринга, клинига, технического обслуживания, производства продуктов питания.

Ключевая компетенция компании – предоставление услуг аутсорсинга «под ключ».
Ключевое преимущество компании – 29 000 квалифицированных сотрудников .

Компания RBE Group обеспечивает обслуживание по единому стандарту в каждом направлении деятельности. Использование одного подрядчика позволяет нашим клиентам существенно снизить издержки.

География присутствия RBE по направлениям услуг питания, клининга и технического обслуживания охватывает всю территорию Российской Федерации.

Входящее в состав группы предприятие Единая Сеть Питания специализируется на производстве и организации современной системы питания пассажиров железнодорожного и авиационного транспорта, промышленных предприятий, обеспечения высококачественным питанием учебных заведений и объектов социальной сферы.

Единая Сеть Питания

RUSSIAN BUSINESS EXPERT

ЕСП

Месторасположение: РФ, г. Санкт-Петербург, поселок Металлострой

Основные функции: производство полуфабрикатов высокой степени готовности и готового питания

Ассортимент: жидкие и пастообразные продукты (супы, соусы, подливы, кремы, каши, пюре); твердые продукты (куриные грудки, стейки, корейка, овощи, духовые овощи и мясо, лазанья, гамбургеры); кондитерские изделия

Упаковка: любая доступная, индивидуальные и групповые касалетки, минажницы, пищевые пакеты, балки (3 – 10 кг); готовые рационы на подносах с использованием технологической оснастки в стандартах ATLAS/KSSU.

Хранение при температуре +2 – +6 С в течение 3 – 15 суток
-18 С в течение 180 суток

Выпускаемое питание не содержит консервантов, усилителей вкуса, различных биологических добавок, является натуральным, сохраняет пищевую ценность и имеет длительный срок хранения без заморозки.

Технологии производства

RUSSIAN BUSINESS EXPERT

ЕСП

Применяемые технология производства – LLFF (Long Life Fresh Food), Cook&Chill, ESL (Extended Shelf Life), Sous-Vide.

Основа технологии LONG LIFE FRESH FOOD – технология Cook&Chill, разработанная по заказу европейских кейтеринговых операторов для нужд социальной сферы в целях повышения эффективности контроля затрат на производство питания на удаленных объектах.

Cook&Chill (Приготовление и охлаждение) – это процесс приготовления пищи и ее быстрого охлаждения. Приготовленная пища не замораживается, но охлаждается так быстро, что минует «зону опасности» (+60…+10 °С) в течении минимального времени, чтобы не успевали размножиться вредоносные бактерии.

Хранение пищи при температуре +2…+6 С способствует продлению жизни продуктов до 15 суток.

Sous-Vide («под вакуумом») – пища готовится при относительно низкой температуре в течении длительного времени. Благодаря этому блюда из мяса, рыбы, птицы имеют чрезвычайно нежную консистенцию и замечательный вкус.

Процесс производства

RUSSIAN BUSINESS EXPERT

ЕСП

Производство полуфабрикатов

Приготовление

Упаковка

Шоковое охлаждение

Хранение

Комплектация блюд и рационов

Производство полуфабрикатов. Приготовление

RUSSIAN BUSINESS EXPERT

ЕСП

Полуфабрикаты мясных и рыбных блюд готовятся с соблюдением высокого уровня санитарии и гигиены

Порционирование продукта производится на стадии изготовления полуфабриката, для чего рабочие станции оборудованы высокоточными весами.

В ряде случаев (при использовании технологии Sous Vide) упаковка продукта производится на стадии полуфабриката

После этого полуфабрикаты поступают в горячий цех для дальнейшей готовки.

Приготовление осуществляется в горячем цехе с использованием промышленного оборудования высокой степени автоматизации, в т.ч.:
Электросковороды Salsomat – пр-во гарниров, основ для 1-ых блюд;
Варочные котлы Hackman Metos – соусы, каши, 1-е блюда;
ПКШ Lainox – вторые основные блюда

Единовременное производство большого количества монопродукта позволяет достигать значительной экономии электроэнергии и рабочего времени персонала.

Упаковка. Охлаждение

RUSSIAN BUSINESS EXPERT

ЕСП

Процесс упаковки питания интегрирован в производство и порционирование. Для упаковки готового продукта и полуфабрикатов используется автоматизированное оборудование с функциями взвешивания и этикетирования, в т.ч.:

Камерный вакуумный упаковщик Multivac – упаковка вторых основных блюд, гарниров
Перекачивающая станция Regetermic – упаковка пастообразных гарниров, соусов, 1-ых блюд

Для упаковки питания используется пищевая пленка с EVOH - слоем (ethylene-vinyl alcohol), обладающая повышенными барьерными свойствами для атмосферного кислорода.

После приготовления полностью готовое питание проходит процесс шокового охлаждения, при котором в течение короткого промежутка времени питание охлаждается с температуры готовности до Т = +2 +6°С

Шоковое охлаждение – один из ключевых этапов технологии Long Life Fresh Food. – полностью готовое питание охлаждается так быстро, что минует «зону опасности» (зону наиболее быстрого размножения бактериального фона - от +6…+60 °С) в течении минимального времени.

Хранение. Комплектация рационов

RUSSIAN BUSINESS EXPERT

ЕСП

Хранение готовой продукции осуществляется при Т=+2 +6°С

Полностью готовое и упакованное питание хранится от 2 до 15 суток без изменения вкусовых свойств и потери качеств.

Полностью готовое питание в балках может использоваться как для реализации клиенту в течении срока реализации, так и для внутренней производственной логистики.

Полностью готовое упакованное питание безболезненно переносит транспортировку автотранспортом с рефрижераторной установкой.

Комплектация блюд и рационов производится с использованием полностью готовых компонентов (гарниров, подгарнировок, основных мясных блюд, соусов и т.д.;

Различные объемы упаковок (балок) – от 1 до 4,5 кг позволяют снизить потери на утилизацию остатков продукции;

Полностью готовое питание, приготовленное в больших объемах единовременно, может быть использовано для комплектации различных блюд на протяжении срока его годности.

Комплектация питания может осуществляться как на мощностях ЕСП, так и на базе заказчика.

Санитария и безопасность

RUSSIAN BUSINESS EXPERT

ЕСП

Комплексный подход к вопросам санитарии и безопасности ООО «ЕСП» включает в себя:

Использование технологии и оборудования, минимизирующих контакт человека с сырьем и продукцией на всех этапах производства;

Высокий уровень автоматизации производственного процесса и обслуживания оборудования и помещений;

Использование технологических решений в области обеспечения личной гигиены, исключающих необходимость дополнительного контроля за персоналом (санитарные шлюзы)

Контроль за соблюдением персоналом условий санитарии и гигиены

Система управления качеством предприятия основана на принципах НАССР.

Продукция

RUSSIAN BUSINESS EXPERT

ЕСП

Для пассажиров железнодорожного транспорта – рационы питания для пассажиров бизнес- и эконом-классов, полуфабрикаты для вагонов-ресторанов.

Для авиапассажиров – рационы питания для пассажиров первого, бизнес- и эконом-классов.

Для индустриального кейтеринга, крупных мероприятий, организованных групп – полностью готовые рационы питания разнообразного состава и ассортимента.

Для кейтеринга, учебных заведений, объектов социальной сферы, столовых – полностью готовое питание в групповых упаковках.

Ассортимент

RUSSIAN BUSINESS EXPERT

ЕСП

Ассортимент продукции ЕСП включает в себя:

- Супы мясные
- Супы рыбные
- Супы овощные, грибные
- Салаты мясные
- Салаты рыбные
- Салаты овощные
- Закуски
- Соусы
- Овощные блюда
- Гарниры
- Горячие блюда из птицы
- Горячие блюда из мяса
- Горячие блюда из рыбы
- Блины, оладьи, омлеты, блюда из творога, каши
- Сэндвичи
- Выпечка и десерты

Предлагаемый ассортимент разработан для системы питания пассажиров железнодорожного и авиационного транспорта, промышленных предприятий, обеспечения высококачественным питанием учебных заведений и объектов социальной сферы.

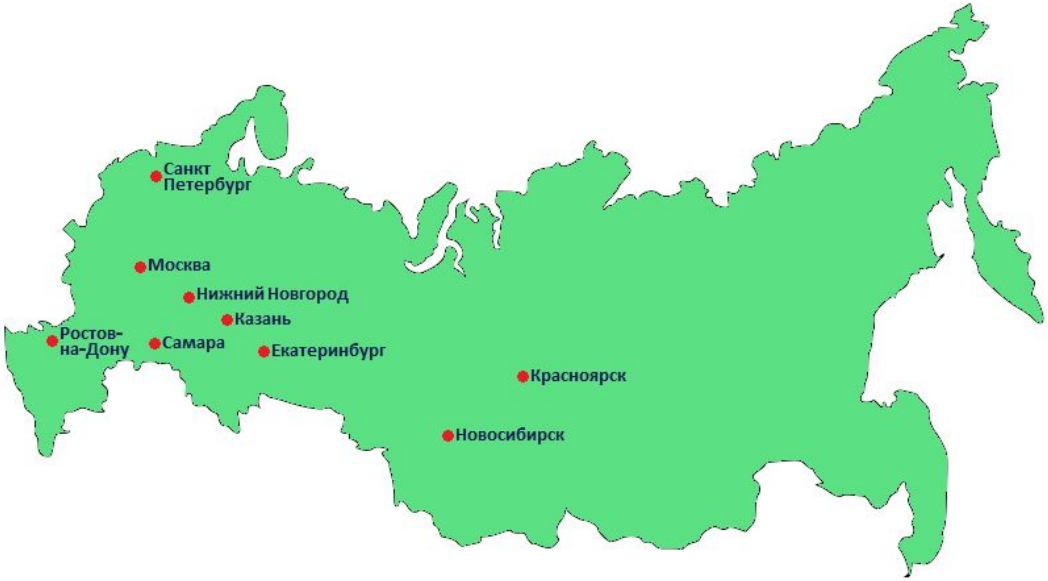
Доставка

RUSSIAN BUSINESS EXPERT

ЕСП

Доставка питания осуществляется автомобильным транспортом, оснащенным рефрижераторным оборудованием;
Сроки годности питания позволяют осуществлять транспортировку по большей части территории РФ.

Город отправки	Город доставки	Расстояние, км	Время доставки, час
СПб	Москва	687	12
Москва	Самара	1 057	24
	Н. Новгород	425	8
	Рост.-на-Дону	1 109	24
	Сочи	1 679	60
	Краснодар	1 381	48
	Екатеринбург	1 755	72
	Новосибирск	3 376	120
Ростов-на-Дону	Краснодар	275	4
	Сочи	570	10



Питание на транспорте

RUSSIAN BUSINESS EXPERT

ЕСП

ООО «ЕСП» является официальным поставщиком питания для обеспечения пассажиров железнодорожного транспорта:
Высокоскоростных поездов Сапсан направлений Санкт-Петербург – Москва – Нижний Новгород и Нижний Новгород – Москва – Санкт-Петербург
Поездов дальнего следования с обращением по Московскому железнодорожному узлу.
Полуфабрикатов высокой степени готовности и готового питания для реализации в вагонах-ресторанах.

Продукцией ЕСП снабжаются компании Fly Service, авиакомпании Ямал и ЮТэйр.

Кроме того, продукция ЕСП поставляется в розничные магазины и в сеть ресторанов Пицца Хат.

Экономические преимущества работы с ЕСП

RUSSIAN BUSINESS EXPERT

ЕСП

Применение при производстве питания готовой продукции ЕСП в групповых упаковках позволяет снизить затраты точки питания на:

- энергопотребление;
- воду;
- амортизацию оборудования;
- производственную деятельность персонала (рабочую одежду, средства дезинфекции и пр.)

Снижения риска хищений сырья, повышение уровня прозрачности и контроля закупок и производства

Кроме того:

- Экономия затрат на производственное оборудование - на 13-14%, экономия общих затрат на организацию точки питания - на 7-8%.
- Экономия затрат на аренду помещений – площадь необходимых производственных помещений снижается на 25%, общая площадь точки питания – на 10%.
- Экономия затрат на персонал – за счет отсутствия производства полного цикла ежемесячные затраты на персонал снижаются на 25%.

RUSSIAN BUSINESS EXPERT

ЕСП

ООО Единая Сеть Питания – Ваш надежный партнер

Спасибо за внимание!