

ООО «АБК-ПЭЙМЕНТ»  
ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ ПАРТНЕР  
БАХЕТЛЕ  
4 ГОДА НА РЫНКЕ





# КОМАНДА

Молодая компания собрала команду настоящих профессионалов, имеющих огромный опыт в сфере:

- **общественного питания**
- **ресторанной сферы**
- **организации мероприятий**
- **розничной торговли**
- **организации оптовых поставок**

Принцип работы основывается на такие ориентиры как :

- **качество**
- **оперативность**
- **постоянное развитие**



# «БАХЕТЛЕ» - ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ ПАРТНЕР «АБК-ПЭЙМЕНТ»

## 1. Супермаркеты

Площадь 78 496,2 кв.м

Производственные цеха с современным швейцарским оборудованием в каждом супермаркете.

## 2. Отдельная производственная база, площадь 2,7 га

- Цех по производству майонезов и соусов
- Цех хлебопекарного производства
- Цех лапши
- Цех по производству полуфабрикатов в тесте замороженных
- Цех по обвалке мяса
- Цех по производству мясных деликатесов
- Цех по переработке рыбы и производству рыбных деликатесов
- Цех по производству сыров
- Цех кондитерского производства
- Цех чак-чака
- Цех по производству кваса и напитков

## 3. Автопарк

36 единиц спец. транспорта  
430 точек развоза в неделю.

## 4. Кадры

5 000 человек, из них 3 000 сотрудников производства.

## 5. Лаборатория

Контроль поступающего сырья и готовой продукции в собственной лаборатории по системе ХАССП, а также в аттестованных аккредитованных лабораториях РТ.





# ЦЕННОСТИ КОМПАНИИ БАХЕТЛЕ:

Сеть компании «Бахетле» отличается наличием собственного производства по-домашнему вкусных кулинарных и кондитерских изделий, салатов, мясных и рыбных полуфабрикатов — всего более 1500 наименований. А общий ассортимент «Бахетле» насчитывает более 35 тыс. наименований.

- Еда, приготовленная так же вкусно, как дома.
- Сочетание современного оборудования и ручного труда в производстве.
- Предоставление широкого выбора продукции уникальных товаров и эксклюзивных брендов.
- Гарантия качества и ответственность за свою работу.
- Непревзойденный сервис и индивидуальный подход к клиенту.



# ОПЫТ ДЕТСКИЕ ЛАГЕРЯ РТ

С 2017 года успешно реализуем проект питания в детских - оздоровительных лагерях города Казани и районов РТ.

**В период с 2017 по 2019 год в 13 лагерях Республики было накормлено около 50 тыс. детей.**





# ОПЕРАТОР ПИТАНИЯ ЧЕМПИОНАТА МИРА ПО ФУТБОЛУ FIFA 2018

В 2018 году компания выступила оператором питания на Чемпионате мира по футболу FIFA 2018 всего были накормлены:

**Участники более 53 000 человек**

**Волонтеры более 30 000 человек**

Приняли команды из Франции, Австралии, Ирана, Испании, Польши, Колумбии, Кореи и Германии.

Среди участников Чемпионата были Киллиан Мбаппе, Леонель Месси, Неймара (да Силва Сántос Жўниор), Антуан Гризманн, Филиппе Коутиньо, Тони Кроос, Роберт Левандовски.





# ОПЕРАТОР ПИТАНИЯ ЧЕМПИОНАТА WORLD SKILLS KAZAN 2019

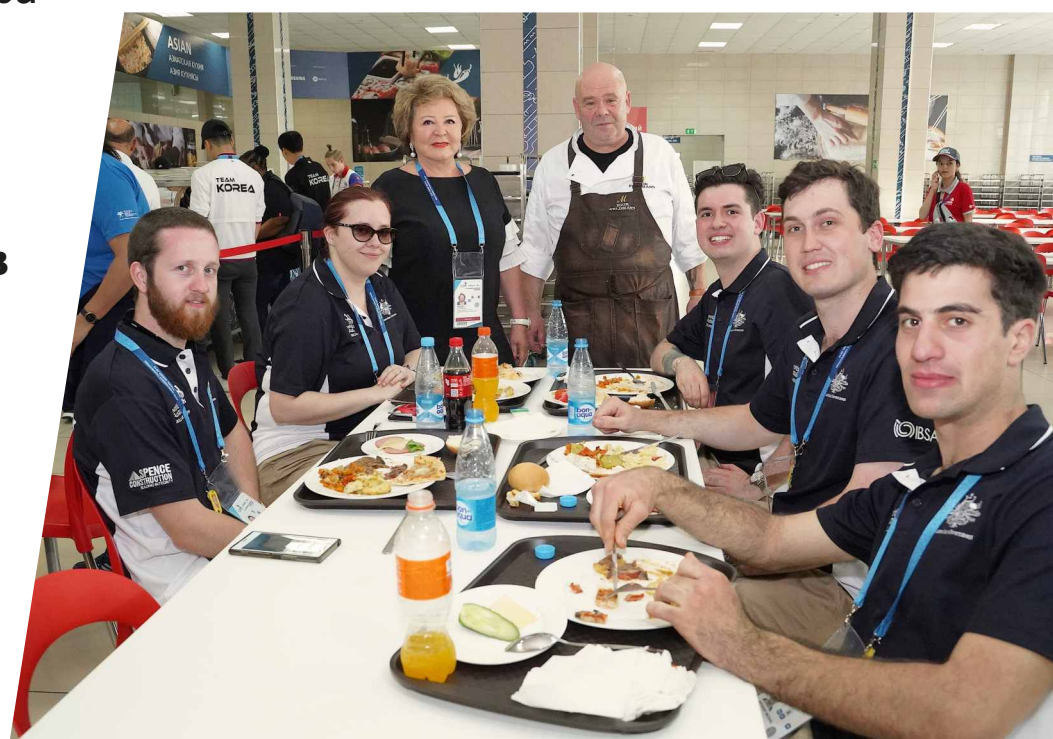
45-й мировой чемпионат по профессиональному мастерству World Skills проходил в Казани с 22 по 27 августа 2019 года.

Команда из 320 человек выступила в качестве оператора питания участников чемпионата, приготовив за время его проведения более 100 000 порций!

**Масштабы этого грандиозного мероприятия:**

- **4000 посетителей в день из 63 стран и регионов**
- **8 тонн продукции в день**
- **европейская, азиатская, национальная кухня, в том числе продукция халяль**
- **20 часов работы ежедневно**

Результат - тысячи положительных отзывов и улыбок участников!



«АБК-ПЭЙМЕНТ» входит в 10-ку крупнейших операторов питания в РФ и занимает второе место по объемам суммы выполненных контрактов в РТ

## Зоны деятельности Бахетле в ДОУ и школах с 01.06.2019

	Детские сады	Школы + (пришкольные лагеря)	Загородные лагеря	Питающиеся
Бугульма	45	34	1	17 117
Нижнекамск	100	57	2	50 161
Буинск	40	6		4 492
Казань			11	2 000
Менделеевск	22	20		4 981
Итого	207	117	14	78 751



## Устраняем проблемы:

- Узкий ассортимент продукции
- Отсутствие разнообразия
- Несоответствие меню требованиям СанПиНа
- Сложности с проведением конкурсных процедур
- Необходимость планирования и закупки на длительный период
- Сложности в контроле качества сырья



# В РАМКАХ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОПЕРАТОР ОСУЩЕСТВЛЯЕТ:

1. Разработка меню в соответствии с требованием СанПиНа
2. Технологическое сопровождение (ТТК, обучения, консультация)
3. Электронный документооборот
4. Централизованные поставки всех продуктов с логистического центра
5. Лабораторный контроль входного сырья и готовой продукции
6. Производственный контроль пищеблоков

Белки.  
Говядина, курица,  
индейка, рыба, творог,  
яйца

**25%**

Овощи свежие,  
запеченные,  
сваренные на пару.

**50%**



Гарнир.  
Картофель, макароны,  
гарнир из крупы или хлеб.

**25%**

Схема рекомендуемого здорового и сбалансированного  
питания для учащихся с необходимым КБЖУ

# ПЛЮСЫ И МИНУСЫ ПИТАНИЯ В ШКОЛАХ ЕЛАБУГИ

## Плюсы:

- централизованная заявка на поставку → своевременность поставок → контроль за исполнением заявок
- выращивание овощей на пришкольном участке → снижение родительского взноса
- 100 % охват питанием

## Минусы:

- низкая стоимость питания не соответствует нормам

Сравнительная таблица по выполняемости нормативов по пищевым веществам и энергии по меню младших классов

Меню	По СанПину	Нижнекамск	Бугульма	Менделеевск	Елабуга	Елабуга (предлагаемое нами меню)
Питание младших классов (Завтрак + Обед)	160 руб	87 руб	63 руб	58 руб	31,15 руб (отсутствует завтрак)	40 руб
Энергетическая ценность, ккал	1410	1389,4	1224	1200	640,3	736
Белки, г	46,2	45,3	40,6	40,3	22,3	26,52
Жиры, г	47,4	46,11	41,7	42,5	28,8	23,9
Углеводы, г	201	191,5	158,9	160	110,6	98,8
повторно % выполняемости нормативов по пищевым веществам и энергии по меню	100%	98,53%	86,80%	85,10%	45,40%	55,8%

Примечание: при одноразовом питании (обед) выполняемость нормативов по питательным веществам и энергии выполнен на 89,5%



# Мы предлагаем

- Организовать питание в детских садах и школах с 1.01.2020
- Разработка меню в соответствии с требованием СанПиНа
- Разработка блюд, карточек, составление ассортимента для замена блюд
- Электронный документооборот
- Централизованная поставка продуктов раз в неделю мелкой фасовкой и готовых мясных, рыбных и куриных полуфабрикатов в соответствии с меню, что приводит к снижению товарного запаса на складах , просрочков товара
- Работа с местными производителями
- Лабораторный контроль входного сырья и готовой продукции
- Производственный контроль пищеблоков
- Выкуп товарного остатка в случае положительной оценки при лабораторных исследованиях

## Установить:

### Горячий завтрак заменить на обед;

Стоимость питания для младших классов на данный момент- 31,15 руб.  
Предлагаемая нами стоимость - для младших классов 40 руб.  
7,70 (дотация из бюджета)+32,30 (родительский взнос)  
Увеличение родительского взноса на 2020 год - 188 руб.

Стоимость питания для старших классов на данный момент- 34,20 руб.  
Предлагаемая нами стоимость - для старших классов 43 руб.  
7,70 (дотация из бюджета)+35,30 (родительский взнос)  
Увеличение родительского взноса на 2020 год - 187 руб.



# Меню

Меню	Елабуга	Выход блюд,г	Наше предложение	Выход блюд,г
Холодная закуска: овощи или фрукты	Капуста	60г (1 раз в неделю)	Капуста (квашеная, морская), кукуруза, зеленый горошек, фасоль; апельсин, мандарин, банан, груша, яблоко	60 (ежедневно)
	Свекла			
Супы	отсутствуют		Супы	250 (3раза в неделю)
Основное горячее блюдо	котлеты	25-50	Котлеты	80
	Рыба (минтай)	60	Минтай 80г	80-100
			Горбуша 80г	
куры отварные	50	Курица (отварная, тушеная с овощами , запеченная, котлеты-ПФ)	100	
Гарниры	Крупы, макаронные изделия	150	Крупы, макаронные изделия + овощные гарниры (картофельное пюре, картофель запеченный, капуста тушеная, овощи на пару, фасоль отварная с овощами)	150-180
Напитки	Компоты из ассорти сухофруктов, кисель,чай	200	Компоты из свежих фруктов и цитрусовых,сухофруктов(курага, чернослив,изюм),напитки из плодов шиповника)	200

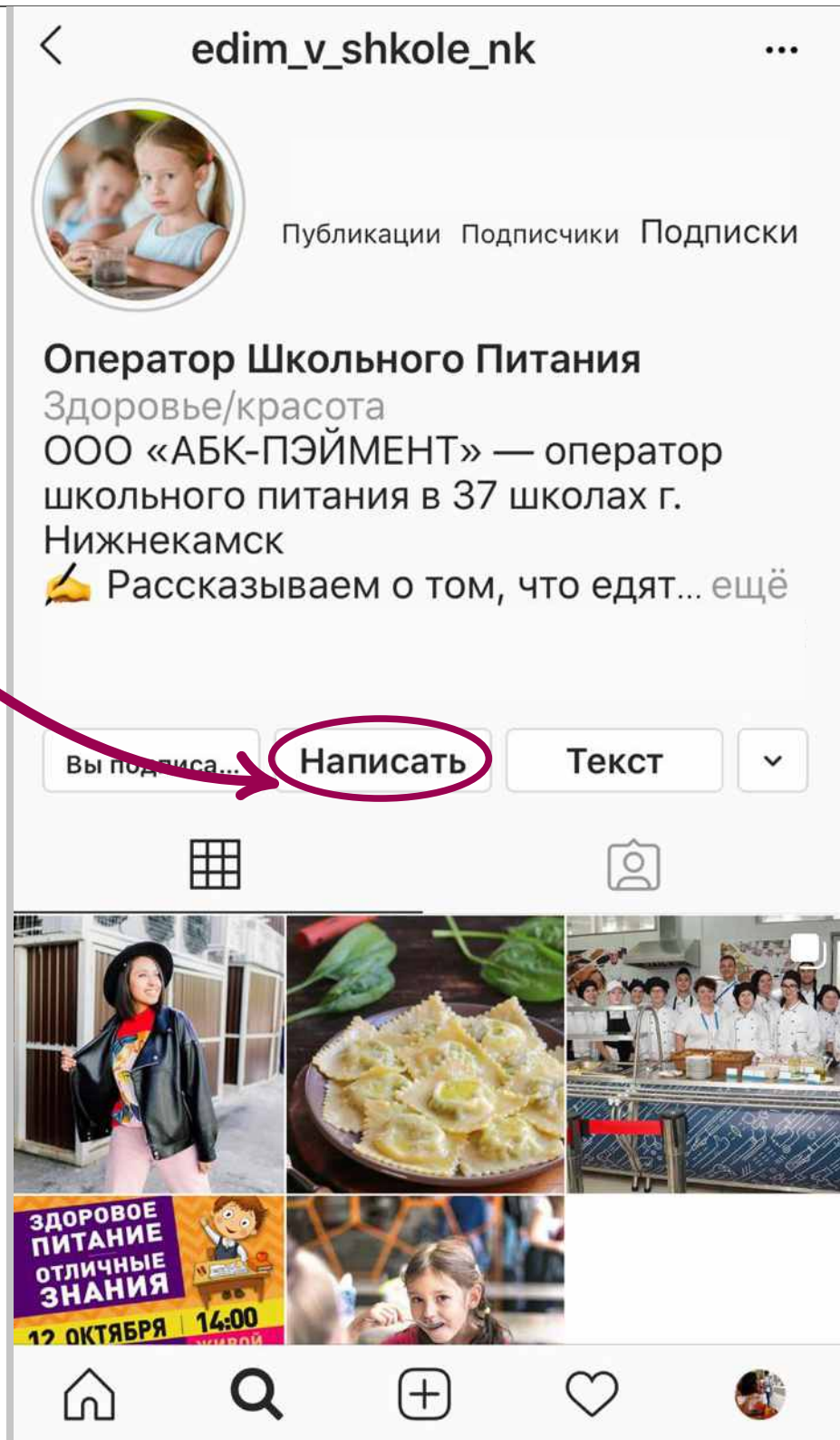


# МЫ ПРЕДЛАГАЕМ

- оперативную обратную связь с комментариями благодаря инстаграмм-каналу нашего проекта, в котором будет размещена вся необходимая актуальная информация о меню и мероприятиях в наших школах.

Сбалансированное меню с учетом всех необходимых витаминов для растущего организма

- специализированное меню для аллергиков
- специализированное меню для вегетарианцев
- организация питания по системе халяль
- составление рациона для ребенка посредством мониторинга современных тенденций и пожеланий в питании
- постоянное усовершенствование меню во благо качества



A background image showing a blurred business meeting scene. In the foreground, a person's hands are holding a smartphone. Three white icons are overlaid on the image: a telephone handset, an envelope, and an '@' symbol.

# **НАШИ КОНТАКТЫ**

**Хасанова Гульнара Вилевна**

**Руководитель проекта**

**[provipservis@yandex.ru](mailto:provipservis@yandex.ru)**

**420107 , Казань, ул. Павлюхина, 57**