Дело вкуса

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Компании «Дело вкуса»

Компания ООО «Дело Вкуса» сегодня

- успешная деятельность с 2008 года на рынке сервисных услуг
- 15 действующих объектов .
- более 7000 м2 арендуемых площадей, полностью технически оснащённых.
- более 170 квалифицированных сотрудников.
- сильная команда менеджеров, управляющих, шеф-поваров и производственного персонала с квалифицированным стажем и опытом работы.
- собственная банкетная служба для проведения выездных мероприятий
- собственный автопарк.

Москва, ул Киевская
Д.14 стр.22

D
Дело вкуса

8-495-902-58-60
www.d-vkusa.com

Специализация услуг компании

Корпоративное питание

- *организация питания сотрудников на объектах «с нуля» (полный цикл, включая проектирование и строительство предприятия питания);*
- *организация питания сотрудников в формате корпоративный ресторан , кафе, столовая;*
- *Организация доготовочного цикла в офисе Клиента с доставкой и доготовкой полуфабрикатов высокой степени готовности с предприятий питания полного типа и организацией раздачи;*
- *организация буфетов и кафетериев;*
- *VIP – обслуживание;*
- *Предоставление услуг :*

Бизнес Центрах

Офисно-Деловых Центра

Бизнес Парках и Бизнес Кварталах

Логистических комплексах.

Москва, ул Киевская

Д.14 стр.22

D

Дело вкуса

8-495-902-58-60

www.d-vkusa.com

Организация питания в Автосалонах

- *организация питания Гостей автосалона в формате кафетерий и ресторан;*
- *организация питания сотрудников автосалона в формате корпоративное кафе;*
- *VIP – обслуживание;*
- *проведение тематических мероприятий*

Индустриальное питание

- *организация питания сотрудников производственных подразделений;*
- *организация питания сотрудников территориально распределенных подразделений;*
- *Организация питания кафетериев и буфетов;*
- *VIP – обслуживание;*
- *лечебно-профилактическое питание*

Москва, ул Киевская

Д.14 стр.22

D

Дело вкуса

8-495-902-58-60

www.d-vkusa.com

Выездное обслуживание

- *организация и обслуживание протокольных и праздничных мероприятий: банкетов, корпоративных праздников, торжественных мероприятий;*
- *организация питания в рамках выставок, конференций, деловых переговоров;*
- *организация питания в рамках культурно-массовых мероприятий.*

Организация питания в учебных заведениях

- *организация питания педагогического состава*
- *организация питания учащихся с учетов возрастных предпочтений и требований*

Доставка готовых обедов

- *организация питания сотрудников с доставкой обедов в офис блюд в индивидуальной упаковке*

Москва, ул Киевская
Д.14 стр.22

D
Дело вкуса

8-495-902-58-60
www.d-vkusa.com

Основные Клиенты компании ООО «Дело Вкуса»

TELINTECH
HAVI LOGISTICS
ВТБ
ЕВРОСИБЭНЕРГО
РУСАЛ
РОЛЬФ
grima
РОСНАНО
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Г.В.ПЛЕХАНОВА
КРОК
М·ТАКСИ
ТОРГОВЫЙ ДОМ АПИКО
КОНДИТЕРСКОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ПОЛЁТ Вкусно, как в Детстве!
Белая Дача
СОЛНЦЕ МЕХИКО
ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ПАРК СТУПИНО КВАДРАТ Особая Экономическая Зона

Москва, ул Киевская
Д.14 стр.22

D
Дело вкуса

8-495-902-58-60
www.d-vkusa.com

Организация корпоративного питания в офисе

Государственная корпорация АО «Роснано» «Российская корпорация нанотехнологий»

г. ***Москва , Проспект 60-летия Октября***
Корпоративная столовая полного цикла: тепловое, холодильное, механическое, торговое оборудование.
Производственные мощности: до 1000 обедов в смену.
Ежедневное количество Гостей 600 чел (завтраки, обеды).
Форматы сервисных услуг: Корпоративное кафе, буфетное обслуживание, ВИП зона, проведение фуршетов, кофе-брейков

Сотрудничество с Заказчиком продолжается на протяжении 2 лет.

Москва, ул Киевская

Д.14 стр.22

D

Дело вкуса

8-495-902-58-60

www.d-vkusa.com

Организация корпоративного питания в офисе

Российский системный интегратор ЗАО «КРОК инкорпорейтед»

г. *Москва , улица Волочаевская 5*
Корпоративная столовая полного цикла: тепловое, холодильное, механическое, торговое оборудование.
Производственные мощности: до 3000 обедов в смену.
Ежедневное количество Гостей 2000 чел (завтраки, обеды, ужины).
Форматы сервисных услуг: Корпоративное кафе, буфетное обслуживание, кафетерий, ресторан, ВИП зона, организация и обслуживание фуршетов, кофе-брейков, семинаров;

Сотрудничество с Заказчиком продолжается на протяжении 10 лет.

Организация индустриального питания

Производственное объединение
«Кондитерское предприятие «Полет»

г. Люберцы (Московская область)
Корпоративная столовая полного цикла: тепловое, холодильное, механическое, торговое оборудование.
Производственные мощности: до 500 обедов в смену.
Ежедневное количество Гостей 250 чел (завтраки, обеды).
Форматы сервисных услуг:
Корпоративная столовая, буфетное обслуживание;

Сотрудничество с Заказчиком продолжается на протяжении 2 лет.

Организация индустриального питания

Особая Экономическая Зона ЗАО «Солнце Мехико»

г. Ступино (Московская область)
Корпоративная столовая доготовочного цикла: тепловое, холодильное, механическое, торговое оборудование.
Производственные мощности: до 250 обедов в смену.
Ежедневное количество Гостей 150 чел (обеды, ужины).
Форматы сервисных услуг:
Корпоративная столовая, буфетное обслуживание;

Сотрудничество с Заказчиком продолжается на протяжении 1 года.

Организация индустриального питания

Производство продуктов питанияОАО «Белая дача Трейдинг»

г. Котельники (Московская область)
Корпоративная столовая доготовочного цикла: тепловое, холодильное, механическое, торговое оборудование.
Производственные мощности: до 500 обедов в смену.
Ежедневное количество Гостей 300 чел (завтраки, обеды, ужины).
Форматы сервисных услуг: Корпоративная столовая, буфетное обслуживание;
График работы в формате 7 дней в неделю

Сотрудничество с Заказчиком продолжается на протяжении 9 лет.

Организация питания в Логистическом комплексе

Логистическая компания ООО «РУЛОГ»
Havi Logistics Russia

г. Котельники (Московская область)
Корпоративная столовая доготовочного цикла: доставка готовых обедов.
Производственные мощности: до 400 обедов в смену.
Ежедневное количество Гостей 150 чел (завтраки, обеды, ужины, кофе-тайм).
Форматы сервисных услуг: Корпоративная столовая, буфетное обслуживание;
График работы в формате 24/7

Сотрудничество с Заказчиком продолжается на протяжении 4 лет.

Организация питания в Автосалоне

Продажа и сервисный ремонт

Рольф Юг

г. Москва , улица Обручева
Корпоративная столовая полного цикла: тепловое, холодильное, механическое, торговое оборудование.
Производственные мощности: до 700 обедов в смену.
Ежедневное количество Гостей 400 чел (завтраки, обеды).
Форматы сервисных услуг: Корпоративное кафе, кафетерий, ВИП зона, организация и обслуживание фуршетов, кофе-брейков;

Сотрудничество с Заказчиком продолжается на протяжении 5 лет.

Организация в учебном заведение

Образовательная система РЭУ им. Г.В. Плеханова

г. Москва , 4 объекта

Корпоративная столовая полного цикла: тепловое, холодильное, механическое, торговое оборудование.
Производственные мощности: до 2500 обедов в смену.
Ежедневное количество Гостей 1500 чел (завтраки, обеды, ужины).
Форматы сервисных услуг: Корпоративное кафе, буфет, организация кофе-брейков;

Сотрудничество с Заказчиком продолжается на протяжении 2 лет.

Москва, ул Киевская

Д.14 стр.22

D

Дело вкуса

8-495-902-58-60

www.d-vkusa.com

Организация питание и доставка готовых обедов в индивидуальной упаковке

ОАО «Компрессор» 150 чел (доставка обеды);

ОАО «МосГорТранс» 300 чел (завтраки, обеды, ужины);

ООО «Ролекс 180 чел (доставка завтраки, обеды);

ГК М-ТАКСИ 150 чел (обеды, кофе-брейки)

ОАО « Эн+Менеджмент» 70 чел (доставка завтраки, обеды);

ОАО « Евросибэнергия» 200 чел (завтраки, обеды)

Москва, ул Киевская
Д.14 стр.22

D
Дело вкуса

8-495-902-58-60
www.d-vkusa.com

Организация выездного ресторанного обслуживания

Специальные программы по работе с Клиентами и Event - агентствами

Поздравления с праздниками в обеденных залах: Новый Год, День влюбленных, 23 февраля, 8 Марта, Тематические дни (праздник осени, день арбуза, пр.), а также профессиональные и корпоративные праздники

Организация и обслуживание :
- протокольных мероприятий
- кофе-брейков;
- переговоров;
- фуршетов;
- банкетов;
- приемов;
- иные формы

Москва, ул Киевская

Д.14 стр.22

D

Дело вкуса

8-495-902-58-60

www.d-vkusa.com

Наши Принципы

Мы ответственны за Ваше здоровье,
Поэтому предлагаем только здоровое питание!

Экологически чистые продукты;
Традиционные и авторские рецепты блюд здорового питания;
Сбалансированные меню;
Фермерские продукты;
Ресурсосберегающие технологии;
Строгий отбор поставщиков и подрядчиков;
Контроль утилизации отходов.

Основная часть продуктов закупается у российских поставщиков. Весь ассортимент продуктов имеет необходимую подтверждающую качество, документацию (сертификаты качества, гигиенические удостоверения качества, и т.д.)

Москва, ул Киевская
Д.14 стр.22

D
Дело вкуса

8-495-902-58-60
www.d-vkusa.com

Наши Поставщики

АСПЕКТ-Л

Евромикс
Продукты питания оптом

ALEKSANDR SELEZNEV 1997

инмарко

Nestlé

Милтэн

MOSPOSUDA 1991

АРОСА НАДЕЖНАЯ ПРОДУКТОВАЯ КОМПАНИЯ

ОСТАНКИНО

GREEN FIELDS

ХЛЕБ НИЖЕГОРОДСКИЙ

МИСТЕРИЯ

Вкус, знакомый с детства! ТоргсервиС

Coca-Cola

ОСТАНКИНСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ

МИРАТОРГ агропромышленный холдинг

ВОСТОК ЗАПАД
ПОСТАВЩИК РЕСТОРАНОВ И КОНДИТЕРСКИХ ПРОИЗВОДСТВ

СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ

МЕЖДУНАРОДНЫЕ СТАНДАРТЫ

Регистрационный № РОСС RU.31156.04ЖММ0

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ: «ИНТ-ЭКС-ЮНИОН»
РОССИЯ, 127051, г. Москва, Бульвар Петровский, д. 3, стр. 2, пом. 1, к. 2

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ
№ РОСС RU.C.31156.IS.HACCP.215

ВЫДАН: ОБЩЕСТВУ С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ДЕЛО ВКУСА»
(ООО «ДЕЛО ВКУСА», ИНН 7730647386)

ЮРИДИЧЕСКИЙ АДРЕС: РОССИЯ, 121059, г. МОСКВА, УЛ. КИЕВСКАЯ, Д. 14, СТР. 22

ФАКТИЧЕСКИЙ АДРЕС: РОССИЯ, 111033, г. МОСКВА, УЛ. ВОЛОЧАЕВСКАЯ, Д. 5, СТР. 1

НАСТОЯЩИЙ СЕРТИФИКАТ УДОСТОВЕРЯЕТ:

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП, ПРИМЕНИТЕЛЬНО К: ПРОИЗВОДСТВУ, ХРАНЕНИЮ, ТРАНСПОРТИРОВКЕ, РЕАЛИЗАЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПОТРЕБЛЕНИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ
ГОСТ Р 51705.1-2001

Основание: Решение органа по сертификации № 0313 от 28 июля 2016 года

Настоящий сертификат обязывает организацию поддерживать состояние процессов системы управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП в работоспособном состоянии в соответствии с требованиями вышеуказанного стандарта, подтверждать это соответствие результатами прохождения ежегодного инспекционного контроля в Органе по сертификации «ИНТ-ЭКС-ЮНИОН» во время всего срока действия сертификата.

Дата выдачи: 29.07.2016 Срок действия до: 29.07.2019

И.А. МЕЛЬНИЧЕНКО В.В. СУЩКОВ

Руководитель органа: Эксперт:

№ 000583

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ Система добровольной сертификации «Международные Стандарты», Регистрационный № РОСС RU.31156.04ЖММ0 Головной орган по сертификации «ИНТ-ЭКС-ЮНИОН» ОГРН 1137746932234 Адрес: РОССИЯ, 127051, г. Москва, Бульвар Петровский, д. 3, стр. 2, пом. 1, к. 2 тел. (495)204-10-83

Контроль качества

Предприятия Питания Компании «Дело Вкуса» сертифицированы в соответствии с международной системой качества IS.HACCP Регистрационный № РОСС RU.31156.04ЖММ0

Внутренний контроль, внешний контроль, входящий контроль (поступления от поставщиков)

Все стандарты работы предприятий и услуги оказываются в соответствии с нормативными документами: ФЗ от 02.01.2000 г. №29-ФЗ, ФЗ от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ, ФЗ от 07.02.1992 г. №2300-1, ГОСТ Р 50763-2007, СанПиН 2.4.5.2409-08; 2.3.6.1079-01; 2.3.2.1324-03; 2.3.6.1066-01.

Программа Производственного контроля разработана в соответствии с указанными Законами.

С целью обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия на объекте, обеспечения качества и безопасности вырабатываемой продукции, сохранения жизни и здоровья людей, осуществляется поэтапный контроль во всех сферах производственной деятельности объекта:

Контроль качества

Цель контроля	Должностное лицо
Общее санитарное состояние помещений и оборудования, соблюдение поточности технологического процесса, соблюдение условий, сроков хранения и реализации продовольственного сырья и готовой продукции, соблюдение условий приготовления кулинарной продукции, гигиена персонала; контроль ведения необходимой нормативной документации; контроль сроков прохождения медицинских осмотров персонала; контроль выполнения программы производственного контроля; обучение персонала.	Санитарный врач Компании
Контроль соблюдения правил по охране труда, контроль ведения нормативной документации по охране труда, планирование обучения и контроль за своевременным обучением персонала (охране труда, пожарной безопасности, электро безопасности и пр.)	Инженер по охране труда
1.Подтверждение соответствия государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам при производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания 2.Надзор за санитарным, санитарно-техническим состоянием, контроль качества выпускаемой продукции 3.Отбор проб кулинарной продукции, смывов	Роспотребнадзор
Контроль по соблюдению требований охраны труда	Инспекция по труду
Контроль соблюдения персоналом требований электробезопасности, контроль технической эксплуатации электроустановок потребителей и пр.	Энергонадзор

Дезинфекция и уборка

ТАЙГЕТА

Когда важна чистота!

Субподрядчик – компания Тайгета является ведущим Российским производителем моющих средств для профессиональной уборки и гигиены. Моющие средства Тайгета максимально эффективны и экологичны за счет тщательной разработки химических составов и технологии производства. Вся продукция Компании, поставляемая на российский рынок, полностью сертифицирована в соответствии с нормами и требованиями РФ. Для правильного приготовления моющих растворов компания Тайгета предлагает ряд дозирующего оборудования, которое также позволяет контролировать расход моющих средств и обеспечивает безопасность при работе со средствами.

Уборка и санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря производится в соответствии с Программой производственного контроля на всех предприятиях питания.

В постоянном режиме ведутся: графики уборки холодильного оборудования, журналы здоровья, профилактического осмотра оборудования, бракеража, санитарные паспорта объектов.

Персонал Компании проходит регулярно медицинский осмотр с отметками в персональных медицинских книжках.

Москва, ул Киевская

Д.14 стр.22

D

Дело вкуса

8-495-902-58-60

www.d-vkusa.com

Персонал

Нашу Компанию «Дело вкуса» объединяют такие качества как: коммуникабельность, профессионализм, верность делу, порядочность, интерес к работе, умение работать и творить в команде, клиентоориентированность и вера в будущее Компании.

Команда профессионалов и специалистов нашей Компании готовы доказать на деле свои навыки и желание работать на самом высоком уровне на удовлетворение спроса клиентов.

Для сотрудников Компании предусмотрены различные тренинги и семинары для повышения квалификации, а также для дальнейшего карьерного роста.

Для каждой категории сотрудников компании разработаны «Стандарты внешнего вида», прохождение всех необходимых анализов для категории персонала общественного питания.

Все сотрудники компании работают в профессиональной одежде, корпоративного стиля Компании.

Компания «Дело вкуса» берет на себя обязательства по предоставлению персонала с учетом графика работы Вашего Предприятия

Маркетинг

Сотрудники отдела Маркетинга нашей Компании постоянно совершенствуют и внедряют инновационные формы обслуживания и предоставления качественной услуги клиентам.

Разрабатываются различные программы, направленные на понимание наших клиентов и их желаний. Именно способность выполнить все пожелание клиента лучше и быстрее, чем это сделают конкуренты, является залогом успешных продаж и долгосрочных отношений с клиентами.

Главное – наша маркетинговая стратегия постоянно обновляется и модифицируется, чтобы полностью согласовываться с текущим состоянием рынка.

Девиз нашей Компании
«Мы всегда Вам рады!»,
«Мы всегда Вас ждем!».

Меню

Технологическая база блюд и закусок Компании «Dело Вкуса»
Насчитывает более 2500 наименований. Это позволяет нам реализовать возможность вариативности меню (не повторяемость блюд в течении 4 недель).
В состав технологической базы входят блюда национальной кухни, старорусской, украинской, корейской, азербайджанской, латиноамериканской, средиземноморской кухонь.

Ежедневный ассортиментный минимум (обед, завтрак)

Холодные блюда и закуски *(мясные, рыбные, из свежих и отварных овощей, салаты сложного приготовления – слоеные, желированные) – не менее 5 наименований «на старте». Выход 120 гр.*
Салат бар *(свежие, сырые, отварные овощи, грибы, соления, фрукты, сложные салаты). Выход 120 гр.*
Ежедневные спецпредложения *(блюдо дня от Шеф-повара, кулинарные наборы, напитки).*
Первые блюда *(заправочные супа – борщи, щи, солянки, рассольники; супы-пюре – овощные, мясные, грибные; вегетарианские) – не менее 2 наименований «на старте». Выход 250 гр.*
Вторые блюда *– Основные (жареные, отварные, тушеные, запеченные, припущенные, комбинированные) – не менее 5 наименований «на старте». Выход от 100 до 130 гр.*
Диетические блюда *(запеканки овощные, творожные; каши молочные, рассыпчатые; овощные блюда, оладьи, драники) – не менее 3 наименования «на старте». Выход от 150 до 250 гр.*
Гарниры *(овощные, крупяные, из макаронных изделий, комбинированные) – не менее 3 наименований «на страте». Выход 150 гр.*
Напитки *(чай, какао, соки, компот, кисломолочные напитки) – не менее 4 наименований. Выход 200 гр.*
Десерт *(творожные, на основе фруктов, сливок, желированные) – не менее 2 наименований. Выход 100 гр.*
Хлеб *«черный», «белый» , разнообразная выпечка.*
Организация соусного стола*: майонез, горчица, томатный соус, хрен, зелень, гренки*

Дополнительные предложения по расширению спектра услуг

В соответствии с пожеланиями Заказчика, индивидуальными особенностями и техническими возможностями объекта Заказчика будут предложены следующие спецпредложения:

- ***Салат – бар*** *– различного вида миксы из овощей, отдельные ингредиенты, зелень, маринады, очищенные фрукты (по сезону);*
- ***Кислородные коктейли*** *– коктейли на основе натурального пектина с кислородом;*
- ***Летнее КАФЕ*** *– организация работы кафе на открытой площадке в летний период, при наличии территории и по согласованию с Заказчиком.*
- ***Крепп - станцию*** *(выбор блинчиков и оладушек с наполнителями, приготовленных на глазах у клиентов).*
- ***Пицца-станцию*** *(выбор ежедневно из 3-4 видов пиццы).*
- ***Гриль-станцию*** *(выбор из мясных и рыбных блюд, приготовленных на гриле).*
- ***Тематические дни*** *- в эти дни в зависимости от Темы дня предлагается меню из специальных блюд, разработанных по данной Теме дня (например: День арбуза, День яблока , День меда, День национальных кухонь и пр.)*
- *Докомплектация дополнительным специальным оборудованием, инвентарем, посудой столовую и бар/кафетерий для предоставления услуг, не входящих в общий Договор*
- *Предоставление безналичного расчета клиентов через кассовые терминалы с применением как электронных пропусков, карт на питание, так и банковских карт.*
- ***Постное и вегетарианское меню по религиозному календарю***

Москва, ул Киевская

Д.14 стр.22

D

Дело вкуса

8-495-902-58-60

www.d-vkusa.com

Взаимодействие с Заказчиком и обязательства Компании

- В своей деятельности Компания использует практику привлечения Заказчика к качеству оценки (бракеражу) изготавливаемой кулинарной продукции. В состав бракеражной комиссии включается представитель Заказчика и создается бракеражная комиссия, членами которой являются представитель Заказчика, администрация предприятия питания, шеф-повар (повар).

- Все виды организационной деятельности, введение новых видов услуг для клиентов Заказчика, изменение стоимости, регламент проведения различного рода мероприятий и работы отдельных категорий сотрудников Компания согласовывает с Заказчиком.

- Для оперативного решения всех возникающих вопросов питания, организационных вопросов и контроля за предоставлением качественной услуги будет закреплен персонально куратор для взаимодействия Заказчиком;

- Гарантируем соблюдение санитарных правил, техники безопасности и противопожарной безопасности.

Директор по развитию
Назаров Павел
sales@d-vkusa.ru
тел.:+7 926 2356853

Благодарим за Внимание!

Дело вкуса

Приглашаем к партнерству!