РУССКИЙ ПРОЕКТ®
Оснащение и Оборудование для Предприятий
Общественного Питания и Торговли
www.rproject.ru
N1 в России

Компания «Русский Проект»® -

один из ведущих российских игроков на рынке оснащения комбинатов питания и фабрик-кухонь.

Комбинат питания, фабрика-кухня представляют собой крупные механизированные (заготовочные) предприятия, предназначенное для централизованного производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, полуфабрикатов, откуда продукция расходится по сетям ресторанов, столовых при предприятиях, школах и пр.

Внедрение новейшего высокотехнологического оборудования, применение современных технологий интенсивного охлаждения и последующей регенерации продукции позволяет организовать питание потребителей в доготовочных предприятиях общественного питания.

Централизация организации питания позволяет значительно снизить затраты на производство, сократить численность персонала, снизить энергопотребление и удельные издержки на единицу продукции, сократить площади технологических помещений доготовочных предприятий. Это позволяет поднять уровень качества питания и иметь более высокую финансовую устойчивость предприятия.

Компания «Русский Проект»® свыше 19 лет специализируется в комплексном оснащении ресторанов, столовых, кафе и баров, а так же комбинатов питания и фабрик-кухонь «под ключ». Нашей Компанией успешно оснащены десятки фабрик-кухонь и комбинатов питания по всей России. Среди них: фабрика-кухня «Сказка»; Тульский Государственный Университет; средняя школа № 48 г. Калуга; средние школы № 5, 6, 7, 10, 14, 21, 28, 30, 31, 40, 41, 42, 45, 46, 47, 50, 52, 54, 55, 62, 63, 68, 69, 70 г. Липецк и многие другие….

При оснащении этих проектов нашими специалистами использовались плиты Electrolux 900-серии, пароконвектоматы Rational SCC, пекарские шкафы Gierre, картофелечистки и мясорубки Sirman, незаменимые в ходе производственных процессов по переработке сырья в цехах любой современной кухни. Помимо этого, в цехах было установлено оборудование Feuma, Rollmatic, Beckers, Полаир, а так же гастроемкости Blanco, отличающиеся вандалоустойчивостью и долговечностью.

Стадии работ – 1. Предварительная

Лучшее время для начала совместной работы, относительно строительного этапа работ - **это предварительная стадия**, то есть, когда ещё возможно расположить необходимые помещения и инженерные системы с учетом требований существующих нормативных документов (СНиП, СанПиН, ВНТП, ППБ и т.п.). И что не менее важно - соответствия принципам поточности технологических процессов производства.

А. Заказчик передает нам планировки здания и излагает свои пожелания по качеству оборудования и формату комбината или фабрики-кухни.

Б. Наши специалисты оказывают Заказчику помощь в правильном оформлении задания на проектирование, с изложением всех основных технических характеристик комбинатов питания или фабрик-кухнь, цепочки поступления, хранения и обработки продуктов, технологии приготовления блюд, и других параметров проектируемого предприятия; на основе задания на проектирование (Технического Задания) мы разрабатываем:

В. Варианты планировочных решений, с экспликацией помещений (графически отображаются все необходимые помещения и их площади).

Г. Заказчиком выбирается понравившаяся версия технического решения по проекту.

Д. Заказчик излагает свои корректировки (если такие имеются), которые нам нужно учитывать в технологическом проекте до выполнения дизайн проекта интерьера комбинатов питания или фабрик-кухнь.

Е. На переговорах с Заказчиком наши специалисты совместно находят наилучший и устраивающий обе стороны вариант дальнейшей работы в части финансов и логистики проекта.

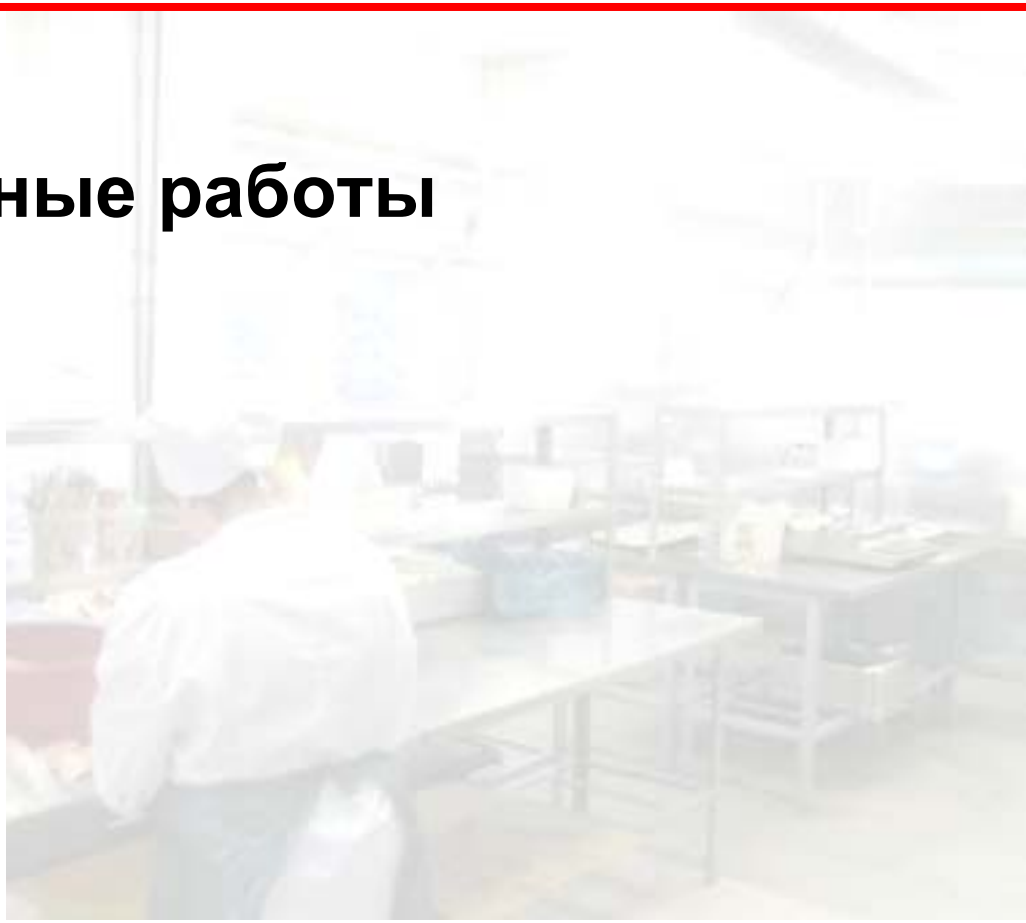
Стадии работ – 2. Проектные работы

А. Наша Компания заключает с Заказчиком Контракт на проектирование технологического раздела предприятия общественного питания (фабрики-кухни, пищеблока и комбината питания). К Контракту прилагается Календарный план исполнения и Техническое задание на проектирование.

Б. Вместе с Заказчиком наши специалисты оказывают содействие по согласованию проекта в Роспотребнадзоре (ранее инстанция называлась СЭС).

В. Наши специалисты выполняют монтажные планы, в которых отражены точки подключения к оборудованию инженерных коммуникаций (водоснабжение, канализация, вентиляция, электроснабжение).

Г. На совещании с Заказчиком, основываясь на утвержденной технической документации, мы уточняем спецификацию торгово-технологического оборудования и материалов, необходимых для его монтажа.



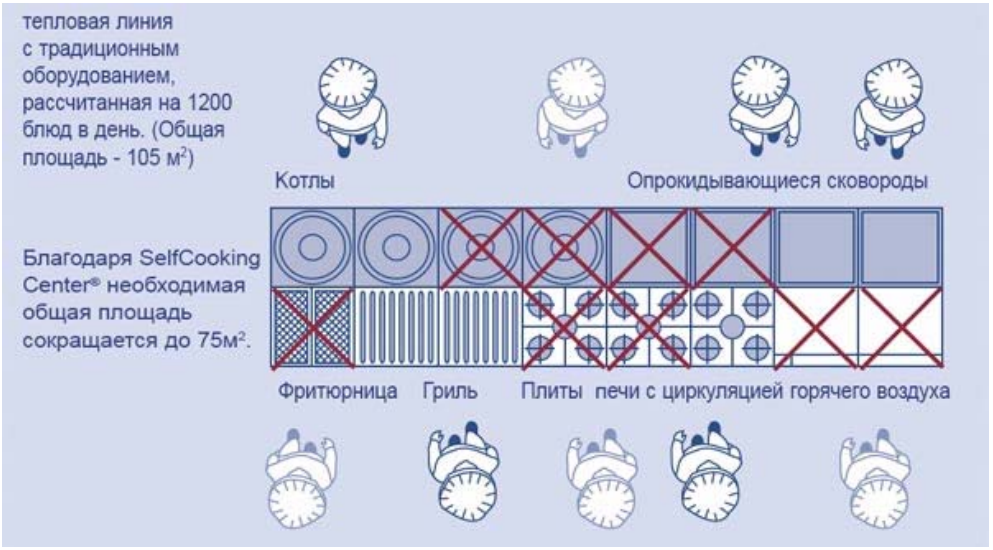
Д. Передаем Заказчику сделанные нами работы по Акту приемки-сдачи.

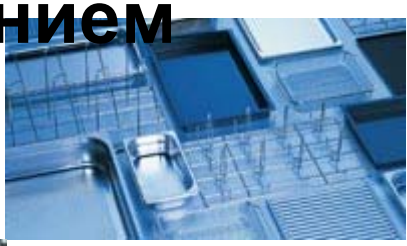
Технологический проект подлежит обязательному согласованию в Роспотребнадзоре. Комплект документации включает планировки помещений с расстановкой технологического оборудования и мебели, чертежи с привязками оборудования к инженерным коммуникациям, спецификации технологического оборудования и мебели, пояснительную записку, а также лицензию.

Стадии работ – 3. Оснащение оборудованием

А. Мы подписываем с Заказчиком контракт с приложением спецификации торгово-технологического оборудования.

Б. Мы помогаем заказчику контролировать завершение строительно-отделочных работ, внимательно проверяя соответствие размеров помещений выполненному проекту, а также правильному подводу инженерных коммуникаций для монтажа торгово-технологического оборудования.





Стадии работ – 4. Монтажные и пусконаладочные работы

А. Мы осуществляем монтаж и пусконаладочные работы оборудования для комбинатов или фабрик-кухонь.

Б. Передаем по Акту ввода в эксплуатацию все смонтированное оборудование, требующее пусконаладочных работ.

Стадии работ – 5. Сервисное обслуживание торгово-технологического оборудования

По желанию Заказчика мы готовы предоставить услуги по техническому обслуживанию и ремонту торгово-технологического оборудования. Мы полностью отвечаем за гарантийные обязательства поставки оборудования.

Внимание: На длительность работ 2-ой и 3-ей стадии значительное влияние оказывают скорость выполнения своих обязательств смежными организациями и темпы строительства.

AR-7H

AR-7E

Мы гибко подходим к срокам сдачи объекта! И всегда готовы помочь Вам в любых вопросах!

LV800

LV300

Консультации

1. Выездные обследования
- 1.1. Выезд экспертов
- 1.2. Выезд технологов
- 1.3. Выезд шеф-поваров

2. Производственный консалтинг
- 2.1. Открытие производства
- 2.2. Расширение производства
- 2.3. Модернизация производства

3. Технологический консалтинг
- 3.1. Управление себестоимостью
- 3.2. Управление технологиями
- 3.3. Управление логистикой

4. Инжиниринг
- 4.1. Комплексное оснащение
- 4.2. Запуск и сопровождение проектов
- 4.3. Проектирование

5. Автоматизация бизнеса
- 5.1. Помощь в выборе программ
- 5.2. Выбор оборудования для автоматизации
- 5.3. Практические советы

6. Образовательные проекты
- 6.1. Повышение квалификации
- 6.2. Тренинги
- 6.3. Стажировки

7. Управленческий консалтинг
- 7.1.Управленческий аудит
- 7.2. Бизнес-планирование
- 7.3. Антикризисное управление

8. Контроль качества
- 8.1. Контроль качества сырья
- 8.2. Контроль качества продукции
- 8.3. Технологии качества

9. Получение разрешений
- 9.1. Разработка ТУ и ТИ
- 9.2. Получение сертификатов
- 9.3. Согласования

ЖДЕМ ВАС В РУССКОМ ПРОЕКТЕ!

Контакты

МОСКВА
125424, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 88, стр. 8
+ 7 (495) 234-04-24

ИВАНОВО
153022, г. Иваново, ул. Жиделева, д. 21, оф. 239
+7 (4932) 35-59-35

КАЛУГА
248600, г. Калуга, пер. Старообрядческий, д. 23, оф. 6
+ 7 (4842) 57-49-29

КЕМЕРОВО
650010, г. Кемерово, ул. Красноармейская, д. 25А, оф.23
+7 (384) 275-73-76

КОСТРОМА
156000, г. Кострома, ул. Свердлова, д. 3
+7 (4942) 42-44-32

ЛИПЕЦК
398016, г. Липецк, ул. Тельмана, д. 164 Б, оф. 5
+7 (4742) 35-58-86

НИЖНИЙ НОВГОРОД
603157, г. Нижний Новгород, ул. Березовская, д. 101
+7 (831) 270-47-82, 274-33-31

РОСТОВ-НА-ДОНУ
344038, г. Ростов-на-Дону, ул. Нансена, д. 219
+7 (863) 2-908-100, 240-15-37

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
197342, г. Санкт-Петербург, Наб. Черной Речки, д. 15, лит.А, оф. 431,432
+7 (812) 622-03-14, 622-03-12

СОЧИ
354068, г. Сочи, ул. Донская, д. 3/9
+7 (8622) 693-692, 986-525

СТАВРОПОЛЬ
335037, г. Ставрополь, ул. Шпаковская, д. 107В
+7 (8652) 771-009

ТАМБОВ
392000, г. Тамбов, ул. Студенецкая, 12, оф.205
+7 (4752) 71-93-20

ТУЛА
300041, г. Тула, ул. Бр. Жабровых, д. 2
+7 (4872) 277-894, 277-991

ЯРОСЛАВЛЬ
150030, г. Ярославль, ул. Старая Костромская, д. 1А
+7 (4852) 599-595