



**UNIT CATERING**

Організація корпоративного харчування

Ми про смачно!

# Welcome



Їжа поєднує людей: вона зміцнює зв'язки, зміцнює здоров'я та викликає радість. У різних галузях та в різних куточках країни наші їдальні створюють умови, які забезпечують нові корпоративні стандарти: більш висока продуктивність, щасливий та активний робочий процес, задоволений персонал. Корпоративне харчування – це більше, ніж певна цифра кілокалорій.

**Мережко Олена**

Виконавчий директор

МИ ПРО СМАЧНО

# Є РІШЕННЯ ДЛЯ БУДЬ-ЯКОГО СЕГМЕНТУ

Надаємо послуги з організації корпоративного харчування співробітників в офісі або на підприємстві, організуємо харчування школярів та пацієнтів «під ключ».

Подивитись кейси

НАШІ РІШЕННЯ



## ЇДАЛЬНЯ ПОВНОГО ЦИКЛУ

- велика пропускна спроможність приміщення
- гнучка цінова політика
- різноманітне меню
- організація VIP обідів для керівництва компанії
- проведення прийомів, фуршетів, бенкетів
- можливість корпоративного харчування за магнітними картками



## ЇДАЛЬНЯ ДОГОТУВАЛЬНОГО ТИПУ

- можливість оперативно обслуговувати всіх відвідувачів
- широкий асортимент страв при обмежених площах
- організація VIP обідів для керівництва компанії з доставкою до переговорної або кабінету
- бонусні програми



## БУФЕТ-РАЗДАЧА, КАФЕТЕРІЙ

- подача страв нашими кухарями
- можливість взяти страви із собою в індивідуальній упаковці
- швидкий запуск, що є додатковою перевагою



## ДОСТАВКА ГОТОВИХ ОБІДІВ

- доставка повноцінних обідів в індивідуальному разовому посуді
- декілька варіантів меню на вибір
- встановлення холодильників самообслуговування
- зручно за відсутності площ під їдальню

# ● Коротко про нас

## Unit catering – аутсорсинг харчування

Ми займаємося організацією їдалень та харчуванням на виробництвах, у медицині, школах та муніципалітетах вже понад 8 років.



## Наша концепція

У всіх наших проектах ми готуємо «тут і зараз» використовуючи лише свіжу та якісну сировину.



## Індивідуальний підхід

Кожен наш проект розроблений на основі індивідуальних особливостей приміщень та діяльності клієнта.



## Наші можливості

Звичайно, наші можливості не безмежні, але при правильному поєднанні професійного досвіду, любові до своєї справи та азарту, будь-яке завдання для нас стає здійсненням.



## З нами зручно

Система управління нашої компанії організована таким чином, що будь-який зовнішній запит обробляється в найкоротші терміни.



## Вміємо дивувати

Фразу «висока якість та приємна ціна» нікого вже не здивувати, але саме такого принципу ми дотримуємось упродовж усіх років нашої роботи.







## Організація харчування на виробництвах

**Ми маємо значний досвід з організації харчування на виробництвах:**

- організація харчування на виробництві під ключ;
- відкриття додатково буфетів, організація харчування на виїзних майданчиках, забезпечення спецхарчуванням;
- ретельний підбір меню з урахуванням специфіки підприємства;
- індивідуальний розрахунок поживності та енергетичної цінності страв;
- враховуємо особливості окремих співробітників (алергія, дієта, захворювання ШКТ).

[Подивитись меню](#)





## Організація харчування в офісах

**Позбавте себе непрофільних турбот. Ми повністю беремо на себе:**

- організацію їдальні роздавальної, буфета, встановлення холодильників з обідами;
- підбір та контроль постачальників продуктів харчування;
- контроль за дотриманням санітарних норм на харчоблоках, система менеджменту HACCP;
- реінвестуємо власні кошти на ремонт приміщень, на оновлення обладнання, посуду, меблів;
- запроваджуємо спеціальні комплекси харчування (вегетаріанське, дієтичне меню).

[Подивитись меню](#)





# Встановлення холодильників в офісі

Холодильник працює за принципом вендингового апарату з готовою їжею, тільки краще – обслуговування та покупки здійснюються через термінал. Перед замовленням можна подивитися, почитати склад і тільки потім купувати.

Корисні та смачні страви від шеф-кухарів Unit Catering на робочому місці. Без доставки. Без очікування. В будь-який час!

в офісі



на підприємства



у соц. установи



у муніципалітети



## Зручно

Потрібен 1 кв. метр  
у вашому офісі  
та розетка.



## Завжди свіже

Кур'єр щодня поповнює  
холодильник свіжими  
товарами та забирає  
залишки.



## Швидко

Оплата карткою  
або Apple/Google Pay  
(вбудований термінал)



Холодильники самообслуговування – ваш офісний портал до ресторану



# ● Чому обирають Unit Catering

## Організація їдальні будь-якого типу

Організація їдалень, роздавальних та буфетів на площах будь-якої складності: від базового проектування до заміни чинного оператора.



## Від 200 до 1500 м2

Робота на власному обладнанні чи обладнанні замовника з можливістю обслуговувати понад 5000 гостей щодня.



## Різні системи розрахунку

Готівковий розрахунок, банківські картки, персональні картки гостя, договори з передоплатою та оплатою за фактом наданих послуг.



## Короткостроково/довгостроково

Укладання договорів оренди як у короткостроковий період, з пролонгацією, та довгострокових договорів оренди терміном до 8-ми років.



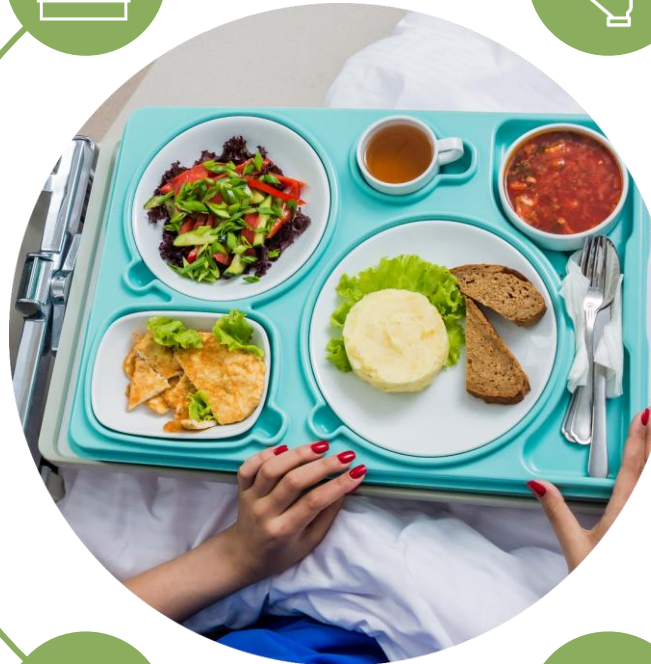
## Сучасна касова система

Передове програмне забезпечення з можливістю використання персональних карток та з наданням детальних звітів в електронному вигляді



## Великий асортимент страв

Формуємо різноманітне щоденне меню з урахуванням вимог наших замовників та гастрономічних уподобань гостей.







## Організація харчування в медицині

**Повний комплекс послуг з організації харчування  
у медичних закладах:**

- реінвестуємо власні кошти на комплексну модернізацію харчоблоків їдалень;
- організація харчування пацієнтів "під ключ";
- позбавляємо непрофільних турбот: комплекс штатних та податкових питань, програма навчання персоналу;
- меню проходить багаторівневий процес узгодження;
- спеціальні розроблені комплекси харчування з урахуванням особливостей усіх типів пацієнтів;
- працюємо за системою менеджменту HACCP.

[Подивитись меню](#)





## Організація харчування у школах

Як оператор шкільного харчування ми відповідаємо за:

- організацію дитячого харчування «під ключ»;
- відповідність енергетичної цінності раціону дітей витратам їх енергії;
- збалансованість усіх страв за кількістю білків, жирів та вуглеводів;
- відповідність меню віку та заняттям дітей, а також особливості окремих учнів (алергія, захворювання ШКТ);
- відповідність продукції санітарним нормам, робота за системою менеджменту HACCP.

[Подивитись меню](#)





# Інвестиційні програми

При довгостроковій співпраці ми готові інвестувати власні кошти у проект. Чим довше договір, тим більшим може бути обсяг інвестицій з нашого боку. Інвестиційна програма діє лише у контрактах від 2-х років та включає наступні позиції:



## Проект

Витрати на розробку проектної документації



## Ремонт

Комплексний та частковий ремонт приміщень



## Обладнання

Закупівля професійного обладнання



## Меблі

Закупівля меблів та предметів інтер'єру



## Інвентар

Закупівля посуду та інвентарю



## Системи

Комплексний ремонт інженерних систем



Вже інвестували у 28 їдалень по всій Україні







## Переваги при переході на аутсорсинг харчування:

- Якість харчування;
- Стандарти якості;
- Навчений та кваліфікований персонал;
- Різноманітне та особливе меню;
- Задоволений споживач;
- Відсутність плинності кадрів;
- Економія часу та коштів;
- Сучасне обладнання та реновація харчоблоків.

# ● Що відрізняє нас від конкурентів

## 8 років готуємо для вас

Робота у громадському харчуванні для нас – це не просто бізнес, це улюблене заняття, захоплення, мета життя, тому ми повністю віддаємось своїй справі.



## Справді смачно

Ми знаємо смаки та переваги всіх постійних клієнтів і можемо з упевненістю сказати, що задовольнимо навіть найвибагливіших.



## Заощаджуємо час нашим клієнтам

Для того, щоб смачно та економно поспідати, пообідати або повечеряти в наших їдальнях, нашим клієнтам необхідно не більше 20 хвилин



## Професійний підхід

Розробляючи меню ми завжди думаємо про те, щоб у ньому були страви, що відповідають усім вимогам наших гостей, а також враховуючи такі особливості як: алергії, дієти, захворювання ШКТ



## Безпека харчування

У наших стравах ви не знайдете бульйонні кубики, сухе молоко, яєчний порошок та інші сухі добавки, барвники, консерванти, загусники та ароматизатори.



## Оптимальний бюджет

Кожна наша пропозиція формується індивідуально, враховуючи всі побажання клієнта та його бюджет.



# Наші кейси

## Інститут кардіологіїм. Стражеска

**460**  
Пацієнтів  
в день

послуга комплексного харчування (сніданок, обід, вечеря), організація виробництва, роздавальної, буфета, їдалень.



**1650**  
осіб  
у день

## ГЗК, м. Кривий Ріг

послуга комплексного харчування (сніданок, обід, вечеря), організація виробництв, їдалень, буфетів, пунктів видачі молока



**1200**  
осіб  
у день

## Сентравіс продакшн Юкрейн, м. Нікополь

послуга комплексного харчування (сніданок, обід, вечеря), організація виробництва, їдалень, буфетів-роздавальних, пунктів видачі молока

**800**  
осіб  
у день

## Кока-Кола Беверіджіз Україна Лімітед

обслуговування делегацій, послуги із забезпечення харчуванням працівників. Організація виробництва, їдалень.

від **65** | грн. за обід

**192 891**  
пакетів молока (на виробництвах) постачаємо щомісяця





8 років досвіду в організації харчування



**400**  
осіб у  
день

### Avon Cosmetics Ukraine

послуга із забезпечення  
Корпоративного харчування  
працівників. Організація виробництва  
та їдальні.

**500**  
пацієнтів  
у день

### Інститут Нейрохірургії ім. Ромоданова

послуга комплексного харчування (сніданок, обід,  
вечеря), організація столової доготівкової та  
пункту видачі

**Годуємо** | **8520** осіб у  
по всій Україні, у різних областях | **день**

**150**  
осіб у  
день

### Вальдорфська школа Борисфен

послуга комплексного харчування  
(сніданок, обід, вечеря), організація  
виробництва та їдальні

**400**  
осіб у  
день

**Університет МАУП**  
послуга комплексного  
харчування (сніданок, обід, вечеря),  
організація виробництва та їдальні



# ● Наші клієнти

AVON



ВАЛЬДОРФСЬКА ІНІЦІАТИВА  
БОРИСФЕН

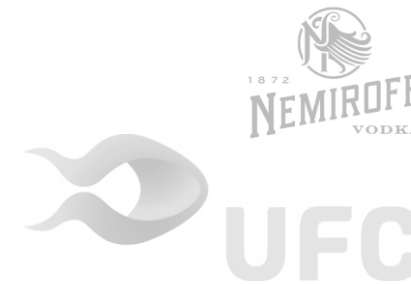
Приєднуйтесь до них!



Державна установа  
«Національний науковий центр  
«Інститут кардіології  
Імені академіка М.Д. Стражеска»  
НАМН України»



Альфа Банк



Державна установа  
Інститут нейрохірургії  
ім. акад. А. П. Ромоданова НАМН України



Працюємо за системою харчової безпеки HACCP



# ● Наші контакти

Запросити нас на **ТЕНДЕР**



## Ми завжди для вас на зв'язку!

*Якщо вас цікавить організація корпоративного харчування та ви хочете дізнатися ціни і деталі обслуговування, зателефонуйте нам або напишіть на пошту. Наші фахівці з радістю проконсультують вас та підготують оптимальну пропозицію.*

 +38 (063) 344-03-51

 e.merezhko@unitcatering.com.ua

 unitcatering.com.ua