



UNIT CATERING

ОРГАНІЗАЦІЯ ЇДАЛЕНЬ ПІД КЛЮЧ

Ми про смачно!

СМАЧНЕ РІШЕННЯ ДЛЯ ВАШОЇ КОМПАНІЇ: ОРГАНІЗАЦІЯ ЇДАЛЕНЬ ВІД UNIT CATERING

Ми раді вітати вас і представити рішення від Unit Catering – організацію їдалень під ключ, що може створити новий рівень комфорту для ваших співробітників. Наша мета – не лише забезпечити смачне та різноманітне харчування, але й зробити обідній час моментом відпочинку та натхнення. Ми знаємо, наскільки важливою є якісна їжа для продуктивної роботи, тому пропонуємо повний комплекс послуг – від організації їдальні до створення меню, що відповідає вподобанням ваших команд.

З нами ви отримуєте не лише смачні страви, а й впевненість у тому, що обіди для ваших співробітників завжди будуть на найвищому рівні.





ВСІ НАШІ ПОСЛУГИ

Ваш надійний партнер: від концепції до реалізації



Їдальні повного циклу

Ідеально підійде для компаній із великою чисельністю персоналу. Під ключ організуємо роботу обідніх зон, ліній роздачі та виробництва (гарячий та холодний цехи, цех обробки, повноцінна кухня).



Їдальні доготовчого типу

Ідеально підійде для компаній, що не мають великих площ. Основні страви у вигляді напівфабрикатів готуються на нашій фабриці-кухні, а на об'єкті Замовника проходять лише термічну обробку.



Лінії роздачі готових страв

Це оптимальний формат для компаній з невеликою площею, але з великою кількістю співробітників. Приготування харчування відбувається на нашій фабриці-кухні, роздається на лінії роздачі у Замовника.



Смарт холодильники

Даний варіант підійде організаціям, які не мають у своєму розпорядженні площ для їдалень та кафе. Для смачного та різноманітного обіду щодня вам потрібні лише 1м2 та розетка. Щодня доставляємо смачні страви.



Організація кафетеріїв під ключ

Ідеальне рішення для локацій з високим потоком відвідувачів. Наша команда візьме на себе усі турботи про створення та функціонування кафетерію від дизайн-проекту до повсякденного управління.

БЕЗ ВКЛАДЕНЬ ЗІ СТОРОНИ ЗАМОВНИКА

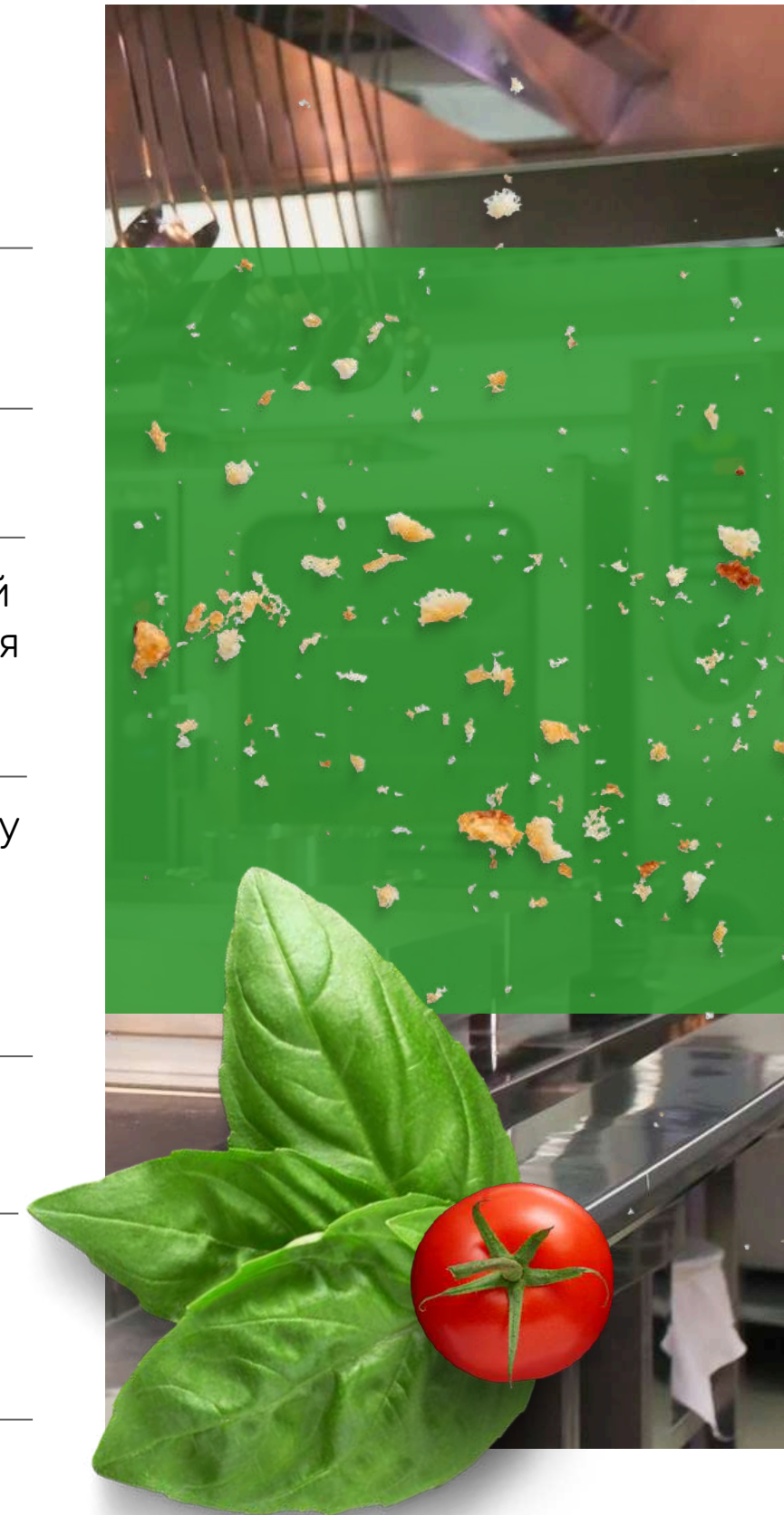
Позбавте себе непрофільних турбот. Ми повністю беремо на себе:

- організацію роботи їдальні під ключ (від розробки меню, приготування до обслуговування);
- підбір та контроль постачальників продуктів харчування;
- підбір та навчання персоналу;
- контроль за дотриманням санітарних норм на харчоблоках, система менеджменту HACCP;
- реінвестуємо власні кошти на ремонт приміщень, на оновлення обладнання, посуду, меблів;
- впровадження спеціальних комплексів харчування (вегетаріанське, дієтичне меню).



ПОРІВНЯННЯ **ТИПІВ** ІДАЛЕНЬ

	Повний цикл	Доготовчий тип	Лінія роздачі
Необхідна площа	Виробничі приміщення – від 100 кв.	Виробничі приміщення – від 50 кв.	Приміщення від 50 кв.м.
Необхідна потужність	Потужність електрики – від 80 кВт.	Потужність електрики – від 45 кВт.	Потужність електрики – від 15 кВт.
Персонал	В середньому 20	В середньому 7	В середньому 3
Приготування	Всі страви готуються безпосередньо в їдальні Замовника	Основні страви готуються завчасно на нашій кухні, в їдальні лише доводяться до готовності.	Усі страви готуються на нашій кухні, а потім транспортуються до місця роздачі.
Обладнання	Все необхідне обладнання для приготування різноманітних страв, включаючи спеціальні кулінарні агрегати.	Зазвичай обмежується тепловими приладами для доготовки страв, такими як мікрохвильові печі або конвекційні печі.	Обладнання в такому випадку зазвичай обмежується мармітами та самою лінією роздачі
Обідня зона	З розрахунку від 2,25 кв.м на одне посадкове місце	З розрахунку від 2,25 кв.м на одне посадкове місце	З розрахунку від 2,25 кв.м на одне посадкове місце
Лінія роздачі	так	так	так
Касові апарати	так	так	так
Час на запуск	В середньому 20 робочих днів	В середньому 12 робочих днів	В середньому 5-7 робочих днів



01. Якість інгредієнтів

Ми вибираємо лише найкращі продукти. Наші інгредієнти – це гарантія свіжості та високої якості, яка відчувається в кожному шматочку нашої їжі.

02. Смак

Наш основний пріоритет – неперевершений смак наших страв. Ми присвячуємо значну увагу кулінарній досконалості, вибору інгредієнтів та методам приготування. Відданість смаку – це наша місія, що відображена в нашому слогані 'Ми про смачно!'

03. Інновації в сервісі

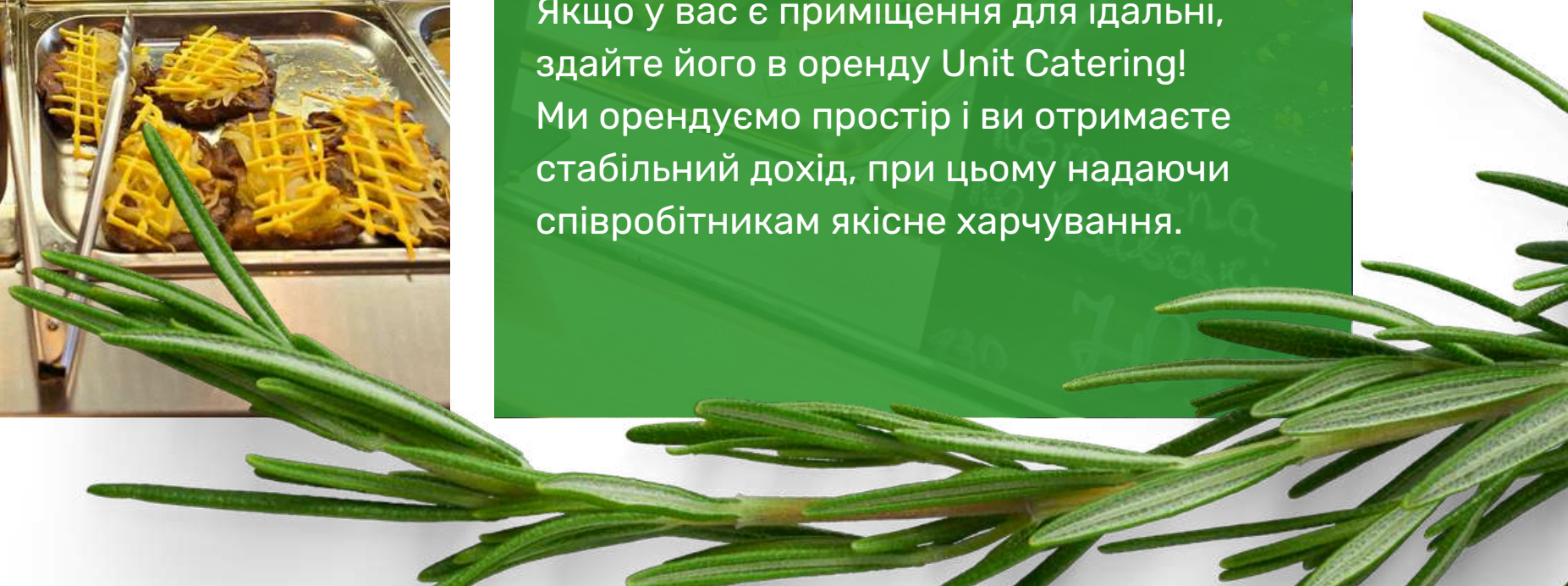
Ми постійно вдосконалюємося, впроваджуючи інноваційні рішення, чат боти, ШІ та автоматизовані системи управління їдальнями, щоб кожен ваш обід був зручним і приємним.

3 НАШІ НАЙВАЖЛИВІШІ ФОКУСИ



ОРГАНІЗУЙТЕ ЇДАЛЬНЮ БЕЗ ЖОДНИХ ВИТРАТ

Якщо у вас є приміщення для їдальні, здайте його в оренду Unit Catering! Ми орендуємо простір і ви отримаєте стабільний дохід, при цьому надаючи співробітникам якісне харчування.



Досвід і пристрасть у кожній страві

Наші результати в цифрах



12+

Років досвіду

З 12-річним досвідом на ринку, Unit Catering довела свою майстерність та надійність у галузі корпоративного харчування. Наша історія – це розповідь про пристрасть до кулінарії та невпинне прагнення до вдосконалення.

8500+

Страв щодня

Кожного дня ми готуємо та подаємо понад 8500 страв, що гарантує свіжість і різноманітність наших меню. Ця цифра свідчить про нашу здатність задовольняти велике розмаїття кулінарних запитів наших клієнтів.

58

Компаній- клієнтів

Цей показник свідчить про стабільну довіру до наших послуг. Наша робота з такою кількістю підприємств демонструє нашу здатність відповідати різноманітним вимогам і забезпечувати якісне обслуговування.

2250+

Відгуків

Отримавши вже більше 2250 відгуків від наших клієнтів, ми прагнемо враховувати кожну думку для покращення наших сервісів. Ваші відгуки є для нас цінним джерелом інформації, яке допомагає нам вдосконалюватися щодня.



"У Юніт Кейтерінг ми не просто готуємо їжу – ми створюємо враження та відносини. Для нас корпоративне харчування – це мистецтво, яке сприяє здоров'ю та щастю наших клієнтів. Для нас кожен обід – це можливість здивувати та подарувати радість, адже ми вкладаємо серце у створення надзвичайно смачних страв. Наші клієнти – наше найбільше натхнення, і ми щоденно прагнемо перевершити їхні очікування."

”

Олена Мережко, Виконавчий директор, Юніт Кейтерінг

Гарантія якості: наші стандарти – Ваша впевненість



СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТУ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТУ ЯКОСТІ

СЕРТИФІКАТ
на систему менеджменту безпеки харчових продуктів
№: SIC.MS.005.ISO22000.3079

Орган сертифікації «ФЬОРСТ КВОЛПІ СЕРТІФІКЕЙШН» цим сертифікатом підтверджує, що система менеджменту безпеки харчових продуктів

«ЮНІТ КЕЙТЕРІНГ»
ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
Україна, 04060, м. Київ, вул. Ольжича, будинок 27/22
Код 19130350

стосовно:

- виробництва готової їжі та страв;
- організування конгресів і торговельних виставок;
- функціонування театральних і концертних залів;
- організування інших видів відпочинку та розваг;
- роздрібною торгівлі в неспеціалізованих магазинах;
- роздрібною торгівлі в спеціалізованих магазинах;
- діяльності ресторанів, надання послуг мобільного харчування;
- постачання готових страв для подій;
- постачання інших готових страв;
- обслуговування напоями

(Категорії: E, F1, F2, F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9, F10, F11, F12, F13, F14, F15, F16, F17, F18, F19, F20, F21, F22, F23, F24, F25, F26, F27, F28, F29, F30, F31, F32, F33, F34, F35, F36, F37, F38, F39, F40, F41, F42, F43, F44, F45, F46, F47, F48, F49, F50, F51, F52, F53, F54, F55, F56, F57, F58, F59, F60, F61, F62, F63, F64, F65, F66, F67, F68, F69, F70, F71, F72, F73, F74, F75, F76, F77, F78, F79, F80, F81, F82, F83, F84, F85, F86, F87, F88, F89, F90, F91, F92, F93, F94, F95, F96, F97, F98, F99, F100)

відповідає вимогам міжнародного стандарту
ISO 22000:2018
«Системи менеджменту безпеки харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчової ланцюгу (ISO 22000:2018, IDT)»

Дата видачі сертифікату: 22.09.2022
Цикл сертифікації: 3 роки (до 21.09.2025)
Термін дії сертифікату*: 22.09.2022
Дата наступного підтвердження*: 22.08.2023

* Сертифікат підлягає перевірці на кожні три місяці за результатами щорічного технічного нагляду

Керівник органу: А. Григоренко

СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТУ ЯКОСТІ

СЕРТИФІКАТ
на систему менеджменту якості
№: SIC.MS.005.ISO9001.3128

Орган сертифікації «ФЬОРСТ КВОЛПІ СЕРТІФІКЕЙШН» цим сертифікатом підтверджує, що система менеджменту якості

«ЮНІТ КЕЙТЕРІНГ»
ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
Юридична адреса: Україна, 04060, м. Київ, вул. Ольжича, будинок 27/22
Місцезнаходження потужностей: Україна, 03151, м. Київ, вул. Святослава Хороброго, будинок 5
Україна, 04050, м. Київ, вул. Платона Майбороди, будинок 32
Код 19130350

стосовно:

- виробництва готової їжі та страв;
- організування конгресів і торговельних виставок;
- функціонування театральних і концертних залів;
- організування інших видів відпочинку та розваг;
- роздрібною торгівлі в неспеціалізованих магазинах переважно продуктами харчування, напоями та тонованими виробами;
- роздрібною торгівлі в спеціалізованих магазинах;
- діяльності ресторанів, надання послуг мобільного харчування;
- постачання готових страв для подій;
- постачання інших готових страв;
- обслуговування напоями

відповідає вимогам міжнародного стандарту
ISO 9001:2015
«Системи менеджменту якості. Вимоги»
(ДСТУ ISO 9001:2015 «Системи управління якістю. Вимоги» (ISO 9001:2015, IDT);
(ДСТУ EN ISO 9001:2018 Система управління якістю. Вимоги (EN ISO 9001:2015, IDT; ISO 9001:2015, IDT)

Дата видачі сертифікату: 24.11.2022
Цикл сертифікації: 3 роки (до 23.11.2025)
Дата наступного підтвердження*: 24.10.2023

* Сертифікат підлягає перевірці на кожні три місяці за результатами щорічного технічного нагляду

Керівник органу: А. Григоренко

СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТУ ЯКОСТІ



Юніт Кейтерінг – синонім непохитної якості. Наша відданість найвищим стандартам відбивається у кожній порції їжі, що ми подаємо. Ми не просто дотримуємось міжнародних стандартів ISO 22000:2018, ISO 9001:2015 та ISO 14001:2015 – ми живемо ними. Кожен процес у нашій системі управління харчовими продуктами, від вибору постачальників до приготування страв, є втіленням глибокого розуміння і важливості якості та екологічної безпеки. Ми постійно інвестуємо у покращення та інновації, щоб забезпечити вас, наші цінні клієнти, послугами, які перевершують очікування





Наші клієнти





Завжди для вас на зв'язку!



+38 (063) 344-03-51



e.merezhko@unitcatering.com.ua



unitcatering.com.ua



Київ, вул. Очаківська 5/6

