



РУССКИЙ ПРОЕКТ®

ЗНАНИЯ · ОПЫТ · ЭНЕРГИЯ

**КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ
ИНДУСТРИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

РУССКИЙ ПРОЕКТ

БИЗНЕС — ОПЫТ — ЭКСПЕРИЕНС

Наши клиенты

X5 RETAIL GROUP

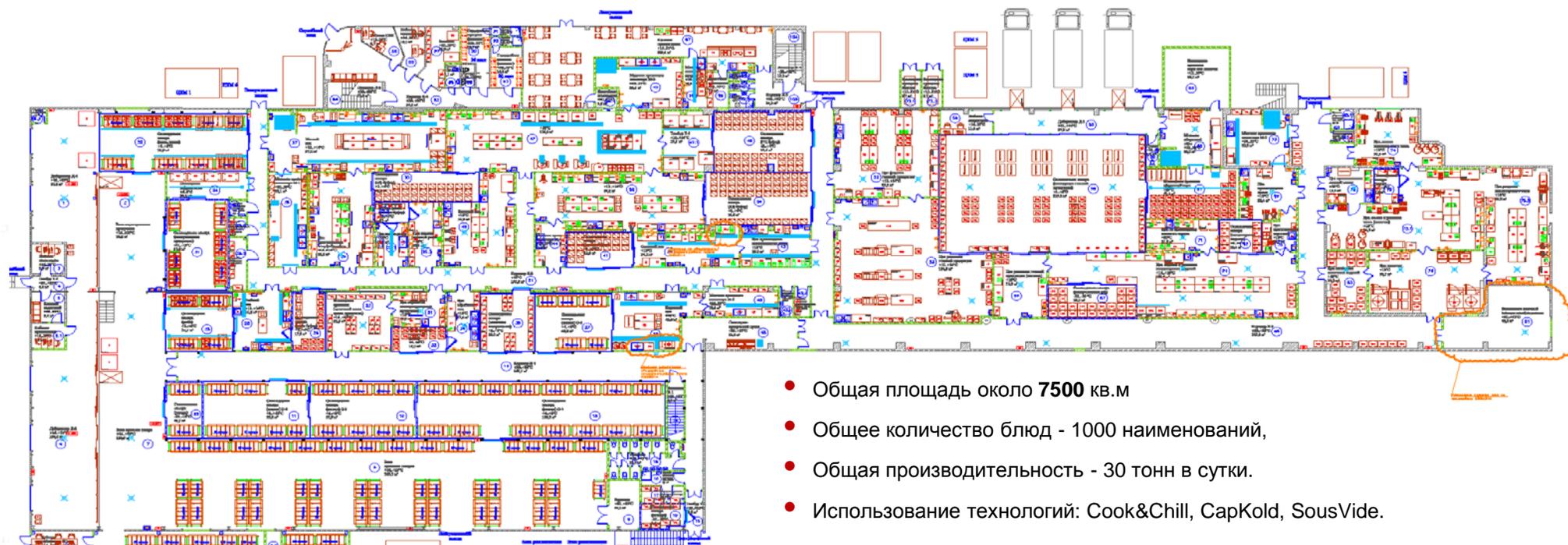
METRO

Cash & Carry Russia



...и еще более тысячи клиентов на всей территории России и ближнего зарубежья

Фабрика-кухня сети магазинов



- Общая площадь около **7500 кв.м**
- Общее количество блюд - 1000 наименований,
- Общая производительность - 30 тонн в сутки.
- Использование технологий: Cook&Chill, CapKold, SousVide.

Фабрика-кухня X5 Retail для сети «Перекресток»

Общая площадь – 25000 м²;

Производственная площадь составляет - 12000 м²;

Складская – 6000 м²;

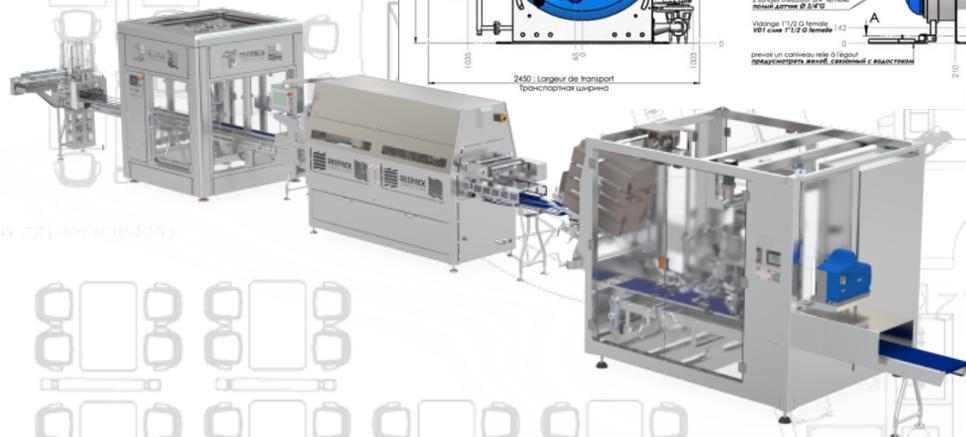
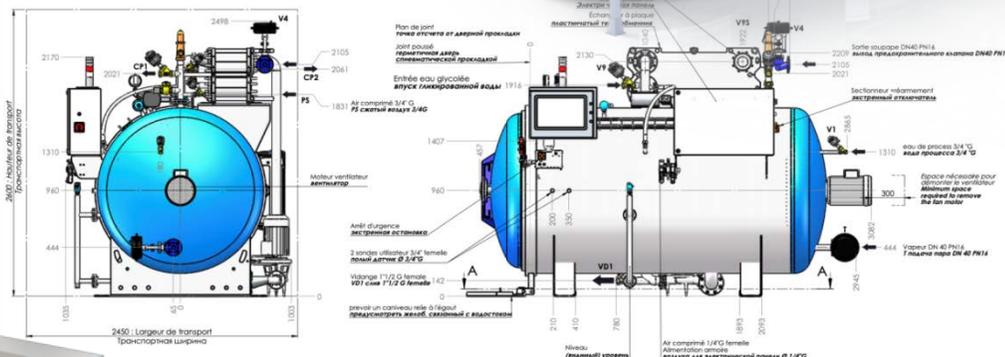
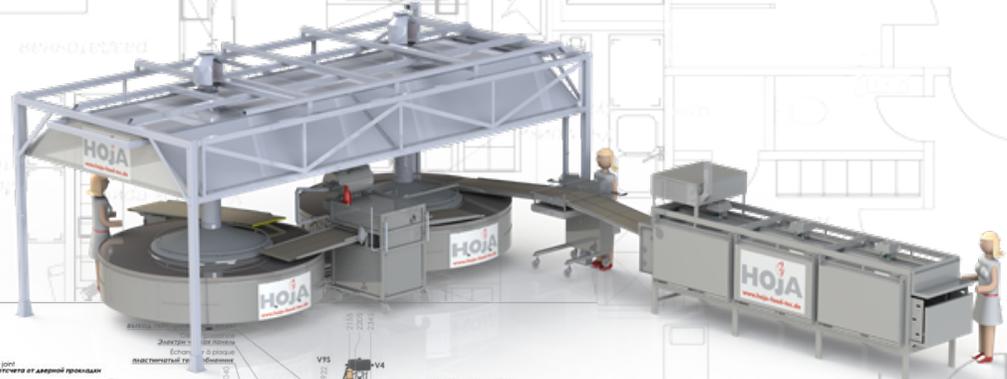
Экспедиция – 2500 м²;

АБК (административно-бытовой корпус) и технические помещения – 5000 м².

100 тонн готовых блюд в сутки



Эффективность определяется использованием индустриальных аппаратурно-технологических схем



Наши объекты

Проектирование и оснащение комбината питания «Единая сеть питания», г. Москва

Предприятие включает в себя производственные, складские, административно-бытовые и вспомогательные помещения. Кроме производственных цехов, оборудована столовая для персонала и демонстрационная кухня которая служит для обучения персонала и отработки рецептур.

Благодаря качественной проработке была решена основная задача проекта, а именно: сделано оптимальное коммерческое предложение по параметрам "цена-качество" в рамках бюджета клиента.

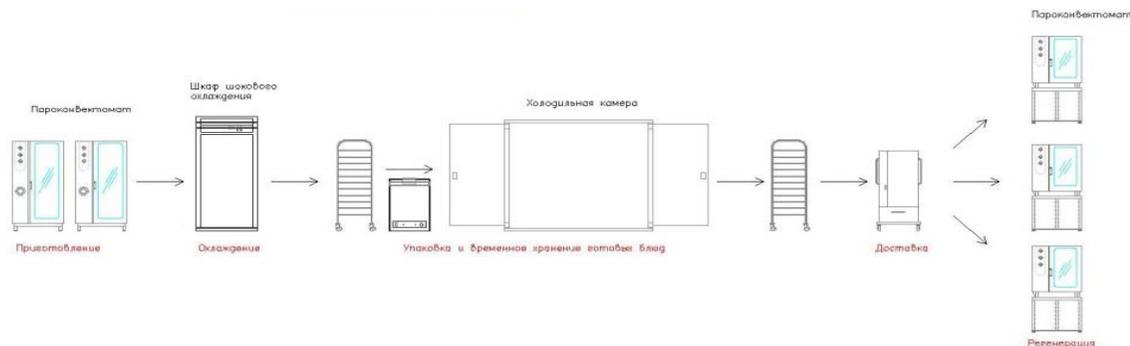


Выбор Технологии

Подбор максимально эффективной технологии с точки зрения ассортимента и сроков хранения.

Технология производства Cook&Chill

Самая популярная технология не только в индустриальном питании, но и в ресторанах, кафе, столовых и других заведениях общественного



Технология упаковки «Sous-vide», JOM



Технология упаковки CapCold, DCNorris



Технология упаковки CapCold, DCNorris

Технология производства SousVide

Максимальный выход готовой продукции.
 Увеличение сроков хранения до 35 дней без консервантов.

Технология производства CapCold

Увеличение сроков хранения.
 Сохранение пищевых свойств продукта.

Из каких этапов складывается инжиниринг?

1. Определение ассортиментной матрицы.

2. Принципиальная концепция фабрики.
Большая кухня или Завод?

3. Выбор технологий приготовления, сроков хранения.

4. Выбор класса оборудования, аппаратурно-технологических схем.

5. Выполнение проектных работ, окончательный подбор оборудования.

6. Поставка, монтаж и пуско-наладка оборудования.

7. Технологический запуск и сервисное сопровождение.

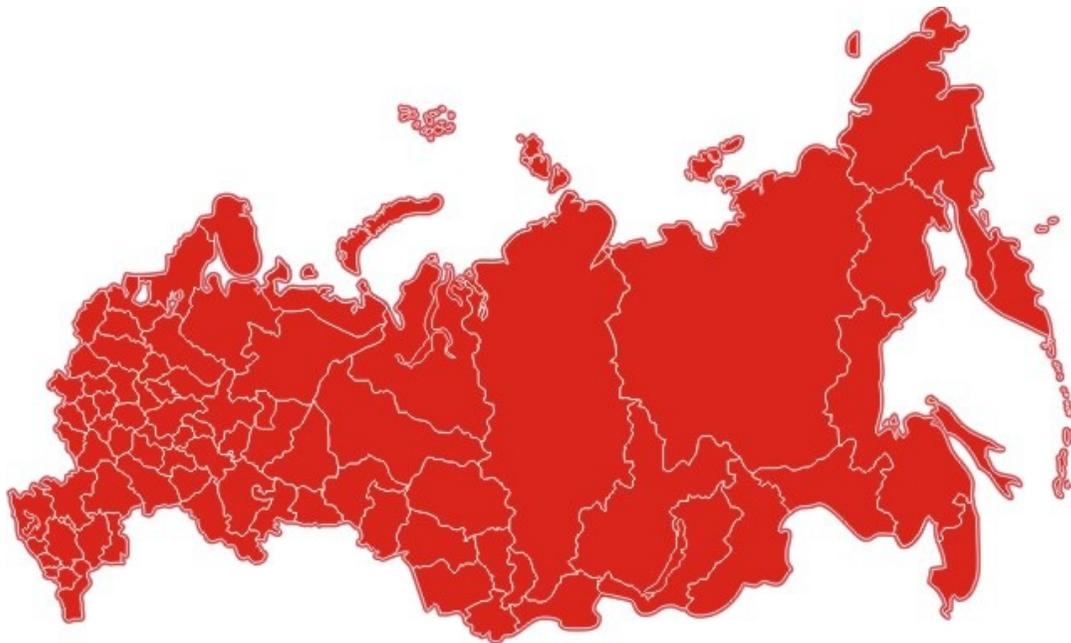
ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ

С нами вся Россия!

Филиалы на территории России и стран СНГ:

Астана, Алматы, Архангельск, Владивосток, Вологда, Иваново, Иркутск, Калуга, Кемерово, Киев, Кострома, Краснодар, Курск, Нижний Новгород, Новосибирск, Пенза, Ростов-на-Дону, Рязань, Самара, Санкт-Петербург, Саранск, Сочи, Ставрополь, Сыктывкар, Тула, Улан-Удэ, Уфа, Челябинск, Ярославль.

«Русский Проект»® - это весь спектр услуг по проектированию, оснащению и техническому обслуживанию предприятий общественного питания и торговли любого формата и профиля.



**Москва,
Волоколамское шоссе 88, стр. 8,
Тел./факс: +7 (495) 540-46-00**