



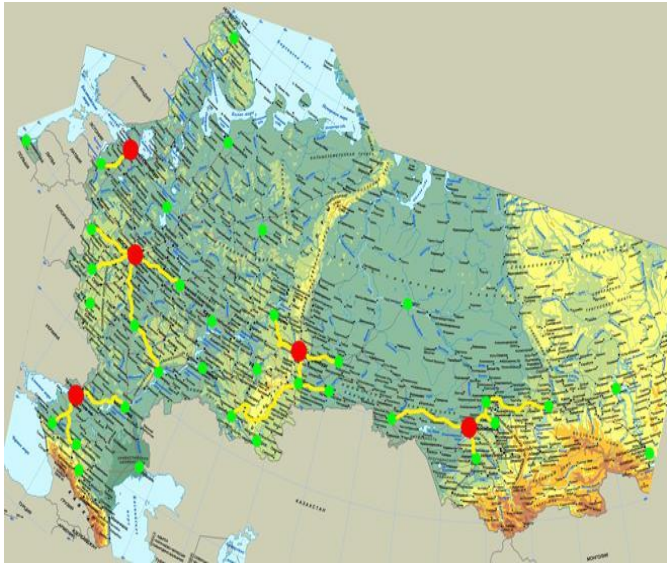
ТРАНСПИТ
ОПЕРАТОР БОРТОВОГО ПИТАНИЯ

Новый взгляд на бортовое питание

Москва, 2011г.



Концепция проекта



Идея проекта – используя централизованное производство питания, создать сеть логистических центров по реализации питания для пассажиров авиационного транспорта.

Преимущества

- ✓ Рациональное сочетание вертикальной интеграции производства;
- ✓ Оптимизация производственного процесса и расходов на содержание и эксплуатацию оборудования;
- ✓ Снижение удельной себестоимости продукции за счет эффекта масштаба, который появляется при кооперации производителей и потребителей.



Группа TRANSPIT

TRANSPIT – группа компаний, специализирующихся на предоставлении услуг по обеспечению бортовым питанием авиакомпаний в аэропортах РФ. В группу входят управляющая компания, лизинговые компании, логистическо-производственные комплексы, включающие центры по хранению, комплектации и реализации бортового питания, компании по уборке и экипировке воздушных судов, кафе, столовые.

**Управляющая
компания**

**Финансовая
аренда / лизинг
оборудования**

**Комплектация,
Хранение,
доставка
питания
на рейсы
авиакомпаний**

**Уборка и
экипировка ВС**

**Хранение и
санитарная
обработка
оборудования
авиакомпаний**

**Общепит
(кафе,
столовые)**



Производство питания

ТРАНСПИТ является эксклюзивным дистрибьютором продукции комбината по производству питания Общества с Ограниченной Ответственностью «ЕДИНАЯ СЕТЬ ПИТАНИЯ» (ООО «ЕСП»), расположенного в г. Санкт-Петербурге. ООО «ЕСП» создано в 2007 году. 14 октября 2010 года с участием Президента ОАО «РЖД» Якунина В.И. осуществлен запуск промышленного производства на комбинате питания. Вид деятельности - производство питания пассажиров железнодорожного и авиационного транспорта, промышленных предприятий, обеспечения высококачественным питанием учебных заведений и объектов социальной сферы.

Площадь комбината – 17000 кв.м, производственная мощность рассчитана на выпуск до 60 тыс. рационов питания в сутки.



Применяемые технологии



Технология Cook&Chill - процесс приготовления и быстрого охлаждения питания. Технология позволяет предотвратить опасность размножения бактерий в процессе охлаждения приготовленного питания и увеличить срок годности продукции до 20-30 суток при хранении при температуре 0...+4 градусов.

Технология приготовления мясных блюд Sous-Vide («под вакуумом») – приготовление питания при относительно низкой температуре в течение длительного времени. Благодаря этому блюда из мяса, рыбы, птицы имеют чрезвычайно нежную консистенцию и замечательный вкус.

Система управления качеством предприятия основана на принципах HACCP.



Типы питания и упаковка



Упаковка – индивидуальные и групповые касалетки, пищевые пакеты, балки (3–10кг); готовые рационы на подносах с использованием технологической оснастки в стандартах ATLAS/KSSU.

Типы питания и упаковки

Охлажденное питание – салаты, холодные мясные и рыбные закуски, горячие блюда - в индивидуальных запаянных пластиковых упаковках и групповых упаковках;

Замороженное питание – в фольговых упаковках.



Сроки хранения в не вскрытой упаковке

- ✓ *охлажденного питания – не более 5-ти суток*
- ✓ *охлажденного питания в групповой упаковке под вакуумом – 15-20 суток;*
- ✓ *замороженного питания – от 30-ти до 180-ти суток*



Функции ЛПК



- ✓ Закупка и хранение продукции;
- ✓ Комплектация рационов питания;
- ✓ Доставка бортового питания и съемного оборудования на воздушное судно, погрузочно-разгрузочные работы;
- ✓ Снятие с борта ВС и утилизация остатков бортового питания;
- ✓ Прием и выгрузка съемного оборудования и бортовой посуды;
- ✓ Разбор, санитарная обработка, хранение посуды и съемного оборудования АВИАКОМПАНИИ;
- ✓ Обеспечение предполетного досмотра службами авиационной безопасности аэропорта;
- ✓ Управление кафе и столовыми.



Ключевые факторы успеха



- ✓ Ориентированность на клиента.
- ✓ Высокий уровень пищевой безопасности;
- ✓ Использование современных технологий, высокий уровень автоматизации производства;
- ✓ Максимальная сохранность пищевой ценности и свежести продукции;
- ✓ Увеличенный срок годности продукции;
- ✓ Конкурентоспособные цены;
- ✓ Широкий ассортимент блюд. Сочетание идей и блюд ресторанной кухни с учетом особенностей авиационного кейтеринга;
- ✓ Введение единых стандартов бортового питания и сервиса в аэропортах расположения сервисных центров;
- ✓ Обучение и повышение квалификации персонала.

Ключевые факторы успеха



- ✓ Использование в качестве помещения ЛПК быстровозводимых конструкций ангарного типа для аэропортов с небольшими объемами реализации;
- ✓ Уменьшение затрат на приобретение технологического оборудования в связи с отсутствием в ЛПК функций по производству продукции;
- ✓ Короткие сроки ввода в эксплуатацию ЛПК с даты начала подготовительных работ;
- ✓ Единый регламент и стандартизация бизнес-процессов во всех ЛПК.
- ✓ Введение единых стандартов бортового питания и сервиса в аэропортах расположения сервисных центров;
- ✓ Обучение и повышение квалификации персонала.



Уборка ВС. Обеспечение мягким инвентарем

Помимо организации доставки бортового питания ОПЕРАТОР выполняет услуги по уборке ВС и обеспечению мягким инвентарем и химчистке текстильных изделий АВИАКОМПАНИИ.

Оборудование, применяемое для уборки, представляет собой технику последнего поколения. Виды используемого оборудования:

- ✓ Karcher Электровеник K 55 Plus, за счет аккумуляторного привода электровеник позволяет убрать салон ВС быстрее и качественнее по сравнению с обыкновенным веником, сделает уборку проще и легче в труднодоступных местах пассажирского салона.
- ✓ Аккумуляторный пылесос Karcher T 9/1 Вр Pack для сухой уборки сочетает уникальную гибридную технологию. Модель манёвренна, легка, компактна и проста в эксплуатации. Пылесос может использоваться в двух режимах электропитания: от бортовой сети самолетов или от аккумуляторной батареи, что упрощает взаимодействие на воздушном судне с другим персоналом, обслуживающим ВС в это же время.



Уборка ВС. Обеспечение мягким инвентарем

Для обработки используются химические моющие и чистящие средства британской фирмы «Сее-Вее», которые обеспечивают контроль за состоянием и функционированием туалетных систем, внутренней очистки салонов воздушных судов, просты в применении, функциональны и безопасны для техники, персонала и окружающей среды.

Для внутренней мойки и санобработки воздушных судов применяются:

- ✓ Си-Би А-18 - моюще-дезинфицирующий препарат;
- ✓ Хани Би Клинер 60 - моющий препарат;
- ✓ Хани Би Клинер 76 - моющий препарат;
- ✓ Си-Би А-952 - препарат для удаления жевательной резины, клеев, наклеек;
- ✓ Супер Би 210В - моющий препарат;
- ✓ Хани Би Аэрогель - дисковый дезодорант.



ТРАНСПИТ
ОПЕРАТОР БОРТОВОГО ПИТАНИЯ

**Мы рады сотрудничать с Вами и готовы
предложить эффективные решения в
области организации бортового
обслуживания!**

