



МОСКОВСКИЙ КОМБИНАТ ПИТАНИЯ

Коммерческое предложение

Организация питания
сотрудников

Офисы - Стройки - Производства - Склады - Логистические центры

Московский Комбинат Питания предлагает организацию комплексного питания сотрудников для объектов и компаний, которым важно быстро запустить питание без собственной кухни на месте. Мы берем на себя приготовление, фасовку, доставку и организацию выдачи питания.

Готовим в день доставки Свежеприготовленное питание с поставкой по согласованному графику.	Без кухни на объекте Все привозим готовым, в удобной фасовке, с последующим разогревом.
ХАССП / НАССР Системный контроль безопасности и стабильное качество.	Охлажденная доставка Температурный режим +2...+6°C для пищевой безопасности.

Что мы предлагаем

- Форматы питания: завтрак, обед, ужин или полный день.
- Регулярные поставки для численности от 25 человек в день.
- Разнообразное меню с выбором блюд по категориям.
- Возможность халяль-формата по запросу.
- Для крупных объемов - возможность предоставить СВЧ и холодильники.

Форматы и стоимость

Формат	Цена	Состав
Завтрак	250 Р	Основное блюдо 250-300 г, бутерброд 80 г, выпечка 80 г, напиток.
Обед	400 Р	Суп 350 г, салат 150 г, горячее + гарнир 300-350 г, выпечка, напиток. Общий вес комплекса - более 1 кг.
Ужин	350 Р	Салат 150 г, горячее + гарнир 300-350 г, выпечка 80 г, напиток.
Полный день	1 000 Р	Завтрак + обед + ужин.

Преимущества для заказчика

- Быстрый запуск питания сотрудников без организации собственной кухни.
- Можно согласовать 1, 2 или 3 приема пищи в зависимости от графика работы.
- Каждый день доступен выбор блюд, а не строго один фиксированный набор.
- Подходит для офисов, строек, производств, складов и логистических центров.
- Удобно для регулярного снабжения и масштабирования по мере роста численности.

Пример вариативности меню

В течение дня можно предложить выбор по категориям: 3 салата, 2-3 супа, 3 основных блюда и несколько гарниров.

День	Пример обеда
Понедельник	Салаты: «Петушок», «Ярмарка», «Букет» Супы: борщ, лагман с говядиной Горячее: азу из печени, капуста тушеная со свиной «Бигос», зразы куриные с ветчиной и сыром Гарниры: рис, печеный картофель, пшенка

Вторник

Салаты: «Оливье», «Фунчоза», винегрет, овощные миксы

Супы: борщ, рассольник

Горячее: курица с овощами, люля-кебаб с гречкой, чахохбили, макароны по-флотски

Гарниры: макароны, гречка, картофельное пюре

ХААСП / НАССР

Производство построено на принципах НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points). Для клиента это означает контроль на каждом этапе:

- приемка сырья и проверка поставок;
- соблюдение температурных режимов хранения;
- контроль приготовления по технологическим картам;
- охлаждение, упаковка и доставка с соблюдением санитарных требований.

Документы и порядок работы

- Направляем КП и согласовываем формат питания.
- Уточняем адрес, количество сотрудников, график поставки и состав комплексов.
- Заключаем договор и выставаем счет.
- По итогам поставок предоставляем закрывающие документы.

Контакты для заказа:

+7 (915) 036-76-78 • info.lunchbox24@gmail.com • lunchbox24.ru

Рассчитаем стоимость под ваш объем и формат питания.