



# Проект

## «Индустриальный комбинат социального питания Новосибирской области»

Новосибирск 2014





## **Здоровое питание жителей Новосибирской области - наша общая забота.**

Правительством Российской Федерации в качестве одного из приоритетных направлений социальной политики государства определено создание условий, обеспечивающих удовлетворение потребностей различных групп населения в здоровом питании с учетом их традиций, привычек и экономического положения.

Указанную задачу возможно решить при создании принципиально новых современных пищевых и сельскохозяйственных производств, обеспечивающих одновременно доступность, высокое качество и безопасность пищевых продуктов.

Формирование кластера новосибирских производителей здорового питания позволит консолидировать усилия научного, образовательного и производственного и сельскохозяйственного комплексов для достижения максимально эффективного результата



Группа новосибирских производителей, которую мы представляем, за счет собственных и привлечённых инвестиций готова реализовать на территории Новосибирской области **проект по строительству индустриального пищевого комбината с логистическим комплексом и комплексом аутсорсинга** для обеспечения здоровым питанием учреждения социальной сферы.



Новосибирский проект комбината является уникальным и предполагает возможность обеспечить ежедневно **300 тысяч человек** здоровым, полноценным и качественным питанием не менее **1300 учреждений социальной сферы** города Новосибирска и Новосибирской области, что позволит полностью решить задачи, поставленные Президентом РФ и Правительством РФ в указанной сфере.

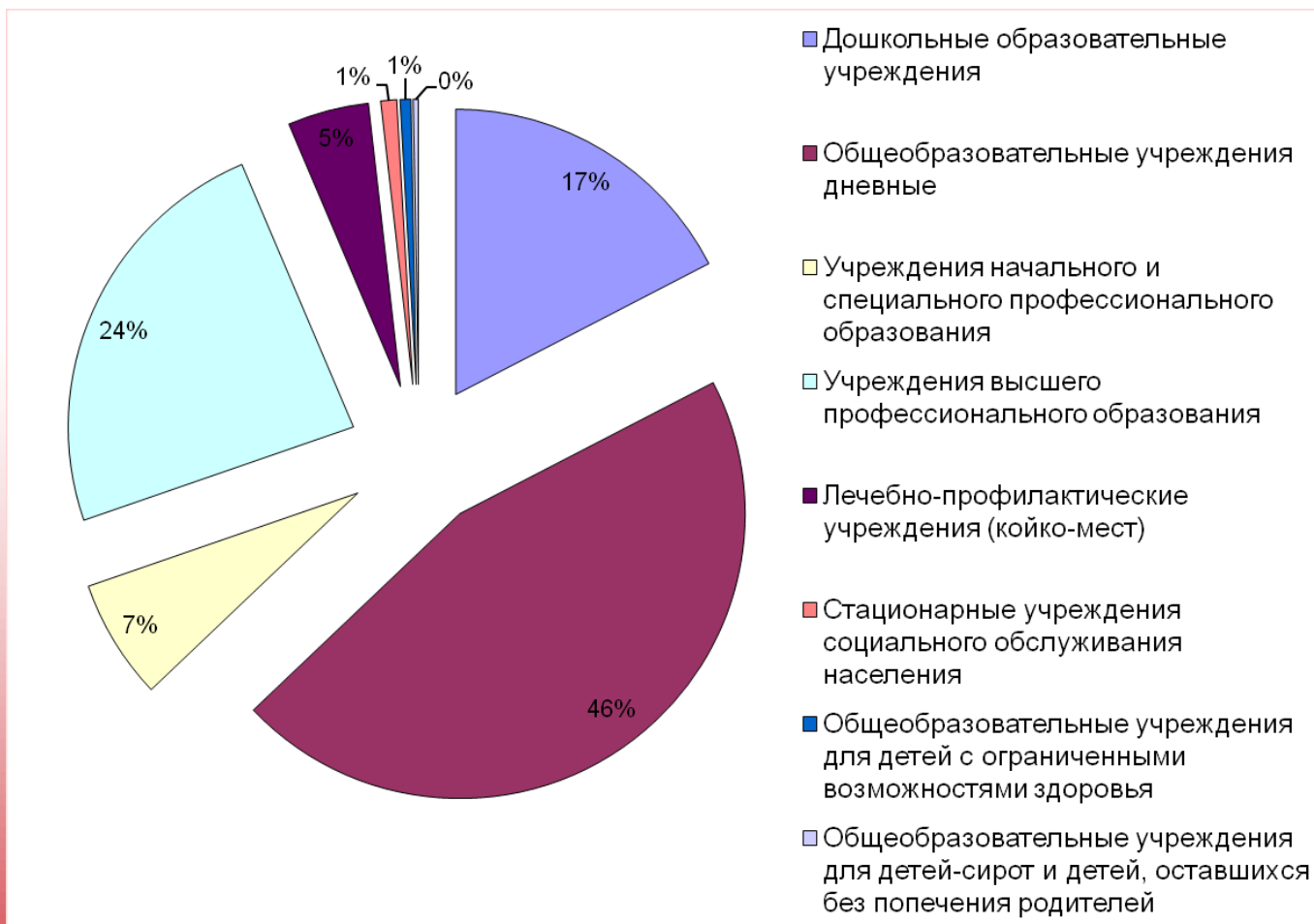


# Количественный состав учреждений социальной сферы Новосибирской области

	Наименование учреждений	Категории граждан	Численность, тысяч чел.
1	Дошкольные образовательные учреждения	дети	94,8
2	Общеобразовательные учреждения дневные	ученики всех возрастов	247,5
3	Учреждения начального и специального профессионального образования	учащиеся и студенты	37,1
4	Учреждения высшего профессионального образования	студенты государственных ВУЗов	129,9
5	Лечебно-профилактические учреждения (койко-мест)	граждане на излечении	25,0
6	Стационарные учреждения социального обслуживания населения	граждане	5,0
7	Общеобразовательные учреждения для детей с ограниченными возможностями здоровья	обучающиеся	3,5
8	Общеобразовательные учреждения для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей	воспитанники	1,7
	<b>ИТОГО</b>		<b>544,5</b>



## Структура учреждений социальной сферы Новосибирской области





- Планируемый объем производства и реализации комбината составляет **150 000 кг** в сутки или **300 000 рационов**
- Общая численность работающих на производстве **336 человек** (новые рабочие места), фонд оплаты труда **85-100 млн. рублей в год**
- Налоговые отчисления будут составлять около **200 млн. рублей в год**



Инвестиции в проект составят около **125 миллионов евро**.  
**Источники финансирования – собственные и привлеченные инвестиции.**

Строительство предполагается осуществлять на земельном участке общей площадью 5 га, расположенном в Новосибирском районе Новосибирской области.

Период строительства 2015 год - 2017 год, выход на полную мощность возможен в 2018 году. Срок окупаемости проекта составит 6 лет с момента ввода в эксплуатацию.





Industrial Foodservice

DAVID DANIELS CONSULTING LTD



INPRO

Технологическая разработка и сопровождение реализации проекта будет осуществляться **английской компанией «Дэвид Дэниэлс Консалтинг Лимитэд»**, имеющей наибольший опыт проектирования и ввода в эксплуатацию аналогичных производств в Великобритании, США, Австралии и России.



**В результате реализации проекта возможно достижение следующих положительных эффектов:**

- 1.Привлечение на территорию Новосибирской области российских им иностранных инвестиций;**
- 2.Возможность планомерного централизованного сбыта** продукции агропромышленного комплекса Новосибирской области;
- 3.Динамичное развитие** агропромышленного комплекса до уровня самодостаточности по всем видам продуктов



**4. Техническое переоснащение** и модернизацию пищеблоков учреждений социальной сферы; наличие **новых технологий переработки и хранения продуктов** и возможность их изучения новосибирскими учеными и студентами с целью дальнейшего развития этой отрасли

**5. Экономия бюджетных средств** за счет аутсорсинга организации питания и **уменьшения затрат на фонд оплаты труда** работников пищеблоков в учреждениях социальной сферы

**6. Энергосбережение**, в связи с рациональным использованием оборудования и возможностью применения энергосберегающих технологий



**7. Расширение и гибкость ассортимента блюд в сочетании с улучшенным качеством,** с сохранением нутриентного состава, витаминов и вкусовых качеств готовых блюд, с возможностью дополнительного обогащения витаминами и минеральными веществами питания для учреждений социальной сферы

**8. 100% охват качественным горячим питанием школьников,** увеличение площади залов для приема пищи в школах за счет централизованного производства



**9. Контроль качества готовых изделий и полуфабрикатов**, поступающих в школы, больницы, учреждения социальной защиты; снижения влияния человеческого фактора на производство и конечные блюда, в связи с увеличением автоматизации производства и «догоготовки» блюд

**10.Создание новых рабочих мест на высокотехнологичном пищевом производстве**

**11. Достижение статуса инноватора в производстве здорового питания**



**Технология приготовления заключается в централизованном индустриальном приготовлении готовых блюд и полуфабрикатов с последующим быстрым охлаждением.**

Окончательное доведение блюд до готовности и порционирование производится в пищеблоках учреждений социальной сферы. Подача блюд производится традиционным способом на тарелках



Современные индустриальные технологии приготовления и быстрого промышленного охлаждения блюд позволяют увеличить сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции с сохранением гигиенических, вкусовых и текстурных качеств продуктов питания **до 5-21 дней.**

При приготовлении и хранении **ОТСУТСТВУЮТ** консерванты, газомодифицирующая среда, заморозка готовых блюд.



В состав комбината будет входить:

- **Овощехранилище**
- **Складской комплекс с холодильными и морозильными камерами**
- **Цеха по переработке сырья (мясо, рыба, овощи)**
- **Цеха кулинарной обработки**
- **Цех мучных изделий**
- **Экспедиционный комплекс** с парком специализированных автомобилей
- **Лаборатории** входного качества сырья и выходного качества продукции.
- **Оборудованные пищеблоки** в учреждениях социальной сферы, переданные в аутсорсинг комбинату





## Технология «Cook&Chill» решения для организации питания учреждения социальной сферы





Технология «**Cook&Chill**» разработана для обеспечения безопасного процесса приготовления пищи в стерильных условиях. Рекомендована Правительством США и России для внедрения в комбинатах социальной сферы питания





Инвестиции по технологии «**Cook&Chill**» окупаются в разы быстрее классической кухни





## **Какие виды оборудования используются в системе «Cook&Chill»?**

**Крупногабаритные котлы для скоростного приготовления**  
**Станция дозирования для быстрой выгрузки продукции из**  
**КОТЛОВ**

**Система водяного охлаждения для скоростного охлаждения**  
**Низкотемпературный танк для быстрой экономной варки**  
**мяса и гарниров**

**Конвейеры вакуумные клипсаторы**  
**И другие аксессуары**





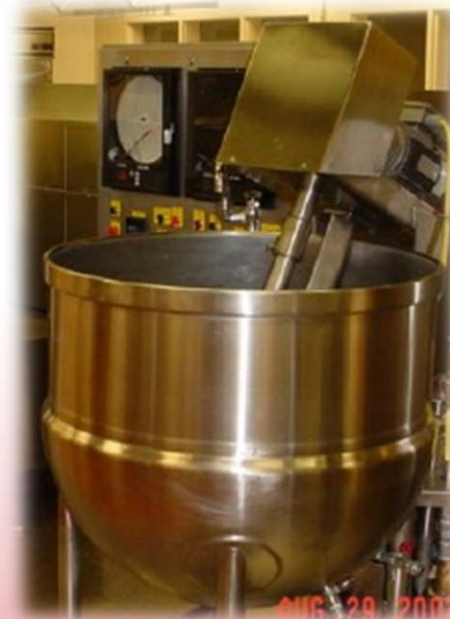


## Оборудование «Cook&Chill»





## «Cook&Chill» котлы с перемешиванием продукта



1. Горизонтальные
2. Вертикальные
3. Со встроенным

смешением  
**Атланта**  
**Сервис**







## Универсальный экономичный паровой котел доводит до кипения 500 литров воды за 7 минут





## «Cook&Chill» дозаторы. Продукция упаковывается в гигиенический пакет







## «Cook&Chill» : Низкотемпературные танкеры и системы охлаждения в ледяной воде

- Тумблер - чиллеры
- Низкотемпературные танкеры
- Комбинированные танкеры





## «Cook&Chill» – идеальная гигиена





## «Cook&Chill» котлы могут жарить, варить любые продукты







## «Cook&Chill» котлы для варки макарон в корзине



Специальные котлы  
для варки гарниров,  
риса и макаронных  
изделий



## **«Cook&Chill» чиллеры**

Охлаждают 1 тонну продукции за 30 минут





## «Cook&Chill» Банк готовой продукции



Срок хранения в специальных камерах на фабрике – до 21 дня













Комбинат питания полностью  
управляется компьютером



Оборудование выполнено из нержавеющей стали по всем стандартам международной безопасности









Спецификой новосибирского производства станет выпуск здорового питания **ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО** для **социальной сферы**. Питание для детей и подростков, больных и выздоравливающих людей, беременных женщин и людей преклонного возраста имеет строгий регламент, ограничение в использовании видов сырья и специальные технологии производства.

**Реализация проекта может стать основой концепции организации питания в учреждениях социальной сферы Новосибирской области.**



# БЛАГОДАРИМ за ВАШЕ ВНИМАНИЕ

Информация подготовлена  
ООО «АТЛАНТА СЕРВИС»

Директор Пярых Наталия Викторовна  
Телефон: (383)210-10-56, 8-913-913-04-04  
Адрес: 630007, г.Новосибирск, ул. Серебренниковская 4/2  
Сайт: [атланта-сервис.рф](http://атланта-сервис.рф)

