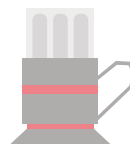
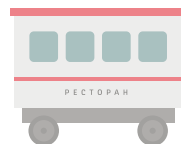


НТС



НАПИТКИ • ТРАНС • СЕРВИС





2018

компания «Напитки ТрансСервис»
обеспечивает питанием пассажиров
в вагонах-ресторанах.

2023

Создание уникальной
гастрономической инфраструктуры
в туристических поездах

Рационы (в туристических поездах и поездах дальнего следования):

2024

4,3 млн. рационов питания

2025

планируемое увеличение до 5 млн.

Туристические поезда:

2023

21 маршрут

2025

33 маршрута

Комфорт = Еда + Атмосфера тура

Мы создаем полноценное гастрономическое путешествие в рамках железнодорожного тура



Было



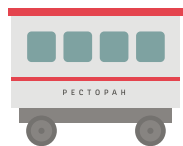
- Типовое ресторанное меню
- Минимальное взаимодействие с туристами
- Отсутствие дополнительных сервисов



Стало



- Продуманный визуальный образ для погружения туриста в атмосферу поездки
- Специальное питание для детей
- Детские зоны
- Развлекательные мероприятия
- Гастросувениры
- Одновременная подача завтраков в купе, либо в вагоне-ресторане, на выбор туристов
- Обеспечение оперативной подачи завтраков перед экскурсией





Процесс разработки нашего меню – это сложный и многоступенчатый механизм.

- 1. Профессиональные конкурсы для поваров**
- 2. Наши повара – носители традиций национальных кухонь региона следования туристического поезда**
- 3. Дегустации и фокус группы при выборе блюда**
- 4. Учитываем обратную связь от пассажиров**



Наша стратегия закупок включает:

1. Сотрудничество с местными производителями
2. Активную работу с фермерскими хозяйствами
3. Использование аутентичных продуктов, которые невозможно найти в обычных супермаркетах (например, алтайский мёд, казанский чак-чак, кавказские сыры)

Формируем гастрономическую визитную карточку каждого маршрута.

Компания «НТС» взаимодействует только с надежными поставщиками питания, которые используют систему качества **ХАССП**. Совместно мы анализируем риски, которые могут возникнуть на разных этапах – от производства до упаковки и транспортировки. Также получаем обратную связь от потребителя, анализируем критичные запросы и работаем с ними.





Наша сила в наших сотрудниках.

Кадровая система НТС:

1. Отбор, состоящий из нескольких этапов
2. Пробные смены
3. Непрерывное обучение
4. Участие в конкурсах и выставках
4. Гибкая система обслуживания, учитывающая разные сценарии работы

**Наши сотрудники – это лицо компании.
Инвестиция в их развитие – приоритетная задача для нас**



Планы и задачи



1. Развитие системы предиктивной аналитики



2. Создание инновационных кулинарных технологий, адаптированных к условиям железнодорожного транспорта



3. Формирование эмоциональных гастрономических впечатлений



4. Привлечение шеф-поваров для разработки эксклюзивных меню



5. Выход в Топ-100 работодателей России

**Мы твердо верим, что идеальное путешествие начинается с идеального вкуса,
и будем продолжать работать в этом направлении.**