

# Актуальные вопросы корпоративного питания в промышленности

Публичное акционерное общество  
**НОВОЛИПЕЦКИЙ  
МЕТАЛЛУРГИЧЕСКИЙ КОМБИНАТ**  
Россия, 398040  
г. Липецк, пл. Metallургов, 2

**Докладчик:**  
Татьяна Рожкова  
Директор по социальной политике

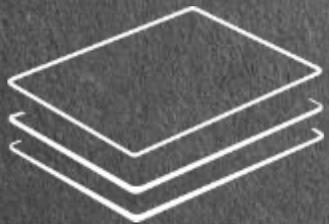
СОЗДАЕМ  
НАСТОЯЩЕЕ  
БУДУЩЕЕ

06.12.2022 г.





## О КОМПАНИИ



**№1** производитель  
стали в России



**№22**

среди крупнейших  
производителей  
стали в мире



**>\$2** млрд.  
инвестиционные  
проекты с эко  
эффектом с 2000 г.



**51 000**

сотрудников  
в компании  
по всему миру



**6,6**

млрд руб.  
общий объем  
социальных  
инвестиций НЛМК



**20**

предприятий  
в 7 странах: России,  
Бельгии, Дании,  
Франции,  
Италии, Индии, США



**0,9**

млрд руб.  
объем инвестиций  
во внешние  
социальные  
программы

# Корпоративное питание – важный элемент программы сохранения здоровья сотрудников



## Условия труда

### Корпоративное питание

Социально-бытовые условия труда  
Графики работы



## Образ жизни

Тренинги здоровья  
Блогосфера и корпоративные СМИ  
Массовый спорт и активный образ жизни



## Медицина

Медицина на работе и медицинская профилактика  
Стандарты и качество  
Личное страхование



# Корпоративное питание - комплексная социально значимая программа



# ЕДа!

Вкусно, полезно, доступно



Сервисы: выдача спецпитания/питания вендинговыми автоматами



Сервисы: доставочное питание (заказ он-лайн)



Софинансирование питания работодателем (дотация)



Сервисы: предоставление питания/спецпитания касанием пропуска



Система управления безопасностью и качеством питания, спецпитание (спецжиры)



Продвижение принципов рационального питания: Online сообщества на портале, коммуникационные Кампании, управление рационами



Целевые программы реновации столовых и комнат приема пищи



Стратегическое партнерство с операторами питания

Онлайн заказ

В стратегии  
2023-2027  
актуальны  
два драйвера  
развития  
корпоративного  
питания



Обеспечение доступности  
питания на территории  
работодателя

Управления рационами  
питания

# Обеспечить доступность питания – базовая задача работодателя

Исходные условия:

- Площадь производственной площадки в Липецке - 2400 га
- НЛМК – непрерывное производство, перерывы приема для приема пищи в некоторых подразделениях – 28 мин (технологические)



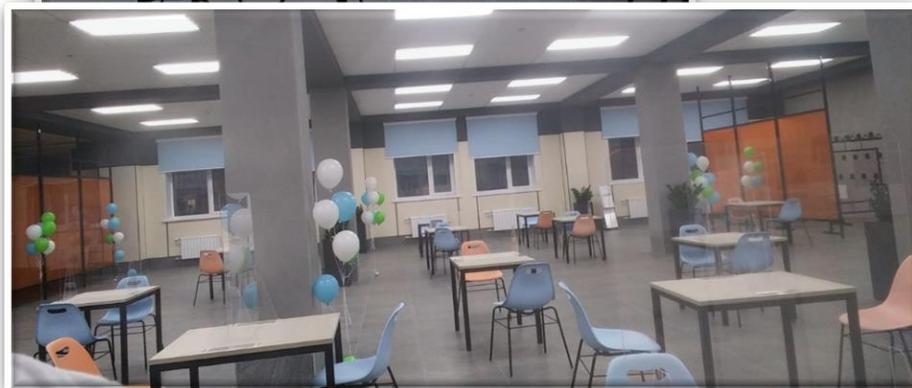
На интерактивной карте в масштабе 1:22000 добавляются комнаты приема пищи, здравпункты, спортивные объекты, прочие значимые объекты

Меры повышения доступности питания:

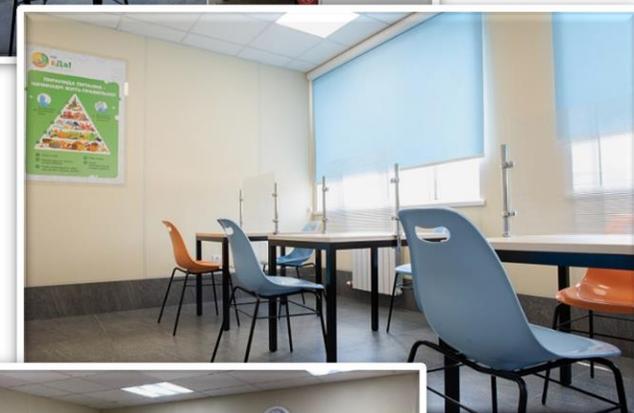
- Наращивание пропускной способности столовых/буфетов: 42 стационарных объекта питания
- Доставочное питание в комнаты приема пищи: 340 комнат приема пищи
- Вендинговые автоматы: 22 автомата для выдачи спецпитания

Реновация  
объектов  
питания  
задает новые  
стандарты  
сервиса и  
позволяет  
нарастить  
охват  
питанием

Столовые и буфеты



Комнаты приема пищи



# Онлайн заказ и доставка повышают доступность питания на территории работодателя

**НЛМК ЕДа!**  
Вкусно, полезно, доступно

## КАК ВОСПОЛЬЗОВАТЬСЯ СЕРВИСОМ «НЛМК ЕДА!»

АВТОРИЗАЦИЯ → ВЫБОР → КОРЗИНА → ЗАКАЗ → ПОЛУЧЕНИЕ

корпоративный портал сервисы НЛМК еда!  
В верхнем меню выберите дату и период доставки

Выберите один из предложенных комплексов питания, перейдите в корзину

**ВНИМАНИЕ!** Стол общ и не

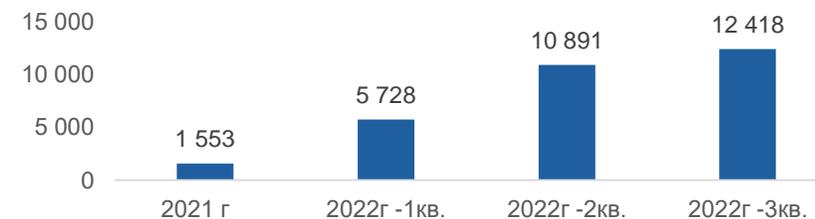
Меню на 27.06.2020 ночь

Комплекты

- Вегетарианский набор 127 руб.
- Вегетарианский набор 127 руб.

**ПРОСТО ВЫБЕРИТЕ ОБЕД**

Динамика по доставочному питанию НЛМК, шт.



[Видеопрезентация сервиса НЛМК еда!](#)

# Вендинговые аппараты оптимизируют услугу питания и повышают доступность

Ключевые преимущества:

- Получение спецпитания/питания одним касанием пропуска
- Доступность спецпитания/питания 24/7
- Снижение загрузки (очередей) в стационарных объектах питания

**НЛМК**  
**ЕДА!**  
Вкусно, полезно, доступно

## СПЕЦПИТАНИЕ БЕЗ БУМАЖНЫХ ТАЛОНОВ

с 1 марта 2021 спецпитание (пектиносодержащие напитки и молоко) можно получить в одно касание пропуска к считывателю в буфете

- ✓ **ИСПОЛЬЗУЙТЕ СВОЕ ПРАВО НА ПОЛУЧЕНИЕ СПЕЦПИТАНИЯ ДЕНЬ В ДЕНЬ!**  
Спецпитание не предоставляется за смены вперед и за прошедшие СМЕНЫ (приказ Минздрава от 14.03.2014 № 451Н)
- ✓ **ЗАКАЗ СПЕЦПИТАНИЯ МОЖНО ОФОРМИТЬ ЧЕРЕЗ СЕРВИС НЛМК-ЕДА! НА ПОРТАЛЕ**

Есть вопросы? Форум сообщества «Ротекс» на портале

**НЛМК-ЕДА!**

**МЫ ПЛАНИРУЕМ УСТАНОВИТЬ НА ТЕРРИТОРИИ ПРЕДПРИЯТИЯ ВЕНДИНГОВЫЕ АППАРАТЫ,** чтобы сменный персонал получал спецпитание в любое удобное время



# Управление рационами:

Одна цель -  
Две задачи -  
Четыре  
ИНИЦИАТИВЫ

**Цель:** Обеспечить доступ к сбалансированным рационам питания **100%** сотрудников Группы НЛМК к 2027 году

## **Задача 1:**

Разработать и внедрить сбалансированные рационы питания для основных групп профессий

## **Задача 2:**

Организовать устойчивую систему обеспечения сбалансированных рационов

### **Инициатива 1:**

Разработка научно обоснованных сбалансированных рационов (НОСР)<sup>1</sup> по группам интенсивности, тяжести и условиям труда<sup>2</sup>

### **Инициатива 2:**

Программа трансформации сложившихся моделей питания «Культура здорового питания»

### **Инициатива 3:**

Программа управления безопасностью и качеством «Стабильность вкуса»

### **Инициатива 4:**

Программа «Устойчивая цепочка поставок и новые технологии функционального питания»

<sup>1</sup> здесь и далее применяется термин НОСР, как аналог комплексного понятия лечебно-профилактического питания (ЛПП), который может распространяться на весь перечень профессий с классами условий труда 3.2 и выше, что шире, чем предусмотрено Приказом Минтруда и соцзащиты №298н от 16.05.2022 в отношении ЛПП

<sup>2</sup> работники «горячих» цехов; работники тяжелого физического труда; работники транспортных подразделений; работники монотонного высоко интенсивного труда (диспетчеры, операторы ПК, пр.), работники умственного труда

# Дорожная карта проектов 2023+

## Управление рационами питания

- Разработка научно обоснованного сбалансированного рациона (НОСР) для применения в столовой пилотного цеха (КЦ-2) с акцентом на следующие параметры:
  - Группы интенсивности труда (тяжелый физический труд, «горячее» производство)
  - Выявленные риски здоровью (диетическое питание)
- Замер показателей здоровья у пилотной фокус-группы с рисками здоровья: старт, 6 мес, 1 год
- Обеспечение питания по НОСР в течение 1 года для фокус-группы, реализация Школы здоровья (онлайн приложение, дневник питания и физической активности)
- Подключение сопровождением Службы цеховых терапевтов для пилотной фокус-группы (консультационная поддержка и профилактические мероприятия в рамках ДМС)

## Повышение доступности питания

- Развитие сервисов доставочного питания (наращивание точек доставки, стандартизация услуги)
- Проработка вариантов предоставления льготного питания дистанционным сотрудникам и сотрудникам вне локаций в работы операторов питания

## Развитие системы управления качеством питания

- Выборочные контроль качества входного сырья и аудита поставщиков продуктов
- Фокус операторов питания на конкурсном выборе поставщиков сырья, с включением Заказчика в конкурсные комиссии
- Тотальная проверка Заказчиком технико-технологических карт (ТТК)
- Внедрение международных стандартов ХАСПП как тендерное требование

## Развитие культуры здорового питания

- Реализация маркетинговой и информационно-просветительской кампании по переходу на «здоровые» напитки (минеральные воды, квасы, кисло-молочную группу)
- Информационно – просветительская кампания по популяризации сбалансированных рационов

## Устойчивая цепочка поставок и функциональное питание

- Выстраивание сотрудничества с профильными экспертными организациями по подбору актуальных для предприятия функциональных и специализированных пищевых продуктов, внедрение использования
- Стратегический мониторинг и подбор поставщиков продуктов и услуг в сфере организации индустриального питания с учетом требований продовольственной безопасности и НОСР

Видеопрезентация сервиса



# Актуальные вопросы в сфере управления рационами и безопасности питания

- Разработка и внедрение на государственном уровне научно-обоснованных сбалансированных рационов (НОСР) питания для разных групп профессий промышленного производства, учитывающих локальную сырьевую и продовольственную базу, особенности организации индустриального питания и направленных на поддержание и восстановление здоровья трудовых коллективов
- Развитие на государственном уровне технологий создания функциональных и специализированных пищевых продуктов для сохранения здоровья разных групп профессий промышленного производства, с учетом факторов профессиональных рисков, и стимулирование их применения в индустриальном питании
- Развитие государственного контроля системы безопасности индустриального питания посредством развития мер контроля специализированных организаций общественного питания, оказывающих услуги промышленным предприятиям и стимулирования данных организаций к внедрению прогрессивных технологий, форм и методов организации производства (в т.ч. ХАССП, фабрика-кухня, cook&chill, проч)
- Развитие мер стимулирования промышленных предприятий к софинансированию стоимости питания работников, внедрению персонифицированного учета питающихся и количественного учета потребления рационов в привязке к факторам условий труда для формирования национальной базы данных по рационам производственного персонала и оценке влияния на факторы здоровья
- Развитие мер стимулирования реализации на отраслевом уровне информационно-просветительской кампании по вопросам здорового питания для работающих в тяжелых и вредных условиях, опираясь на практики реализации федерального проекта «Формирование системы мотивации граждан к здоровому образу жизни, включая здоровое питание и отказ от вредных привычек (Укрепление общественного здоровья)» в рамках национального проекта «Демография».

Спасибо за  
внимание!

## О спикере



Высшее экономическое образование, специализация «Управление персоналом» (1998), MBA РАНХиГС и Kingston University (2022), сертифицирована по GRI Sustainability Reporting Standards (2018), квалификация в области конструирования оздоровительных и профилактических продуктов питания для здорового образа жизни и активного долголетия ФГБОУ Московский государственный университет пищевых производств (2020).

Руководила разработкой и реализацией кадровых и социальных стратегий, благотворительных программ, социальным блоком ESG-повестки крупных компаний – лидеров рынка. Управляла эффективностью деятельности социальных активов крупного бизнеса (медицинские учреждения, санатории, столовые, спортивные объекты, детские оздоровительные лагеря, жилой фонд, гостиницы).

Автор более 10 корпоративных проектов-победителей профильных конкурсов федерального уровня: «Лидеры корпоративной благотворительности», «People Investor», «Лидеры Российского бизнеса», «Лучшие социальные проекты России» и др.

Лауреат рейтинга ТОП-1000 российских менеджеров 2022, ТОП-5 среди горно-металлургических компаний.

Татьяна Рожкова  
Директор по социальной политике Группы НЛМК

Контакты для связи:  
Rozhkova\_ts@nlmk.com  
+7 925 718 45 26