

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

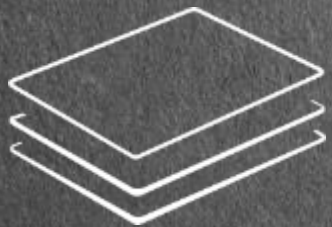
СОЗДАЕМ
НАСТОЯЩЕЕ
БУДУЩЕЕ

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)



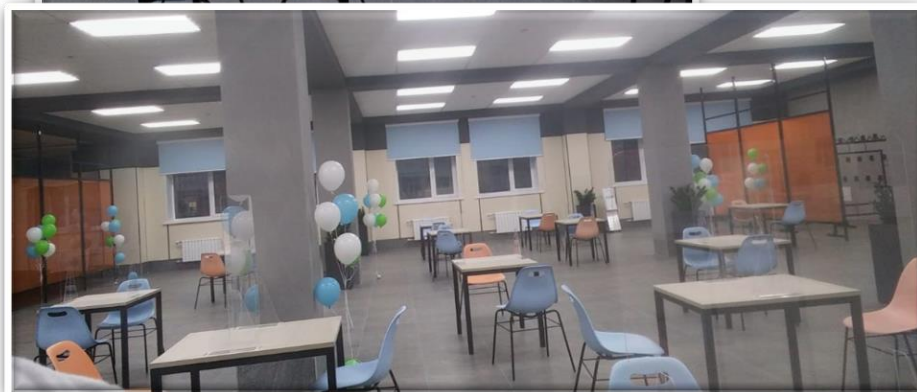
Меры повышения доступности питания:

- 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

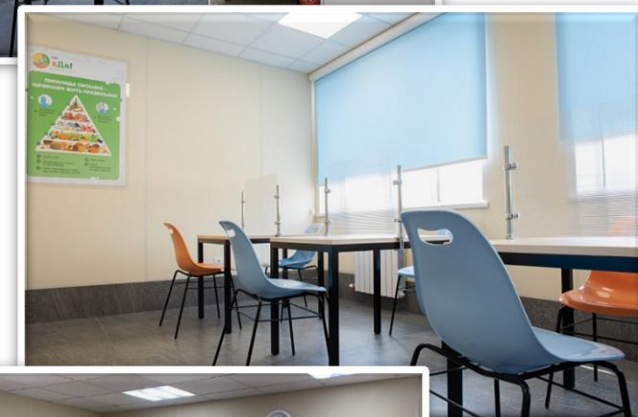
На интерактивной карте в масштабе 1:22000 добавляются комнаты приема пищи, здравпункты, спортивные объекты, прочие значимые объекты

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

КАК ВОСПОЛЬЗОВАТЬСЯ СЕРВИСОМ «НЛМК ЕДА!»

Вкусно, полезно, доступно

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

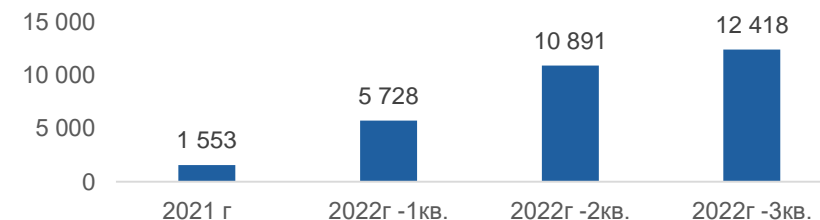
- Вегетарианский набор 127 руб.
- Вит-Бон 127 руб.

ПРОСТО ВЫБЕРИТЕ ОБЕД

ВАШИ ЛИМИТЫ ПО ЛЬГОТАМ

- Специально: 1 шт.
- Лимит на детский обеденный (200, 20 руб)
- Лимит на детский обеденный (200, 20 руб)

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

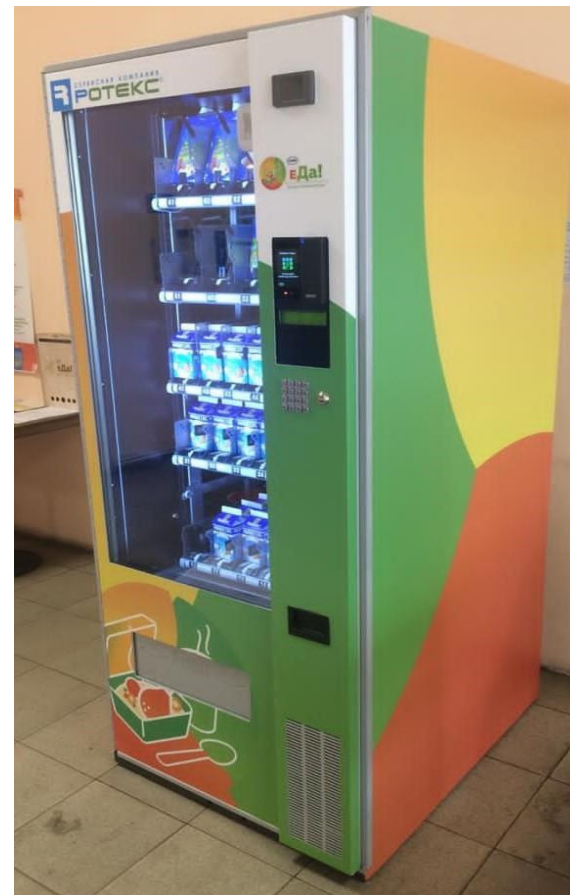
с 1 марта 2021 спецпитание (пектиносодержащие напитки и молоко) можно получить в одно касание пропуска к считывателю в буфете

- ИСПОЛЬЗУЙТЕ СВОЕ ПРАВО НА ПОЛУЧЕНИЕ СПЕЦПИТАНИЯ ДЕНЬ В ДЕНЬ!
Спецпитание не предоставляется за смены вперед и за прошедшие СМЕНЫ (приказ Минздрава от 20.02.2018 № 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)¹ по группам интенсивности, тяжести и условиям труда²

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»

¹ 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

² 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