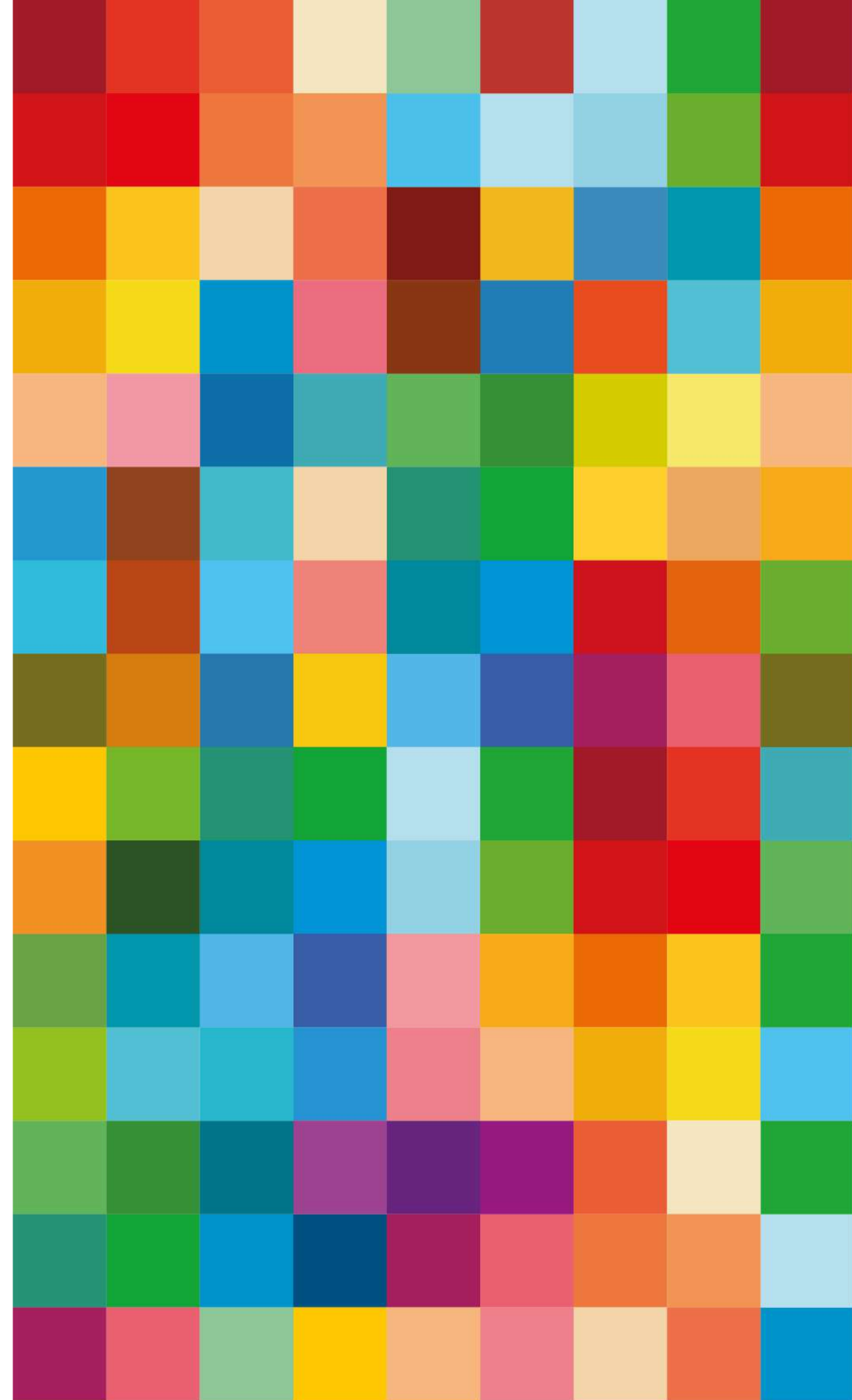


NORME HEALTH

Комплексное лечебное питание для частных клиник

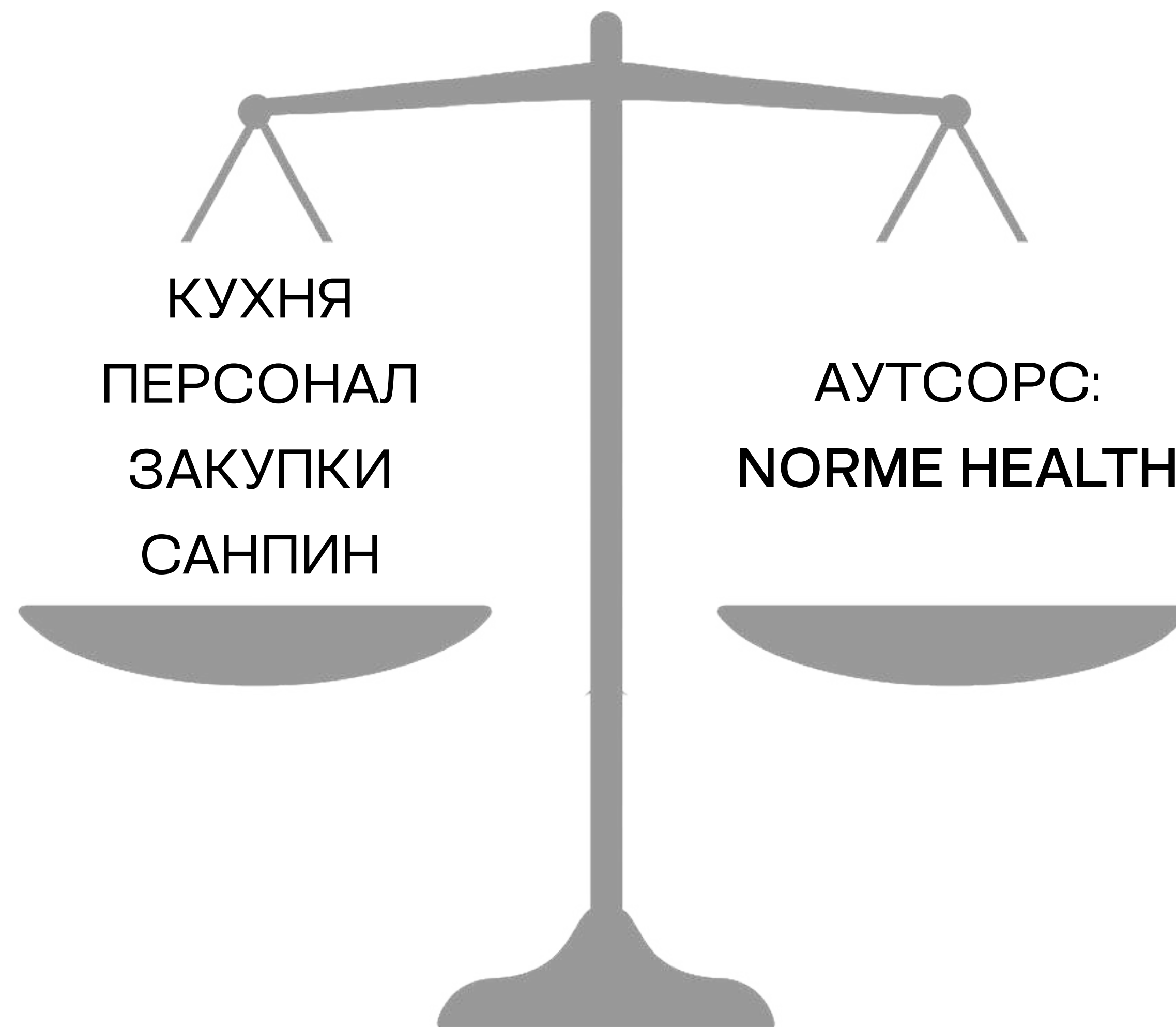


ПОЧЕМУ ПИТАНИЕ — БОЛЬ КЛИНИК

Питание пациентов — важная часть лечения, но организация его на высоком уровне сложна. Необходимо ежедневно обеспечивать каждого пациента разнообразными блюдами с учётом диеты, строго соблюдать санитарные нормы и диетические рекомендации.

Собственный пищеблок = инвестиции, площади, персонал, система закупок, постоянный контроль качества. Всё это отнимает значительные ресурсы и отвлекает от основной деятельности.

Решение: отдать организацию питания на аутсорс в профильную организацию.

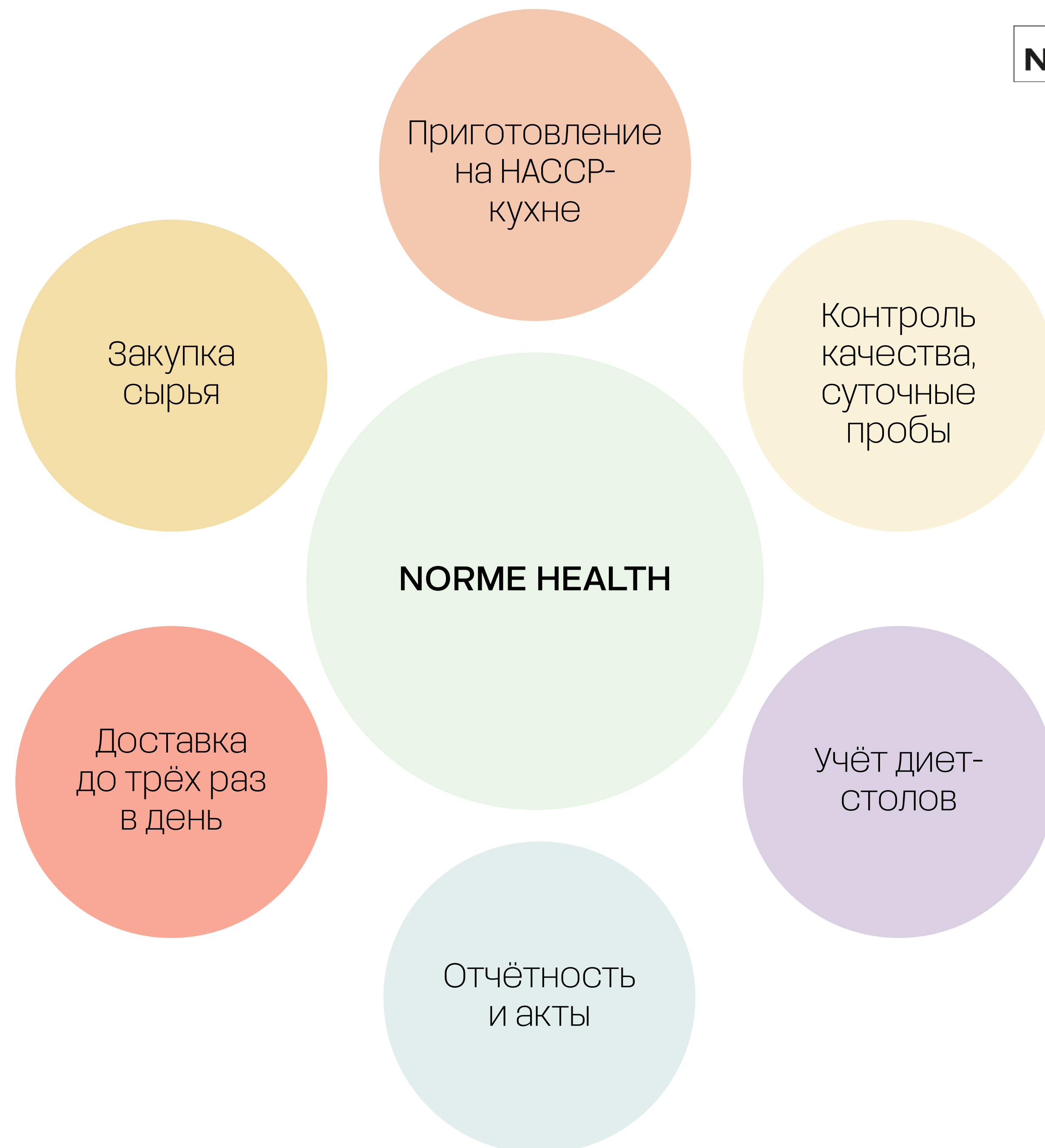


РЕШЕНИЕ NORME HEALTH

Norme Health берёт на себя все аспекты организации питания пациентов, предлагая готовое решение.

Клинике не нужно содержать пищеблок и штат поваров. Наши сотрудники привозят готовое питание в отделения по графику.

Медицинский персонал не отвлекается, пациенты обеспечены питанием согласно расписанию. Это освобождает ресурсы клиники и позволяет сфокусироваться на главном — предоставлении медицинской помощи.



NORME — ресторанная компания. Придумываем, создаём и управляем проектами, которые дарят эмоции, время и здоровье. Работаем с 2013 года.

Портфель проектов:

- Norme Health — стационарное питание для частных клиник
- Norme.cafe — сеть кафе здорового питания
- Служба кейтеринга
- Консалтинг ресторанных проектов

Собственное производство (Москва, ул. Лобачевского, 42)



ПАРТНЁРЫ И КЛИЕНТЫ

K+31



World Class



MAXXROYAL
RESORTS

N

NORME HEALTH В ЦИФРАХ

Цены

3 ценовые категории: Стандарт, Премиум, Индивидуальное меню

Типы рационов

7 лечебных столов
(ОВД, СД, ЩД, ГЭ, 75+, ХПН, Колоноскопия)

Разнообразие

300 блюд в базе; 8 неповторяющихся дней меню

Доставка

Интервалы: 6:00–8:00 / 11:00–13:00 / 15:00–17:00
Доставляем в рефрижераторах

УПАКОВКА И ТЕМПЕРАТУРА



Каждая порция — в индивидуальном одноразовом контейнере, герметично запаянном плёнкой.

Такая индивидуальная упаковка гарантирует гигиеничность и безопасность: полностью исключается риск перекрёстного загрязнения или инфицирования через многоразовую посуду.

ВКУСЫ, КОТОРЫЕ ПОЛЮБИЛИ ПАЦИЕНТЫ

В базе Norme Health более 300 блюд. Формируем восьмидневный цикл без повторений. Полное меню (с разбивкой по диетам) до подписания договора предоставляем по запросу клиники.

Овсяная каша с гранолой и курагой



Рыбные биточки с кускусом



Куриный шашлык с овощами



Творожная запеканка



Рисовая каша с вишней



КОМАНДА ШЕФОВ

N

ДМИТРИЙ ЖЕЛЯЗКОВ

**бренд-шеф кухни-
лаборатории Norme**

Отвечает за работу фабрики-кухни
и направление кафетериев.

*Dimit' R
Zhelezkov*

ЕВГЕНИЙ САФОНОВ

бренд-шеф Norme Cafe

Задаёт направление и лицо кухни
Norme. Отвечает за яркие вкусы,
новые открытия и смелые идеи.

*Chef
Evgeniy Safonov*

ПОЧЕМУ МЫ

КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ

Готовим из проверенного сырья. Применяем принципы HACCP. Следим за безопасностью: суточные пробы, лабораторный контроль.

СЕРВИС 365°

Три окна доставки в день, срочная поставка / замена при форс-мажорах. Учитываем назначения врача и ограничения пациентов.

НАДЁЖНЫЙ ПАРТНЁР

10+ лет в лечебном питании, десятки успешных кейсов, своя R&D-лаборатория. Прозрачные условия в договоре. Управляем всей цепочкой — от закупки до поставки.

ПРОВЕРЕННАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Шеф-повара, технологи и диетологи с опытом стационарного питания. Знаем специфику отделений и работаем с особыми диетами.

БЫСТРАЯ АДАПТАЦИЯ

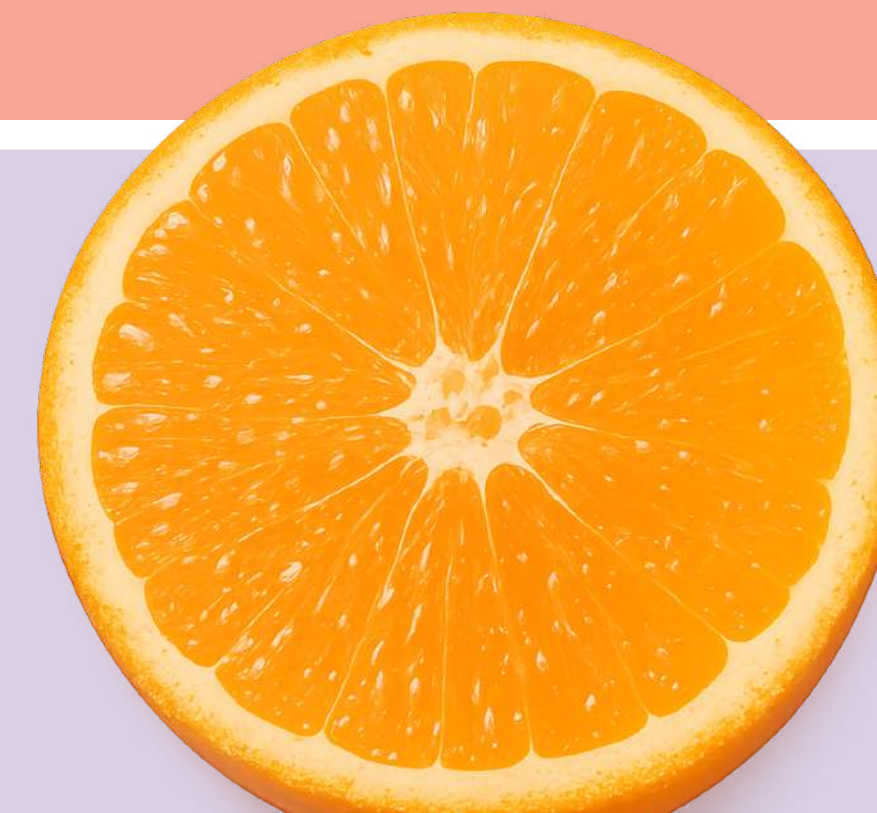
Оперативно привносим изменения и улучшаем процессы.

ФОКУС НА КЛИЕНТЕ

Слышим партнёра и находим решения задач бизнеса.

ВЫВЕРЕННАЯ РЕЦЕПТУРА

Лечебные столы и точные порции. Делаем лечебного питания вкусным.



ak@norme.life
norme.life

