



Кейтеринг и обслуживание вахтовых городков в любой точке Туркменистана.

Офисы, промышленные объекты, вахтовые городки, международные организации и мероприятия — на суше и на море, во всех пяти велаятах.

ISO 22000:2018

ISO 9001:2015

HAACP

Halal

Наша история

Alp İş была создана, чтобы отвечать особым требованиям клиентов к питанию — международных компаний и организаций, работающих в Туркменистане.

Более десяти лет наше руководство и шеф-повара оказывают услуги корпоративного питания, уборки и прачечной для клиентов из энергетики, строительства и дипломатических миссий, обслуживая в пиковые периоды более 20 000 порций в день.

В 2016 году мы открыли Alp Et — первый стейк-хаус в Туркменистане, перенеся ту же заботу о качестве и безопасности продуктов на стол каждого гостя.



Наша миссия

Мы стремимся быть признанным лидером и предпочтительным партнёром в качестве на конкурентном рынке — благодаря высочайшим стандартам безопасности пищевых продуктов, удовлетворённости сотрудников и вниманию к уникальным потребностям и ожиданиям каждого клиента.

20,000+

порций в день в пиковый период

5

веляатов Туркменистана

24/7

круглосуточная работа

4

сертификаты: ISO 22000, ISO 9001, HACCP, Халяль

Наши ценности

Уважение ко всем

К гостям, клиентам и коллегам.

Качество во всём

В каждом блюде и каждой услуге, каждый день.

Эталон обслуживания

Мы задаём стандарт, на который равняются другие.

Поддержка коллег

На наших объектах никто не работает в одиночку.

Постоянное обучение

Безопасность продуктов, гигиена и HSE — это никогда не «сделано».

Личная дисциплина

Процедуры соблюдаются — особенно когда никто не смотрит.

Всегда честно и этично

Честность с клиентами, поставщиками и друг с другом.

Социальная ответственность

Местные рабочие места, местные поставщики, меньше отходов.

Что мы делаем

Здоровая и вкусная еда — приготовленная с заботой, поданная безопасно.



Корпоративное питание

Ежедневное питание для офисов, промышленных объектов, учреждений и международных организаций — столовые, линии раздачи, сухие пайки и ночные смены.



Питание на удалённых объектах и вахтах

Полный комплекс питания и гостиничного сервиса для проектов на суше и на море, краткосрочных и долгосрочных, где бы вы ни работали.



Мероприятия, кофе-брейки и обеды

Кофе-брейки, бизнес-ланчи, тренинги, конференции и приёмы — с доставкой и обслуживанием нашей командой.

Полное управление вахтовым городком

Помимо кухни, мы берём на себя повседневную жизнь вашего городка или объекта, чтобы ваша команда могла сосредоточиться на работе.



Ресепшен

Стойка регистрации, заселение и распределение комнат.



Уборка

Уборка комнат, офисов и мест общего пользования.



Прачечная

Спецодежда, постельное бельё и личные вещи.



Сбор и утилизация отходов

Сортировка, сбор и вывоз.



Дезинфекция

Плановая санитарная обработка и борьба с вредителями.



Текущее и профилактическое обслуживание

Поддержание зданий и оборудования в рабочем состоянии.



Охрана

Контроль доступа и охрана объекта.



Озеленение

Благоустройство и уход за зелёными зонами.



Закупки и снабжение

Проверенные поставщики по тендеру и надёжное снабжение.

Кого мы обслуживаем

Меню с учётом любых религиозных и диетических требований — где бы ни находился ваш объект.



Энергетика — на суше и на море

Нефтегазовые месторождения, перерабатывающие заводы и морские операции.



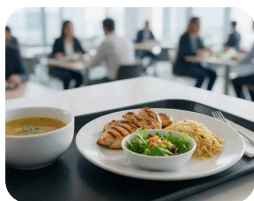
Строительство и инфраструктура

Гражданское строительство, морские порты, автодороги и промышленные проекты.



Международные организации

Офисы, тренинги и мероприятия международных и дипломатических миссий.



Офисы и учреждения

Столовые для сотрудников и ежедневное питание для компаний и государственных учреждений.



Мероприятия и конференции

Кофе-брейки, бизнес-ланчи, приёмы и праздники.

Созданы для масштаба

Централизованное производство, холодовая цепь и собственный транспорт обеспечивают снабжение удалённых объектов на любом расстоянии.

20,000+

порций в день в пиковый период

5

велятов Туркменистана

24/7

круглосуточная работа

4

сертификаты: ISO 22000, ISO 9001, HACCP, Халяль

Безопасность — часть *каждого* блюда.

Следуя международному стандарту ISO 22000:2018, мы производим безопасную продукцию, соответствующую требованиям клиентов и законодательства. Мы обучаем сотрудников и поставщиков на всех уровнях принципам безопасности пищевых продуктов и постоянно совершенствуем систему менеджмента. Ответственность за реализацию этой политики несёт каждый сотрудник во всех подразделениях Alp Catering.

Hudaynazar Atageldiyev · Генеральный директор, Alp İş HJ

Наши цели в области HSE

0 Смертельные случаи	0 Травмы с потерей рабочего времени	0 Случаи пищевых отравлений	0 ДТП	0 Пожары	100% Работники пищеблока с медосмотром
100% Предварительные медосмотры	100% Сотрудники на инструктажах	4 Внутренние аудиты	4 Учения по ЧС	12 Совещания по HSE	12 Проверки объектов

Сертификаты



ISO 22000:2018

Система менеджмента безопасности пищевой продукции — производство и подача блюд (кейтеринг)



ISO 9001:2015

Система менеджмента качества — питание, управление вахтовыми городками, уборка, техобслуживание и прачечная



HACCP

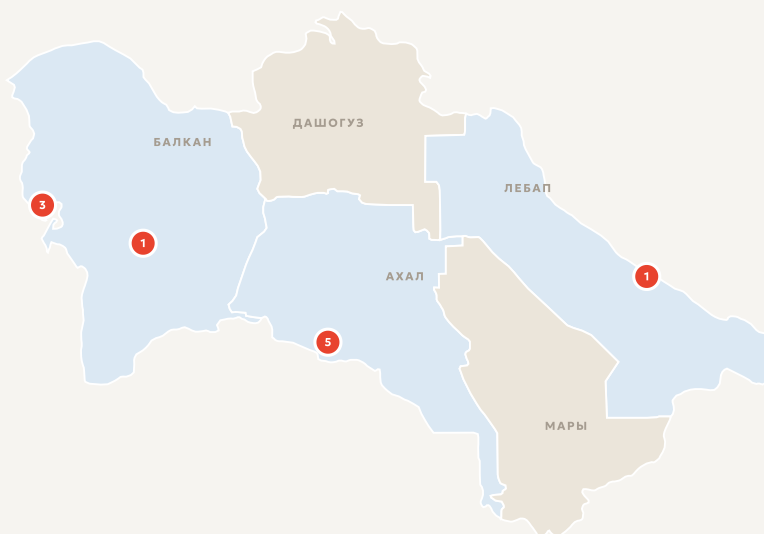
Анализ рисков и критические контрольные точки



Halal

TS OIC/SMIIC 1:2011 — халяльная продукция

Нам доверяют ведущие организации



КЛИЕНТ	ПРОЕКТ И МЕСТО	УСЛУГИ	ГОДЫ	ЧЕЛОВЕК / ДЕНЬ
PETRONAS Carigali Turkmenistan Sdn. Bhd.	Месторождения Блока 1 на суше и на море Киянлы, Балканский велаят	Питание	2020 – н. в. Текущий	300
China National Petroleum Corporation (CNPC)	Договорная территория «Багтыярлык», блоки А и Б Лебапский велаят	Питание, прачечная, уборка	2019 – н. в. Текущий	1,000
Rysgally Zähmet / ILK Construction	Гражданское строительство Ашхабад	Питание	2017 – н. в. Текущий	1,000+
United Nations Office	Тренинги и встречи Ашхабад	Питание, кофе-брейки	2017 – н. в. Текущий	50
OSCE Centre in Ashgabat	Тренинги и встречи Ашхабад	Питание, кофе-брейки	2017 – н. в. Текущий	50
Toyo Engineering Corporation	Проект газопереработки TGPC Киянлы, Балканский велаят	Питание	2016 – 2019 Завершён	175
Ayyt Construction	Гражданское строительство Ашхабад	Питание	2016 – 2019 Завершён	1,100
Ussat Engineering	Гражданское строительство Ашхабад	Питание	2016 – 2018 Завершён	1,250
Eser Holding	Автодорога Берекет – Балканабат Берекет – Балканабат, Балканский велаят	Питание	2016 – 2018 Завершён	1,200
Günbatarys galy HK (for GAP İnşaat)	Международный морской порт Туркменбаши Туркменбаши, Балканский велаят	Питание	2016 – 2018 Завершён	915

Примеры меню



Кофе-брейк

Тренинги, встречи и конференции

Кофе, чай, молоко и вода

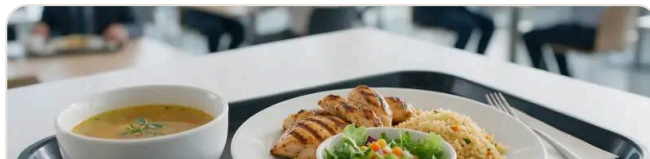
Мафины с сухофруктами

Овощные сэндвичи с сыром

Канаше с копчёной курицей

Канаше с фетой и черри

Фруктовые канаше



Бизнес-ланч

Шведский стол или порционная подача

СУП

Томатный суп

САЛАТЫ

Греческий салат

Салат из свежей капусты

ГОРЯЧЕЕ

Куриное филе с травами, рисовый плов



Столовая для персонала — обычный день

Корпоративное питание, трёхразовое

ЗАВТРАК

Каша, яйца на заказ, сыр, свежий хлеб

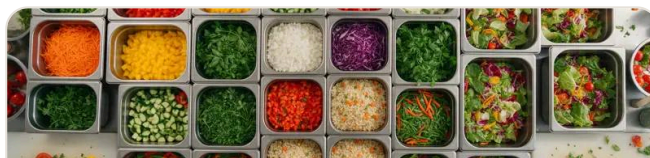
ОБЕД

Чечевичный суп · два горячих блюда · салат-бар

УЖИН

Туркменский плов · курица-гриль · овощи

ВСЕГДА В НАЛИЧИИ



Вегетарианское меню

Доступно для каждого контракта

Овощной суп с зеленью

Овощи-гриль с фетой

Ризотто с грибами

Фаршированный перец с рисом

Свежие салаты и сезонные фрукты

Наша структура

Генеральный директор

Общее руководство и работа с клиентами.

Операционный отдел

Кухни, сервис и бригады городков на каждом объекте.

Охрана труда, промышленная безопасность и экология

План HSE, аудиты, обучение и система безопасности пищевых продуктов.

Закупки и логистика

Одобрение поставщиков, закупки, холодовая цепь и транспорт.

Отдел кадров

Подбор, обучение и развитие

Финансы и администрирование

Контракты, отчётность и администрирование.

Маркетинг

Бренды, коммуникации и новый бизнес.

Запросить предложение

Расскажите о вашем объекте или мероприятии. Наша команда ответит в течение одного рабочего дня.

Alp Catering

+993 12 95 54 10

info@alpis.biz

alpis.biz/catering

Alp İş — главный офис

Багтыярлык 9, Ашхабад, Туркменистан

+993 12 95 54 10

info@alpis.biz



ALP iş
FOOD SERVICES