

Sanergy

Объединение поставщиков санитарно-гигиенической продукции, созданное для обслуживания потребителей федерального уровня.

Лучшие цены и быстрая логистика

Наличие региональных офисов и складов, позволяет обеспечить лучшие цены на самые востребованные товары, оперативную логистику и своевременные сервисные визиты.

Сеть Sanergy охватывает 38 регионов России:

Центральный ФО

Северо-Западный ФО

Южный федеральный ФО

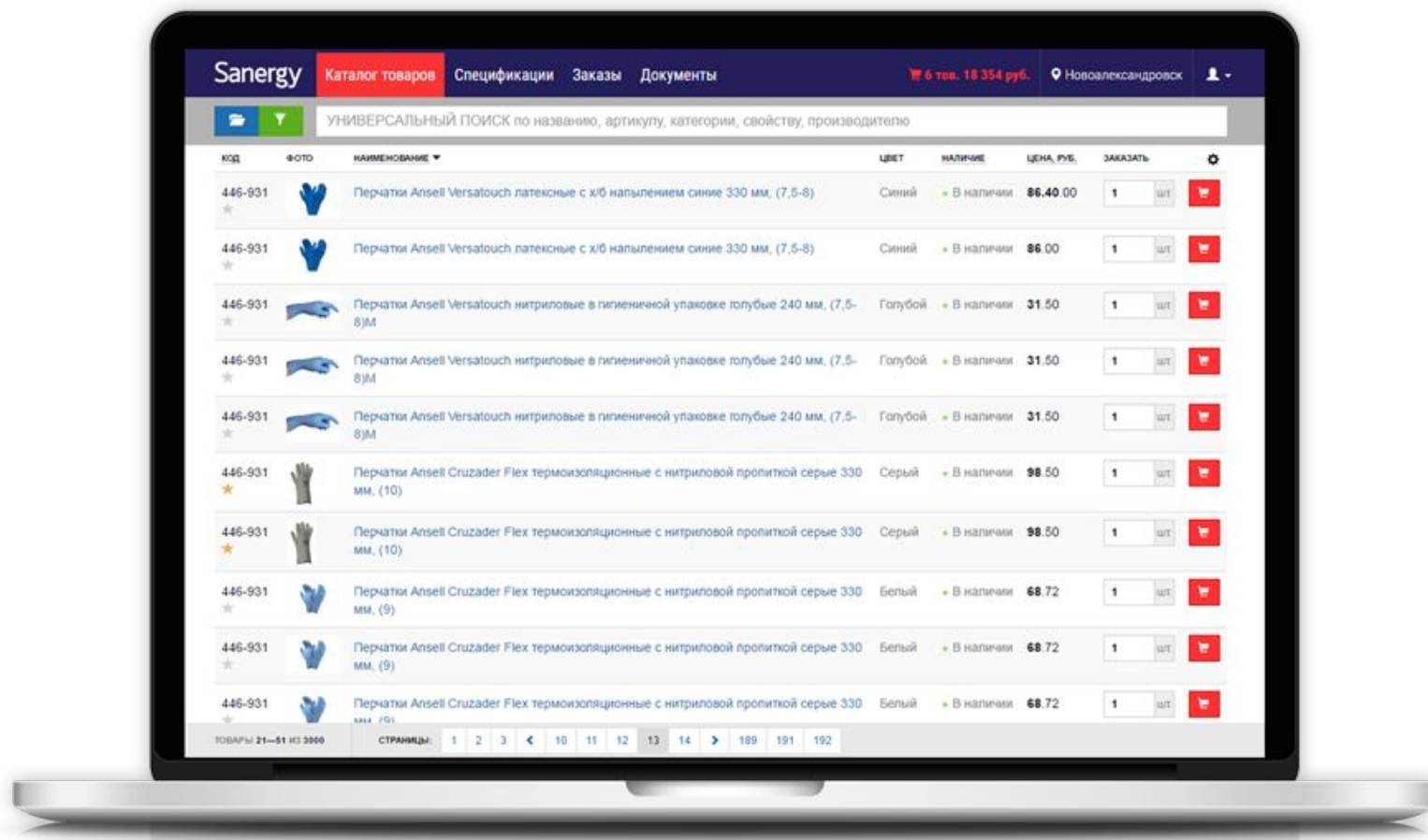
Приволжский ФО

Уральский ФО



Sanergy

Создание федеральной B2B системы, позволило сделать процесс поиска нужных товаров, оформления заказа, оплаты и поставки максимально удобным и прозрачным.



Sanergy

В2В система решает следующие задачи:

- Быстрый поиск необходимых товаров, время обработки запроса менее 0,1 секунды.
- Индивидуальные цены на весь ассортимент продукции
- Одно окно (sanergy.ru, контактный центр, персональный менеджер)
- Единая ассортиментная матрица (Паспортизация предприятия и нормативы расхода)
- Прозрачность и аналитика закупок

The screenshot displays the Sanergy B2B system interface for order management. The top navigation bar includes 'ДВИЖЕНИЕ', 'Каталог товаров', 'Спецификации', 'Заказы', and 'Документы'. The current page is titled 'Заказы > Заказ № 235' with a status of 'ожидайте первичных документов'. Below this, there are tabs for 'Рабочий стол заказа' and 'Товары'. A 'Лента событий' (Event Stream) shows a recent event: 'Новый документ загружен: Расходная накладная №12' on 3 December at 14:05. The 'Документы' (Documents) section contains a table with three rows of commercial offers, each with a status, name, and number of comments. The 'Обсуждение заказа' (Order Discussion) section shows a message from a manager, Georgiy Yursov, dated 27.10.2015 at 20:47, regarding the quality of goods and equipment safety.

обновлен	название	статус	комментарии	действия
09.01.2016 14:45	Коммерческое предложение №3847	Вам нужно срочно прислать реквизиты	16, 3 новых	👤 🗑️
09.01.2016 14:45	Коммерческое предложение №3047	Вам нужно ответить на КП	2	👤 🗑️
09.01.2016 14:45	Коммерческое предложение №3847	Скidaйте формирование поставки	1 новый	👤 🗑️

Sanergy

Дополнительные услуги:

- Программы обучения и аттестации персонала
- Сервисные визиты

Каждый сотрудник должен знать
За нарушение санитарного законодательства, предусмотрена дисциплинарная, административная и уголовная ответственности

АЗБУКА ЧИСТОТЫ®
в России и за рубежом

Основные виды загрязнений
Микробное, Физическое, Химическое

Причины порчи пищевой продукции
Нарушение личной гигиены, Нарушение технологии производства, Нарушение температурного режима хранения и транспортировки

Обеспечить безопасность продуктов питания помогут следующие правила

1 Личная гигиена
НА РАБОЧЕЕ МЕСТО НЕ ДОПУСКАЕТСЯ
НА РАБОЧЕЕ МЕСТО ЗАПРЕЩЕНО
Вы должны быть здоровы, чисты и в меру
Принимайте санитарную одежду и средства индивидуальной защиты

2 Чистота рабочего места и производственного инвентаря
ПРИГОТОВИЛ, УБЕРИ!
САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА ИНВЕНТАРЯ
ПОМОЙ ИНВЕНТАРЬ после работы
Вы лично несете ответственность за состояние рабочего места и выполнение санитарных требований на своем участке

3 Правильно принимайте и храните продукты!
ПРИЕМКА ТОВАРА
ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ скоропортящихся продуктов
Мы все являемся потребителями продуктов питания. Употребление испорченных продуктов или продуктов содержащих опасные вещества, может нанести серьезный вред Вашему здоровью и здоровью Ваших близких!

4 Соблюдайте технологию производства
КОНТРОЛЬНЫЕ КРИТИЧЕСКИЕ ТОЧКИ
ОПАСНАЯ ЗОНА
75°C
65°C
5°C
-18°C
-30°C

5 Четко следите инструкциям и регламенту
ВНИМАНИЕ!
ВНИМАНИЕ!
Обязательно изучите рабочие инструкции;
Четко следуйте внутреннему регламенту и технологическим картам Вашего предприятия

АЗБУКА ЧИСТОТЫ

2014

Практическое пособие для сотрудников пищевых производств индустрии питания, розничной торговли, перерабатывающих предприятий

АЗБУКА ЧИСТОТЫ®
в России и за рубежом

Чистая зона
вход только в спецодежде

STOP!

АЗБУКА ЧИСТОТЫ®

КОНТРОЛЬНЫЕ КРИТИЧЕСКИЕ ТОЧКИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 75°C
ХРАНЕНИЕ ГОТОВЫХ ВЯЗОВ 65°C
ОПАСНАЯ ЗОНА
ОХЛАЖДЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ 5°C
ЗАМОРОЗКА -18°C
-30°C

АЗБУКА ЧИСТОТЫ®

МОЕ РУКИ ПРАВИЛЬНО

Системная технология мытья

АЗБУКА ЧИСТОТЫ®

САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА ИНВЕНТАРЯ

1. Протрите края в теплое мыльное мыло и промойте чистой водой.
2. Обработайте дезинфицирующим раствором в течение 10 минут.
3. Промойте чистой водой.
4. Протрите салфеткой.
5. Тщательно промойте чистой водой.
6. Промойте чистой водой.
7. Поместите на систему хранения.

Минимальная температура дезинфицирующего раствора, при температуре выше 10°C в течение 10 минут. Минимальная температура мыльного раствора 10°C и выше, при температуре ниже 10°C.

АЗБУКА ЧИСТОТЫ®
+7 495 463 32 32 www.sanergy.ru

Sanergy

Результат:

- Один поставщик, оперативная отгрузка по всей России
- Единый контактный центр
- Единая ассортиментная матрица и снижение издержек
- Единая программа обучения
- Единые стандарты качества
- Единый облик сети, повышение качества обслуживания клиентов, снижение рисков пищевых отравлений



- + Объединенная аналитика
- + Дополнительный заработок для Франчайзи

Sanergy