



## 30 лет вместе!

РУССКИЙ ПРОЕКТ® – лидер на рынке проектирования и оснащения предприятий общественного питания и торговли. Ежегодно компания обслуживает более 4000 клиентов, оснащает более 300 объектов общественного питания и 200 объектов торговли. В ассортиментном портфеле компании более 40 000 наименований товаров.

Компания РУССКИЙ ПРОЕКТ® ведет свою историю с 1990 года. За время деятельности компания стала крупнейшим российским поставщиком и производителем на рынках HoReCa, магазиностроения, индустриального общепита. Мы создали одну из наиболее широких региональных сетей и стали надежными поставщиками и партнерами для государственных и коммерческих структур разного уровня.

Мы всегда готовы предложить нашим постоянным и будущим партнерам надежность, высокий уровень сервиса и ответственное решение сложных технологических проектов.

### Наша миссия

Помогать нашим клиентам создавать и вести успешный бизнес в сфере торговли и питания. Обеспечивать профессиональное решение задач любой сложности, делая ставку на инновации и передовые технологии.

### Основные направления деятельности

- Исследования и разработки в области технологии общественного питания.
- Разработка концепций, готовые бизнес решения HoReCa.
- Комплексное оснащение индустрии питания и торговли: предприятий общественного питания, отелей, прачечных, фабрик-кухонь, пекарен и кондитерских производств, непродовольственных магазинов любого формата и типа.
- Технологическое проектирование.
- Дистрибуция.
- Сервисное обслуживание и поставка запчастей.
- Обучение.

### Конкурентность предложения обеспечивают

- Собственные производства, позволяющие учесть пожелания заказчика.
- Региональное присутствие и дистрибуция – 6 филиалов, 7 представительств, более 300 постоянных дилеров.
- Сбалансированное ассортиментное предложение, включающее мировые бренды и ведущие заводы-производители России.
- Качество сервисных пакетов и индивидуальный подход к заказчику.
- Команда профессионалов.

Полученные за три десятилетия работы ЗНАНИЯ, огромный реальный ОПЫТ воплощенных проектов, неисчерпаемая созидательная ЭНЕРГИЯ наших сотрудников – все это позволяет нам УВЕРЕННО СКАЗАТЬ: вместе мы реализуем Ваши самые смелые идеи и планы!





## Наши возможности



**Знания** норм проектирования и санитарных требований позволяют нам разработать проект предприятия общественного питания любой сложности. Вы получите всю необходимую документацию и кухню, которая будет работать.

**Опыт** работы с предприятиями общественного питания различных форматов – от закусочной до банкетного зала; от кулинарии до фабрики-кухни; от фаст-фуда до ресторана fine dining; от прачечной самообслуживания до прачечного комбината при больницах и отелях, а также сотрудничество с ведущими производителями оборудования, позволяет найти оптимальное решение для вашего проекта.

**Энергия** наших специалистов поможет создать рабочий проект и получить максимальную выгоду.

### От фуд-маркета до фабрики-кухни

Маленькие концепции достигают больших результатов и масштабируются с огромной скоростью, превращаясь в сети. Такие форматы требуют более высокой эффективности от оборудования, не смотря на маленькие площади.

**Фуд-маркеты и точки fast-food, ЗОЖ fast-food** – при проектировании малых форматов, технолог решает задачу multifunctionality оборудования, сохранения площади и энергоэффективности.

Современные **столовые** стремятся предложить своим гостям новый формат обслуживания — free-flow, смешивая классический принцип линии раздачи и демонстрационное приготовление. Это значительно повышает пропускную способность и увеличивает количество посетителей.

**Тематические рестораны**, специализирующиеся на определенном направлении или продукте, имеющие открытую кухню, которая становится дополнительной точкой притяжения гостей. Важно показать эстетичный и технологически правильный процесс приготовления, удобную кухню и грамотный проект.

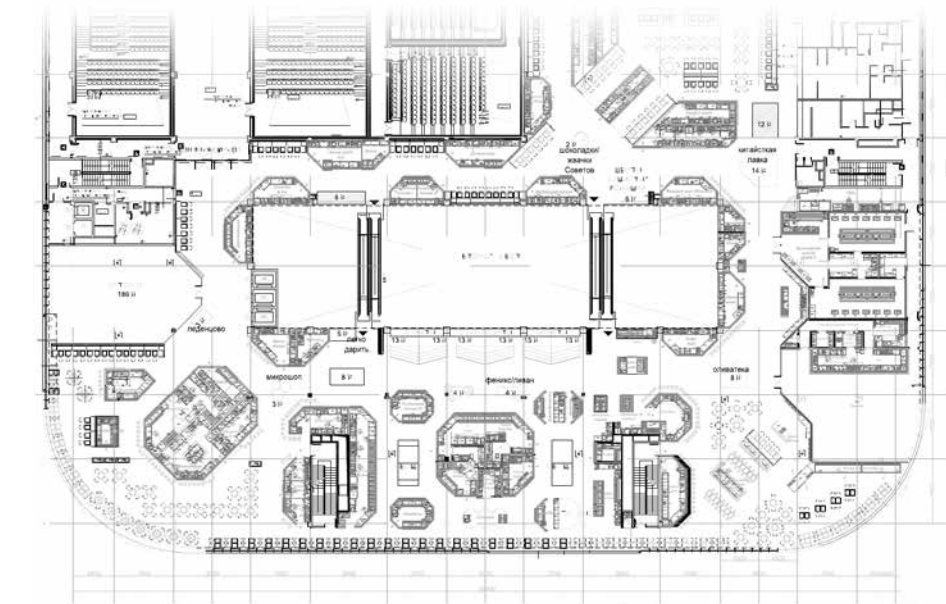
**Отели** разного уровня сервиса и локации имеют свои отличительные особенности. В проекте должно быть учтено все для расширения возможностей в будущем, собственная прачечная и химчистка в отеле или прачечная на аутсорсинге – проектное решение на основании полученного технического задания.



**Фабрика-кухня** при фуд-маркете и фабрика-кухня по производству полуфабрикатов для крупных предприятий общепита – будут иметь разный состав производственных помещений и используемого оборудования, но стабильно выдавать высокое качество готового продукта при относительно невысокой цене. Проектирование здесь осуществляется в полном взаимодействии с производителями оборудования.

**Кейтеринговые компании** – это, в первую очередь, функциональная транспортировка готовой продукции без потери качества, а также достаточное количество оборотной тары и места для ее обработки и складирования, наличие складских площадей и возможность использования оборудования в автономном режиме.

Проектные работы выполняются с учетом постепенно вводимых на законодательном уровне требований ХАССП. Современное оборудование позволяет внедрять систему сертификации практически на любом предприятии общественного питания. Оформляя проектную документацию, включающую в себя технологические планы, спецификации, инженерные схемы и пояснительную записку, технолог берет на себя ответственность за качественно выполненную работу.





## Собственные производства

### Завод по производству технологического оборудования

Предприятие основано в 2004 году. Производимые пароконвектоматы, печи, электрические плиты, линии раздачи, посудомоечные машины, ванны, столы, стеллажи отличаются простотой и лаконичным дизайном, хорошим соотношением «цена–качество».

Пятнадцатилетний опыт производства технологического оборудования, высокий уровень подготовки кадров, широкие возможности современного высокотехнологичного оборудования, установленного на заводе «Итерма», гарантируют качество, надежность и безопасность производимых изделий для профессиональной кухни. Инженеры производства постоянно работают над разработкой нового современного оборудования, стремятся создать удобные и простые в эксплуатации изделия.

Система менеджмента качества проверена авторитетной аудиторской фирмой TUV NORD, Германия, и подтверждена международным сертификатом ISO 9001:2008.

Неизменной целью работы компании «Итерма» является высокое качество выпускаемой продукции и удовлетворение потребностей наших клиентов в профессиональном, надежном, безопасном и качественном оборудовании.



### Мебельная фабрика

Мебельная фабрика – это современное многофункциональное предприятие, основанное в 1999 году, специализирующееся на изготовлении торговой, барной и офисной мебели.

Благодаря высококвалифицированным специалистам и современному станочному парку, состоящему из немецкого и итальянского оборудования, наше предприятие выполняет самые разнообразные многопрофильные индивидуальные заказы и предлагает потребителям более 30-ти коллекций серийной мебели для продовольственных и промтоварных магазинов, бутиков, аптек, баров, ресторанов и гостиниц. Кроме этого, фабрика выпускает широкий модельный ряд офисной мебели, обеспечивающий оптимальный вариант создания рабочего пространства в кабинетах наших клиентов.

Фабрика производит торговую мебель современного дизайна, при изготовлении которой используются материалы и комплектующие исключительно высокого качества. Наша торговая мебель отвечает всем требованиям, предъявляемым сегодня к специализированной мебели. Кроме этого, высокие объемы продаж и долгие деловые отношения с поставщиками основных материалов позволяют нам устанавливать на торговую мебель, а так же на мебель для кафе и ресторанов, конкурентоспособные цены.



## Оборудование для профессиональной кухни

Комплексное оснащение с помощью специалистов компании РУССКИЙ ПРОЕКТ® – это грамотно спроектированная технологическим оборудованием профессиональная кухня для предприятий общественного питания любого формата. Многолетний профессиональный опыт компании позволяет подбирать оптимальную технологическую конфигурацию и настраивать производственный процесс «с нуля». Каждая созданная нами профессиональная кухня – это тщательно выверенный баланс регулярного объема производства и банкетного режима работы, компактности и производительности, узкой специализации оборудования и его универсальности, цены и качества. В ассортименте нашей компании широкий спектр профессионального оборудования от производителей из Европы, США, Азии, России и стран СНГ: тепловое, холодильное, электромеханическое, нейтральное.



Компания РУССКИЙ ПРОЕКТ® – многопрофильная. В нашем ассортименте холодильное оборудование как для сферы общепита, хранения исходных компонентов и сохранения приготовленного, так и для ритейла. Будь то маленький магазин или большой супермаркет – для каждого мы подберем оптимальное оснащение. Без холодильных витрин, морозильных ларей, холодильных и морозильных шкафов невозможно организовать продажу продуктов питания. Мы поможем Вам подобрать холодильное оборудование как на выносном холоде, так и со встроенным агрегатом: охлаждаемые прилавки и витрины, холодильные и морозильные шкафы, лари и горки, бонеты и овощные развалы. У нас Вы найдете торговое оборудование для своего магазина отличного качества и разных ценовых сегментов. Так же мы специализируемся на поставках промышленного холодильного оборудования любой мощности, включая индивидуальные инженерные решения для предприятий из различных областей экономики.







Специалисты компании РУССКИЙ ПРОЕКТ® обладают уникальным опытом в проектировании предприятий торговли: технологических, складских, административно-бытовых помещений и торгового зала, расчета центральной холодильной машины. В ассортименте оборудование для любого объекта торговли «под ключ»: холодильное, торговое, кассовое, нейтральное, оборудование для кондитерских и кулинарных производств, упаковки и хранения товаров. Помимо этого, имеется большой опыт в оснащении продовольственных рынков.



Нашими клиентами являются самые крупные операторы на рынке ритейла: «Азбука вкуса», X5 GROUP («Пятерочка», «Перекресток», «Карусель»), «Магнит», «Роснефть», «Газпромнефть» и другие.







## Посуда для сервировки

Многолетний опыт комплексного оснащения объектов питания позволяет нам сделать для Вас лучшее ассортиментное предложение по качеству и цене.

Мы всегда готовы предложить:

- Комплексный подбор сервировочной посуды, столовых приборов, наливной посуды, кухонного, кондитерского, пиццерийного и уборочного инвентаря для трех сегментов рынка: высокого, среднего и бюджетного;
- Лучшие мировые бренды, широкий ассортимент и профессиональная помощь в подборе посуды с учетом индивидуального подхода и концепции Вашего заведения;
- Выгодные ценовые предложения для экономии бюджета заказчика, формирование одновременно нескольких ассортиментных предложений для возможности Вашего выбора;
- Предоставление образцов на тестирование, выезд к заказчику для презентации и демонстрации готовых решений;
- Стабильные складские запасы для комплексного оснащения среднего и бюджетного сегментов.

Мы поможем Вам сделать правильный выбор посуды, которая отразит настроение и уникальность Вашего заведения, создавая особый уют и красоту зала. Мы всегда учитываем бюджет Вашего проекта и гарантируем гибкий подход и оперативное решение всех вопросов.

Вместе мы реализуем Ваши самые смелые идеи и планы.



Посуда для сервировки играет немалую роль в формировании имиджа любого заведения, будь то домашнее кафе или ресторан пятизвездочного отеля, именно поэтому широта ассортимента является ключевым фактором в выборе поставщика.

Мы предлагаем фарфоровую посуду ведущих торговых марок из Европы и Китая, разработанную специально для использования в сегменте HoReCa, высококлассные столовые приборы и барное стекло для сервировки напитков, а так же аксессуары для сервировки, чафин диши и диспенсеры для буфетных линий.





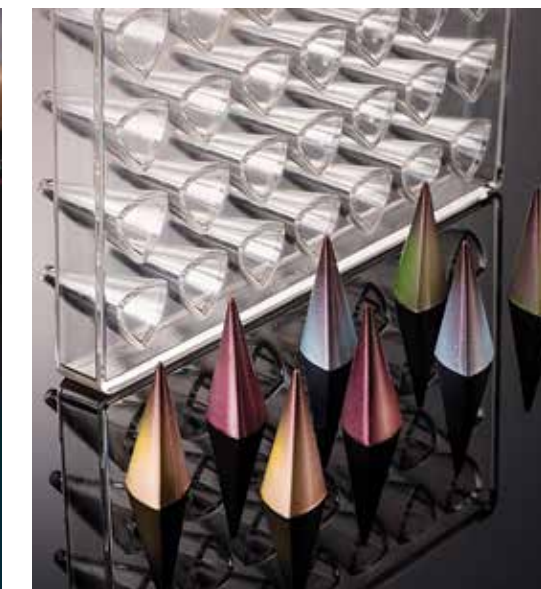
## Посуда для приготовления

Широкий ассортимент современной напледной посуды из Европы и стран ЮВА, отвечающий самым высоким требованиям – это результат нашей работы по тщательному отбору, проверке, анализу и сортировке всех запросов и предложений на рынке. Мы несем ответственность за высочайшее качество материалов, профессиональные формы изделий, удобство в использовании, долговечность и эргономичность нашей посуды для приготовления. Нашу посуду выбирают шеф-повара самых взыскательных заведений, чтоб использовать ее для приготовления изысканных шедевров мировой кухни. Мы подберем кастрюли, котлы, сотейники и сковороды различных форм и размеров из стали, алюминия и меди для каждого заведения на любой бюджет.



## Кухонный и кондитерский инвентарь

Широкий ассортимент современной напледной Успех в приготовлении блюда зачастую во многом зависит от уровня инвентаря, который использует шеф или кондитер. Профессиональные кухонные ножи, лопаты и формы для приготовления пиццы, кондитерский инвентарь от лучших мировых производителей станут Вашими незаменимыми помощниками в реализации самых смелых кулинарных идей. Следуя передовым тенденциям рынка мы постоянно дополняем свой ассортимент инструментами и инвентарем, предназначенным для удовлетворения разнообразных требований заказчика и помогаем облегчить приготовление блюд на каждом этапе их создания. Наше комплексное предложение по кухонному инвентарю призвано не только закрыть полную потребность в инструментах для любого заведения, но и сэкономить Ваш бюджет.





## Транспортировка и хранение пищи

С момента приготовления пищи до момента ее сервировки дорога каждая минута. Безопасное хранение горячих и холодных продуктов важно на любом этапе. Наша компания предлагает самые разнообразные варианты оборудования для доставки питания.

Мы поможем найти оптимальную систему транспортировки и хранения блюд с сохранением их качества, вкуса и текстуры, благодаря чему Ваши клиенты всегда будут довольны. Термоконтейнеры профессионального класса различных размеров, в том числе для напитков, прочные и надежные гастроемкости, лотки и удобные тележки созданы специально для доставки питания даже на отдаленные точки от места приготовления пищи.



## Мойка, хранение и транспортировка посуды

Наша комплексная линия оборудования для мойки, транспортировки и хранения посуды включает стеллажи, кассеты для посуды, крышки для кассет, дополнительные секции и тележки. Благодаря такому ассортиментному предложению проблема гигиенического хранения тарелок, салатников, чашек и стекла будет решена навсегда.

Профессиональные кассеты и секции для мойки обеспечат идеальную чистоту, крышки для кассет – герметичное хранение посуды, а тележки – эргономичность и легкость перемещения большого любого объема посуды.

Прочные и надежные стеллажи помогут оптимально использовать пространства подсобных помещений. Стеллажи из стойкого полипропилена пригодны для экстремальных условий хранения, выдерживают температуру от -38 до +88 °С, не подвержены коррозии, легко моются и передвигаются, рекомендованы для хранения пищевых продуктов. Каждая полка устанавливается и регулируется отдельно для обеспечения универсального хранения емкостей и лотков разных размеров. Наши стеллажи помогают сохранить свободное пространство и бюджет, так как не деформируются и не прогибаются, а максимальная нагрузка на полку достигает до 363 кг, нагрузка на секцию – до 907 кг.







## HoReCa

РУССКИЙ ПРОЕКТ® предлагает свои услуги в профессиональном подборе, изготовлении и поставке мебели для сегмента HORECA ведущих европейских брендов, а также собственного производства. Мы можем реализовать проекты разной сложности. В нашем ассортименте полный спектр товаров и услуг, необходимых для открытия заведения любого формата от премиум до эконом сегмента.

- Столы и стулья для ресторанов, баров, кафе, гостиниц на металлокаркасе и из натурального дерева.
- Мягкая мебель для зон ожидания, chillout, холлов.
- Барные стойки, витрины для выпечки и мороженого.
- Номерной фонд.
- Ресепшн, стойки администратора и гардеробные.
- Станции официанта.
- Декоративная отделка помещений.
- Мебель для банкетных и конгресс-залов, кейтеринга.

Мы готовы предложить изготовление мебели по индивидуальным проектам. Мы любим и ценим Ваши смелые решения – тем интереснее наша работа!



## Офисная мебель

В ассортименте компании РУССКИЙ ПРОЕКТ® широкий выбор мебели для оснащения офисного пространства от оперативной мебели собственного производства до эксклюзивных и дизайнерских моделей ведущих европейских производителей.

- Оперативная мебель.
- Кабинеты руководителей.
- Офисные кресла.
- Стойки ресепшн.
- Мягкая мебель в зону приемной и для комнат отдыха.
- Мебель для переговорных зон.
- Мини кухни для офиса.

Наши специалисты помогут подобрать офисную мебель, оснастив всеми необходимыми элементами мебели, учитывая потребности именно Вашего офиса. Грамотно спланированные рабочие места смогут задать правильный рабочий ритм для всего коллектива. Мы поможем Вам создать индивидуальный офис!





## Реализованные проекты



### Комплексное оснащение фабрики-кухни

2012 г. Компания РУССКИЙ ПРОЕКТ® осуществила работы по комплексному оснащению одной из крупнейших российских фабрик-кухонь для сети супермаркетов «Азбука Вкуса». На 16-ти производственных площадках с общей площадью около 7500 м<sup>2</sup> специалистами компании была построена сложнейшая сеть из нескольких сотен единиц оборудования, согласованных по мощности и производительности.



После введения объекта в эксплуатацию на фабрике-кухне производится более 1000 наименований, 30 тонн продукции ежедневно. Разнообразный ассортимент включает в себя блюда горячей и холодной кулинарии, полуфабрикаты из мяса, рыбы и птицы, супы, соусы, овощные и фруктовые салаты, свежевыжатые соки, варенье и джемы, кондитерские и хлебобулочные изделия. На фабрике реализованы все передовые технологии общественного питания: Cook&Chill, CapKold, SousVide, Cookvac, упаковка в газомодифицированные смеси и др.

2014 г. Вывод пекарского и кондитерского цехов в самостоятельное производство. Дооснащение их и выход на производственную мощность 12 т/сутки.

2015 г. В связи с возросшей потребностью ритейлера в собственной продукции, дооснащение производственных цехов на ул. Милашенкова и выход на производственную мощность до 50 т/сутки готовой продукции.







## Оснащение столовых и кафетериев

2014 г. Компания РУССКИЙ ПРОЕКТ® начала работу с ПАО «ГАЗПРОМ» с оснащения столовой в центральном офисе компании в Москве на ул. Намёткина. Изначально проектировалась столовая большой мощности на 400 посадочных мест. В разработке объемно-планировочного решения было учтено требование заказчика по наличию нескольких линий раздач с различным ассортиментом блюд.

Ввиду большого объема производства и, как следствие, большого количества пищевых отходов, технологами компании РУССКИЙ ПРОЕКТ® была предложена уникальная система утилизации пищевых отходов со всего объекта. Эта система заключается в устройстве центральной зоны измельчения, сепарирования и хранения твердой измельченной массы.



2015 г. Компании продолжают тесное взаимодействие, ведется комплексное оснащение столовых, производственных цехов и кафетериев трех бизнес-центров класса А в Санкт-Петербурге. Все БЦ имеют экологический сертификат BREEAM (высший класс энергоэффективности), поэтому поставляемое оборудование обладает максимальной энергоэффективностью. При проектировании столовых специалисты учитывали высокие требования сотрудников Газпрома к организации рабочих мест и техническим характеристикам поставляемого оборудования.

2016 г. Оснащение торгово-технологическим оборудованием еще двух бизнес-центров ПАО «ГАЗПРОМ».





# Реализованные проекты



## Объекты питания в торговых центрах, гостиницах, ресторанах, фуд-кортах

На протяжении уже почти 10-ти лет РУССКИЙ ПРОЕКТ® тесно взаимодействует с Группой Компаний «Ташир» – крупнейшей в России диверсифицированной промышленно-строительной группой федерального масштаба. За это время было спроектировано и поставлено оборудование на большинство объектов питания в торговые центры «Рио», гостиницы «SK Royal» и «Новотель», «COMEDI кафе», рестораны и точки на фуд-кортах.







## Единая сеть питания

«Единая сеть питания» – предприятие по производству готовых блюд и полуфабрикатов для питания пассажиров «Федеральной пассажирской компании», высокоскоростных поездов «Сапсан», предприятий сегмента HoReCa.

Меню бортового питания включает в себя горячие и холодные блюда, супы, закуски, десерты, напитки – до 5000 единиц готовой кулинарии. Отдельное внимание уделено индивидуальным заказам блюд кашрута и халяля. Часть продукции упаковывается в фирменную упаковку с применением газомодифицированной среды.

Предприятие включает в себя производственные, складские, административно-бытовые и вспомогательные помещения. Кроме производственных цехов, оборудована столовая для персонала и демонстрационная кухня, которая служит для обучения персонала и отработки рецептур.







## Фабрика кухни бортового питания «Jet Catering»

Для обеспечения питания бизнес-авиации и чартерных перевозок в аэропортах Шереметьево, Внуково, Домодедово, Остафьево, Жуковский, Пулково и Грабцево (г. Калуга) проектирование, поставку оборудования и пуско-наладочные работы осуществила компания РУССКИЙ ПРОЕКТ®. Предприятие ориентировано на различные кухни, а производственные мощности предполагают работу для выездных мероприятий и обеспечение потребностей столовой персонала авиакомпании.





## Реализованные проекты

### Фабрика-кухня «Тенгизшевройл»

Вахтовый поселок Новый Тенгиз площадью 11 000 м<sup>2</sup> в республике Казахстан – г. Атырау, Атырауская обл., Жылыойский р-н.

Для обеспечения полноценным питанием работников месторождений и обслуживающего персонала специалистами компании РУССКИЙ ПРОЕКТ® спроектирована и полностью оснащена централизованная фабрика-кухня. Предприятие включает в себя производственные, складские, административно-бытовые и вспомогательные помещения.





## Реализованные проекты



### Стадион ФК «Краснодар» на 34 291 мест

Комплексная поставка оборудования, инвентаря и посуды, монтаж и пусконаладочные работы в производственных помещениях кухни и всех зон общественного питания общей площадью 5000 м².

1 основная кухня — 2000 м², 5 полноценных кухонь, 28 VIP-лож с оборудованием, 6 баров с кухнями, 28 точек фаст-фуда с доготовочным оборудованием, 1 столовая для персонала. На объекте запланировано производство полного цикла – от булочек для гамбургеров до блюд высокой кухни для посетителей VIP-лож. Кухня русская, итальянская, китайская, банкетное меню. Большое кондитерское производство: широкий ассортимент кондитерских изделий и торты на заказ.

На фарфор и хрустальное стекло нанесен логотип футбольного клуба «КРАСНОДАР», персонализация подчеркивает статусность заведения.



### Ресторан «Горыныч»

Это новый московский ресторан на Рождественском бульваре Бориса Зарькова и Ильи Тютенкова на 124 посадочных места с летней верандой на крыше. Работы по проектированию объекта были доверены специалистам компании РУССКИЙ ПРОЕКТ® и заняли почти год.

Предполагаемый формат открытой кухни является сердцем и изюминкой данного ресторана. Проект был необычным, так как выбранное владельцами оборудование никогда не ввозилось на территорию России, но являлось основополагающим для дизайна и концепции ресторана в целом. Здесь собраны все известные девайсы для работы с открытым огнем. Главное пламя – огромный гриль, сделанный под заказ, у которого можно менять высоту и угол наклона жаровни, чтобы регулировать степень прожарки. Из Америки в ресторан привезли и смокеры, в которых на дубовых дровах коптят практически все – от мяса до крабов. У Горыныча, как известно, три головы. Первую мы превратили в гигантскую пицца-печку. Вторая голова – это камин. Ну а третья – дровяная печь для хлеба.





# Реализованные проекты

Благодаря накопленному опыту, широкому ассортименту оборудования и большому складскому запасу, компания РУССКИЙ ПРОЕКТ® выигрывает тендеры на комплексное оснащение магазинов ведущих торговых сетей России. Были сформированы объемно-планировочные решения, поставлено оборудование и проведены пуско-наладочные работы. При необходимости специалисты проводили обучение персонала и проработку блюд для цехов кулинарии при крупных супермаркетах.





# Реализованные проекты



## Пекарня при Храме Христа Спасителя

Компания РУССКИЙ ПРОЕКТ® выполнила проектирование всех производственных зон, поставку оборудования и пусконаладочные работы в кондитерском доме «Небосвод» на ул. Волхонка, 15.



## Концерн Калашников

Компания РУССКИЙ ПРОЕКТ® выполнила комплексные поставки, монтаж и пусконаладочные работы оборудования в столовой для персонала Концерна в городе Ижевске.





## Сервис высокого класса

- 24 часа в сутки наши специалисты на связи с Вами
- Комплексное абонентское сервисное обслуживание
- Диагностика и ремонт существующего оборудования
- Установка, монтаж, шеф-монтаж
- Гарантийное и послегарантийное обслуживание
- Ремонт технологического, холодильного, весового оборудования
- Продажа комплектующих и запасных частей



## Социальная ответственность

Компания РУССКИЙ ПРОЕКТ® занимает принципиальную позицию в области благотворительности и социальной ответственности бизнеса. Доверие и профессионализм являются основой нашей совместной работы с партнерами и клиентами, а также взаимоотношений друг с другом. Корпоративная социальная ответственность проявляется в реализации разнообразных мероприятий как внутренней, так и внешней направленности. Проводятся обучающие семинары и тренинги по технологиям продаж и продукции компании. Сотрудники посещают производства и основные мировые отраслевые выставки. Участвуют в спортивных состязаниях. Мы выступаем в качестве инициатора и партнера, как разовых благотворительных акций, так и долгосрочных проектов.

Все социальные проекты компании носят нематериальный характер и реализуются силами добровольцев из числа работников компании. Каждый сотрудник имеет возможность выразить свою личную ответственность перед обществом, помогая нуждающимся в поддержке – Хотьковской школе-интернату, Кирилло-Афанасиевскому монастырю при Ярославской Духовной Семинарии, детскому отделению московской областной психиатрической больницы №5 и многим другим.

