



**Разработка и внедрение
систем менеджмента в
соответствие с
требованиями
международных стандартов
ISO и HACCP**



МСТ Agency –

действующая в Туркменистане **более 18 лет**

(с 2000 года) консалтинговая компания

№1

МСТ Agency –

лидеры на рынке консалтинга в Туркменистане

МСТ Agency –

это консалтинговые услуги в соответствии с международными стандартами и профессиональными кодексами этики

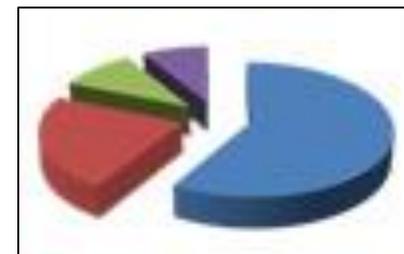
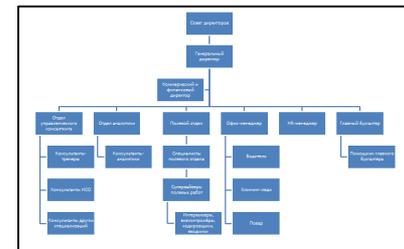
ESOMAR





Содействие клиентам в областях:

- ✓ Стратегия и развитие компании
- ✓ Управление человеческими ресурсами
- ✓ Разработка и внедрение систем менеджмента по ISO-стандартам
- ✓ Маркетинг и бизнес-планирование
- ✓ Бизнес-тренинги
- ✓ Подготовка компании к экспорту
- ✓ StartUp: создание нового бизнеса



- ✓ Промышленное производство
- ✓ Транспортно-логистические услуги
- ✓ Строительство
- ✓ Нефтегазовый сектор
- ✓ Машины, оборудование, инструмент
- ✓ Автомобили
- ✓ Компьютеры и телекоммуникации
- ✓ Фармацевтика
- ✓ Ритейл
- ✓ FMCG





Среди заказчиков наших решений присутствуют ведущие компании и организации, деятельность которых связана с Туркменистаном:



European Bank
for Reconstruction and Development



Buried Hill Serdar Ltd



Petronas Carigali





В период 2007-2016 годов было реализовано 239 проектов управленческого и маркетингового консалтинга

К настоящему времени Агентство располагает самой большой в Туркменистане (12 человек) **командой профессиональных консультантов**, в том числе имеющих международную сертификацию.



16 апреля 2015 года Агентство было удостоено **1-го места** в номинации “За значимый вклад в профессию консультанта” международной премии им. Габриэля Аль-Салема “За выдающиеся достижения в консалтинге”

Наш ведущий консультант **Даниил Майковский** стал в 2014 году первым представителем Туркменистана, кто успешно прошёл процедуру международной сертификации **СМС** (Certified Management Consultant)!





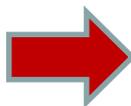
ISO: Для чего это нужно?

Каждому предприятию необходимо **соответствовать международному уровню** по следующим причинам:

- ✓ получить преимущества **перед конкурентами**,
- ✓ для вывоза товаров **на экспорт**,
- ✓ Навести **больше порядка** в собственном бизнесе,
- ✓ чтобы иметь всегда **довольных клиентов / покупателей** в нашей стране (которые становятся требовательнее).



ISO: Для чего это нужно?





ISO 9001: Управление качеством



Управлять качеством (обеспечивать постоянное качество) – значит, предпринимать усилия, стремиться к тому, чтобы потребитель был удовлетворён (доволен), то есть считал, что его потребности и ожидания выполняются.



ISO 9001: Управление качеством

Преимущества, которые даёт управление качеством:

- ✓ привлечение новых клиентов/покупателей,
- ✓ удержание старых клиентов/покупателей,
- ✓ удовлетворенность клиентов/покупателей,
- ✓ экономия в расходах,
- ✓ **рост доходов и прибыли!**





Если вы производите продукты питания, то кроме управления качеством продукции вам нужно также озаботиться управлением безопасностью для потребителя пищевой продукции



HACCP
Hazard Analysis and
Critical Control Point

**Анализ опасностей и
критические контрольные
точки**





Что такое безопасность пищевой продукции (**НАССР**)?

Опасность: то, что может привести к **ОТРАВЛЕНИЮ** или **УХУДШЕНИЮ ЗДОРОВЬЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ**

НАССР – это система **выявления, оценки и контроля опасностей** по всей технологической цепочке выпуска продукта, которые являются серьезными для безопасности пищевой продукции.

НАССР позволяет **убрать, снизить или предотвратить опасности** для пищевых продуктов при их производстве.





Что такое безопасность пищевой продукции (**НАССР**)?





ЗАКОН ТУРКМЕНИСТАНА «О безопасности продуктов питания» август 2014 года

- *Статья 19 п.3: «...Юридические лица и индивидуальные предприниматели обязаны определять на этапах производства продовольственного сырья и пищевых продуктов **критические контрольные точки** в местах наиболее вероятного возникновения риска производства пищевых продуктов, способных представлять опасность для жизни и здоровья человека, его наследственности».*

Это непосредственно требования
международного стандарта **НАССР**.





Преимущества, которые даёт управление безопасностью пищевой продукции

1. собственная безопасность (спокойнее – никто не отравится и не предъявит претензию)



2. выполнение требований закона
3. выполнение нормативных требований
4. улучшение имиджа



Как этого добиться?

Работа консультантов с Вашим предприятием реализуется в форме **проекта**.



Цель проекта – помочь Вашему предприятию **подготовиться к сертификации** через выполнение требований международных стандартов в Вашей практике.

Наша компания сертификат не выдаёт: мы готовим, а международная компания сертифицирует. Рекомендуем компанию **SGS** – лидеров сертификации в мире, имеющую офис и команду в Ашхабаде.

Для получения сертификатов мы приглашаем уполномоченную компанию по сертификации. **Мы работаем только с мировыми лидерами в области сертификации систем менеджмента!**



**Наша компания обладает
успешным опытом
внедрения систем
менеджмента по
международным стандартам
в Туркменистане**

Например, ХО “Улы Чынар”:
внедрение интегрированной
системы **менеджмента качества**
(стандарт ISO 9001) и
безопасности пищевой
продукции (FSSC 22000).

HOJALYK JEMGYÝETI
„ULY ÇYNAR“

Türkmenistan, Aşgabat ş., Köpetdag etraby, 1958(Andalyp) köçe, 69j. Tel:457745;Tel/faks:457746

г.Ашгабат 09.10.2015 г.

Исх.№ 158

Всем заинтересованным лицам

РЕКОМЕНДАТЕЛЬНОЕ ПИСЬМО

Настоящим письмом руководство Компании «УЛЫ ЧЫНАР» подтверждает, что сотрудничество с консалтинговой компанией ХО «Нетиджеллик» (торговая марка MCT Agency™) в рамках проекта по разработке и внедрению системы менеджмента качества в соответствии с требованиями международного стандарта ISO 9001 способствовало успешному прохождению международной сертификации и повышению потенциала для выхода нашей Компании на международный рынок.

Результатом оказанного консультантами ХО «Нетиджеллик» содействия стало успешное прохождение нашей компанией независимого аудита системы менеджмента качества компанией SGS и подтверждение сертификатом соответствия требованиям международного стандарта ISO 9001.

ХО «Нетиджеллик» выполняет свои обязательства качественно и в срок. Помимо обязательных требований, данная Компания работает с индивидуальным творческим подходом, учитывая специфику и потребности клиента, проявляя высокий профессионализм и оперативность в выполнении поставленных задач.

Мы с полной уверенностью рекомендуем ХО «Нетиджеллик» как инициативную и ответственную организацию, персонал которой представлен высококвалифицированными и опытными профессионалами в своей сфере, что позволяет ей стать Вашим надежным партнером по бизнесу.




Курбаназаров Н.М.



В настоящее время мы осуществляем (либо недавно закончили) внедрение систем менеджмента по международным стандартам на:

- ✓ **17 предприятиях** частного бизнеса
- ✓ **11 предприятиях** Министерства торговли и внешнеэкономических связей Туркменистана
- ✓ **7 предприятиях** Министерства сельского и водного хозяйства Туркменистана
- ✓ **1 предприятие** Министерства строительства и архитектуры Туркменистана





MCT AGENCY
BUSINESS DEVELOPMENT SOLUTIONS



**Разработка и внедрение систем
менеджмента в соответствие с
требованиями международных
стандартов
ISO 9001 и HACCP
на Вашем предприятии**

Туркменистан, Ашхабад, 5 марта 2018 года



Цель проекта:

Оказать консалтинговое содействие предприятию по производству майонезов, соусов и плодоовощной консервированной продукции в разработке и внедрении интегрированной системы менеджмента (качества и безопасности пищевой продукции), соответствующей стандартам ISO 9001:2015 и HACCP (Codex Alimentarius).

То есть:

Систему управления (менеджмента) **создаёте Вы** (сотрудники Вашего предприятия) – именно Вы и Ваши сотрудники являетесь носителями системы управления (менеджмента).

Консультанты **оказывают содействие** (помогают). Ваши сотрудники должны 1-2 часа ежедневно посвящать разработке системы (помимо других обязанностей).





Со стороны консультантов:

- ✓ Менеджер/координатор проекта
- ✓ Команда (консультант, эксперты)

Со стороны предприятия

- ✓ Менеджер/координатор
- ✓ Группа по качеству и безопасности пищевой продукции (5-9 человек: главный технолог, зав.лаборатории, руководитель отдела маркетинга/продаж, начальники цехов, главный инженер, начальник склада и др.)





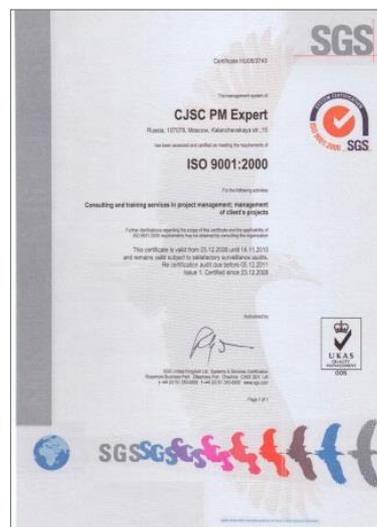
Порядок взаимодействия:

- ✓ Консультанты посещают предприятие 1-2 раза в неделю (по мере необходимости, по согласованному графику)
- ✓ Связь по телефону и электронной почте
- ✓ Совещания с руководством по ходу работ (минимальный состав участников: директор предприятия, координаторы с 2-х сторон) – 1 раз в месяц



Таким образом,
Ваше предприятие получит
систему управления, соответствующую
одновременно требованиям двух
стандартов: **ISO 9001:2015** и **НАССР**.

Это позволит Вашей компании:





Контактное лицо:

Даниил Майковский, СМС

Партнёр, Директор ХО “Netijelik”

Адрес: Туркменистан, Ашхабад, ул.Н.Гуллаева, д.33, 2-й этаж, офис № 212

Телефон/факс: (+99312) 220807

Мобильный телефон: (+99361) 130225

E-mail: maykovskiy@mctagency.com

Web: www.mctagency.com

Приглашаем к сотрудничеству!

