



Services de restauration d'entreprise



UNE NOURRITURE POUR LAQUELLE IL VAUT LA PEINE DE RESTER SUR PLACE

Dana Hospitality possède une culture ancrée dans l'excellence culinaire. Nous sommes fiers d'être le partenaire privilégié des clients qui attachent une grande importance à la qualité et au service exceptionnels dans leurs expériences de restauration.

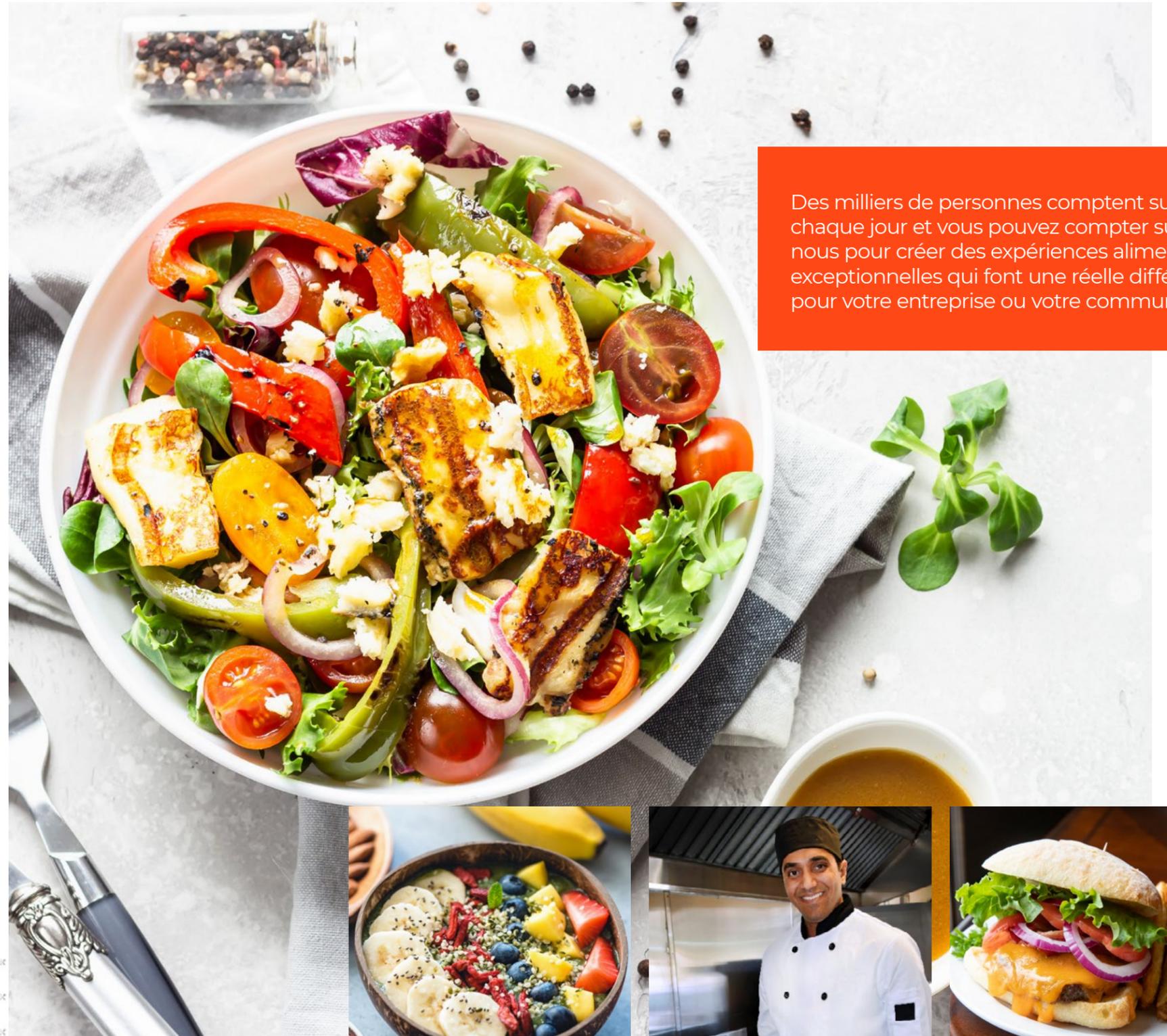
Il ne s'agit pas seulement d'un repas ; nous fournissons des solutions de restauration personnalisées pour améliorer l'expérience globale de votre emplacement et offrir les options de repas les plus fraîches, toujours préparées à partir de rien.

Nos chefs cuisiniers bénéficient d'une liberté et d'une créativité culinaires. Ils ne peuvent qu'inspirer nos clients en leur proposant des plats qui valent la peine de rester sur place.

LA SPÉCIFICITÉ DANA

Dana ne ressemble à aucun autre partenaire de services sur le marché. Les expériences culinaires traditionnelles sur place peuvent évoquer des images de nourritures préemballés, congelés et pas frais. Notre objectif est de ravir les convives chaque jour grâce à notre passion commune pour la création de menus inspirés utilisant de vrais ingrédients.

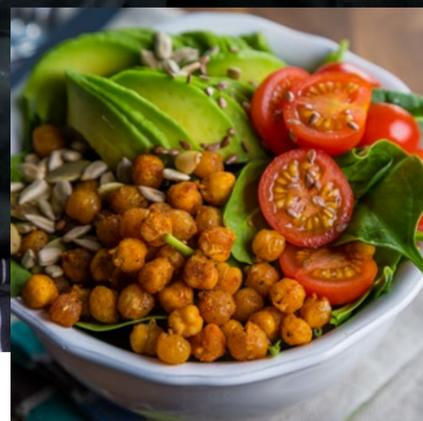
Notre activité étant axée sur le client. Chaque partenariat est personnalisé en fonction des besoins uniques de notre client ; nous n'imposons pas l'utilisation de menus de cycles d'entreprises. La nourriture que nous servons est inspirée par la communauté que nous nourrissons et soutenons. Notre désir de « bien nourrir les gens » est au centre de ce que nous faisons chaque jour.



Des milliers de personnes comptent sur vous chaque jour et vous pouvez compter sur nous pour créer des expériences alimentaires exceptionnelles qui font une réelle différence pour votre entreprise ou votre communauté.



Excellente nourriture. Personnes habilitées. Les ingrédients parfaits pour des expériences mémorables.



NOS VALEURS

Nous utilisons nos valeurs pour influencer chaque décision que nous prenons. Chaque employé s'appuie sur ces valeurs lorsqu'il prend des décisions qui sont dans l'intérêt de nos clients. Cette approche nous a permis d'être novateurs et flexibles dans toutes les situations. Nous habilitons nos associés à tous les niveaux à avoir un impact positif sur les personnes que nous servons.

Notre personnel tisse ces valeurs dans chaque service que nous fournissons, et nous opérons avec responsabilité, confiance, diversité, et toujours dans un esprit de partenariat. Devenir votre partenaire privilégié signifie que nous sommes plus qu'un simple fournisseur de services. Nous voulons être votre solution pour offrir une expérience client exceptionnelle.

RESPONSABILITÉ Nous ne nous contentons pas d'être spectateurs. Nous sommes responsables de nos réussites et de nos revers. Si nous voyons une chose incorrecte, nous agissons pour la corriger. Si nous voyons une chose correcte, nous la célébrons.

CONFIANCE Nos actes en disent plus que nos mots. La confiance est gagnée par la clarté, la compassion et la compétence. C'est notre engagement envers nos clients, nos collègues et nos communautés.

DIVERSITÉ Chacun a son mot à dire. Le partage des points de vue est notre façon d'apprendre. C'est ainsi que nous progressons et allons de l'avant en tant qu'équipe.

PARTENARIAT Le service est ce que nous offrons. En demandant, en écoutant et en agissant en fonction des commentaires des clients, nous créons des partenariats fructueux à long terme.

NOTRE PROMESSE

Nous nous engageons à créer un programme culinaire unique en utilisant nos années d'expertise afin de garantir une harmonisation totale avec votre image de marque et vos objectifs organisationnels.

Nous aidons à créer une équipe interdisciplinaire cohésive, sur place, qui améliore l'offre globale de votre marque et l'expérience de vos clients.

COMMENT NOUS TENONS CETTE PROMESSE – CRÉER, RELATER ET INNOVER

CRÉER

Nos équipes culinaires sont très fières d'utiliser des ingrédients frais d'origine locale pour préparer des repas de A à Z chaque jour.

Menus personnalisés créés de toutes pièces

Inspirés par les ingrédients de saison, les plats réconfortants traditionnels et les dernières tendances alimentaires, nous proposons des menus personnalisés avec une variété de plats frais, de potages, de bouillons et de sauces qui sont toujours préparés à partir de zéro. Nos chefs cuisiniers sont également passionnés par la création de menus à base de produits ethniques et de spécialités qui font appel à des goûts et des envies variés.

Ingrédients locaux

Notre mélange d'approvisionnement local, d'artisanat culinaire et de choix de menus fondamentalement sains offre aux clients une expérience gastronomique de haut niveau à chaque repas.

- Les morceaux de viande sont achetés dans des fermes locales et rôtis sur place
- Fruits et légumes frais locaux, y compris les pommes de terre pour nos pommes de terre frites maison fraîchement coupées
- Produits de boulangerie-pâtisserie artisanaux locaux offerts quotidiennement
- Café torréfié localement offert tous les jours
- Utilisation d'herbes fraîches de notre potager pour donner une saveur exceptionnelle à vos créations



CRÉER UN LIEN

Il est important de savourer de délicieux repas sains qui procurent un sentiment de confort et de familiarité. Nous donnons à nos équipes les moyens d'offrir des créations authentiques de chefs cuisiniers, associées à un service amical, dévoué et à des programmes qui améliorent l'expérience globale des clients.

Engagement sur les médias sociaux

Nous intégrons nos capacités éprouvées en matière de médias sociaux pour offrir une valeur numérique. Nos stratégies de médias sociaux peuvent vous aider à promouvoir vos cafés et vos points de vente sur place, à proposer des options de précommande et à créer une boucle de rétroaction directement avec la communauté.

Affichage numérique sur place

Nos tableaux de menus numériques affichent nos menus du jour, et comprennent des messages axés sur le bien-être, des informations sur notre approvisionnement local et des biographies de chefs.

Inspirations saisonnières

Notre programme d'inspirations saisonnières propose des thèmes culinaires mensuels amusants et des célébrations des Fêtes inclusives.

INNOVER

Durabilité et gaspillage alimentaire

Nous nous efforçons de nous procurer les ingrédients les plus frais possibles auprès d'agriculteurs et de producteurs locaux situés à proximité de nos cuisines. Nous évaluons nos pratiques de responsabilité sociale au niveau local pour garantir la sécurité, minimiser les déchets et optimiser l'utilisation des ressources. Nous offrons des programmes axés sur la qualité et la durabilité tout au long de notre partenariat.

Commande en ligne

Chaque café dispose de son propre site Web pour les menus, qui est mis à jour quotidiennement et hebdomadairement et offre une capacité de commerce électronique pour la précommande d'options de restauration.

Engagement communautaire

Nous organisons régulièrement des événements éphémères pour impliquer et divertir nos invités. Grâce à notre modèle de partenariat communautaire, nous nous engageons auprès de restaurants locaux populaires pour qu'ils participent à ces événements éphémères.

Micromarchés

Nous proposons une variété de micromarchés, de paniers fermiers et de boîtes d'aliments à emporter qui sont pratiques et facilement disponibles. Nous pouvons également créer un programme unique qui vous aide à atteindre vos objectifs commerciaux.





Chaque client mérite un partenaire qui l'aide à aller de l'avant.



VOTRE PARTENAIRE PRIVILÉGIÉ

Nous savons qu'au cœur de l'hospitalité se trouvent les personnes, c'est pourquoi nous nous engageons à traiter à la fois notre personnel et les locaux que nous servons avec respect et soucieux de leur bien-être. Nous croyons en un partenariat de collaboration, où tant vous que vos résidents se sentent connectés et engagés.

POURQUOI FAIRE ÉQUIPE AVEC NOUS ?

Dana Hospitality est propulsée par Dexterra Group (TSX : DXT), un chef de file coté en bourse dans le domaine des solutions de soutien aux infrastructures. En faisant appel aux ressources de Dexterra Group, nous sommes certains de pouvoir vous offrir le meilleur service avec les normes de sécurité et de qualité les plus élevées et cela nous permet de rester agiles pour apporter des solutions immédiates à tout changement dans l'environnement commercial.

Services de gestion des installations évolutifs

Dexterra Group compte plus de 8 500 employés qualifiés à l'échelle nationale. Qu'il s'agisse de métiers techniques spécialisés, de services de conciergerie et d'entretien ménager ou de capacités de construction modulaire, nous pouvons fournir des solutions intégrées de gestion et d'exploitation des installations qui répondent aux besoins de votre établissement.

Systemes robustes et soutien au dirigeant

Chacun de nos gestionnaires de compte, chefs et chefs de chantier est soutenu par des ressources d'entreprise telles que les Ressources humaines, les programmes et la gestion HSEQ primés, les systèmes de gestion intégrés certifiés ISO et l'assistance informatique.



Dana Hospitality possède une culture ancrée dans l'excellence culinaire. Nous sommes fiers d'être le partenaire privilégié des clients qui attachent une grande importance à la qualité et au service exceptionnels dans leurs expériences de restauration.

Nous sommes un fournisseur local autonome qui se concentre sur des ingrédients frais et saisonniers adaptés à vos besoins. Dana est spécialisée dans la préparation de repas à partir de zéro pour les écoles privées, les universités et les collèges, les établissements de soins de santé, les centres de villégiature, les lieux de loisirs et les entreprises de toutes tailles.



danahospitalite.ca | TSX : DXT



Balayez le code QR
pour nous joindre