



**Chef**  
**Company**  
Catering Industrial

# CONTENIDO

- **El Delicioso sabor de una compañía ecuatoriana**

  - Nosotros

  - El sabor de Chef Company

- **Nuestra Identidad**

  - Trayectoria

  - Filosofía

  - Misión

  - Visión

  - Valores

- **Certificaciones**

- **Nuestro personal**

- **Servicios**

- **Sistema de Distribución**

- **Nuestros Proveedores**

- **Clientes**



El delicioso  
sabor de  
una compañía  
ecuatoriana



## NOSOTROS

Chef Company es una empresa precedida y avalada por su excelente calidad de servicio y alto grado de satisfacción de sus clientes.

Nos especializamos en la preparación in situ de comida para empresas, a la mejor relación calidad-precio del mercado.

Nuestro servicio integral de catering incluye una puesta en escena adaptada a las necesidades de nuestros clientes, profesionales altamente calificados y una amplia variedad de oferta gastronómica.



## EL SABOR DE CHEF COMPANY

Nos especializamos en platos nacionales e internacionales con excelentes propuestas en líneas de salad bar y deliciosas opciones de repostería para los postres de nuestros menús.



Nuestra  
identidad



## TRAYECTORIA

Desde nuestra fundación en el año 2007, hemos experimentado un meritorio progreso y reconocimiento, por nuestro compromiso, seriedad y sobre todo por la calidad de nuestro producto.

A inicios del 2016, inauguramos una nueva planta central de logística y elaboración de alimentos en el Centro Empresarial Sai Baba de Durán, la cual fue diseñada de acuerdo a las normativas vigentes relacionadas con nuestra actividad.



## FILOSOFÍA

Estamos convencidos que el correcto desempeño profesional junto con una comunicación constante y eficaz, fortalece los vínculos con nuestros clientes, afianza su confianza y genera relaciones amigables a largo plazo.



## MISIÓN

Nos orientamos en satisfacer las más altas expectativas de nuestros comensales, con menús de excelencia que aporten salud y bienestar.



## VISIÓN

Consolidarnos en el mercado nacional de alimentos preparados, aumentando la proyección y expansión de nuestras sedes, siempre avalados por nuestro servicio y estándares de alta calidad.

## VALORES



### Honestidad

Promovemos la honestidad y el honor entre los miembros de nuestra empresa y con nuestros clientes, como una herramienta elemental para generar confianza y credibilidad.



### Responsabilidad

Nos comprometemos a crear un ambiente positivo, favorable y de bienestar tanto para los clientes como para los trabajadores, cumpliendo siempre con los compromisos adquiridos.



### Comunidad y medio ambiente

Contribuimos a la sociedad con programas de labor social corporativa y respetamos el medio ambiente a través de procesos correctos y estrictos programas de reciclaje.



## CERTIFICACIONES

Nuestra empresa mantiene un riguroso control de calidad en el proceso de elaboración de nuestros platos. Para evidenciar ese control acreditamos las certificaciones ISO 9001 y HACCP que incorporan un protocolo estricto para el análisis de riesgo y control de puntos críticos especialmente de higiene y seguridad alimenticia.

Actualmente estamos en el proceso de conseguir la certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BMP), que garantiza la calidad de los alimentos de manera sostenible.



## NUESTRO PERSONAL

Contamos con un equipo de trabajo correctamente capacitado en todas las siguientes áreas:

- Nutricionista
- Tecnólogo de alimentos
- Supervisor
- Jefe de cocina
- Conductores
- Cocineros
- Ayudantes
- Pocilleros



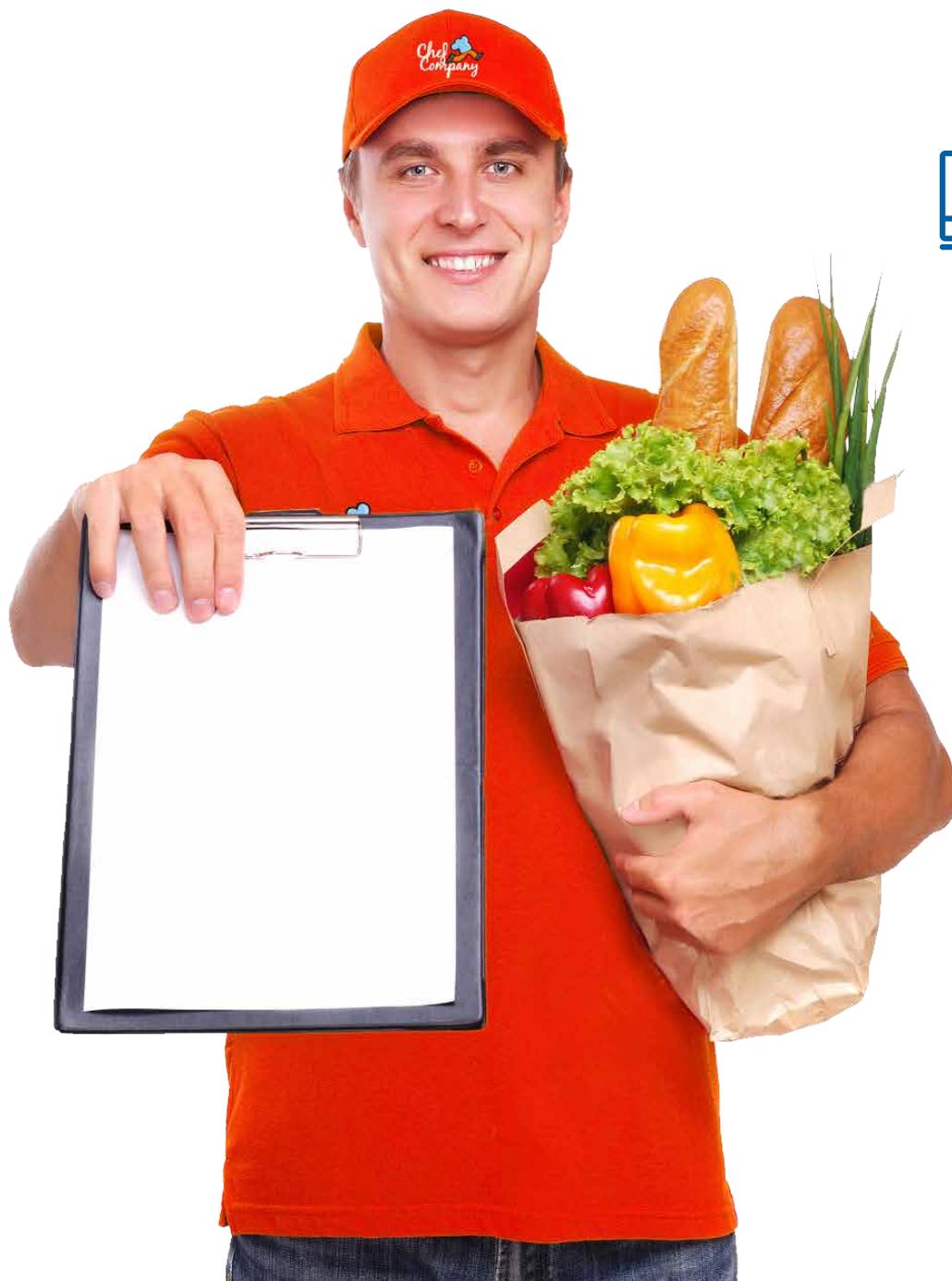
## SERVICIOS

Estamos a disposición de nuestros clientes, 365 días al año.

Somos un equipo de trabajo que se adapta sus necesidades, ofreciendo el mejor servicio en:

- Alimentación industrial
- Alimentación ejecutiva
- Dietas
- Eventos empresariales
- Parrilladas
- Bocaditos
- Tortas de aniversario





## SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN

Contamos con logística, vehículos y personal capacitado para gestionar la distribución de nuestros platos, y cubrir cualquier necesidad inmediata de nuestros clientes.



## NUESTROS PROVEEDORES

Como una empresa experimentada, siempre buscamos ofrecer lo mejor a nuestros clientes, es por esto que mantenemos una sólida relación comercial con Pronaca Food Service, nuestro principal proveedor de materia prima de: pescado, nuggets, embutidos, salsas, arroz, huevos, pollo, chancho, entre otros



## CLIENTES

Nuestro servicio va dirigido principalmente al sector industrial en cuyos comedores ofrecemos degustaciones con la finalidad de darnos a conocer ante nuestros nuevos y posibles clientes en las fases previas de acercamiento.



# CONTACTO

## DIRECCIÓN

Centro empresarial  
Sai Baba Durán

## TELÉFONO

2290934 / 0980766566