

POUR UN MENU SAVOUREUSEMENT NUTRITIF DANS NOS



centres hospitaliers

Bien nourrir sa clientèle fait partie des objectifs quotidiens des responsables de services alimentaires. En plus de tout cela, ils doivent s'assurer de s'entourer de personnes qualifiées, de respecter un budget restreint et de rentabiliser le service alimentaire.

Olymel désire aider ses clients en élaborant des outils à la saveur santé du jour.

Contribuer en tant qu'industrie alimentaire à ce projet de société nous tient à cœur chez Olymel. Tous ensemble, nous devons faire nos efforts afin d'offrir continuellement de la qualité nutritionnelle à notre clientèle : faire découvrir au personnel œuvrant dans le secteur agroalimentaire et aux individus qu'il est possible d'avoir du plaisir à manger sainement.

Grâce à notre gamme qui comprend une centaine de produits de poulet, porc et dindon, développés selon les hauts critères nutritifs, nous serons en mesure de répondre à vos besoins.

Travaillant avec une équipe de nutritionnistes chevronnées, nous vous aiderons davantage à relever ce défi économique et santé. Nous avons d'ailleurs concocté des recettes et élaboré un menu qui sort de la monotonie culinaire, lesquels sont adaptés à votre secteur d'activités et que vous pourrez standardiser ou ajuster selon votre milieu. Ces recettes et ces menus rencontrent des exigences de saveur et de nutrition, en ce qui concerne les gras totaux, les gras trans, les gras saturés, les protéines, le sodium et les fibres.

Ayant mené des sondages à travers le Canada, nous sommes en mesure de répondre davantage aux besoins plus spécifiques et économiques concernant la production et la distribution alimentaires. L'ère est à l'impartition, à la liaison froide, à la remise en température donc à l'aliment cuit, prêt à être cuisiné ou prêt à servir. Nos produits répondront de plus en plus à cette tendance.

Nous nous faisons un devoir de vous tenir au courant de ces technologies qui contribueront à rentabiliser davantage votre service alimentaire, afin de continuellement offrir aux clients des repas savoureux, nutritifs et réconfortants, ayant une apparence et une température adéquates.

Sachez que vous aurez la possibilité de retrouver tous ces renseignements et d'autres encore sur notre site au **www.lafourchetteolymel.com**.

En espérant que ces outils éducatifs, savoureux et nutritifs vous seront très utiles.

Aider à nourrir savoureusement votre clientèle : une contribution dont Olymel est fière de participer.

Olymellement vôtre,

Isabelle Larouche, Dt.P.
Diététiste - gestionnaire de projet R&D

Geneviève Lussier,
Coordonnatrice marketing - Service alimentaire et exportation