



D&M
ALIMENTOS

Sé parte

de la experiencia

D&M



Concesionaria
de alimentos



Transporte
de alimentos



Gestión
nutricional



Valor
agregado

www.dymalimentosperu.com

Mejora el **Servicio**

de **Alimentación**

de tus **colaboradores**

Cumplimos con **todos los protocolos** de **prevención y control** frente al

COVID -19

“Cumplimos con todo los Protocolos de Bioseguridad frente al COVID-19 para Restaurantes y servicios afines, así como los protocolos de Seguridad, Salud ocupacional y medio ambiente”.

- ▶ RM 239-2020-MINSA
- ▶ SS Teletrabajo, Ley 29783
- ▶ NTS 142- MINSA/ 2018/DIGESA
- ▶ BPM, POE, POES, PLAN HACCP





Concesionaria de alimentos

+ 12

Años de experiencia

Contamos con un equipo de profesionales de alta experiencia en el servicio de Administración y operación de comedores, lo cual nos permite brindarle las mejores alternativas de servicio que Usted busca para su empresa.



Sector Comercial



Sector Industrial



Sector Minería



D&M ALIMENTOS



AibiTech
Lo buscas, lo encuentras aquí.



Resinplast



AibiTech
Lo buscas, lo encuentras aquí.



Resinplast





D&M
ALIMENTOS

CALIDAD de servicio

En D&M consideramos al trabajador como pieza fundamental de toda organización. Es por ello que todos nuestros esfuerzos van dirigidos hacia su alimentación, factor clave para su productividad.

Ofrecemos un servicio completo que abarca desde menús sencillos, hasta platos muy elaborados hechos según su requerimiento. Preparamos desayunos, almuerzos, refrigerios, cenas, dietas, platos a la carta, atenciones especiales, en la modalidad de servicio interno (desde sus propias instalaciones).

SOCIOS estratégicos

Actuamos como socios estratégicos de su empresa ayudándole a tener trabajadores más felices, ofreciéndoles comidas sanas y deliciosas, además de generarle un espacio agradable que les permita disfrutar de su alimentación.

Cumpliendo siempre con las exigencias que el mercado formal exige, D&M cumple con todas las normativas laborales, Calidad y de Seguridad, Salud ocupacional y medio ambiente que todas las empresas formales cumplen.



01 Seguridad

Por ley todos nuestros colaboradores cuentan con SCTR desde el primer día de trabajo.

02 Salud Ocupacional

Contamos con vigilancia médica para todos nuestros colaboradores. Desde sus EMOs al ingresar a nuestra empresa.

03 Medio Ambiente

Todos nuestros desechos sólidos son llevados a rellenos sanitarios autorizados y con empresas certificadas.

04 Calidad

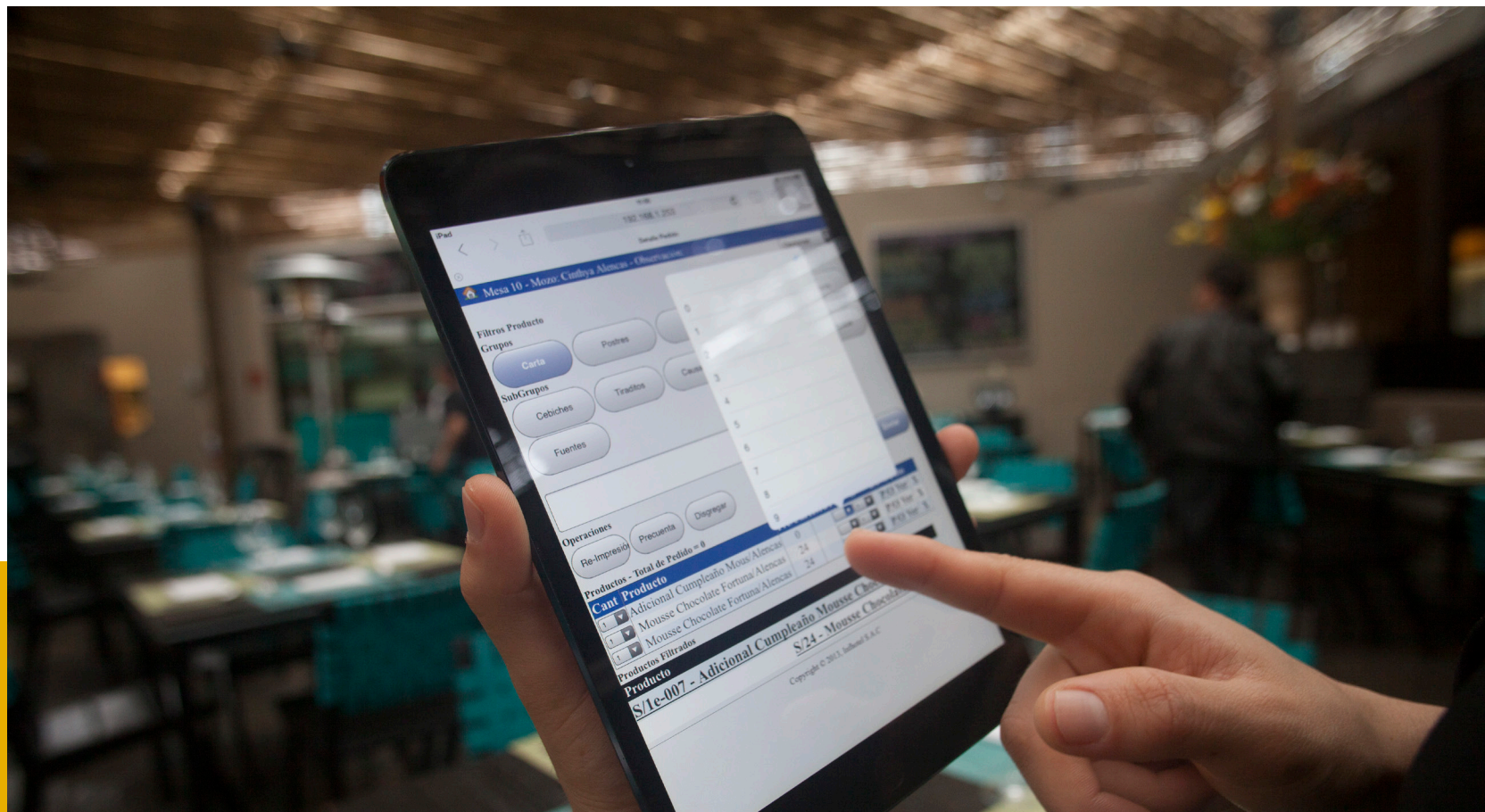
En D&M nos preocupamos en todos los aspectos de calidad, es por ello que nos basamos en lineamientos BPM, POES y HACCP

05 Laboral

Todos nuestros colaboradores tienen los beneficios sociales por ley, como vacaciones, asignación familiar, gratificaciones y CTS.

06 Responsabilidad Social

Buscamos contribuir con proveedores locales así como brindar trabajo al personal de la zona donde tenemos nuestras operaciones



SOFTWARE de control

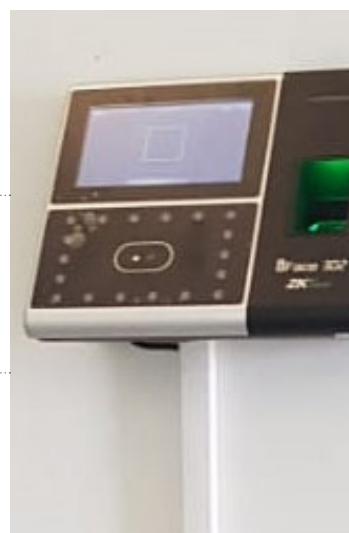
Contamos con un propio sistema de control de comensales llamado DYMSERVI, el cual nos permite optimizar el control total de cada comedor, a su vez que permite conocer en tiempo real, diversos informes de consumo por fechas, por trabajador, por tipo de servicio, etc. cuando la empresa cliente lo requiera.

D&M proporciona los equipos de lectura y la empresa brinda la base de datos de los comensales. La modalidad de lectura pueden ser: 1. Código de barra; 2. Proximación y 3. Dáctilar.

▶ Código de barras

▶ Proximación

▶ Dactilar



AMBIENTES óptimos

En D&M buscamos conectar con el comensal desde el primer día, entregándole un ambiente moderno y adecuado a fin que pueda disfrutar de su tiempo de refrigerio. Nuestras ambientaciones incluyen señaléticas de seguridad y son de acuerdo al segmento donde nos instalamos.





D&M
ALIMENTOS



Transporte de alimentos

+ 1,000

Raciones diarias

+ 750

Operaciones realizadas

+ 12

Años de experiencia



Sector Comercial



Sector Industrial



Sector Minería



AibiTech
Lo buscas, lo encuentras aquí.



Resinplast



AibiTech
Lo buscas, lo encuentras aquí.



Resinplast





LLEGAMOS a todo el Perú

Contamos con nuestras propias unidades de transporte y personal capacitado para tal fin, durante años venimos cumpliendo con todas las normativas peruanas para el traslado de alimentos.

Nuestro servicio llega a todo el Perú dependiendo del tipo de contrato realizado con el cliente. Manejamos todos los sectores de servicio de comida transportada para empresas como son:



- ▶ **Alimentos frescos y cocinados**
- ▶ **Alimentos a granel y en porciones**
- ▶ **Alimentos congelados y calientes**



CONTENEDORES isotérmicos

En D&M trabajamos con contenedores isotérmicos de la mejor calidad, de tal forma que el contenido que coloquemos en su interior queda totalmente protegido de la temperatura exterior, conservando durante un tiempo la calidad del producto y su propia temperatura para poder ser consumido.

CALIDAD de productos

Todos nuestros productos son orgánicos y trabajamos directamente con los agricultores cumpliendo un papel también social con los productores nacionales. El éxito y sabor de nuestras comidas se da, no solo por el gran talento de nuestros cocineros, sino también por la calidad de los insumos que utilizamos.

LOGÍSTICA óptima

Todos los proveedores con los cuales trabajamos son homologados cada 2 años y han demostrado durante años su compromiso en ser socios estratégicos nuestros y que contribuyen al éxito en cada uno de nuestras operaciones.

Nuestros procesos de distribución son propios y contamos con un programa de reparto óptimo que incluye un sistema propio de trazabilidad. También contamos con un almacén central de materia prima de emergencia para posibles imprevistos en el mercado local.

Nuestro departamento logístico se encarga de recibir la programación ciclica acordada con el cliente, que pudiera ser desde 01 semana hasta 08 semanas, según la evaluación de nuestra área de calidad y nutrición realizada desde la primera semana de iniciado las operaciones en la empresa. Una vez recibida la programación se realiza un quebrado codificado para el cliente y queda listo en el sistema para su distribución. Este mismo proceso se realiza para:

1. Los comedores en sitio y
2. Comedores con comida transportada.

Productos secos

Abarrotes en general
01 vez por semana

Productos Refrigerados

Cárnicos
02 veces por semana

Productos Frescos

Verduras y frutas en general
03 veces por semana





D&M
ALIMENTOS



Gestión nutricional

+ 1,500

Consultas
realizadas

+ 500

casos de
éxito

+ 12

Años de
experiencia



AibiTech
Lo buscas, lo encuentras aquí.



Resinplast



AibiTech
Lo buscas, lo encuentras aquí.



Resinplast





BUENA alimentación

En D&M creemos que una buena nutrición en los trabajadores mejora su rendimiento laboral. Es por ello que nuestra Gestión Nutricional busca mantener hábitos alimenticios adecuados en los trabajadores, a fin de generar cambios en sus estilos de vida y prevenir la obesidad.

Una alimentación adecuada no sólo previene la aparición de enfermedades crónicas, sino que también ayuda a enfrentar una situación que viven a diario la mayoría de los trabajadores: el estrés.



01 Planificación de menús

02 Distribución y valor calórico

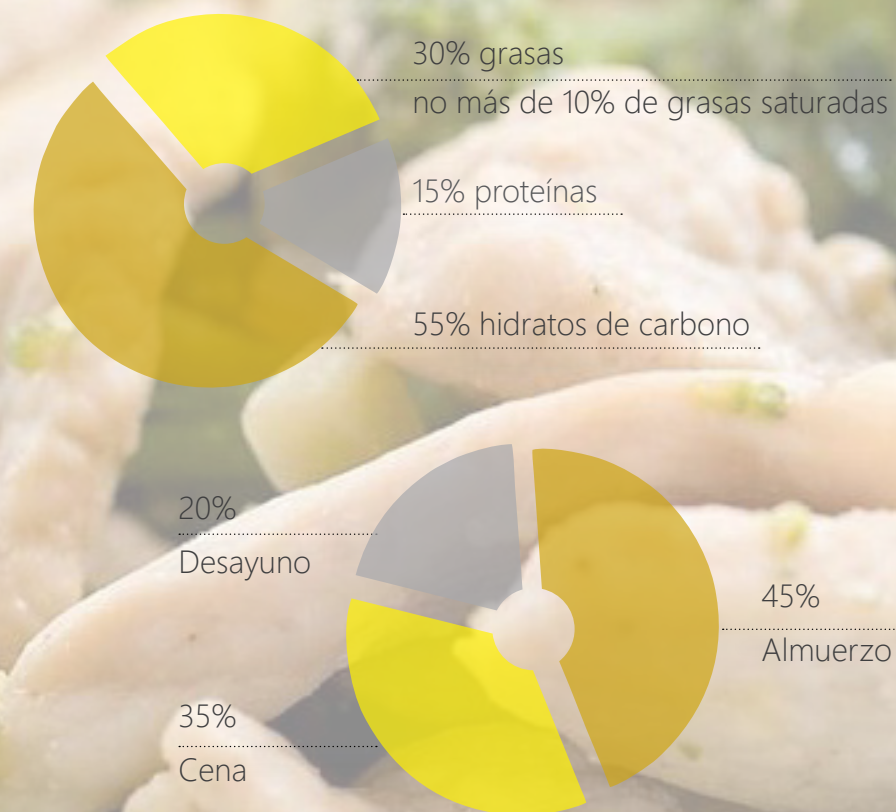
03 Consejería nutricional

01

Los menús son planeados de acuerdo al aporte calórico que requiere nuestro cliente. Para lo que solicitaremos al proveedor actual de servicio médico ocupacional, Nutricionista, nos proporcione los alcances en cuanto a realidad nutricional. El contenido de los menús será comunicado semanalmente a su empresa para su aprobación con la anticipación de una semana.

02

El desarrollo de la alimentación se realiza mediante una programación ciclica (14 semanas), donde se programa la dosificación, el valor nutricional, la frecuencia y la variedad.



03

Son charlas Nutricionales a los trabajadores, previamente programadas con el área correspondiente de la empresa. Estas charlas se dan 2 veces dentro del mes y están basadas en temas relacionados con la salud.

PROGRAMA "OBCERO"

Nuestro PROGRAMA OBCERO, busca captar a las personas con evidente sobrepeso en las empresas. Para ello en el primer trimestre de inicio de operaciones se trabaja con el médico ocupacional para contar con esta información, sino la hubiere se realizan campañas con el área correspondiente a fin de detectar a esas personas y trabajar con ellas.

OBECIDAD cero

El sobrepeso y la obesidad tienen graves consecuencias para la salud. El riesgo aumenta progresivamente a medida que lo hace el IMC (Índice de Masa Corporal). El IMC elevado es un importante factor de riesgo de enfermedades crónicas y degenerativas, tales como:

- ▶ Las enfermedades del aparato locomotor, y en particular la artrosis.
- ▶ Algunos cánceres, como los de endometrio, mama y colon.

Las enfermedades cardiovasculares (especialmente las cardiopatías y los accidentes vasculares cerebrales), que ya constituyen la principal causa de muerte en todo el mundo, con 17 millones de muertes anuales.

La diabetes, que se ha transformado rápidamente en una epidemia mundial. La OMS calcula que las muertes por diabetes aumentarán en todo el mundo en más de un 50% en los próximos 10 años.

D&M como empresa dedicada a la alimentación colectiva se siente comprometida directamente a contribuir en la puesta en práctica de hábitos alimentarios adecuados para revertir el problema de sobrepeso y obesidad en nuestros comensales, es por eso que se elabora el Programa OB 0, con el cual se quiere erradicar todo diagnóstico de sobrepeso y obesidad.

Una vez el número exacto de participantes, se programará una visita a su empresa, para realizar la consulta respectiva, la cual consta de 3 pasos:

- 01** Inscripción y Evaluación antropométrica
- 02** Elaboración del Plan nutricional
- 03** Control y seguimiento

Cada consultoría es individualizada, teniendo una duración promedio de 30 minutos por persona. Los controles se realizan cada 15 días y previa coordinación.

La empresa dispondrá un área adecuado para este fin. Se requiere un ambiente cerrado y tranquilo para realizar estas consultoría.



D&M
ALIMENTOS



VALOR agregado

+ 1,000

Empleados felices

+ 200

Actividades al año

+ 12

Años de experiencia





+ VALOR agregado

▶ **Menú especial por fechas claves**

Se prepara una serie de comidas especiales al mismo costo del menú; los cuáles se sirven en platos más grandes y ambientados según temática de la celebración o fecha festiva y dependiendo del tipo de contrato con el que se cuente el cliente.

▶ **Queque de cumpleaños**

Brindamos una ceremonia simbólica de cumpleaños a aquellos comensales que hayan cumplido años durante el mes. Se presenta un queque decorado, para compartir entre los participantes y se invitará a cantar el cumpleaños feliz con todos los presentes.

▶ **Marco musical**

Este servicio diseñado para ambientar algún evento especial en el salón comedor que realice la empresa al año, ya sea aniversario de la empresa, día del trabajador, día de la madres, etc.



COFFEE break

Para cumpleaños, reuniones gerenciales, capacitaciones o alguna otra celebración, los coffee break son una excelente opción para realzarlo. Este beneficio es exclusivamente para nuestros clientes. Solo necesitamos 24 horas para la solicitud y los pagos se liquidan junto a la liquidación global.



MENÚ ESPECIAL por fechas claves

Los menús especiales son un beneficio que todos los comensales disfrutan. Desde buffets criollos, parrilla tres carnes, buffets oriental o marino, son un beneficio que se dan por tipo de en fechas claves como Día del trabajador, Día de la madre, Día del padre, navidad, fiestas patrias, aniversario de la empresa, entre otros.

Este servicio es muy solicitado por nuestros clientes, para reuniones y eventos productos a selección tales como: Te, infusiones y café con/sin leche; Jugos de frutas naturales (naranja, surtido, piña, papaya, etc.); mini sándwich, tales como mixtos calientes, triples, pan con pollo, butifarras, etc.

Coffee break ◀

Este servicio es uno de los más solicitados ya que el comensal disfruta mucho de una variedad de ensaladas clásicas entre frescas y cocidas a disponibilidad de todos los comensales.

Salad bar ◀

Lo natural y lo delicioso es algo que se puede disfrutar con las frutas. Este servicio es una excelente opción para los comensales, listas para servir en távolas y según el tipo de contrato que se tenga.

Fruit bar ◀

Brindamos el servicio de Snack bar con cereales y frutos secos de venta libre junto a néctares, pasteles dulces y salados y mucha variedad de productos para el consumidor.

Snack bar ◀

Salad bar

Hasta 06 variedades de verduras
Cocidas y frescas

Fruit bar

Hasta 06 variedades de frutas
Frutas de temporada

Snack bar

Hasta 10 variedades de snack
Frutos secos y cereales





D&M
ALIMENTOS



Ca. Cahuide 155. San Agustín - Comas - Lima
Central: (51-1) 303-8916 / 961 797 534 / 997 875 514
info@dymalimentosperu.com
www.dymalimentosperu.com