



L'expert en aliments
adaptés au réseau de la santé



Un savoir-faire qui répond à vos exigences

« En plus d'avoir à cœur la satisfaction de vos bénéficiaires, nous gardons continuellement à l'esprit vos contraintes budgétaires. Nous comprenons bien les enjeux auxquels les établissements de santé sont confrontés. Nous vous assurons donc des prix compétitifs, des produits de qualité et un service sur mesure. »

– Renso Vettoretti, Dt.P.
Directeur général
HFS

Notre expertise... au service de la vôtre

Depuis plus de 25 ans, HFS permet aux établissements de santé d'offrir à leurs bénéficiaires des repas variés, équilibrés, nutritifs, économiques et adaptés à leurs besoins.

Nous vous proposons toute une gamme de plats cuisinés, allant de l'entrée au dessert, en plus de vous offrir un choix d'aliments préparés que vous pouvez incorporer dans vos propres recettes et menus.

Unique en son genre au Canada

HFS est un organisme sans but lucratif, fondé par six établissements de santé de l'Est de l'Ontario. Nul n'est donc mieux placé que nous pour comprendre les besoins des gestionnaires et des chefs de services alimentaires des établissements de santé.

HFS se consacre essentiellement aux établissements de santé. Au fil des ans, nous avons acquis une vaste connaissance du domaine et de ses particularités en matière de besoins alimentaires. De cette connaissance découle une expertise sans pareille. Vous bénéficiez ainsi d'aliments véritablement adaptés aux besoins de vos services alimentaires et, ultimement, à ceux de vos bénéficiaires.

Quand la simplicité a bien meilleur coût !

Simplifiez-vous la tâche et épargnez-vous bien des maux de tête ! Dorénavant, avec HFS, la planification des menus peut être beaucoup plus facile !

En recourant à l'expertise de notre équipe, vous êtes davantage en mesure de boucler votre budget alimentaire et vous pouvez connaître exactement le coût de chaque portion que vous servez.

Une valeur assurée

Avec HFS, vous êtes assuré d'obtenir le meilleur rapport qualité/prix pour vos aliments car nous réinvestissons continuellement nos revenus excédentaires dans notre gamme de produits, dans la formation de notre personnel ainsi que dans des équipements ultra performants qui améliorent notre productivité.

Vous n'avez plus besoin d'entreposer de grandes quantités de nourriture, puisque nous vous livrons les aliments dont vous avez besoin selon des modalités de livraison flexibles qui facilitent la gestion de vos inventaires. Vous pouvez ainsi optimiser l'utilisation de vos cuisines, sans même devoir investir dans des rénovations ou des installations additionnelles.

« Notre établissement voulait réduire les coûts d'exploitation de son service alimentaire. En utilisant les produits de HFS, nous avons pu réaliser des économies dès la première année ainsi que dans les années subséquentes.

Depuis plus de 15 ans maintenant, nous maintenons notre service à un coût des plus raisonnables par jour patient. »

– Paul-Émile Patry
Chef de secteur
Alimentation et approvisionnement
Hôpital Général de Hawkesbury



Des mets adaptés aux besoins de chacun

Nos produits sont élaborés par des experts, en collaboration avec des chefs de services alimentaires et des experts en nutrition provenant de divers types d'établissements de santé. De plus, notre équipe se compose de diététistes, de chefs cuisiniers et de techniciens en assurance qualité.

Nos représentants connaissent bien les services alimentaires comme le vôtre, que ce soit dans une cuisine conventionnelle, en production différée ou en liaison froide. Ils comprennent vos enjeux et sont familiers avec les problématiques liées à la conception de menus et à l'affectation de personnel.

Une information nutritionnelle sur mesure

Nous mettons tout en œuvre pour répondre adéquatement aux particularités opérationnelles de votre service alimentaire ainsi qu'aux besoins nutritionnels de vos bénéficiaires, qu'il s'agisse de produits sans sel, faibles en gras, à texture modifiée (en purée ou hachés) ou d'aliments pour diabétiques ou pour végétariens.

En plus d'identifier les valeurs nutritives des mets et d'énumérer tous les ingrédients contenus dans les plats, nos fiches techniques identifient la liste des allergènes présents dans les aliments. Vous y retrouverez également des suggestions pour la remise en température et pour le service des plats, ainsi que des informations sur la valeur des choix d'aliments pour les personnes diabétiques.

De plus, nous vous tenons régulièrement informés des développements en matière de diététique ainsi que des mises à jour sur nos produits et services.

« Nous vous fournissons des analyses nutritionnelles exhaustives, qui respectent les plus hauts standards en matière de nutrition au Québec et au Canada. En plus d'être nourrissants et nutritifs, nos produits sont appréciés pour leur saveur et leur aspect appétissant. »

– Manon Dicaire, Dt.P.
Coordonnatrice HACCP
HFS

«L'utilisation des services et des produits de HFS a simplifié considérablement notre quotidien. La conception de menus est maintenant beaucoup plus facile, puisque nous bénéficions d'une grande variété de produits. En plus d'être appétissants et nutritifs, ceux-ci sont adaptés en fonction de l'état de santé de chacun.»

– Nicole Lemire, Dt.P.
Directrice des services alimentaires
Hôpital St-Vincent

À votre rescousse !

Nous mettons à votre disposition des outils de planification qui répondent à vos besoins quotidiens tout en simplifiant votre tâche. En recourant aux services de HFS, vous bénéficiez d'une aide précieuse pour planifier vos cycles de menus. Notre vaste sélection d'aliments et de mets préparés vous permet de concocter des menus variés.

Nous vous fournissons une expertise sur place pour tester certains produits ou pour apporter des changements à vos menus. Lorsque vous devenez client de HFS, nous vous aidons à maximiser votre temps et vos énergies. Par le biais d'informations utiles, vous apprendrez comment obtenir un rendement maximal de vos aliments au moment de les servir et ce, peu importe la méthode que vous utilisez pour réchauffer vos plats.

Un approvisionnement sûr

Chaque jour, vous devez assurer la sécurité et l'innocuité des aliments que vous servez. D'où l'importance de pouvoir bien gérer des risques qui peuvent avoir un impact direct et considérable sur vos bénéficiaires, sur des employés et même sur la réputation de votre établissement.

Nos procédés ont donc tous été conçus afin de garantir la sécurité et l'innocuité de nos produits. Vous pouvez ainsi avoir l'esprit tranquille. Avec HFS, vous bénéficiez d'un approvisionnement sûr en aliments.

« Nous mettons tout en œuvre afin de permettre à notre clientèle d'atteindre ses objectifs. Nous partageons notre savoir-faire et nous offrons à nos clients des informations, du soutien, un service personnalisé et des produits spécialisés sur lesquels ils peuvent compter. »

– Jean-Pierre Maheu
Directeur commercial et de
développement de produits
HFS



Qualité : comme si vous y étiez !

Un ensemble de précautions et de procédures sont en place afin de garantir la qualité de nos aliments. Nous pouvons alors assurer la pleine saveur des mets, leur valeur nutritive ainsi que leur fraîcheur.

Construite en 2003, notre nouvelle usine alimentaire est agréée et inspectée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). La recette ainsi que l'étiquetage de nos produits réglementés sont approuvés par l'Agence et nos procédés suivent rigoureusement toutes les normes HACCP (Analyse des risques et maîtrise des points critiques).

Des procédures rigoureuses

- Toutes les aires et tous les équipements en contact avec de la nourriture sont aseptisés et inspectés quotidiennement avant que ne soit entamée la journée de travail.
- Toutes les marchandises entrantes doivent être inspectées et préapprouvées à la réception par le service du contrôle de la qualité HFS. Toutes les aires d'entreposage font l'objet d'une surveillance accrue de la température.
- Tout au long du processus de transformation, HFS surveille, contrôle et vérifie tous les aspects de la qualité des produits.
- Avant d'être expédiés dans chaque établissement de santé, tous les produits HFS sont testés afin d'assurer leur conformité aux standards de qualité.

Encore d'autres avantages!

- Vous conservez le contrôle de vos services alimentaires et vous optimisez l'utilisation de vos ressources.
- Vous êtes assuré de la constance du goût, de l'aspect, de la qualité et de la quantité des aliments que nous vous livrons.
- Vous commandez directement de l'usine, sans intermédiaire, ce qui diminue vos coûts, tout en vous assurant un service rapide et une communication plus efficace.
- Vous disposez de services adaptés à vos besoins et qui tiennent aussi compte de la condition médicale de vos bénéficiaires, de leurs restrictions diététiques ainsi que de leurs préférences ethniques et régionales.
- Vous bénéficiez de conseils d'experts et vous augmentez votre efficacité opérationnelle.
- Vos bénéficiaires jouissent d'une assiette appétissante et d'aliments savoureux.

Votre expertise consiste à offrir les meilleurs soins possibles à vos bénéficiaires. À notre façon, nous pouvons vous aider à les traiter « aux p'tits oignons ».

Comme plus de 150 établissements de santé au Canada, faites confiance à l'équipe chevronnée de HFS.

« L'expertise de HFS s'avère un précieux outil puisque les conseils de ses experts nous ont permis d'optimiser nos procédures. Le service à la clientèle est impeccable, tout comme la qualité de leurs produits. »

– France Dupras
Gestionnaire au service alimentaire
Centre hospitalier Pierre-Le Gardeur



Appelez-nous! Il nous fera plaisir de vous présenter plus en détail nos mets préparés et nos services.

Après avoir goûté à la différence HFS, vous en redemanderez!