



BROCHURE 2026

¡Comer sano, comer
bien!



¿Quiénes somos?

Especialistas en la prestación de Catering Hospitalario, Corporativo, Industrial, y Eventos Sociales; con la más alta calidad, profesionalismo y competitividad del mercado. Contamos con tecnología, experiencia y recurso humano calificado.

Certificaciones

DHC Catering tiene un compromiso con la excelencia en seguridad alimentaria, poseemos la certificación ISO 22000 “Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria”, garantizando así la calidad y confiabilidad en cada uno de sus servicios gastronómicos. También contamos con la certificación en BPM Buenas Prácticas de Manufactura, garantizando así la seguridad alimentaria en todas las etapas de manejo y preparación de alimentos, así como la calidad e inocuidad en cada servicio





MISIÓN

Brindar a nuestros clientes un menú equilibrado, que aporte al desarrollo de sus actividades, con calidad y profesionalismo; cuidando desde el inicio de la cadena alimentaria para garantizar su satisfacción de sabor y salud, además de la inocuidad del proceso y servicio final.

VISIÓN

Para el 2027 posicionarnos como una empresa reconocida en el mercado actual en base a nuestra experiencia; brindando el mejor servicio de alimentación Industrial, Corporativa y Hospitalaria, alcanzando estándares de excelencia en nuestra gestión, ganando espacio en el sector privado del país.

VALORES CORPORATIVOS





Política de Inocuidad

La Alta Dirección de DHC Catering cumple con todos los requisitos legales, así como reglamentarios y proporciona los recursos necesarios para la gestión de la calidad e inocuidad. El equipo de colaboradores es calificado y cumple con altos estándares según el Sistema de Gestión ISO 22000. Se tiene un enfoque estratégico en la mejora continua, éxito sostenido, basado en la permanencia en el mercado y un marco de referencia para establecer y evaluar los objetivos de calidad e inocuidad de los alimentos. Siendo esta política obligatoria para todas las partes interesadas internas, socios de negocio y clientes.

Segmentos y Servicios



HOSPITALARIO



CORPORATIVO



INDUSTRIAL



EVENTOS SOCIALES

IN SITU- IN HOUSE- COFEE BREAKS- BRUNCH- LOGÍSTICA Y MONTAJE

Historial de clientes

Hospital de Especialidades Carlos Andrade Marín
Hospital de Especialidades de las Fuerzas Armadas HE-1
Hospital Pediátrico Baca Ortíz
Ministerio de Salud Pública de Conocoto
Ministerio de Salud Pública Zonal 1 Centro Histórico
Geriátrico "La Esperanza"
Clínica de Especialidades INFES
Centro de Salud IESS Chimbacalle
Cruz Medic Clínica Bellavista
CENACE Operador Nacional de Electricidad
Gobierno Descentralizado de Pichincha
Ministerio de Inclusión Económica y Social
Hospital Padre Carollo "Un Canto a la Vida"
Guagua Centros del MIES
Laboratorio René Chardon
Hospital IESS Quito Sur
Banco Internacional
NorthHospital
Medic Trópoli
GM General Motors
Patronato San José
Clínica Renacer
Casa de la mujer
CETIS Guardiandes de la niñez



¿Porqué elegirnos?

- **ISO 22000** garantizamos la inocuidad alimentaria en cada uno de nuestros procesos.
- **BPM**, cuidamos cada detalle del proceso productivo.
- En el sector hospitalario nuestro Equipo de **Nutricionistas** preparan menús saludables formando parte estratégica de la recuperación y mejoría de los pacientes.
- Preparamos menús variados elaborados por nuestras nutricionistas y chefs que garantizan el aporte de **nutrientes** necesarios en cada plato.
- Somos parte de tus eventos más importantes y hacemos de cada uno de ellos un momento **inolvidable**.
- Nuestros platos son preparados con **productos frescos**.
- Controlamos nuestros procesos de producción y logística para asegurar la **calidad del servicio**.
- Equipo de profesionales calificados y capacitados.
- Menú de acuerdo a **cada presupuesto**.





Valor Agregado

- Contamos con la certificación ISO 22000.
- Estamos certificados en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura).
- Cumplimos con las normas establecidas de HACCP.
- Brindamos charlas de educación nutricional.
- Nuestros menús son preparados según las necesidades de nuestros clientes.
- El Ministerio de Salud Pública nos ha otorgado el reconocimiento de Responsabilidad Nutricional que avala la calidad con que se elaboran las preparaciones y se concientiza a nuestros comensales.

Responsabilidad Social

En DHC CATERING, nos enorgullece nuestro compromiso con la comunidad, conoce nuestras principales acciones, logrando así un aporte social importante.

- Inclusión Laboral de la Mujer.
- Disminución de comportamientos no inclusivos.
- Mayor apoyo a la salud mental y física de las colaboradoras.
- Respeto a los derechos y necesidades de mujeres en general, con énfasis en la lactancia y madres solteras.
- Equidad de Género y Desarrollo Profesional.
- Apoyo a la superación personal y profesional, incluyendo ajustes en horarios para la educación continua.
- Colaboradoras reportan sentirse incluidas, apoyadas y comprometidas en sus carreras.
- Capacitación continua y seguimiento de funciones para un desarrollo integral.





Responsabilidad Ambiental

Trabajamos con un enfoque sostenible y en la construcción de un futuro más verde y próspero. Conoce nuestras medidas a favor del medio ambiente.

- Reciclaje y Gestión de Residuos.
- Gestores para transformación de aceite usado en biocombustible.
- Clasificación de residuos según normativas ambientales, con gestión local y autorizada.
- Política de no impresión y reutilización de recursos como hojas de papel.
- Productos y Servicios Sostenibles.
- Uso de productos químicos biodegradables y de grado alimenticio.



info@dhccatering.com



0998201250 - 0984515466



San Francisco OE10A y Antonio José de Sucre,
Nayón, Quito Ecuador.



www.dhccatering.com



@dhccatering