Des repas personnalisés pour vous démarquer *et augmenter vos revenus.*

Les aînés d'aujourd'hui sont plus exigeants quant à leurs repas. Chef Jasper donne à vos résidents le goût de manger à la salle à manger et fait de votre salle à manger **une source de revenus**.

1. **Plus de forfaits de repas vendus**
   Des repas adaptés aux goûts et aux besoins nutritionnels de chacun.
2. **Des coûts alimentaires mieux maîtrisés**
   Des commandes précises qui limitent le gaspillage.
3. **Une meilleure utilisation du personnel**
   Notre équipe et nos équipements robotisés prennent en charge la production.



Des repas à leur goût.
Une salle à manger plus fréquentée.

68 %
des aînés recherchent de la variété dans des repas adaptés à leurs goûts.

Seulement 17 %
sont tout à fait convaincus que les résidences pour aînés peuvent offrir la variété culinaire qu'ils attendent.

Sondage « Great Expectations » d'Age of Majority, 2024

Chef Jasper s'occupe de tout.

CE QUE NOUS PRENONS EN CHARGE

01	02	03	04	05
Menus et recettes	**Approvisionnement**	**Personnel de cuisine**	**Cuisson et dressage**	**Rapports nutritionnels**
Signés par le chef Serge Blanc, adaptés à chaque résident.	Des commandes précises : aucun surachat, moins de gaspillage.	Une équipe formée assure toute la production.	Au gramme près, constant peu importe qui est de service.	Chaque résident peut suivre son alimentation et ses objectifs nutritionnels.

Le repas est le seul service que vos résidents vivent trois fois par jour. Faites-en votre signature.

chefjasper.com · info@chefjasper.com

CE QUE VOTRE RÉSIDENCE Y GAGNE

Faites de votre service alimentaire une source de revenus.

Votre service alimentaire devient **un avantage concurrentiel**, et non plus un centre de coûts.

NOS TROIS LEVIERS FINANCIERS

1 Plus de forfaits de repas vendus

Quand chaque assiette est pensée pour eux, les résidents reviennent à table et en voient la valeur. Résultat : plus de forfaits vendus, et de nouveaux revenus grâce aux repas d'invités et aux menus haut de gamme.

2 Coûts alimentaires mieux maîtrisés

Chef Jasper prévoit la production et commande avec précision : aucun surachat, moins de gaspillage. L'argent économisé est réinvesti dans des ingrédients de qualité.

3 Meilleure utilisation du personnel

Notre équipe formée et nos équipements robotisés prennent en charge la production répétitive. Votre personnel consacre son temps aux résidents, à l'accueil et à la salle à manger.

DES BÉNÉFICES À LONG TERME

Personnalisation et suivi santé

Chaque résident personnalise ses repas et suit sa nutrition du bout des doigts, dans l'application. Il garde le contrôle sur ses objectifs santé et sur ce qu'il mange.

Tarification et taux d'occupation

Un service alimentaire personnalisé aide à défendre vos tarifs. Chaque départ évité épargne des mois d'inoccupation, de remise en état et de frais de commercialisation.

Marque et différenciation

Des repas personnalisés et axés sur la santé distinguent une résidence haut de gamme. Vos recettes et une qualité digne d'un chef racontent votre histoire.