DoNA® MEAL

OFFICE.CATERING



Good Food Good Mood



DoNA Meal catering was established in 2015. This company is a joint venture of Arzesh Afarinan Fadak Corporation from Iran and Donhauser from Austria. At the moment, Austrian Don Hauser catering is one of the most prominent ones in green continent. The first catering of DoNA Meal Company, has launched its activities in an area of 5000 square meters with the capacity of producing 40,000 .daily meals. This Company is the largest and the best equipped catering in Iran

DoNA® MEAL
OFFICE.CATERING



کترینـگ دُنامیـل در سـال ۱۳۹۴ تاسـیس شـد. ایـن شـرکت حاصـل سـرمایه گـذاری مشـترک هولدینـگ هـای اقتصـادی فـدک از ایـران و دونهـازر از اتریـش می‌باشـد. هـم اکنـون، هولدینـگ اتریشـی دونهـازر یکـی از برجسـته تریـن کترینگ هـای قـاره سـبز اسـت. اولیـن کارخانـه کترینـگ دُنامیـل، در محوطـه راه‌آهـن تهـران، در فضایـی بـه مسـاحت ۵۰۰۰ مترمربـع بـا امـکان تولیـد روزانـه ۴۰,۰۰۰ وعـده غذایـی شـروع بـه کار کـرده اسـت. ایـن کارخانـه در حـال حاضـر، بزرگتریـن و مجهزتریـن کترینـگ ایرانـی می باشـد.





DoN HAUSER FADAK HOLDING

Professional Equipment







تنها کترینگ بورسی کشور با نماد «گدنا»

کترینگ دُنامیل با امکانات حرفه‌ای، آشپزخانه‌های صنعتی و سرآشپزان و کارکنان آموزش دیده ای که در اختیار دارد، امکان تهیه تعداد چهل هزار وعده‌ی غذایی در روز را جهت سرو در خطوط هواپیمایی، ریلی، ادارات، سازمان‌ها، هتل‌ها، مراکز اقامتی، مراسم‌ها، همایش‌ها وگردهمایی‌ها دارد. طبخ در دُنامیل، توسط سرآشپزان اتریشی و ایرانی با نظارت و کنترل مدیران اتریشی انجام می شود. وعده‌های غذایی تهیه شده در کترینگ دُنامیل، با استاندارد کیفیتی بالا بر اساس نوع سفارش می تواند به همراه اشتهاآورها، سالادها، دسرها و نوشیدنی‌های گوناگون، درون ظروف مخصوص و در بسته‌بندی مناسب برای مشتری ارسال شود.

DoNA® MEAL
OFFICE.CATERING





DoNA Meal Catering with professional equipment, industrial kitchens and trained chefs and staff, can afford over 40000 meals per day for airlines, trains, companies, organizations, hotels, residential centers, events, conferences and meetings. Foods are cooked by the best professional Iranian and Austrian chefs, and distributed under the supervision of experienced nourishment experts. The meals provided by DoNA Meal Catering are packaged and delivered along with various appetizers, salads, desserts and drinks in proper .boxes with high standard quality

شعبه‌های ما
OUR BRANCHES



کترینگ دنامیل در ۴ شهر تهران، مشهدمقدس، عسلویه و چابهار دارای کارخانه تولیدی، رستوران و امکانات لجستیک می‌باشد. یکی از ویژگی‌های این کترینگ امکان تاسیس سریع کارخانه در شهرهای هدف براساس نیاز و سفارش می‌باشد تا غذای گرم و با کیفیت در اختیار صنایع حمل‌ونقل ریلی و هواپیمایی و همچنین پتروشیمی‌ها، کارخانجات و صنایع با تعداد پرسنل زیاد را فراهم سازد. کارخانه‌های تولیدی شامل خطوط تولید و بسته بندی غذا، شیرینی و همچنین انواع دسر می‌باشد.

Catering Network









DoNA Meal Catering operates production facilities, restaurants, and logistics infrastructure in four cities across Iran: Tehran, Mashhad, Asaluyeh, and Chabahar.

One of Denamil Catering's key competitive advantages is its ability to rapidly establish food production facilities in target locations based on client requirements and project demands. This capability enables the company to provide fresh, high-quality hot meals to the railway and aviation industries, as well as to petrochemical complexes, manufacturing plants, and other large-scale industrial organizations with substantial workforces.

Its production facilities are equipped with dedicated processing and packaging lines for a wide range of food products, pastries, and desserts, ensuring consistent quality, food safety, and efficient large-scale catering operations.

کیترینگ اداری
OFFICE CATERING

کیترینگ سازمانی DONA با تکیه بر یک دهه تجربه در همراهی سازمان‌های پیشرو، خدمات تغذیه را فراتر از پیمانکاری، بلکه راهکاری استراتژیک برای تحقق اهداف منابع انسانی و ارتقای راندمان کارکنان می‌داند. ما با بهره‌گیری از زنجیره تأمین ممتاز و زیرساخت‌های تولید کاملاً مکانیزه، ثبات کیفیت را تضمین کرده و با استقرار لایه‌های دقیق کنترل کیفی، دغدغه‌های اجرایی مدیران را به اطمینان خاطر تبدیل می‌کنیم. این رویکرد، پاسخی شایسته به سازمان‌هایی است که بالاترین استانداردهای رفاهی و تکریم سرمایه‌های انسانی را سرلوحه خود دارند.



بوفه غذای ایرانی: در این بوفه شما می توانید از طعم آشنای غذای سنتی وکه با روشی مدرن بر اساس طعم خانگی تهیه شده است لذت ببرید.

بوفه غذای ملل: در این بوفه به شما گستره زیادی از غذاهای ملل مختلف از چین تا آمریکا عرضه می گردد که مجال سفر در سرزمین طعم ها را به شما می دهد.

بوفه ساندویچ: جهت یک میان وعده سالم و مغذی روزانه در بسته بندی های قابل حمل انواع ساندویچ تازه عرضه می گردد.

بوفه دسر و شیرینی: در قنادی دونا روزانه انواع شیرینی و دسر تهیه و تولید می گردد که این امکان را به شما می دهد دسر و شیرینی مورد علاقه خود را انتخاب نمایید.

بوفه سوپ: می توانید از میان چند نوع سوپی که به صورت فصلی ارایه و از سبزیجات تازه تهیه می گردد سوپ مورد علاقه خورد را انتخاب نمایید.

بوفه سالاد: سالاد بار دونا مجموعه ای از انواع سالادها ،سس ها،تاپینگهای مختلف را به شیوه ای اصلا مدرن ارایه می نماید.

بوفه سبزیجات: برخی افرادی که رژیم غذایی گیاه خواری دارند می توانند از بوفه منوهای گیاهی سرد و گرم استفاده نمایند.

بوفه آب میوه: شما می توانید آب میوه های تازه و میوهای تازه که روزانه عرضه می گردد را انتخاب و میل نمایید.


My choice my taste



رستوران اداری
OFFICE RESTAURANT

کترینـگ دُنامیـل، بـا در اختیـار داشـتن یـک تیـم طراحـی حرفـه‌ای، رسـتوران و یـا سـالن غذاخـوری سـازمان شـما را تبدیـل بـه یـک محیـط مناسـب جهـت سـرو غـذا و پذیرایـی از پرسـنل مـی نمایـد. شـاید بتـوان گفـت یکـی از بخش‌هـای مهـم هـر سـازمان، رسـتوران یـا سـالن غذاخـوری اسـت چراکـه پرسـنل بـا فاصلـه گرفتـن از محیـط کار در یـک محیـط شـاداب زمـان اسـتراحت خـود را سـپری و عملکـرد بهتـری در سـاعات کاری خواهنـد داشـت. از سـوی دیگـر نشـانه هـای ملمـوس توجـه مدیـران بـه پرسـنل را در آن مـی تـوان یافـت.



Relax in your place



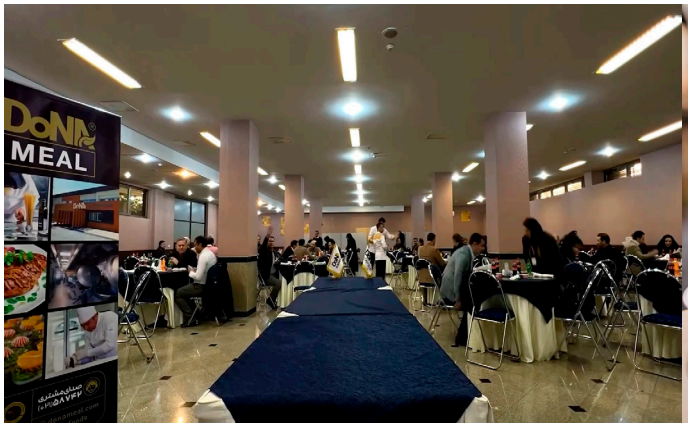
کترینـگ دُنامیـل، شـامل تمامـی اجـزای حرفـه‌ای و بسـترهای نـرم افـزاری و سیسـتمی لازم بـرای ایجـاد گـردش کار روزانـه، تولیـد بـه موقـع، حفـظ سـلامت موادغذایـی و آمـاده سـازی و سـرو بهنـگام وعـده هـای غـذا می‌باشـد. دُنامیـل دارای چندیـن سـردخانه صنعتـی جهـت نگهداشـت بهداشـتی ماهـی، گوشـت قرمـز و مـرغ بـه صـورت جداگانـه، بلسـت چیلرهـای مجـزا، سـالن آمـاده سـازی مـواد پروتئینـی، سـالن وسـیع پخـت غـذای اصلـی، سـالن تولیـد انـواع کبـاب، قنـادی، سـالن تهیـه آب میوه‌هـا و اسـموتی‌های طبیعـی، چندیـن فضـای سـینی چینـی، سـالن شستشـو، ضدعفونـی و پاکسـازی سـبزیجات، سـالن آمـاده سـازی توشـه‌های سـفر، سـالن تفکیـک سـفارش، سـکوهای بارگیـری و انـواع وسـایط حمـل و نقـل اسـتاندارد و طراحـی شـده در کلاس جهانـی می‌باشـد.

همایش و تشریفات
EVENT CATERING

"خلق تجربه‌ای ماندگار در لحظات سرنوشت‌ساز سازمان شما"

تشریفات رویدادهای ملی و دیپلماتیک (همچون جشنواره فیلم فجر، همایش‌های برج میلاد و وزارت کشور)، همراه مطمئن شماست. ما با تسلط کامل بر پروتکل‌های رسمی و دستورالعمل‌های دقیق برگزاری، فضایی باوقار و منطبق بر شأن میهمانان عالی‌رتبه خلق می‌کنیم تا رویداد شما، بدون کمترین خطا، به الگویی از نظم و شکوه تبدیل شود.

رویکرد ما مدیریت "صفر تا صد" مراسم است؛ از طراحی کانسپت پذیرایی و گل‌آرایی ژورنالی تا هماهنگی دقیق با مجریان و کارگردانی صحنه. دنا با بهره‌گیری از سرمایه انسانی متخصص و تیم مهمانداران آموزش‌دیده در اتیکت‌های PIV، تمامی جزئیات را با وسواس مدیریت می‌کند. این یکپارچگی در اجرا، ضمن تضمین بالاترین استانداردها، به شما اجازه می‌دهد تا با خیالی آسوده از کیفیت میزبانی، تنها بر اهداف استراتژیک رویداد خود تمرکز کنید.











Choose freshness with us





Choose freshness with us

کترینگ دنا ارائه‌دهنده خدمات تخصصی برگزاری رویدادها و مراسم سازمانی برای مجموعه‌های دولتی و خصوصی است. اجرای صفر تا صد ایونت از مرحله طراحی سناریو، برنامه‌ریزی و تامین تا اجرا و پشتیبانی، توسط نیروی انسانی متخصص و آموزش‌دیده انجام می‌شود.





خدمات پذیرایی شامل غذاهای ایرانی و فرنگی، انواع محصولات قنادی و دسرهای ویژه است. همچنین هماهنگی تشریفات با تیم‌های موسیقی، مجریان و سایر عوامل اجرایی، به‌صورت یکپارچه انجام می‌گیرد. برای میزبانی‌های سطح بالا نیز خدمات تشریفات PIC / PIV با استانداردهای حرفه‌ای ارائه می‌شود.



کترینگ جنوب کشور

SOUTH OF IRAN CATERING

کترینگ دنا با اتکا به گواهینامه‌های بین‌المللی و استانداردهای عملیاتی سطح بالا، حضوری پررنگ و مستمر در جنوب کشور، به‌ویژه در پارس جنوبی، عسلویه و چابهار دارد. دنا با تأمین غذای سازمانی برای شرکت‌های بزرگ نفتی، گازی، پتروشیمی و پالایشگاهی و نیز ارائه خدمات هتلینگ حرفه‌ای، به یکی از بازیگران اصلی این حوزه در مرکز، شرق و جنوب کشور بدل شده است. ظرفیت تولید و ارائهٔ خدمات در مقیاس‌های بزرگ صنعتی، کیترینگ دنا را به شریکی قابل اتکا برای پیچیده‌ترین پروژه‌های سازمانی تبدیل کرده است.









Choose freshness with us









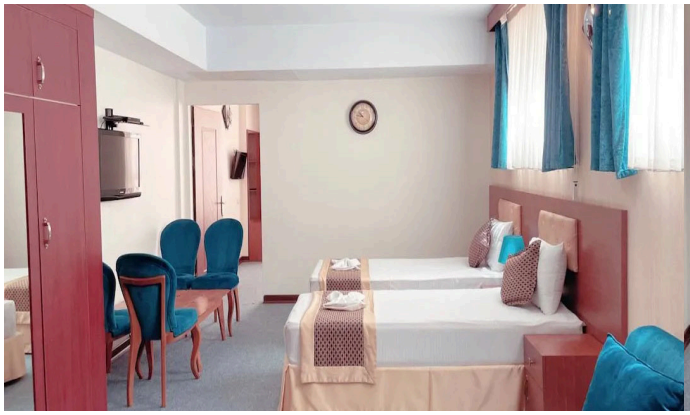


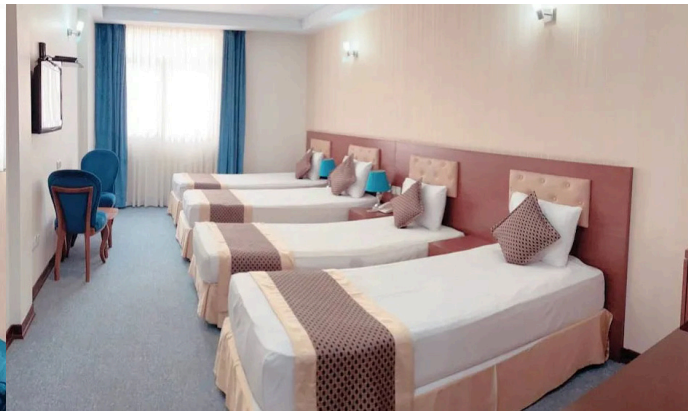
خدمات هتل داری

HOTELING SERVICES









کیترینگ دنا در حوزه هتلینگ نیز با تکیه بر استانداردهای حرفه‌ای و رویکردی مبتنی بر کیفیت تجربه میهمان، حضوری فعال و اثرگذار دارد. هتل‌های دنا در مشهد مقدس با افتخار میزبان زائران بارگاه ملکوتی حضرت امام رضا (ع) بوده و با فراهم‌آوردن فضایی آرام، ایمن و درخور شأن میهمانان، تجربه‌ای شایسته از اقامت را رقم می‌زنند.





خدمات هتل داری

HOTELING SERVICES



در عسلویه نیز هتل‌های دنا با ارائه خدمات اقامتی مهندسی‌شده و منطبق بر نیاز پروژه‌های صنعتی، محل اقامت مهندسان و مدیران ارشد صنایع نفت، گاز و پتروشیمی بوده و نمادی از ترکیب کارآمدی عملیاتی و میزبانی حرفه‌ای در قلب مناطق صنعتی کشور محسوب می‌شوند.

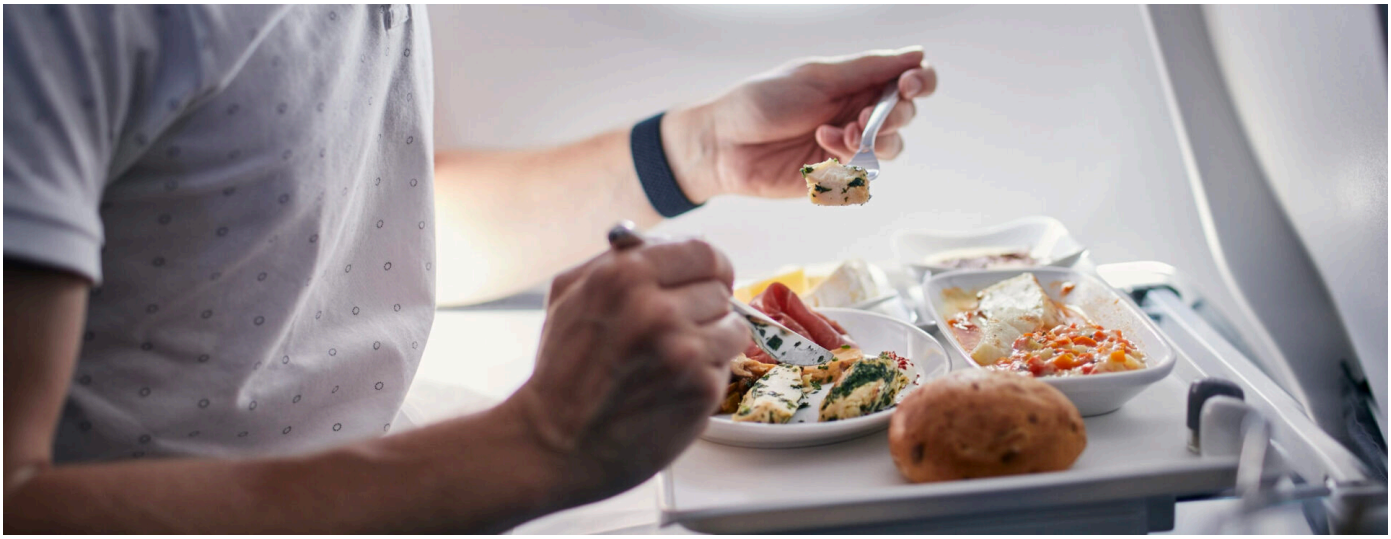




کترینگ هواپیمایی

AIRLINES CATERING

«مـا در «دنـا»، فراتـر از یـک تأمین‌کننـده، شـریک تجـاری شـما در ارتقـای تجربـه پذیرایـی هسـتیم. تخصـص اصلـی مـا، طراحـی و تولیـد «سـرویس‌مدل‌های غذایـی» اسـت کـه دقیقـاً متناسـب بـا زیرسـاخت‌های عملیاتـی و ذائقـه مخاطبـان شـما بـر اسـاس تحقیقـات بازاریابـی رفتـار مصـرف کننـده شخصی‌سـازی شـده‌اند



امـروزه مـا بـا تکیـه بـر حضـور فعـال و مسـتمر در حوزه‌هـای اسـتراتژیک کترینـگ ریلـی و هوایـی، تخصـص و تجربـه خـود را در مدیریـت پیچیده‌تریـن چالش‌هـای ایـن دو صنعـت بـه اثبـات رسـانده‌ایم. مـا بـا بهره‌گیـری از تیـم متخصـص تحقیـق و توسـعه (D&R) و دانـش روز دنیـا، و بـا پشـتوانه بیـش از یـک دهـه تجربـه و تخصـص فنـی، سـرویس‌مدل‌ها را بـا دقـت مهندسـی طراحـی می‌کنیـم. هـدف مـا ایـن اسـت کـه بـا تلفیـق زنجیـره تأمیـن هوشـمند، بسـته‌بندی‌های نوآورانـه و دانـش عملیاتـی، چالش‌هـای پیچیـده پذیرایـی در محیط‌هـای عملیاتـی را بـه فرصتـی متمایـز بـرای ارتقـای برنـد شـما تبدیـل کنیـم.»

کترینگ ریلی

RAILWAY CATERING









یکی از بخش های مهم کترینگ دُنامیل، آماده سازی، مدیریت زمان تحویل، ارسال به موقع وعده های غذایی، به خصوص درخطوط هواپیمایی و ریلی می باشد که زمان حرکت مشخصی دارند. حمل تمامی سفارشات توسط جعبه های مخصوص غذا صورت می پذیرد. ناوگان حمل، مجهز به گرمکن و سردخانه از مهمترین حلقه های تحویل با کیفیت و سالم موادغذایی در زنجیره تامین می باشد. کترینگ دُنامیل، درکنار کنترل کیفیت محصولات خود، تحویل سالم و به موقع وعده های غذایی را در اولویت تعهدات خود قرار داده است.

قنـــــادی
CONFECTIONARY

قنـادی دنـا تجلـی سـال‌ها تجربـه، دقـت و ذوق حرفـه‌ای در تولیـد محصـولات بیکـری و پَسـتری در سـطح اسـتانداردهای بین‌المللـی اسـت. مـا بـا تکیـه بـر مـواد اولیـه ممتـاز، فراینـدهـای تولیـد مکانیـزه و نظـارت مسـتمر کیفـی، مجموعـه‌ای کامـل از انـواع کیک‌هـا، دونات‌هـا و کروسـان‌های تـازه را بـا کیفیـت A+ ارائـه می‌دهیـم؛ محصولاتـی کـه نه‌تنهـا پاسـخ‌گوی ذائقـه روز هسـتند، بلکـه شـأن برندهایـی را حفـظ می‌کننـد کـه کیفیـت برایشـان یـک اصل غیرقابل‌مذاکره است.





happiness baked



دنا در حوزه دسرهای مناسبتی و سفارشی، رویکردی منعطف و دقیق دارد؛ از دسرهای تک‌نفره رسمی تا آیتم‌های ویژه مراسم‌ها، همایش‌ها و هدایای سازمانی. رعایت سخت‌گیرانه استانداردهای بهداشتی، یکنواختی طعم و ظاهر در تولید انبوه، و توانایی شخصی‌سازی محصولات متناسب با مناسبت و هویت برند، دنا را به انتخابی مطمئن برای سازمان‌ها و رویدادهای سطح بالا تبدیل کرده است.

محصولات
OUR FOODS

یکی از بهترین و سالم ترین وعده‌های غذایی که اکثر کارمندان می‌پسندند انواع کباب ایرانی است. انتخاب یک وعده گوشت مرغ و یک وعده گوشت قرمز در هفته می‌تواند بخش ثابت از منوی غذایی کارمندان باشد. این وعده غذایی به دو صورت طبخ کامل، انتقال داغ و حرفه‌ای به محل و یا آماده‌سازی و گریل در محل آشپزخانه ادارات می‌تواند سرو شود. راه اندازی آشپزخانه مختصر جهت آماده سازی کباب و غذاهای مختلف در ساختمان های اداری جهت هر چه تازه تر سرو شدن وعده غذایی بخشی از خدمات کترینگ دُنامیل می‌باشد.













محصولات
OUR FOODS

یکی از بهترین و سالم ترین وعده های غذایی که اکثر کارمندان می‌پسندند انواع کباب ایرانی است. انتخاب یک وعده گوشت مرغ و یک وعده گوشت قرمز در هفته می‌تواند بخش ثابت از منوی غذایی کارمندان باشد. این وعده غذایی به دو صورت طبخ کامل، انتقال داغ و حرفه‌ای به محل و یا آماده‌سازی و گریل در محل آشپزخانه ادارات می‌تواند سرو شود. راه اندازی آشپزخانه مختصر جهت آماده سازی کباب و غذاهای مختلف در ساختمان های اداری جهت هر چه تازه تر سرو شدن وعده غذایی بخشی از خدمات کترینگ دُنامیل می‌باشد.




DoNA
DoNA
DoNA
DoNA

















We set new standards regarding the
.quality in the area of staff catering

















Employees are the most valuable capital of the company.
Build a food program for your organization









ارسال و تحویل

DELIVERY







یکی از بخش های مهم کترینگ دونا، آماده سازی، مدیریت زمان تحویل، ارسال به موقع وعده های غذایی، به خصوص درخطوط هواپیمایی و ریلی می باشد که زمان حرکت مشخصی دارند. حمل تمامی سفارشات توسط جعبه های مخصوص غذا صورت می پذیرد. ناوگان حمل، مجهز به گرمکن و سردخانه از مهمترین حلقه های تحویل با کیفیت و سالم مواد غذایی در زنجیره تامین می باشد. کترینگ دونا، در کنار کنترل کیفیت محصولات خود، تحویل سالم و به موقع وعده های غذایی را در اولویت تعهدات خود قرار داده است.

کنترل کیفیت

QUALITY CONTROL







کنترل کیفیت و حفظ استانداردها، از مهمترین ویژگی های کترینگ دونا است. این امر از ابتدایی ترین مراحل تهیه مواد خام آغاز شده است. کترینگ دونا، جهت تهیه مواد اولیه مرغوب و هر آنچه لازمه طبخ و بسته بندی محصول است، بالاترین استاندارد را در نظر گرفته است و این کار را توسط کارشناسان خود به طور دایم کنترل می کند. مراحل طبخ و شیوه پخت نیز برای حفظ ارزش غذایی مواد، توسط بازرسین بخش مربوطه کنترل شده و وزن و کیفیت غذای طبخ شده نهایی در مرحله بسته بندی نیز مجددا مورد ارزیابی قرار می گیرد. وعده های آماده شده بعد از وکیوم شدن در بلست چیلر نگهداری می شوند تا تحویل مسئولین ارسال گردند. یکی دیگر از استاندارد های دونا، مراقبت از بهداشت محیط، با حراست فیزیکی دقیق و سختگیرانه و الزامات پوششی خاصی برای ورود مراجعین و کارکنان است.

DoNA® MEAL

OFFICE.CATERING

