

# Dagwoods

Sandwichs et Salades

bientôt en franchises

*Quinze années de qualité et de fraîcheur!*



Le Club, savoureusement garni à la façon Dagwoods

Unique et délicieux, le sandwich Dagwoods



*En entrant dans une sandwicherie Dagwoods, on « sent » tout de suite la différence. En effet, le pain est cuit sur place et toujours utilisé le jour même, tandis que les viandes de haute qualité, préparées spécialement pour la chaîne, sont tranchées sous les yeux du client. Fraîcheur inégalée ! Et que dire de la fameuse sauce Dagwoods, une recette artisanale qui remporte toujours une belle unanimité. Après 15 années d'une formule gagnante et avec son réseau bien établi, le fondateur, Spiro Krallis, est maintenant prêt à passer à l'étape suivante, celle des franchises. Des projets « clé en main », formation incluse.*

Dans une première étape, en 2005, le propriétaire projette de convertir près de la moitié de ses restaurants corporatifs en franchises. « Nous recherchons des franchisés-opérateurs, qui connaissent bien le quotidien de ce type d'établissement. Il y a de bonnes chances qu'il s'agisse d'employés déjà à notre emploi, car la chaîne n'a plus de secret pour eux. »

Dans un deuxième temps, M. Krallis envisage d'ouvrir progressivement une vingtaine de succursales dans d'autres marchés, dont Québec, Sherbrooke, Ottawa et même Toronto. Coût d'une franchise **Dagwoods**? De 130 000 \$ à 165 000 \$.

D'autres détails sont disponibles sur le site Internet, au [www.dagwoods.ca](http://www.dagwoods.ca). La chaîne compte 14 succursales disséminées dans la région immédiate de Montréal, dont deux sont déjà des franchises opérées par Sodexo dans des établissements scolaires.

## Le feu sacré pour la restauration

Le premier restaurant a vu le jour en août 1989 à Dollard-des-Ormeaux après que Spiro Krallis eût longuement mûri le projet de posséder son propre établissement de restauration. « J'ai toujours été attiré par ce secteur

d'activité, précise le bachelier en marketing. Mon diplôme en poche, j'ai travaillé pendant quelques mois dans un bureau, mais j'ai vite compris que ma place était ailleurs. J'ai choisi la sandwicherie, car ce créneau connaissait alors une forte progression, ce qui est encore le cas aujourd'hui. Puis, j'ai voyagé aux États-Unis pour me familiariser avec les différents concepts avant d'arrêter mon choix sur des sandwichs haut de gamme et des produits au goût distinctif. À tel point que j'ai préparé moi-même ma sauce **Dagwoods** jusqu'à ce que j'ouvre un huitième établissement ! », se souvient-il.

**Dagwoods**, c'est aussi un service de traiteur offrant des produits frais et appétissants!





La formule à succès **Dagwoods** s'étendra bientôt à la grandeur du Québec.

## Au menu : qualité, fraîcheur et goût unique

Simple, le menu fonde son succès sur des valeurs sûres ainsi que sur la fraîcheur exceptionnelle de la nourriture plutôt que sur l'embarras du choix. À preuve, le pain non utilisé dans une journée est récupéré par des entreprises caritatives pour être distribué aux moins nantis. Outre les salades, soupes et chilis, les deux produits vedettes sont sans contredit le sandwich **Dagwoods**, fait de jambon, mortadelle, pepperoni, salami de Gênes et fromage, et le **Club**, qui renferme du rôti de bœuf, du jambon, de la dinde et du fromage, ces deux plats étant assaisonnés de nombreux accompagnements. « Nous entretenons d'excellentes relations avec nos fournisseurs pour la conception de recettes exclusives pour nos viandes, explique **Spiro Krallis**. Par exemple, notre salami de Gênes de marque Sila et notre rôti de bœuf Virginia coûtent plus cher, mais ils valent le déplacement. Le fait de savoir que les viandes n'ont pas été tranchées ailleurs à une date indéterminée rassure le client quant à la



Chez **Dagwoods** : que du pain frais du jour, cuit sur place!

fraîcheur qu'on lui propose. Voilà pourquoi nous comptons autant d'habitues, plusieurs depuis les tout débuts de l'entreprise, car ils vivent chez nous une expérience unique. »

Les baguettes de pain blanc ou de blé entier sont tranchées au moment de la préparation et peuvent être remplacées sur demande par un roulé de tortillas. Quelques succursales offrent également la possibilité de faire griller les sandwiches au four, un service qui sera très bientôt étendu à toute la chaîne. **Dagwoods** offre aussi un service de traiteur très apprécié du monde des affaires et de la clientèle en général, pour toutes sortes d'occasions. Simple, abordable, délicieux ! La chaîne offre aussi la possibilité de commander par téléphone ou par Internet, une façon moderne, facile et rapide de profiter de la qualité et de la fraîcheur **Dagwoods** !



Recettes exclusives et fraîcheur des produits, les clés du succès de **Dagwoods**

## Et le service !

Le meilleur produit ne pourrait se passer d'un service rapide, attentionné et très courtois, ajoute le patron. « Nos employés aiment le public, possèdent une bonne humeur naturelle et un esprit d'équipe contagieux. Le sourire, voilà un ingrédient essentiel ! » ■



Rien n'est laissé au hasard chez **Dagwoods**, même les viandes sont tranchées devant les clients.



**Dagwoods**  
Sandwichs et Salades

3559, boulevard Saint-Charles  
Kirkland (Québec)  
Téléphone : 514-697-1309  
[www.dagwoods.ca](http://www.dagwoods.ca)