

Taşıma yemek sistemimiz mutfak altyapısı yeterli olmayan tüm kurum ve işletmeler için uygun bir sistemdir. Güvenli gıda zincirinin son halkası olan transfer aşamasında, ürünlerimizin sıcaklık ve yabancı madde bulaşması gibi çevresel faktörlerden olumsuz etkilenmesini engellemek için ısı yalıtımlı özel taşıma kutuları (termoboxlar) ve ısı kontrolü sağlayan frigofirik donanımlı araçlar kullanıyoruz. Özetle; yemeklerimizi, üretim aşamasında gösterdiğimiz dikkate eşdeğer bir özenle, nihai tüketicisine ulaştırıyoruz.



Gıda Mühendislerimiz tarafından aylık olarak hazırlanan menüler, son teknoloji ile donatılmış modern tesisimizde pişirilip hazırlanır, yemek servisi ve tüm mutfak hizmetleri konusunda uzman Çapa Catering personelleri tarafından hijyen standardına bağlı kalınarak gerçekleştirilir. Tabldot yemeği ev yemeği lezzetinde sizlere ulaştırmaktayız. Sağlık beslenmeniz için gerekli olan protein, karbonhidrat ve yağın dengeli biçimde dağılımını ayarlayarak, günlük ihtiyacınız olan kalori miktarını esas alarak hazırlamaktayız. İşletmenizin bünyesinde yemek üretimi yapılabilecek bir alanın olmaması durumunda Taşıma Yemek Hizmetimiz devreye girer. Yemeğin sunulacağı mekânın ve servis ekipmanlarının eksiklikleri varsa bu eksiklikler tespit edilerek bunların ne şekilde giderileceği karşılıklı olarak belirlenir. Bu eksiklikler en kısa sürede giderilir. Eksikliklerin giderilmesiyle mutfağımızda hazırlanan yemekler thermobox (ısı koruyucu ambalaj) ile size ulaştırılır.