

Yerinde üretim hizmetinde yemek, kurumların kendi üretim alanlarında hazırlanarak servise sunulur. Üretim ortamının projelendirilmesi sonrası gerekli ekipmanların tedariki, anlaşma dahilinde firmamız tarafından sağlanabilmektedir. Kaliteli hammadde alımlarımızla birlikte profesyonel ve deneyimli kadromuzun ortaya çıkardığı yemekler üretildiği noktada servise sunulduğu için lezzet ve kalite kaybı olmamakta, sunum özelliğimiz ön plana çıkmakta ve hizmetimizin kalitesi üst seviyeye ulaşmaktadır. Yerinde üretim hizmeti için ilaçlama, hijyen denetimi, belirli periyotlarda mikrobiyolojik analiz yapılması v.b hizmetler yine firmamız tarafından karşılanabilmektedir.



Yemek öncesi ve sonrası hizmetlerinin tamamı Çapa Catering' in deneyimli personeli tarafından yapılmaktadır. Mutfağınızdaki yerinde yemek üretim sürecinde sizin hiçbir detayla ilgilenmenize gerek kalmaz. Uzman ekibimiz sizinle sürekli iletişim halinde olarak taleplerinizi yerine getirir. Ev yemeği lezzetini hazır yemekte de almak istiyorsanız kaliteli, verimli, sağlıklı ve ekonomik üretim için mutfağınızdaki üretimi yüzlerce firma gibi siz de Çapa Catering tecrübesine bırakabilirsiniz.