

Hijyen ve Sanitasyon;

Sağlıklı bir yemek üretiminin yalnız tat ve lezzetin bir arada sunumundan oluşmadığı, üretim alanının temel şartlarının da yasal yönetmeliğe ve ilgili mevzuatlara uygun, altyapı kalitesi yüksek üretim merkezlerinde gerçekleşmesi gerektiği bilinci ile hizmetlerimizi sunmanın haklı gururunu yaşamaktayız.

- Gıda mühendislerimiz, deneyimli aşçılarımız ve uzman kadromuz ile siz değerli müşterilerimize hizmet vermek arzusundayız.
- Gıda mühendislerimiz ve teknikerlerimiz tüm işletmelerde hijyen seviyesi ölçümleri yapmakta ve işbaşı eğitimleri vermektedir.
- 72 saat muhafaza edilen yemekler,
- Personelin sağlık durumu sürekli takibi ve personel eğitimleri,
- Hijyen – sanitasyon kontrolü ve uygulamaları,
- Mikrobiyolojik kontrolü yapılmış su kullanımı,
- Kalitesini ve güvenilirliğini kanıtlamış sektörün önde gelen firmalardan hammadde ürün alım uygulamaları...

1. HİJYEN

Giderek daha fazla insanın ev dışında yemek yediği günümüz koşullarında hiç kuşkusuz yiyecek servisi veren kuruluşların en önemli görevlerinden biri, sunulan yiyeceklerin lezzet ve görüntü açısından güzel olmalarının yanı sıra sağlıklı olmalarını da garanti altına almaktır. Bu yüzden hijyen sadece mutfakta başlayıp, mutfakta biten bir olay değildir. Hijyen koşullarının sürekli olmasını sağlamak çok önemli bir gerçektir. Hijyen kurallarına ve sanitasyon prensiplerine bağlı kalmayan bir işletmede oluşabilecek mikroorganizmalardan kaynaklanacak enfeksiyonlar tüketici açısından son derece kötü sonuçlanabilecek gıda zehirlenmelerine yol açılabilir.

2.EĞİTİMLER

Toplu yemek üretimi ve servisi, ev ve lokanta tipi yemek üretim e servisinden farklılık arz etmektedir. Bu farklılık gelişen yemek sanayinin ihtiyacı olan yetişmiş insan gücünü ve kendisini yetiştirmesini kaçınılmaz kılmıştır. Eğitimlerimiz kalite departmanımız yada eğitim birimimizce verilerek (kurum içi ve kurum dışı eğitmenlerce) çalışanlarımızın gelişime, yeniliklere ve orijinaliteye önem vererek mesleki, kişisel ve sosyal gelişimlerine katkıda bulunarak profesyonel kimliklerinin oluşması ve gelişmesini, yeteneklerinin ortaya çıkarmalarını sağlamaktadır. Eğitimlerdeki hedeflerimiz verimliliği arttırmak,risk ve süreç analizlerini belirlemek ve bertaraf edilme yollarını göstererek güvenli gıda üretimini sağlamak. Eğitimlerimiz sonunda tüm katılımcılarımıza eğitim katılım sertifikaları verilmektedir.

Eğitimlerimiz;

- Oryantasyon Eğitimleri
- Hijyen Eğitimleri
- Gıda Güvenliđi Eğitimleri
- İş Güvenliđi Eğitimleri
- İlk Yardım Eğitimleri
- Acil Durum Eğitimleri
- Çevre Yönetim Sistemi Eğitimleri

3.BESLENME VE MENÜ PLANLAMA

Çapa Catering, yemek üretimini şeffaf, dürüst ve güvenilir olarak, müşteri beklentilerine cevap vererek, kaliteli malzeme ve iş gücünü kullanarak leziz yemek üretir.

4. TOPLU BESLENME

Kaliteli ve bilinçli bir toplu beslenme hizmetinde amaç: sağlıklı ürünler sunmak, yüksek kalite, besin öğelere dağılımı ve yüksek besin değeri içeriği gibi özelliklerine sahip olması ve en ekonomik şekilde sunulmasıdır. Toplu beslenme, hizmeti alan bireylerin öğünde alması gereken enerji, besin öğeleri ve besin grupları yönünden ihtiyaçlarını karşılayacak nitelikte olması gerektiği kadar, sosyal ve psikolojik yönden de sağlayacak nitelikte olması gerekir. Bu niteliklerde hizmet alan tüketiciler daha sağlıklı, üretken ve verimli olurlar. Toplu beslenme hizmetinde okul çocuklarının fiziksel gereksinimlerinin yanı sıra zihinsel gelişim dolayısıyla başarılı olmalarında yeterli ve dengeli beslenmenin önemi bilinmektedir. Çoğunlukla kahvaltı yapmadan okula giden çocukların okulda beslendiği öğün onun ilk öğünü olması nedeniyle önemli bir öğündür.

5. MENÜ PLANLAMA

Müşteri ziyaretleri ve memnuniyet anketleri sonucunda belirlenen istekler ile beslenme uzmanımızın, yemelerdeki protein, karbonhidrat uyumu, kalori dengesi, aşçıbaşılarımızın: tat uyumu, renk uyumu ve yöresel damak zevkleri dikkate alınarak aylık olarak hazırlanmaktadır.