

# 上海到石家庄餐饮门店配送/上海到石家庄食品冷藏运输

产品名称	上海到石家庄餐饮门店配送/上海到石家庄食品冷藏运输
公司名称	上海沪乐物流有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:沪乐冷链 运输范围:冷链运输 特色范围:医药冷链
公司地址	上海市嘉定区励学路535号
联系电话	021-63638181 13816691679

## 产品详情

上海到石家庄餐饮门店配送/上海到石家庄食品冷藏运输。

上海到石家庄餐饮门店配送/上海到石家庄食品冷藏运输

餐饮企业的全程冷链物流指的是从食材采摘、分类、包装、运输、存储、加工、成品的存储、分拨、配送，经门店加工送上餐桌或将配送到消费者的各个环节都在特定温度环境下完成。

我国连锁餐饮企业发展起步较晚，且大部分企业经营重点都在开店占领市场上，很长时期内对于冷链物流体系的建设不够重视，加上我国冷链物流基础设施发展相对滞后，因此短板十分明显，断链现象成为常态。

### 1.食材源头的农产品冷链体系缺失

对于连锁餐饮企业来说，农产品冷链体系是保证食品品质的源头。目前我国农产品95%以上是常温运输，对保证食材风味带来了极大阻力；农产品缺乏标准化，食材大小不一，品质不同；缺乏品牌化，难以进行准确的信息公开；缺乏信息公开平台，农产品种类、规格、数量等供需信息无法实现共享。这对保证食材风味，促进连锁餐饮企业品质提升都极为有利，这一系列问题都亟待健全的“农产品冷链物流体系”来解决。

### 2.自建中央厨房普遍亏损

前几年，大型连锁餐饮企业开始自建中央厨房，将原材料运送到中央厨房加工后再通过冷链配送，这基本是连锁餐饮企业冷链物流体系标配。其目的在于实现集中采购、集中加工，缩小后厨面积，让门店面积尽可能用于餐台，同时也为了让门店减少对厨师及技工人员依赖。但由于中央厨房的建设和运营成本较高，企业门店数量不足，盈利难以抵消中央厨房建设及运营成本；加上多数中央厨房自用资源，多品类、小批次的“小而全”生产难以实现规模经济，即使对外开放也难以盈利。部分连锁餐饮企业已经发现，高成本兴建中央厨房意味着门店扩张速度减慢，甚至让部分连锁餐饮企业的生存与发展陷入窘境。因此，对餐饮企业来说自建中央厨房不是出路。