生鲜行业如何降低损耗

产品名称	生鲜行业如何降低损耗
公司名称	江西菜东家农业发展有限公司
价格	50000.00/套
规格参数	
公司地址	江西省新余市分宜县城北岭路(原再生资源公司仓库）（注册地址）
联系电话	400-6860219 19100261949

产品详情

生鲜行业如何降低损耗？生鲜配送行业的重要性是毋庸置疑的，做生鲜，做不好亏钱，做好的话又非常不容易的。生鲜经营是众多生鲜行业道路上急需解决的难题，其中，生鲜损耗是让我们头痛的问题。生鲜是高损耗产品，损耗极为重，保质期短，可以说生鲜行业是在跟时间赛跑，每一步都有损耗。把控好生鲜可能造成损耗的各个环节，对于生鲜配送至关重要。

事实上，生鲜行业损耗贯穿了生鲜行业的每个环节，主要有

1、不合理的订货是损耗的源头，没有按照订单情况来订货，导致库存过多的损耗；

2、配送线路不当、配送时间过长影响生鲜品质；

3、生鲜的特性是不能堆叠和碰撞的，再比如储存方式不对、储存温度不符合产品需要等都是其中的原因；

4、生鲜食品不及时的分拣造成的损耗，经过长时间的温度变化和氧化后，食物会出现明显的腐烂现象，商品价值会一落千丈；

5、工作人员缺乏生鲜保鲜常识，对水果如何进行保鲜贮存需要一定的了解，不同的水果有不同的储存保鲜环境，需要创造适合的环境以减缓水果新陈代谢过程中所造成的损耗；

那么这些损耗将如何降低呢？

做好生鲜产品采购的管控，产品的采购掌控和产品的质量息息相关，尽量挑新鲜的生鲜采购，实时专注商品的变化。了解每日的库存情况，设置安全库存提醒，多仓调动，库房情况可以了如指掌。投入成本教育，对分拣员进行基础的生鲜保鲜知识培训。对每个环节的关键点进行规律性检查，将生鲜食品的损耗度准确控制。因为生鲜的新鲜度和保质期的原因，采购多少与储存之间的关系需要严格把，根据客户每天订单数量合理采购。“ 低温和湿度 ”相结合，防止蔬菜的散热作用，控制食品的氧化，配送前应先将冷藏车降温，合理规划配送路线，减少路途时间，建立岗位责任到人的制度，每个人都应掌握自己的工作岗位。

菜东家生鲜企业是一款健康安全的生鲜配送系统，也可以大大降低损耗度，菜东家为生鲜配送提供全流程信息化整体解决方案，智能云仓、智能分拣、合理规划路线、GPRS定位功能，客户随时掌握路线位置和车厢温度、全数据分析，随时随地掌握所有销售数据，科学合理的分配为您降低成本。