

食堂生鲜配送 生鲜配送 武汉青帆

产品名称	食堂生鲜配送 生鲜配送 武汉青帆
公司名称	武汉青帆商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市洪山区铁机路保利才盛生鲜市场A29-1-2号门面
联系电话	13617235658 13617235658

产品详情

食材配送时需要注意的细节是什么？

现在很多公司都在食材配送，也希望能够有很好的保证，食堂生鲜配送，因此也在说配送中需要注意的细节是什么，如何能够达到更好的配送结果，能够让客户满意才有回头客，自己也会有更好的发展。

选择合适的配送方案

自己的食材是在一个地方和客户是分布在不同的区域范围之内，如果想要在的时间将食材送货上门的话，就需要根据客户的所在点以及自己所在的位置制定一个非常合理的方案，生鲜配送，并且使用先进的冷藏技术，保证中途中时才不会发生任何的口感变化。新鲜的食材送到客户手里能够让客户，有满意也会有回头客，当然在选择配送方案时也需要考虑到配送的人员服务态度，车辆的性能，更需要考虑到它的整个配送成本，才能够达到好的配送效果。

生鲜配送产业链主要包括生鲜产品生产者、批发商、生鲜商家、仓储物流及消费者等环节。从一个环节到下一个的过程中，都需要物流运输，有哪些办法可以降低生鲜损耗率呢？

，生鲜果蔬的初步处理很重要。装车前要求当地农户，将商品初步拣择、剥皮、去根、清洗、打捆、装袋、装箱、降温等处理，保证商品在装车前是比较好的状态，同城生鲜配送，清洁、低温的环境更有利于产品，尤其是果蔬类生鲜产品储存，降低损耗。

第二，冷链物流设备的投入与技术的不断完善。可以说中国生鲜配送损耗率高居不下，与冷链物流设备、技术落后关系密切，在此环节中，有条件的企业可配备冷链物流车辆，尽量减少生鲜配送过程的周转搬运。不过目前大多生鲜配送企业都是采用第三方冷链物流，这种情况下需要对第三方物流公司进行KPI考核，把控生鲜耗损率、丢失率、时效性等。

第三，生鲜产品包装也至关重要。将包装货物分为易损不规则类货物、冷冻类货物、保险类货物，不同温度以及不同货物都严格要求货物用不同的包装，以便获得更好的冷藏效果。装车前进行车厢预冷，预冷温度与货物要求的温度一致，更有利于保证货物品质，并对运输车厢温度进行实时监控，酒店生鲜配送，时刻注意生鲜产品状况。第四，订单处理分拣过程中效率提升。生鲜配送环节末端还需针对不同订单进行配送，这就涉及到不同订单处理、分拣，如何提升这一环节的工作效率，对于降低生鲜损耗率也很有帮助。

做好生鲜产品智能分拣，快速分拣

对于生鲜配送企业来说，分拣工作在整个工作流程中消耗大量时间和人力，容易出错且产生损耗。

使用生鲜配送软件搭配分拣秤，可以智能生成分拣任务，按商品分拣、或按客户分拣，分拣员把商品放到分拣秤上面称重，称重的数据自动的回传到系统中，快速分拣，减少损耗。

生鲜配送管理过程中严格管理，使用生鲜配送软件配送

通过生鲜配送软件，配送师傅可以看到自己的配送任务，每个任务都有对应的位置导航，配送任务完成效率更高。

食堂生鲜配送-生鲜配送-武汉青帆(查看)由武汉青帆商贸有限公司提供。行路致远，砥砺前行。武汉青帆商贸有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为其它具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!