

松山湖蔬菜配送公司 | 松山湖送菜公司 | 东莞大型的蔬菜批发中心

产品名称	松山湖蔬菜配送公司 松山湖送菜公司 东莞大型的蔬菜批发中心
公司名称	东莞市佳泰膳食管理有限公司
价格	1.00/公斤
规格参数	东莞蔬菜配送: 优质新鲜配送上门 A1688: 新鲜蔬菜瓜果肉类配送服务 东莞蔬菜批发: 平价新鲜送菜服务
公司地址	广东省东莞长安-石排-常平-大朗-塘厦农副产品批发市场 A座115-118号
联系电话	0769-83552339 15322875539

产品详情

【从事】：东莞蔬菜配送公司|东莞果蔬配送公司|东莞配送新鲜蔬菜公司|东莞农产品配送公司

|东莞蔬菜配送中心|东莞粮油配送公司|东莞大米批发公司|东莞批发食用油公司|东莞食堂配送菜服务|东莞食材配送中心|东莞食材批发公司|东莞送菜服务公司|东莞工厂饭堂承包服务|东莞承包饭堂公司|东莞膳食承包服务|东莞餐饮承包|东莞食堂承包商|东莞承包工厂饭堂公司

【专车配送】：

采购人员以丰富的经验，数个食堂集中采购，在采购价格上获的一定的优势。食品验收组严格按照《食

品验收标准》进行验收，从源头上杜绝不合格食品进入食堂。自有养殖基地及物流配送中心，并与大型无公害蔬菜基地直接挂勾，由产地直接送达客户，省去中间的流通环节，新鲜、安全

【配送报价】：

包菜 0.5 苦瓜 0.8 土豆 1.1 黄豆芽 0.7 老南瓜 0.8 蒜苗 2.4 大葱 0.8 空心菜 0.7 冬瓜 0.5 草菇 8.0 芥兰头 0.8 豆芽 0.7 浦瓜 0.5 圆椒 1.2 小米椒 5 扁豆 2 莴笋 1 大白菜 0.6 水丝瓜 2 花菜 1.3 玉米棒 2.2 小香芹 2.4 豆苗 4.2 腌制品 白豆干 1.7 酱豆干 2.2 油豆腐片 3.7 青豆 1.6 酸菜 1.1 鲜木耳 2.2 干张 4.2 攸县香干 8.7 油豆腐 4.2 有菜 1.2 海带结 1.7 酸豆角 1.7 豆腐 3.7 老豆腐 1.7 油豆腐泡 4.2 海带丝 0.7 无菜 1.1 榨菜头 1.2 绿豆芽 0.8 毛瓜 0.5 西芹 1.6 莲藕 1.2 长豆角 1.4 去皮芋头 1.6 豆角 1.7 荷兰土豆 1.5 尖椒 0.75 青椒 0.95 香干 2.2 香芹 1.5 香芋 1.45 汗菜 0.8 葫瓜 0.8 西红柿 1.2 小南瓜 0.8 山药 3.2 鲜猴头菇 5.2 猪血 0.7 小南瓜 0.8 去皮青笋 1.6 鲜香菇 4.5 香菜 5 鲜茶树菇 5.5 鲜猪肉 8.5 五花肉 9 瘦肉 11 头骨 4.5 肋排 17 猪肝 9.5 猪脚 10

蔬菜配送公司的配送流程：

- 1、进货渠道严格把关，合作社农场自产，基地采购。对种植养殖过程全程跟踪。
- 2、食品检测对农残严格检测及有害物质*标进行严格检测。每天凌晨对当天配送肉菜进行加工、分捡、去烂叶、清洗去泥。
- 3、所有操作员工持上岗，每一加工步骤内部系统监视状态下完成。自建专属配送车队，准时出发，风雨无阻，每天早上及时给客户送达新鲜的食物。

我们的宗旨：诚信为本，服务至上

我们的方针：一切为客户着想，努力为客户分忧

我们的追求：用我们的诚心，专心，换取您的放心、舒心

我们的责任：贴心服务，让您无后顾之忧

我们的心愿：您的满意，是我们大的心愿

因为我们，所做得更好，因为我们的不懈努力，所以我们更。

管理优势

- a、统一采购，统一配送，规范化运作降低食材成本给客户方大利益。
- b、南北风味，菜色多样，作法灵活，可不定期调换厨师，更新口味。
- c、多年食堂运作经验，人才，全面导入ISO9001：2000版质量管理体系，实施标准化现场管理作业。
- d、我们宗旨“用心服务，诚信为本”，教育员工遵守厂方各项规章制度，配合厂方有关部门管理食堂。
- e、严格执行润发公司膳食服务的各项规定，定岗定位，尽心尽责，严格把守食品卫生安全关及消防安全关。

食品采购措施

- a、认真拟好采购计划，准确预算就餐人数，防止采购过量或过少、减少浪费，保证供餐。
- b、严格控制进货渠道，采购食品确保新鲜，包装食品必须要有生产厂家正规包装，生产日期及保质期限，坚决杜绝变质、变味和过期食品。
- c、蔬菜当天购进当天食用，瓜果放置不得超过两天，发现变质腐烂立即处理丢弃。
- d、采购蔬菜在验货时，必须测试农药残留含量，不得超标。
- e、食用油必须符合国家食品卫生标准，采购食品不得以次充好，价格不得以低充高，不得短斤少两，确保员工伙食质量。

食品加工卫生保证及作业流程

- a、肉类、鱼类必须清洗干净，切配好、炒作前必须放入冰柜中冷藏、防止变味。
- b、蔬菜认真挑选，去尽黄叶、根茎、夹杂物，清洗两次过后必须再浸泡半小时，方可下锅炒作。
- c、瓜果菜必须去皮挑尽芽眼洗净，洗干净的菜用盆或胶篮装好，盖上纱布放在架上，不得放在地板上。
- d、大米要挑尽异物再用水淘洗干净，洗净待用的大米用篮装好必须放在架子上，防止脏水溅入。
- e、加工食品前，工作人员必须用消毒水洗手方能操作，生、熟食砧板、刀具必须分开使用和保管。
- f、烹制食品必须煮熟煮透，不得烧焦烧糊，咸淡适中口味佳。
- g、煮饭前、后要彻底清洗蒸柜、蒸盒、盛饭桶内外卫生、不得有残余饭粒和污迹，盛饭桶清洗过后用开水消毒方可盛装米饭并用盖盖好。

h、青菜不得过餐，东莞饭堂承包瓜果不得过夜,肉类必须冷藏,冰柜冷藏食物必须生、熟分开.