

# 和康食品好口碑 广州月子中心食材配送批发

产品名称	和康食品好口碑 广州月子中心食材配送批发
公司名称	广东和康食品科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市增城区新塘镇群星村南二路136号-1首层
联系电话	13727693588 13727693588

## 产品详情

广州月子中心食材配送——广东和康食品科技有限公司是一家专门做广州食材配送供应的公司

食材配送公司的服务保障有哪些？

上市蔬菜检测结果表明，盐含量由强到弱的排列是：根菜类、薯芋类、绿叶菜类、白菜类、葱蒜类、豆类、瓜类、茄果类、食用菌类。它们的盐含量高低可相差10倍。所以我们应尽可能多吃些瓜、果、豆和食用菌，如黄瓜、番茄、毛豆、香菇等。

食材配送公司的配送服务，广州月子中心食材配送公司，如果您没时间买菜，没时间逛超市、菜市场没关系，如果您想吃到刚刚摘下的新鲜蔬菜，如果您十分的注重安全和健康饮食，喜欢蔬菜瓜果，都可以找食材配送公司为您服务。

服务保障：

- 1、价格：我们根据市场行情报价给客户，客户对目前市场价格进行调查后，再对价格表进行审批，确认后知会我们可以执行，如价格有异议经双方协商处理后方可执行；价格公平、透明。
- 2、订单：客户每天在6点前将第二天所需的菜量下订单给我电话，客户需求明确。
- 3、统计：我们根据客户订单进行分类统计，统计必须准确。
- 4、订购：订购必须及时。
- 5、检验：品管员对来料货物进行抽检检验，合格后方可收货，不准漏检或不检。

欢迎咨询广东和康了解更多广州月子中心食材配送

广州月子中心食材配送——广东和康食品科技有限公司是一家专门做广州食材配送供应的公司

有什么方法可以降低食材新鲜损失率？

我们大家都知道，生鲜产品寿命短、易腐，不适合长途运输，广州月子中心食材配送，采购和物流成本高。随着生鲜电子商务的兴起，广州月子中心食材配送批发，如何配送成为关键。

例如，从冷鲜产品损失率来看，发达产品平均腐烂率不到5%，广州月子中心食材配送方案，而果蔬、肉类和水产品的腐烂率分别为25%、12%和15%。

有什么方法可以降低食材新鲜损失率？

首先，对新鲜果蔬的预处理非常重要。和康每次都会在装车前，要求当地农民对货物进行初选、去皮、去根、清洗、捆扎、装袋、装箱、冷却，确保货物在装车前完好。

其次，和康加大对冷链物流设备的投入和技术的不断完善。

然而，目前大多数食材配送企业都在采用第三方冷链物流。

在当前食材配送技术尚不完善的现在，要降低生鲜物流过程中的损耗率，就必须在每个环节尽力而为，提高配送效率。

欢迎咨询广东和康了解更多广州月子中心食材配送

广州月子中心食材配送——广东和康食品科技有限公司是一家专门做广州食材配送供应的公司

食材配送厂家谈食材采购来源有哪些？

相信食材行业从业者入行之后都会思考一个问题：如何能购买到成本低、品质高、具安全保障的食材。

生产基地、产地采购商和食材配送企业

如果某一品类的食材需求量足够大，产地直采当然是好的选择。基地直采具备成本低、食材更新鲜的特点，但是对于企业物流来说是较大考验，车队建设和冷链物流是个大问题。

目前我国农业生产以“小农生产”的形态为主，而我国食材品类繁多，食材基地会根据食材产地分布在各地。食材采购商会在产地收购当地的农产品。

我国肉类生产较为分散，而禽蛋类生产主要集中在华东地区，其产量占产量的29.42%。

我国蔬菜生产在近年来往优势产区集中，六大传统优势区域的蔬菜生产能力进一步增强，总体而言，我国蔬菜生产呈现品种互补、档期错落、区域协调的格局，保持均衡供应。

欢迎咨询广东和康了解更多广州月子中心食材配送

和康食品好口碑-广州月子中心食材配送批发由广东和康食品科技有限公司提供。广东和康食品科技有限公司在仓储与配送这一领域倾注了诸多的热忱和热情，和康食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创\*\*。相关业务欢迎垂询，联系人：张总。

