

单位食堂食材配送 南昌瀚锐商贸有限公司 新建区配送

产品名称	单位食堂食材配送 南昌瀚锐商贸有限公司 新建区配送
公司名称	南昌瀚锐商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	江西省南昌市洪都中大道178号A座东起09号
联系电话	13979160309

产品详情

蔬菜配送怎么找合作商

看你做什么规模和你自己的定位了，前期建议去抓住一些企事业单位的食堂，食堂相对来说比较简单，而且一些好点的单位对价格敏感度不高，有利润又起量，然后慢慢的图谋遍地的餐饮。联系客户可以先找关系切入熟悉的食堂或者餐饮，如果实在没有，也可以进行陌生拜访的，据经验来看，一般都会见到负责人的。

- 1、一般刚起步先给中小餐馆、农家乐做配送，然后争取做到学校、工厂以及酒楼。
- 2、有一定的合作机构以后要选择一些规模较大的单位。
- 3、遇到大单位招标一定要去竞标，这个是昆明拉克达立足行业十多年的关键。
- 4、和合作单位的主要负责人保持好良好的关系。

比起鱼类、肉类，蔬果较特别的是，进入流通渠道贴上的到货时间是以「太阳日」方式记录。太阳日表示方式为将一年365天编号为1至365，1/1太阳日是1，12/31太阳日就是365。借此纪录方式，方便快速检查即将到期商品，新建区配送，好比今天太阳日100，而蔬果保存期限大约三到五天，品检时就得特别注意贴标太阳日95、96、97的商品状态。

接着，通路会将蔬果分为以下几个种类保存：叶菜类：放置冰柜陈列，三日后开始折价，或是进行二次处理 拆包装，单位食堂食材配送，将叶菜黄掉、水伤及瑕疵部分摘除，再折价販售。根茎类：如番薯、马铃薯、萝卜等，则在一般室温架上陈列，外资工厂食堂食材配送，七日后再行折价販售或二次处

理。一般水果：部分如奇异果、袋装苹果、甜橙、柠檬、凤梨、整颗西瓜等，同样放置一般室温架上陈列，同样七日后进行折价贩售或二次处理。进口水果：如苹果、莓类、小番茄等，以及高单价水果如葡萄、梨子，则会在冰柜陈列，五日后就要折价贩售或二次处理。总体来说，蔬果类的保存期限分为两个标准：叶菜类不超过5天，根茎类、水果、土物（如洋葱、地瓜、马铃薯等）则不超过10天，超过保存期限即报废处理。另外，当蔬果商品开始进行折价后，如果隔天还在架上尚未售出，就会再度品检。不过保存天数的制定是作为参考标准，不得超过原定保存期限，重要的仍是落实每日品检，确保蔬果保存状态。

大蒜可以存入冰箱的冷藏室，也可以放入保鲜袋中密封后冷藏或置于阴凉处，切记不可受冻，能保存至少半个月。

发芽的大蒜是可以吃的，但若发生变色、发霉、腐烂就不能吃了。

葱

把葱去掉皮、葱根，专注食堂承包食材配送，洗净沥干水分，切成段，放进保鲜袋，密封放入冰箱冷藏室，可保存一周左右。竖着放入冰箱里保存时间会更长。

发芽、萎蔫、干瘪的葱可以食用，但营养价值大大下降。发黄的部位尽量不要使用。

姜

姜分为老姜和嫩姜，老姜不适合冷藏保存，可放在通风处，嫩姜应用保鲜膜或者纸巾包起来至于冰箱内保存，还可以冷冻保存。

如果是发芽没有霉变的生姜，可以把发芽的部分切掉食用。腐烂的生姜或长毛变绿的生姜则已经变质，不能食用。

单位食堂食材配送-南昌瀚锐商贸有限公司-新建区配送由南昌瀚锐商贸有限公司提供。单位食堂食材配送-南昌瀚锐商贸有限公司-新建区配送是南昌瀚锐商贸有限公司（nchrsm.d17.cc）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：马锐。同时本公司（www.ncsxp.com）还是从事南昌米油配送，南昌食堂米油配送，南昌优质米油配送的服务商，欢迎来电咨询。