

广西南宁生鲜食材配送,供应各大食堂酒店学校饭堂

产品名称	广西南宁生鲜食材配送,供应各大食堂酒店学校饭堂
公司名称	广西多蒂湾供应链管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	南宁市江南区五一东路淡村商贸城8号楼2层
联系电话	15302205888 18998567790

产品详情

广西多蒂湾生鲜食堂配送，20年生鲜配送行业经验，深耕广西南宁生鲜食堂食材配送市场，专注生鲜食材全品类一站式配送，为政府机构、企事业单位、教育系统、医疗系统、餐饮及酒店业、军队系统、司法机构、特种行业等提供专业的食材配送服务。荣获国家AAA级信用企业，通过ISO9001管理体系认证，20年的行业深耕，公司拥有无公害种植基地及养殖基地、国家SC认证生鲜分拣加工工厂、积累了一套成熟的生鲜运输、储存、分装的管理方法，我们根据不同行业特点，打造真正适合客户的服务方案。公司在冷冻食品仓储能力方面，配备有专用食品储存冷库和保鲜室，面积达到570多平方米上下两层堆货，仓储能力在百吨位级以上；另外拥有5700多平米的干仓及展示中心，可容纳多吨位级的粮油干杂。能保证冷冻、保鲜、干杂食品方面的全天候供应。

广西多蒂湾生鲜食堂配送业务涵盖：农产品种植、养殖、冷藏仓储、食材安全检验中心、国家SC生鲜分拣加工车间、生鲜食材展示中心、食材体验馆及食材冷链配送中心于一体的专业配送公司。致力于成为生鲜食材和农副产品配送专家，专为政府机关、部队、医院、幼儿园和中小学、企事业单位食堂提供食材配送服务。选择多蒂湾为广大客户提供安全、实惠、省心的健康食材和专业服务。我公司属于广西生鲜食堂配送公司行业，如果您对我公司的产品服务有兴趣，期待您的来电咨询。

品质管理

广西多蒂湾生鲜食堂配送投入巨大的资金和人力，打造了同行业中规模较大，设施较先进、检测种类较全面带的检测系统，各分公司都有独立检测室和专业检测人员，我们对于采购食品都有明确的规范要求，而且必须经过供应商自检，并经平直管理部抽检合格才能入库。所有产品定期送第三方实验室做非常规范性全面检查，并且聘请品管专家外审，通过自检与送检的结合，监控食品加工的各大环节，确保食品质量。

检验标准

广西多蒂湾生鲜食堂配送携手第三方检测机构参与公司品质管理。品质管理部门制定了详细的食品采购和配送规范，通过严格的供应商筛选、产品抽检和独立第三方审核、对食品安全进行全方位管理，确保供应食品的安全、营养和高品质。食品安全涉及生产、加工、流通和消费等诸多供应链环节，为保障食品安全，我们实施了“从农田到餐桌”的全程监控。

采购源头控制：我们深切地知道食品安全从源头控制开始。为此我们在全省范围内推行基地建设，与农户合作专品**；对农产品基地实行土壤、水源、种子、农药的全程监管，确保基地蔬菜成为市民餐桌“放心菜”。肉制品类、粮油及调料等通过严格的供应商审核和筛选，有品牌供应商直接供货，保证原材料的安全与稳定。

物流配送控制：食品的温度和时间为避免微生物污染的关键控制点。我们对于配送食品按照储存要求分成常温及低温两种形式运送，两小时内送完。所有冷藏冷冻车均配有温度计以温度记录卡，确保冷链不断。公司通过温度锁管理来追踪保温设备工作；用五彩盾和定向清洁系统来防御食品交叉感染，确保配送食品新鲜安全。

人员保障

所有员工都必须持健康证上岗，每年由卫生部门进行两次身体检查。所有员工每月都必须进行4课时的卫生知识培训、食品安全知识培训。