

从化中小学食堂食材配送性价比出众

产品名称	从化中小学食堂食材配送性价比出众
公司名称	广东千喜鹤餐饮管理服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	佛山市禅城区轻工三路13号十层1003
联系电话	13318394533

产品详情

食材的时候，是如何确定产品定位呢？

我们从熟悉的某个板块里面至少了解一个小类。以冻品来说，包括海产类、水产类、鸡副类、鸭副类、鹅副类、猪类、牛类、羊类、农产类、丸糕点类、其它肉类、其它农产类等，我未必对所有都熟悉，但比如常用的猪类、鸭副、鸡副、海产类等一定都是比较熟悉的，在做产品定位的时候，锁定熟知的品类做主打，也就是有意识的主要供应产品。

比方说在商城中，做线上活动的时候，可以有意识的做客户推荐，面向客户做主推，长期下来，客户就会感受到我们这家公司是做什么的，这一品类我们做的比别人专业，这是潜意识的植入营销。

关于生鲜配送行业选品的问题，以上总结的特别好。首先一定选自己熟悉的单品，同时把它打造成爆款、引流款，成为企业盈利的产品。

我以千喜鹤的发展为例简单说一下，有一个很大的特点，就是我们专注于社会餐饮中大型的品牌连锁餐饮，这一类客户，对于食材配送企业SKU要求很多品类很丰富，比如说在湖南，一个辣椒类其中一个单品比如线椒，我们在经营时可能都要分三种，就是因为不同餐饮店对品类需求不尽相同。

我们对SKU做管理最终是为了产生利润，那就有不同的组合方式，可以带来很多不同的利润点，且照顾到很多不同的细分客户群体。这是我个人的一些愚见，感谢大家。

净菜加工会是生鲜配送未来趋势吗？市场如何？

千喜鹤企业存在的意义在于你能够解决客户的痛点，净菜我们是我们一直在做的一块，我们的客户主要是餐饮行业，尤其一些大型商场的美食城。

这些餐饮店在商场里面租赁费事比较贵的，经营场地面积有限，甚至有些加盟类的餐饮企业是没有后厨配置，只有1-2个平米的操作台，他们完成食材的初加工难度是很大的，清洗排水、厨余垃圾处理、人工

成本等。

千喜鹤基于这些市场的需求，我们想着能否直接配送净菜，解决餐厅后厨加工问题，比如说蔬菜的清洗、切丝、切片等，同时提升餐厅前场运营空间，这是餐饮店类的客户群体。

第二类人群，现在是年轻人像00后主导的社会，快捷化生活方式已成为常态，他们很多时候不喜欢做饭，是因为自己做饭太麻烦，做菜10分钟准备一小时；但很多年轻人还是最喜欢家里煮的饭。这些矛盾点解决方案就是净菜，中小学食堂食材配送，国外也有一些专业的净菜配送平台，按照菜谱包装净菜，客户拿到后直接下锅就可以烹饪出一桌美食。

千喜鹤很乐意接受专业公司的配送，因为她们可以得到开瓶费，工商部门规定收取开瓶费是商业。四五个营业员的小餐馆，如果生意好，一个服务员每月的开瓶费可以收到七八百元。一些大饭店的服务员不能自己收取开瓶费，但在这样的小饭店里，老板都会把开瓶费直接让服务员自己去领取，目的在于激励服务员的工作热情。

菜肴原料：冰冻的虾仁、鱼等水产品，如果要选择品质好的水产品，可以去大型超市，比如麦德龙、好又多等。鲜活水产品采购大都去近江农副产品市场和农都水产品市场。对于小店来说，每天的蔬菜消耗量不大，店主会直接到就近的农贸市场进货。时间做久了，摊主比较固定，可以让供货方送货上门。一些店主图的是和固定摊主做生意，送货上门，可以挂账。但是老板们经常亲自去市场，一来是为了补货，二来也是看看市场上的新原料，了解价格。

从化中小学食堂食材配送性价比出众由广东千喜鹤餐饮管理服务有限公司提供。行路致远，砥砺前行。广东千喜鹤餐饮管理服务有限公司（www.qianxihe88.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为宾馆、餐饮较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!