

花觅供应链 东莞大岭山粤菜生鲜配送 粤菜生鲜配送

产品名称	花觅供应链 东莞大岭山粤菜生鲜配送 粤菜生鲜配送
公司名称	东莞市花觅供应链管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东城石井广源路2号
联系电话	13729921191

产品详情

生鲜配送厂家浅谈怎样做到配送食材的安全新鲜？生鲜食品配送公司来教你：

采购源十分重要；瓜果蔬菜类量大的话，首先要到大型蔬果基地，这些地方往往享有政府农业补贴，种植比较规范；施肥、会按要求来，更主要的是无污染源；或者到特大型农批市场，进入大型农批的菜品会要求证照齐全，质检也严格，相对来说比较放心。有些采购商追求新鲜，有时喜欢到自产自销区或者从附近承包了十几二十亩农田的农户处采购，我认为有风险，这个得加大检测的频次，因附近工厂较多，土壤易污染，长期食用会影响健康的。配货量不是很多的话可从附近的农批市场，但这个批发商的货源是要来自特大型农批，所以不仅要看货，也要知道批发商的货源来自哪。

现在餐饮业竞争激烈，许多餐厅在这一年内关门大吉。为了避免自身无法运作，餐饮管理者都会开始寻找蔬菜配送公司来降低成本。而寻找配送公司就需要了解蔬菜配送的流程，这样才好选择优的蔬菜配送公司。今天小编就来为大家分享下多年经验蔬菜配送的生鲜运输具体流程。

一、提前下单

餐厅老板每天下午6前通过微信、电话、传真、邮箱等方式联系订单部，需要详细说明送货时间、斤两、规格、要求等内容，订单部做记录并与客户做确认。确认后的订单交由数据中心文员汇总分类并录入系统，订单发到采购部。在第二天10点之前送进冷冻仓库。采购完成后，东莞寮步粤菜生鲜配送，采购部要逐项核对和确认订单的条目，并在系统更新采摘记录。

二、分拣

蔬菜配送公司管理人员依单从仓储领取食材并按食品类别分送到各个分拣流水线上。在这过程中，他们

会对肉类瓜皮去毛，粤菜生鲜配送，再去骨取肉，分类放好。对于禽类就会严密做好保鲜措施，而在对于鱼类会提前宰杀去鳞拔毛，后分类再放好。

三、生鲜配送

生鲜配送不仅可以保证食材全都是正宗的基地种植（因为所有产品全都有记录在案）；还能保证食品全都是足称足量，明码标价。除此之外，他们的生鲜配送还能保证到达时依旧新鲜。这也就是22年配送经验的蔬菜配送公司不同的地方。

食堂生鲜蔬菜配送

四、售后服务

很多企业到了第三步就已经配送结束了。其实，为了推进健康的、适度的、可持续的消费理念，都会与顾客分享成功和生活的意义，也会对客户目前所需进行回访，保证客户一定能够满意。

生鲜配送厂家浅谈做蔬菜配送要注意什么因素

你可能不知道蔬菜如果搭配不正确会让我们的健康很受伤，现在，不如就跟着蔬菜配送公司一起来看看蔬菜常见的错误搭配都是怎样的吧。

柿子+酒。

喝了酒，再吃柿子也是大忌。酒入胃后，刺激肠道分泌增多，柿子中的鞣酸与胃相遇，又形成稠黏状物质，易与纤维素绞结成团，形成凝块，既难于消化又不易排出，久而久之会造成肠道梗阻。

柿子+酸菜。

吃了柿子以后，不要吃酸性菜。这是因为吃了酸菜，人的胃里会产生大量酸，会与柿子在胃里产生的胃酸发生作用产生沉淀，沉淀物积在一起，会形成不溶于水的结块，结成胃。

菠菜+豆腐。

豆腐里含有氯化镁、酸钙这两种物质，而菠菜中则含有草酸，两种食物遇到一起可生成草酸镁和草酸钙。这两种白色的沉淀物不能被人体吸收，不仅影响人体吸收钙质，而且还容易患症。如果两者能分开吃，营养吸收会比较好。

健康是人人渴望与追求的，如何从膳食中吃出健康更是现代人特别关注的。为了“吃出健康”，东莞谢岗粤菜生鲜配送，人们不断扩大饮食范围，巧妙变化饮食方法。但这还远远不够，甚至有些是不科学的。真正健康的膳食不可忽视饮食的合理搭配。如果需要蔬菜配送要谨慎。

花觅供应链(图)-东莞大岭山粤菜生鲜配送-粤菜生鲜配送由东莞市花觅供应链管理有限公司提供。东莞市花觅供应链管理有限公司（www.0769huami.com）是广东东莞,其它的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在花觅供应链领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创花觅供应链更加美好的未来。

