东莞大朗湘菜生鲜配送 湘菜生鲜配送 花觅供应链

产品名称	东莞大朗湘菜生鲜配送 湘菜生鲜配送 花觅供应链
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

蔬菜配送中少不了的这些开胃菜，果真很下饭啊！

中华美食文化博大精深，很多食材都能千变万化。比如拿蔬菜来说，它就可以做出很多花样，今天小编要给大家带来的是蔬菜配送中少不了的酸菜类食品。

潮汕地都酸菜

潮汕咸菜是一道美味可口的名菜，属于潮菜系，酸菜类食品，以大芥菜为原料加盐腌制而成。人们常说“ 潮汕有三宝，鱼露、菜脯和咸菜 ”，是潮汕群众居家生活常见的小菜。

酸菜在我们的饮食中可以是开胃小菜、下饭菜，也可以作为调味料来制作菜肴。

蔬菜配送中少不了的这些开胃菜,果真很下饭啊!

企业注意这几点，可以选择的蔬菜配送公司！

为了合理利用资源节约成本，许多企业或者个人商铺都会选择蔬菜配送公司来供应并配送生鲜。在选择生鲜配送企业时，需要考虑产品质量、公司资质、配送能力及冷藏能力。而要怎么看出具备这些实力标准呢？接下来小编这就来为大家分享一下。

企业注意这几点，可以选择的蔬菜配送公司！ 食堂生鲜蔬菜配送

一、做好蔬菜冷藏保鲜

大家都知道，蔬菜在高温环境下容易腐烂，而且采摘后，没过多长时间就会坏掉。这些都会对蔬菜配送公司造成巨大损失。为了保障食品安全，减少损耗。很多蔬菜配送公司都在蔬菜基地建立了自己的冷藏中心，然后通过冷藏车从田间将蔬菜转移到配送中心的保鲜库，从而保障全程冷链。冷链做得好的蔬菜配送公司，其菜品质量也不会太差。

生鲜食材配送经营难点与解决方法！

由于蔬菜的含水量高，保鲜期短，怕磕碰，难储存，极易腐烂变质。因此，在销售过程中会有不同程度的水分散失与商品损耗。

但是，由于管理水平、流通销售方式的不同，人为因素带来的损失差别也很大，这些因素是改进经营状况中需要控制的重点，需要认真分析出现这些问题与产生差距的原因。

根据生鲜配送公司经验，生鲜经营方法归纳起来主要有下面几点要注意：

1、管理上的原因

由于蔬菜类商品的商品化程度低，在配送、摆放、销售、指标核算等各个环节，对管理者提出了很高的要求。

不同的管理方式与不同的管理流程细化程度，会对蔬菜的鲜度保持与物耗控制产生很大的差异。其中的重点是责任心管理，不可能要求蔬菜经营各个环节的人员做到小商贩那样的责任程度，关键是如何大可能用指标核算、物质奖惩、规范流程来提高各环节人员的责任心与积极性。

2、销售方式

销售方式涉及到蔬菜商品的设施、灯光、摆放、保鲜，以及经营方式、定价原则、折扣等各方面。

3、采购环节

商品采购的方式与质量的好坏，会直接影响到销售。现在很多超市蔬菜大部分的来源还是批发市场，不管是超市的自采还是供应商供货。不同于工业商品，蔬菜类商品的分级质量标准，描述起来非常模糊，难以明确，蔬菜本身在生长过程也不可能大小规格统一，所以采购与销售各个环节的质量对接，性价比的核算就显得尤为重要。