

东莞企石生鲜蔬菜配送公司“本信息长期有效”

产品名称	东莞企石生鲜蔬菜配送公司“本信息长期有效”
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

城市污染严重，多吃有机蔬菜保障健康，生鲜配送公司尤为关键，在这个快节奏的生活时代，人们整天在钢筋水泥的城市中忙忙碌碌。路上的汽车多了，排放的尾气、尘埃，污染了空气，危害着我们的身体。再加上各种的食品安全问题，人们的身体健康岌岌可危。在如此一个快节奏快餐消费的时代，人们越来越关注饮食健康。其中，选择健康有机的蔬菜来保障员工的身体健康尤为重要。

那么有机蔬菜的好处有那些？我们一起来了解一下：

- 1.有机蔬菜含有比普通蔬菜高很多倍的矿物质和维生素，大量含有维生素C。
- 2.有机蔬菜水份含量较低却带有甜味，所以有机蔬菜吃起来味道比较好。

有机蔬菜好处这么多，柔瑞生鲜配送送到您身边

- 3.有机蔬菜生产过程中不使用化肥、、生长调节剂等化学物质，不使用基因工程技术，不使用种植，没有残留的危害。
- 4.有机蔬菜不易腐烂，保存期长。

生鲜蔬菜配送

越来越多的年轻人，由于长期处在高压的生活环境中，缺乏锻炼，身体处在一个亚健康的水平中，多食用一些天然有机蔬菜，能够达到由内调理的一个效果。企业为了保证员工的身体健康，提高员工的工作热情，也应该选择一家配送专业及时，食品质量好的生鲜配送公司。

生鲜配送厂家浅谈如何降低生鲜食材配送损耗？

我们常说，生鲜行业不同于其他的物流企业，对商品的储存即配送时效有着的要求。

这是因为产品有着易腐不耐储存的特点，在仓储加工配送中，非常容易造成损耗。

再生鲜配送中如果配送时间越长，损耗就越多。对生鲜配送企业来说需要建立一套有效率监控损耗的
管理系统，才能降低生鲜配送中的损耗，从而提高企业的配送利润。

规范管理，降低损耗

一个正规的企业，都会有一套行之有效、严格执行的规章制度。为什么大型的生产车间都会非常强调5S呢？就是因为5S可以对各个工序流程起到监管作用。规范化管理可以让员工按照规章制度去规范自己的
作业流程，降低资源浪费的行为发生。

只有培养好员工良好的素质，企业才能健康的运转。生鲜配送企业只有让员工发自内心的想去减少损耗，才能把损耗控制好。

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。

酸笋

酸笋是广东南雄的传统调味佳品，菜肴中加入少量的酸笋，其味浓郁绵长。只需将酸笋切成细丝，锅烧红，把酸笋下锅煸干，就可任意烹制。这是一道非常重要的工序，由于酸笋是用米水泡制的，略带酸腐之气，不煸干，气味未免不佳。而煸干后的酸笋，酸味不减，又能更好地与配菜两相吸附，十分入味。

咸梅菜

咸梅菜是广东惠州的特产，又称为“惠州贡菜”。乡间民用新鲜的梅菜经晾晒、精选、飘盐等多道工序制成，色泽金黄、香气扑鼻，清甜爽口，不寒、不燥、不湿、不热，不仅可独成一味菜，又可以把作配料制成梅菜蒸猪肉、梅菜梅菜蒸牛肉、梅菜蒸鲜鱼等菜肴。

甜梅菜，是一冬种蔬菜作物，上乘的梅菜芯带有花蕾，色泽金黄透亮，散发着一股淡淡的甜香。

梅菜有丰富的营养成份，其中含蛋白质5.6%，糖份1.8%，还含有钙、镁、锌等7种人体必需的微量元素，生鲜蔬菜配送公司，10多种氨基酸和多种维生素。

在没有胃口的时候，如果有一点酸菜类食品，顿时就会打开食欲的大门。因此在蔬菜配送中总是少不了这些开胃菜的供应。

