

东莞南城区蔬菜配送 花觅供应链择优推荐 蔬菜批发配送中心

产品名称	东莞南城区蔬菜配送 花觅供应链择优推荐 蔬菜批发配送中心
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

生鲜配送蔬菜仍活动，特殊包装可助减少能量消耗

生鲜是一种特殊的商品，直至到生鲜配送这一环节，它还是具备着生命的特征，也就是说，它在蔬菜运输的过程中，它还仍然进行着生理活动，还在持续不断地消耗着生鲜的营养物质。这个时候，蔬菜配送公司的速率及包装手段则显得尤为重要。况且，它在生鲜运输的过程中容易受到创伤，病菌也会随时感染。

一、包装手段

包装分为大包装和小包装两种，也称为内包装和外包装。大包装主要用于运输的大件包装。数量依品种和装卸方式而定，一般每件内装产品10-80公斤。包装物品选用轻便坚固耐压、不易受潮软化、通风透气散热、无毒无臭味、光滑不易刺伤产品、成本低、取材方便、用后易处理的材料。

蔬菜配送公司

小包装即内包装或消费包装，一般为定量包装。小包装的容器，目前主要应用塑料薄膜袋。包装材料应注意选无毒膜。有的采用小纸箱包装或小塑料箱包装。

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，东莞南城区蔬菜配送，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体系，蔬菜生鲜配送，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，精品蔬菜配送中心，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。

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，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，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。