

# 东莞虎门生鲜配送中心电话「多图」

产品名称	东莞虎门生鲜配送中心电话「多图」
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

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。

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，生鲜配送中心电话，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，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。

具备实力的蔬菜运输公司，已经做好这4点内容！

对于蔬菜配送公司来说，想要盈利则需要提供优质的蔬菜及完善的服务，而这些优质的条件取决于蔬菜配送公司的实力。但怎样的公司才能算作有实力呢，小编觉得必须要做好以下4大事项的内容。

具备实力的蔬菜配送公司，已经做好这4点内容！

#### 1、做好蔬菜冷藏保鲜

蔬菜的保存很依赖温度的，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，蔬菜配送公司必然会有自己的冷藏中心，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。

## 2、做好蔬菜溯源管理

目前，互联网+农业的模式逐渐流行。蔬菜配送公司通过物联网系统将公司对蔬菜农产品的管控搬到网络上，通过网络不仅可以清晰的将蔬菜配送的整个流程一览无余。而且可以让消费者通过扫描二维码了解蔬菜种植施肥过程，蔬菜检测流程等等详细信息，让每一份蔬菜都可以通过网络随时查询。