

东莞中堂生鲜当天配送

产品名称	东莞中堂生鲜当天配送
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

生鲜食材配送的标准就是快而准时

对于食材配送商的要求也就不仅是配送快，这还要求配送商们在商品出库前的各个环节不能出错，从采购到入库，分拣出库，配送上既要做到快速准时，还要降低出错率，否则一旦出错，就会大大的影响到配送的实效，影响客户的正常经营。

因此，生鲜当天配送，我们可以看到，生鲜配送的硬指标其实就是快而准。做生鲜配送就是跟时间赛跑，如果不想因为配送实效慢而被客户淘汰的话，那么下面的几个方法可以帮到你提高自己的配送实效：

- 1、制定准确的下单时间要求，在不同时间段下单按不同时间段送菜，比如说在下午四点前下单的客户可以要求在凌晨送到，而在晚上12点前下的单会在早上六天前送到客户手中。这样就可以避免不同时间段的订单混在一起影响订单实效，从而提高配送的效率。
- 2、确定配送的区域范围。以配送中心为核心建立配送区域，因为如果运送区域超出自己配送极限，配送距离越长，对运输设备要求也越高，相应的运作方式和组织管理程序也会不同。确定合适的配送范围虑形成足够的配送能力，可以满足市场需要，提高配送的效率。

东莞蔬菜配送的保鲜方法有哪些？

蔬菜配送

水洗：一东莞蔬菜配送般蔬菜先用清水至少冲洗3~6遍，然后泡入淡盐水中再冲洗一遍。对包心类蔬菜，可先切开，放在清水中浸泡1~2小时，再用清水冲洗，以清除残附的药。

去皮：蔬菜表面有蜡质，很容易吸附药。因此，对能去皮的蔬菜，应先去皮后再食用。

碱洗：先在水中放上一小勺碱粉（无水碳酸钠）或冰碱（结晶碳酸钠）搅匀后再放入蔬菜。浸泡5~6分钟，把碱水倒出去，接着用清水漂洗干净。如没有碱粉或冰碱，可用小苏打代替，但适当延长浸泡时间，一般需15分钟左右。

用开水烫：对有些残留药的好清除方法是烫，如青椒、菜花、豆角、芹菜等，在下锅炒或烧前好先用开水烫一下，据试验，可清除90%以上的残留药。

生鲜食材配送改变思路才有出路

随着目前生鲜配送产业的不断完善，配送平台的同质化加速明显。在生鲜电商价格战的厮杀下，传统生鲜配送业的利润不断被压缩，流量、人工、物流仓储等成本年年攀升，这给了行业发展的契机，也成了套在头上的一个枷锁，如果无法打破这个局面，一切终将成空。

传统生鲜配送行业，如果想改变现在的积极，改善作业模式，在这个行业里深耕多年的老大哥们，触角遍布各个角落，对他们来说其实资金不是重要的，也不缺生意、人才，他们现在急需的是改变发展的思想，寻找到新的突破点。

转变思路，有两种。一种是行动上的转变，不能死用过去的方式，要灵活应变，接受改变。