

蔡甸厨房设备厂 武汉汇泉伟业

产品名称	蔡甸厨房设备厂 武汉汇泉伟业
公司名称	武汉汇泉伟业厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市经济技术开发区创业路嘉昱公馆B座2514室
联系电话	18007130787 18007130787

产品详情

高端化

随着经济的快速发展，服务业占国内生产总值的份额越来越大，特别是酒店餐饮服务业的发展越来越快，从精品酒店的告诉增长可窥一斑。酒店餐饮服务业的快速发展，带动了整个商用厨房设备行业快速发展，而现在的酒店，追求的是低调的奢华，所选用的厨具倾向于高端化。

智能化

智能化，不光是商用厨房设备的发展趋势，也是整个社会的发展趋势，随着人口不断下降，厨房设备厂，用工成本上升，招工难将成无法改变的难题。无论是从硬性条件，还是从科技的发展来看，智能化是商用厨房设备毋庸置疑的发展趋势。

厨房设备工厂内生产加工的质量保证措施

2.4.1严格按照生产加工操作程序办事，坚决执行公司的生产加工制度。

2.4.2生产部要对生产过程中的每道工序、每个环节进行严格控制，要求操作者按图纸、按工艺卡、按程序加工，确保产品质量，同时，要文明作业，安全生产，确保人身安全。

2.4.3质检部要对生产过程的质检工作进行检查和控制，做到首检及时、抽检适时、全检不误时，并严格执行三检制，杜绝废品的出现。

2.4.4 严肃计划的指令性，分工明确，责任到人，消除怠工、窝工的现象，在确保质量的前提下，确保生产进度。

该标准中将中餐燃气炒菜灶、炊用燃气大锅灶和燃气蒸箱能效等级分为三级，1级是目标值，达到1级要求的产品是先进产品；2级为产品节能评价值，达到节能评价值的产品是节能产品；3级则为产品的能效限定值，也是市场准入的限定值；低于该指标的产品为淘汰产品，应禁止其生产和销售。

节能环保厨具技术的升级换代和广泛使用，能拓展商用厨房设备产业链长度，开辟新的市场。如果能将品牌、技术、产品、服务、营销等资源围绕市场和用户需求重新组合，拓展厨具产业链的厚度和宽度。最终，将变传统的“一招制胜”为现在“招招领先”，形成市场新的竞争点。

蔡甸厨房设备厂-武汉汇泉伟业(图)由武汉汇泉伟业厨房设备有限公司提供。武汉汇泉伟业厨房设备有限公司(www.whcfsb.com)为客户提供“厨房设备,厨房机械,厨房制冷设备,酒店用品设备安装及销售。”等业务，公司拥有“厨房设备”等品牌。专注于壁橱、橱柜等行业，在湖北武汉有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：李经理。