

# 体育中心餐厅蔬菜配送 康峰餐饮行业专家 餐厅蔬菜配送费用

产品名称	体育中心餐厅蔬菜配送 康峰餐饮行业专家 餐厅蔬菜配送费用
公司名称	广州康峰餐饮管理服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市增城区新塘镇港口大道澳粮商贸城F区F19-36号
联系电话	13711387599

## 产品详情

广州康峰餐饮管理服务有限公司是一家专业承包企业、学校、医院、单位饭堂和果蔬粮油配送的现代化后勤服务公司。康峰餐饮的服务宗旨：我们的宗旨：不求利润每天增加，力争抱怨每天减少。不求企业最大，但求口碑最好。力争把公司打造成为行业内口碑最佳的企业。康峰以团结奉献、创新进取、薄利经营的拓展理念，与客户一同共创双赢。欢迎咨询了解：广州幼儿园果蔬配送、广州餐饮食材配送、广州餐饮蔬菜配送、广州餐饮生鲜配送、广州市区蔬菜配送、广州配送哪家好

### 选择蔬菜配送需要注意什么

#### 一、看证照资质

选择广州蔬菜配送时，必须首先了解对方是否具备有效的营业执照，配送的产品必须与经营范围一致，这都需要得到国家经营许可，所以还要查看是否有相应的许可证，这是选择广州蔬菜配送的基本条件。如果能够找到一家广州蔬菜配送的大品牌，那自然最好，如此各方面更有保障。

#### 二、看是否能保证食材质量安全

独具特色的广州蔬菜配送必定有固定的种植基地，这样才能保证质量。食品安全监测是否专业很重要，所以最好考察下基地收购质量把控，农药激素残留检测，分装分拣车间条件及环境卫生及操作人员卫生。使用的计量设备是否进行了校验，是否采取了足够的异物防范措施，体育中心餐厅蔬菜配送，确保产品得到完全保护。另外广州蔬菜配送公司货源是其主要的采购来源，看是否有大型的合作基地或养殖场，这样才能保证有价格优势，有了利润空间才有可能保证配送上门的价格和批发市场价格相当。

### 三、看配送实力

广州蔬菜配送的配送实力包括送货是否准时、食材是否新鲜。存储和运输及配送时效性在实际中，是最重要的。这与仓库的管理有关系，比如仓库定期进行清洁，确保仓库整洁干净，有温度要求的产品要对仓库进行温控检测等。广州蔬菜配送供的配送车温度和卫生得满足配送需求，必须能按照客户要求的时间及时到达，这些都是一个配送公司实力的体现。

#### 康峰食材配送的优势：

首先，康峰食材蔬菜配送来源安全有保障。在蔬菜配送之前，所有配送产品均经过了专业人员的认真清洗，确保蔬菜产品无农药残留。

其次，康峰农产品蔬菜食材配送仓储环境安全卫生。康峰农产品拥有专业化的食材配送仓库，仓库经过了严格的消毒，确保细菌污染。仓库二十四小时由清扫人员进行不间断清扫，每个卫生死角都干净清洁。

第三，康峰农产品蔬菜食材配送工具安全卫生。康峰农产品食材配送工具、食材配送周转箱都经过了严格的紫外线消毒处理，公司定期更换配送工具及周转箱，确保所有与食材接触物品的卫生无污染。

广州康峰餐饮管理服务有限公司是一家专业承包企业、学校、医院、单位饭堂和果蔬粮油配送的现代化后勤服务公司。以团结奉献、创新进取、薄利经营的拓展理念，与客户一同共创双赢。康峰是广州首家提供蔬菜配送服务的企业，主要以广州、惠州、汕头等地为主；十年来，蔬菜、肉类、果冻等全部来自正规、有实力的厂家，其中蔬菜全部来自大型种植基地，价格最低，厂家直供。欢迎咨询：工厂食材配送、学校食材配送、单位食材配送、机关食材配送、饭堂食材配送、超市食材配送等。

#### 康峰食材配送选择：

对于任何一个餐馆或酒店来说，当它们生意很忙碌时，一般可能自己没时间采购食材，而需要食材配送，因为有时生意是突然的，但是食材的准备当然应该提前做好。这里，譬如在广州，由于它是一个超大的都市，人口数量极多，餐厅蔬菜配送费用，流动人口数量极大，餐馆、酒店等数量极多，所以非常需要一个专业从事食材方面的配送的企业，而康峰餐饮就满足了这样一个需求，它可为广州各地区配送食材，如为学校、医院、企业、事业等单位的食堂配送各种食材等，而且保证食材的质量，保证按时间、保证食材配送的数量足够等，从而在市场上赢得了广泛的口碑，打开了一片靓丽的空间。

## 食材配送的关键是什么？

蔬菜配送或食材配送的食材要安全健康，民以食为天，食以安为先。不管是工厂食堂、学校食堂还是企事业单位食堂，食品安全都是他们关注的重点，如果一旦出现安全问题，轻则关门倒闭，重则追究法律责任。所以各个食堂配送食材都必须经过严格检测，而且还要提供相应的检测证明，餐厅蔬菜配送中心，才能让这些食材上餐桌。而康峰的食材在安全上让客户比较放心，毕竟食品安全是任何一家食堂配送公司立身之本，而康峰每天都努力的践行这件事情。

广州康峰餐饮率先与机关、企事业单位、大专院校合作，率先在行业内通过质量管理体系认证、食品安全控制体系认证。拥有庞大的运输车队和自有基地的优质食材供应链等保障体系。康峰餐饮本着对社会的高度责任感，一贯倡导有机、生态、绿色的理念，打造出一流的餐饮膳食管理公司，受到广大客户的一致好评和广泛赞誉。我们秉承“客户至上、信誉好、用心服务、专业管理”的运营宗旨。以团结奉献、创新进取、薄利经营的拓展理念，与客户一同共创双赢。欢迎了解：学校食材配送、机关食材配送、大专院校食材配送、单位食材配送等业务。

## 食堂食材配送

有多数人在校期间都是在食堂吃饭的，一个学校那么多学生，那么多人用餐的量，那么忙的情况下食堂会不会一星期只采购一次菜品，这是很多家长疑虑的。我们平常所食用的饭菜食材大致可以分为：蔬果类、生鲜肉蛋类、主食杂粮类、调味品类等。学校需要的食材，一般会在五点前送达学校食堂，交接人员的进货表单上，密密麻麻填满了数十类蔬菜菜品的当日采购量。

食堂每日所用的蔬菜都是前一天通过下单后第二天早上运到，各校根据自己需要的食材下单，运来的蔬菜若有多余的会退回，避免浪费。每天早晨食堂接收食材进货的工作人员都要进行核对票据、检查现场食材质量数量、整理并上报等工作，保证进货菜品的高质、合规。

## 食材配送公司的经营风险介绍

经营风险。食材配送公司的产品季节性较强，其销售的蔬菜需要对外采购，供应商蔬菜产地遭受到自然灾害或病虫害将直接影响公司的食材采购。另一方面，在蔬菜配送过程中，保鲜、保质、安全等问题也非常突出，如果控制不严格，会直接影响企业品牌形象，造成较大波动，影响经营效益。

体育中心餐厅蔬菜配送-康峰餐饮行业专家-餐厅蔬菜配送费用由广州康峰餐饮管理服务有限公司提供。行路致远，砥砺前行。广州康峰餐饮管理服务有限公司（[www.kfcy.cc](http://www.kfcy.cc)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为宾馆、餐饮具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!