

康峰餐饮新鲜食材 生鲜蔬菜配送中心有哪些

产品名称	康峰餐饮新鲜食材 生鲜蔬菜配送中心有哪些
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、和果蔬粮油配送的现代化后勤服务公司。专业服务于广州、增城、花都、萝岗、广州开发区、新塘等周边城市的食堂承包，饭堂承包，蔬菜配送。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。公司业务范围包括：增城食材配送、天河食材配送、番禺食材配送、越秀食材配送、海珠食材配送等。

选择广州蔬菜配送的好处

1.便捷方面

广州蔬菜配送最突出的优势即是方便，省去了到超市排队或者去脏乱的菜市场选购的麻烦，对于腿脚不方便的老年人以及距离菜市场很远的家庭更是提供了便捷。同时，由于其配送的蔬菜都是净菜，不用清洗泥沙，摘除老叶烂叶，提供便捷的同时也减少了家庭垃圾。

2.搭配方面

人们到超市或者菜市场常常无从选择，甚至有很多人空手而归。即使买了菜，也只是买了自己熟悉的那几样菜，菜色单一，容易造成营养不均衡。信誉好的广州蔬菜配送能够合理搭配，保证花样，能使营养更加均衡。

3.价位方面

现今，蔬菜配送产品的定价较为便宜、合理，加上城市居民家庭的月收入普遍较高，其经济条件早已达到了能接受蔬菜配送上门的水平。每周一次的广州蔬菜配送，每次配送的重量，这些综合起来年均给付的价钱基本上相当于每天少抽一包烟，但却可以给家人一个健康的饮食环境。

4.环保方面

对于城市环境来说，蔬菜配送上门能够极大程度地减少城市垃圾。广州蔬菜配送做过统计，中国城市垃圾绝大部分来自于蔬菜等餐余垃圾，而配送的蔬菜由于是净菜，在配送时就已处理干净，因而对环保有极大益处。

以上就是受欢迎的广州蔬菜配送模式的好处。随着人们生活质量的提高以及对健康产品需求的加大，新鲜蔬菜以现代配送方式走上餐桌已是大势所趋。但是，广州蔬菜配送提醒大家，在挑选蔬菜配送公司时，勿要只看价格，还应结合多方因素慎重选择。

专业食材配送和自行采购的区别

1.专业的配送比较省心，专业生鲜蔬菜配送中心，自己采购就比较麻烦了，要比价啊、财务、人员安排什么的。

2.专业配送灵活性相对自己采购的话较低，但如果是食堂这样的品种比较多的话还是专业配送方便。如果是工厂生产用的还是自己采购比较容易控制成本。

3.专业配送价格都是基本都是固定的，自行采购选择多。

康峰餐饮为真正做到全心服务让利员工，先后建立了广州、萝岗、增城、广州等，二个蔬菜、养殖基地，二个粮油、副产品批发基地，广州增城萝岗花都广州开发区其他广州整个区域物流配送车队，岗前培训中心，食品卫生检测中心，营养配餐中心等。百尺竿头，更上一尺，为了更好地适应竞争环境，使管理水平更上一层楼。公司食材配送包括：海珠区幼儿园食材配送、海珠区幼儿园蔬菜配送、海珠区幼儿园农产品配送、越秀食材配送、越秀蔬菜配送、越秀生鲜配送、越秀幼儿园食材配送。等展望未来，我们更有信心和您们一道拥抱明天，我们将一如既往地秉承“真心为客户着想，努力为客户分忧”的宗旨，再接再厉，力求提供更科学合理。

食材配送选择康峰餐饮的优势

康峰餐饮公司食材配送中心设有检验室、拣配区、果蔬冷藏区、低温存储区以及恒温仓库等主要功能区，保障了食材在仓储、流通过程中的食品安全和质量。配送期间，将采用“食材供应商—配送中心—油

区食堂”的配送模式，缩短了从源头到餐桌的距离，也提高了对配送中心的规范运行要求。对此，公司成立食材质量价格监督小组，通过建立价格管控机制、严格把关质量验收、科学规划配送路线，形成对食材价格、质量、仓储、运输的“四严”风险管控规范。此外，公司在做好既定货品的品控、应急补货等供应保障方面以外，针对临时加单、缺补、漏补，车辆抛锚、天气、交通事故等意外情况，还制定了应急预案和应急线路。针对夏季运输问题，食材配送中心采取“晨间作业、低温运输、优化路线”等方式，有效降低食材在运输中的损耗。

蔬菜配送有哪些种类？

包括：

大白菜，韭菜，小红椒，圆椒，五香干，黄皮尖椒，

包菜，香芹，茄瓜，青椒，豆腐，酸豆角，

白萝卜，西芹，苦瓜，生鲜蔬菜配送中心有哪些，红椒，白豆腐干，绿豆芽，

冬瓜，去皮莴笋，花菜，烟薰豆干，黄豆芽，

南瓜，莴笋，香芋，粉香芋，油炸豆腐，豌豆芽，

姜，菜球，木瓜，小白菜，干豆腐皮，西兰花，

红洋葱，荷兰豆，莲藕，红萝卜，千张，小南瓜，客村生鲜蔬菜配送中心，

蒜头，碗豆，青瓜，生菜，磨芋，小黄豆芽，

蒜米，青豆，毛瓜，生鲜蔬菜配送中心报价，上海青，湿木耳，淮山，

洋葱，甜豆，蒲瓜，菜心，平菇，玉米粒，

大蒜苗，四季豆，葫瓜，京包菜，香菇，攸县豆干，

大葱，长豆角，丝瓜，芥菜，金针菇，酸菜，

蒜苔，新土豆，水瓜，空心菜，磨菇，鲜玉米，

葱，湖南椒，地瓜，香麦菜，草菇，薄千张，

小米椒，红薯，西红柿，汉菜，梅菜，海带面……

广州市康峰餐饮管理服务有限公司是一家专业从事大中小型企业与学校食堂承包、食堂管理，饮食服务，饭堂承包，饭堂管理，餐饮服务，膳食管理等食堂咨询、设计、承包的专业机构。所有蔬菜，肉类来自我们自己的蔬菜基地和养殖基地以及大型批发市场，并且所有原料由物流公司统一配送。不受市场价

的影响，可以有效的为企业节约成本。由于我们的蔬菜由自己种植，由专门技术部门监督，蔬菜绝对对健康卫生。欢迎咨询：学校食材配送、工厂食材配送、机关食材配送、餐馆食材配送、商超食材配送、超市食材配送等。

康峰食材配送给你介绍五大排毒水果

苹果：半乳糖荑酸含量丰富，能有效帮助排毒，果胶可以防止食物在肠内腐败，减少毒素的产生。

樱桃：所含生物碱能有效促进肾脏排毒，利于体液排出。

荔枝：维生素a维生素b维生素c含量丰富，能改善肝功能，促进细胞生成，是排毒养颜佳品。

柠檬：能溶解体内脂肪，激发身体的自我净化过程，达到瘦身排毒的目的。

圣女果：维生素c和紫红素的含量非常丰富，强力抗氧化的同时又能清凉排毒。

康峰食材配送教你蔬菜怎么保存

马铃薯：市面上的品质都还不错，不过表面过于凹凸不平的还是避免购买。圆形的马铃薯属于粉质马铃薯，适合用来做沙拉或烤马铃薯；而细长的五月皇后品种则属黏质，不容易煮烂，适合用来做咖喱。以常温保存为原则，不需经过清洗，可以将马铃薯与苹果摆在一起，放在荫凉的地方保存，由于苹果会释放一种使其它蔬果老化的乙烯气体，可以抑制马铃薯发芽。

芋头：以须根少而黏有湿泥、带点湿气、外皮无伤痕的芋头则最新鲜。储放芋头前应先去泥土，将芋头擦干后用干报纸包起来，再放在阴凉通风的地方。

花椰菜：优质的花椰菜为半球形并花丛紧密、中央的柄为青翠绿色，有重量且无黑色斑点为佳。花椰菜切小朵，稍微烫过，捞起，沥干放凉，这时候就可以放入保鲜袋进冷冻库冷冻保存。烫花椰菜的用意是让花椰菜不会再开花变黄。不过不能烫得太熟，花椰菜容易变烂。

康峰餐饮新鲜食材-生鲜蔬菜配送中心有哪些由广州康峰餐饮管理服务有限公司提供。广州康峰餐饮管理服务有限公司（www.kfcy.cc）在宾馆、餐饮这一领域倾注了无限的热忱和热情，康峰餐饮一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：张先生。