

工厂蔬菜配送上门 康峰餐饮 客村工厂蔬菜配送

产品名称	工厂蔬菜配送上门 康峰餐饮 客村工厂蔬菜配送
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，工厂蔬菜配送费用，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，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。

广州康峰餐饮管理有限公司。康峰餐饮经过多年的实践、发展和创新，公司建立了合理、有效、稳定的组织网络，现在已经形成以广州地区为中心，辐射整个珠三角地区的综合型后勤餐饮管理服务公司。这是一家大型的公司，并且与多家企业成功建立良好的合作关系。所以这是一家非常值得大家信赖与合作的公司。康峰餐饮专注为客户提供从田间到餐桌的一站式农产品配送服务，食材配送业务包括：增城幼儿园食材配送、番禺食材配送、番禺农产品配送、番禺蔬菜配送、番禺生鲜配送、番禺幼儿园食材配送等。

夏季食材配送问题分析

夏季对于食材供应链市场而言，面临很多的挑战，由于温度过高很容易导致运输的生鲜食材发生变质、腐烂等问题。

怎么解决这一难题成了各大供应商迫在眉睫的事，工厂蔬菜配送上门，因此，冷藏车就成了食材供应的首选，但冷藏运输一方面成本高，另一方面也需讲究时效，一旦时间延误，也可能影响到货物的质量。

如何将生鲜食材原汁原味递送到用户手中？这是食材供应链B2B平台、餐饮采购服务商，以及O2O市场将订单转化为落地服务必须解决的问题。

因此，保鲜度与时效性，成为食材供应链企业“制胜关键”。配送冷藏方式不当、送货不及时，均会造成其品质打折。

除此之外，需要具备良好的资源运用和组合能力，来支撑冷链和质控。

工厂饭堂自行采购和专业食材配送公司和做，有哪些好处：

1.从便利性来看，选择专业的食材配送肯定是要更有优势的，食材采购有很多品类，价格每天都需要变更，选择食材配送商，不仅账单可以清晰明了，而且可选择一定的账期，周期性结账，对于企业食堂财务人手不足的情况下更是方便。

2.价格上，肯定是自己采购便宜，但是从价格优势来看，也有几方面考虑，1) 一个优秀的采购员和费用，2) 运费价格+自行采购价格&食材配送商配送价格对比，3) 财务算账的时间成本；因为这几方面的不确定性，价格优势根据企业食堂自己的成本来算；

3.因为人手和资金都不是很充分，利用账期和配送的便利性，可以降低人工成本，提高资金周转率；大型食堂可以考虑自己采购（大到食材物资需要一个以上采购员人工成本）价格上，肯定是量大价优。

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，餐饮服务，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，蔬菜绝对健康卫生。欢迎咨询：增城食材配送、增城蔬菜配送、增城农产品配送、增城幼儿园蔬菜配送、增城幼儿园食材配送、番禺食材配送、番禺农产品配送等。

康峰食材配送教你风味香排骨的独特制作方法

备好食材，排骨提前在冷水里泡去血水

排骨里倒入盐、白胡椒、生抽、料酒，腌制1小时

排骨在锅中煸炒，煸炒至发焦倒入老抽翻炒均匀

锅中倒入热水2碗，大火烧开，转小火炖至1小时左右再大火收汁

另起锅，倒入剁椒和蒜片炒出香味，倒入尖椒、红椒和洋葱丁

炒出香味，倒入排骨、加入盐少许、生抽1勺、白胡椒适量、鸡精少许进行调味

康峰食材配送教你正确食用一些蔬菜

久存蔬菜——新鲜的青菜，工厂蔬菜配送公司，买来存放家里不吃，便会慢慢损失一些维生素。如菠菜在20摄氏度时放置一天，维生素C损失达84%。若要保存蔬菜，应在避光，通风，干燥的地方贮存。

丢弃了含维生素最丰富的部分——例如豆芽，有人在吃时只吃上面的芽而将豆瓣丢掉。事实上，豆瓣中含维生素C比芽的部分多2-3倍。再就是做蔬菜饺子馅时把菜汁挤掉，维生素会损失70%以上。正确的方法是，切好菜后用油拌好，再加盐和调料，这样油包菜，客村工厂蔬菜配送，馅就不会出汤。

用小火炒菜——维生素C、B1都怕热，怕煮，据测定，大火快炒的菜，维生素C损失仅17%，若炒后再焖，菜里的维生素C将损失59%。所以炒菜要用旺火，这样炒出来的菜，不仅色美味好，而且菜里的营养损失也少。烧菜时加少许醋，也有利于维生素的保存。还有些蔬菜如黄瓜、西红柿等，最好凉拌吃。

工厂蔬菜配送上门-康峰餐饮(在线咨询)-客村工厂蔬菜配送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)是一家从事“广州食堂承包,广州食材配送,广州蔬菜配送,广州农副产品配送”的公司。自成立以来,我们坚持以“诚信为本,稳健经营”的方针,勇于参与市场的良性竞争,使“康峰餐饮”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先,用户至上”的原则,使康峰餐饮在宾馆、餐饮中赢得了众的客户的信任,树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！