

# 餐饮食材配送供应商 餐饮食材配送 康峰餐饮闪电配送

产品名称	餐饮食材配送供应商 餐饮食材配送 康峰餐饮闪电配送
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。联系我司可以为你提供：白云食材配送、广州街道农产品配送、广州街道生鲜配送、广州幼儿园食材配送、广州幼儿园蔬菜配送、广州幼儿园果蔬配送、广州配送哪家好等的信息。

学校食堂的配送利润怎么样?

学校食堂蔬菜配送可是非常火热的“金元宝”，食堂是学生与老师每天的就餐场所，所以食堂配送是稳定盈利的。那么究竟学校食堂的配送利润有多大呢？

一般来说配送公司有自己大型蔬菜基地和冷冻库，利用价格低时进价，控制成本，再分配给学校的食堂。假如学校的是千人食堂，配送公司供应应季的蔬菜（例如土豆、白菜、豆角等），餐饮食材配送供应商，预估每个月的利润应该在5万元左右。

学校食堂配送的利润可观，但不是任何一个配送公司都能做的。学校食堂的食材是否安全、是否新鲜成为每一个家庭和地方政府最为关注的核心问题，把控好每一关的质量，餐饮食材配送报价，才能让家长和学生更放心。餐饮食材配送

联系广州康峰餐饮可以为你提供番禺幼儿园食材配送、番禺幼儿园蔬菜配送、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、越秀幼儿园食材配送、越秀幼儿园生鲜配送、越秀幼儿园农产品配送、越秀街道食材配送等的信息。

蔬菜在配送过程中要注意什么？

1.防止堆压：进库蔬菜应整齐地摆放在货架上，或者打垛放在库中，防止码垛过高堆压对蔬菜造成机械损伤或垛内发热，导致蔬菜质量下降。

2.适当晾晒：香菇、洋葱、生姜等表面含水量较大品种，入库前必须适当晾晒，减少其覆着在蔬菜表面上的水分，专业餐饮食材配送，延长贮藏期。餐饮食材配送

3.湿度：为了保证蔬菜的新鲜度，餐饮食材配送，减少失水萎蔫，贮藏加工期间湿度一般控制在80%~95%。并且在存放过程中，根据贮物量及库间温度情况，注意随时通风换气。餐饮食材配送

想要了解学校食材配送报价、工厂食材配送公司、广州餐饮食材配送、高校食堂食材配送公司、工厂蔬菜配送费用、学校食材配送哪家好、广州饭店食材配送、学校食材配送公司、广州饭堂食材配送、餐厅蔬菜配送公司等的信息可以和联系广州康峰餐饮。

食材配送资格要求

（一）具有独立民事责任且具有经营上述大宗食品能力，并取得营业执照；

（二）具有食品生产许可证（或食品流通许可证、食品经营许可证等）、税务登记证等证照且上述资质必须在有效期内

（三）具备较强的供货和配送能力、良好的企业信誉及售后服务能力；

（四）符合竞争性谈判采购文件对供应商所竞分类的其他资格要求：餐饮食材配送

餐饮食材配送供应商-餐饮食材配送-康峰餐饮闪电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”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：张先生。