

康峰餐饮价格优惠 石基镇餐饮食材配送公司

产品名称	康峰餐饮价格优惠 石基镇餐饮食材配送公司
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。在我司你可以了解到：饭堂生鲜食材配送公司、餐饮食材配送哪家好、天河食材配送电话、番禺食材配送公司、专业食堂食材配送公司、增城食材配送公司、餐厅蔬菜配送哪家好等的信息。

食材分类存放建议

1、不同品类不同区域存放将生鲜商品分品类存放，这里我们可以按照同种品类的商品集中存放，不同品类的商品分区域存放的原则来管理。

比如将仓库区域分为蔬菜类、肉类、粮油类等，当然在蔬菜类区域还可以划分出瓜果类、根茎类等，你可以按照自己的仓库布局，石基镇餐饮食材配送公司，来规划相应商品的存放区域。餐饮食材配送公司

将生鲜食材分品类分区域存放，广州餐饮食材配送公司，一方面既有益于生鲜商品的存储，不易串味等，另一方面也便于集中装车等，提高工作效率。

2、结合商品保鲜需求存放食材生鲜商品，最重要的就是保鲜，但不同种类商品存放的温度也各不相同。一般来说，我们根据商品保鲜的温度不同，将仓库划分为冷冻区、保鲜区和常温区。

冷冻区（-18 以下）主要用于肉类、海鲜类的贮存；保鲜区（0—4 ）用于水果、蔬菜的保鲜；常温区（15—18 ）用于保证粮油米面等商品的质量。

存放肉类时需注意：不要堆积过高和紧贴墙面，须离墙面5公分以维持冷风正常循环，要用货架放置肉类，严禁和地面接触，餐饮食材配送公司哪家好，否则会影响肉类品质。餐饮食材配送公司

而像蔬菜、水果类的商品：易损耗，易腐坏，需轻拿轻放。当夏季气温较高时，还可对蔬菜类商品用湿布覆盖，保持水分与新鲜度。

对米面杂粮这类商品：吸湿性强，易发热霉变，易虫鼠咬，宜放置于清洁卫生、干燥无虫的地方。

广州康峰餐饮可以为你提供、越秀街道农产品配送、白云食材配送、白云街道生鲜配送、工厂蔬菜配送哪家好、增城食材配送哪家好、饭堂生鲜食材配送公司、餐饮食材配送哪家好、天河食材配送电话、番禺食材配送公司、专业食堂食材配送公司等的信息，有兴趣的朋友可以前来洽谈合作。

想做蔬菜配送怎么起步？

1、首先你要做好吃苦的准备。

2、蔬菜配送不仅仅只是配送蔬菜，不光所有的小点的餐厅和食堂绝大部分都会采取单一的供应商，因为这样便于管理，蔬菜尽量是挂靠一个基地，哪怕只要一个名字。餐饮食材配送公司

3、干杂、粮油、肉类量大，损耗小，如果有好的进货渠道，容易出利润，餐饮食材配送公司哪家优惠，缺点就是垫资太大，因为这个行业一般都是月结，有些餐饮酒店可能会三个月一结。

4、竞争小点的市场也有，那就是传说中的苍蝇馆子，这种客户用量小，可以现结，但是价格敏感度很高。建议就是做大食堂业务，业务稳定，只要关系好，价格、品质过得去就行。

5、然后就是你的配送，现在大型的配送商都采用冷链配送，这个就要看你的实力了。餐饮食材配送公司

广州康峰餐饮管理服务有限公司以团结奉献、创新进取、薄利经营的拓展理念，与客户一同共创双赢，联系我司可以为你提供：高校生鲜食材配送公司、公司食堂食材配送、餐饮食材配送报价、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等的信息。

生鲜配送中对物流的要求是什么？

生鲜商品在储存中要保证品质的稳定

在生鲜储存方面，要有合理的保鲜库管理。通常来说，保鲜库应安装性能良好的温度计和湿度计，并定时检查其温、湿度，防止库内温度和湿度越过许可范围。原料应整理分类，依次存放，保证每一种原料都有其固定位置，便于管理和使用。餐饮食材配送公司

另外，选择保鲜材料也是生鲜产品保鲜非常重要的一部分。水分蒸发剧烈的生鲜应采用防混合性的包装材料，此类薄膜疏水性，可涂表面活性剂，使薄膜生成薄水膜，不仅能防止浑浊，还能防止薄水膜内的水分聚集凝结。餐饮食材配送公司

康峰餐饮价格优惠-石基镇餐饮食材配送公司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）为客户提供“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”等业务，公司拥有“康峰餐饮”等品牌，专注于宾馆、餐饮等行业。欢迎来电垂询，联系人：张先生。