

街口街道食堂食材配送 康峰餐饮新鲜食材 食堂食材配送公司

产品名称	街口街道食堂食材配送 康峰餐饮新鲜食材 食堂食材配送公司
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

康峰餐饮的宗旨：不求利润每天增加，力争抱怨每日减少，不求企业，但求口碑好。联系我们可以为你提供食堂生鲜食材配送公司、餐厅蔬菜配送价格广州食材配送公司、餐厅蔬菜配送电话、广州食材配送电话、专业餐饮食材配送、广州越秀食材配送、饭店食材配送报价、餐饮食材配送公司、番禺食材配送蔬菜配送等的信息。

康峰生鲜食品配送中心的营运流程

1、保质期较短或对保鲜要求较高。需要加工的生鲜食材其操作程序如下：大量货物集中到理货区后，先进行初加工，包括将大块的货物分成小块，给蔬菜去根、去老叶，街口街道食堂食材配送，鱼类去头去内脏等，然后再进行配送的各道工序。主要包括：收货 检测 分拣加工 配装 送货。食堂食材配送

2、保期较长的食品，工厂食堂食材配送，一般在备货后安插储存工序，公司食堂食材配送，有时是放在冷库中储存。这类食品的流程与干货的流程差不多。主要包括：收货 检测 储货 配货 配装 送货

广州康峰餐饮管理服务有限公司具有完善的物流配送网络，派专人专车从事配送，能够快速准确、准时地运送到公司承包的食堂，确保新鲜、卫生及物美价廉;联系我司你可以了解到：天河食材配送中心、广州食材配送同城、工厂生鲜食材配送公司、食堂食材配送哪家好、广州食堂食材配送、天河食材配送价格、饭店生鲜食材配送公司等的信息。

学校食堂如何挑选食材配送公司？

1、食材配送公司的服务范围

服务范围内应设置多条配送路线，客户预订才能按时准点送达，保证公司食堂工作人员在准备饭菜前，就将农产品食材送达，方便学校食堂后续菜品的加工服务。食堂食材配送

2、食材配送公司的服务时效

好的农产品配送公司应该是按时、准点将农产品配送到达的，因为过早的配送时间可能会导致蔬菜存放时间长、不新鲜；而过晚的配送时间会耽误学校的老师和学生的吃饭时间。宏鸿的配送标准是在客户要求的时效范围内，需按时准点送达菜品，以保证客户的菜品处理及出餐需求。如有特殊收货时间需求，可另外交流协调。食堂食材配送

广州康峰餐饮管理服务有限公司专业于广州、增城、花都、萝岗、广州开发区、新塘食堂承包，食堂食材配送公司，饭堂承包，蔬菜配送。联系我司可以为你提供：学校食堂食材配送、专业生鲜蔬菜配送中心、公司饭堂食材配送、小型食堂食材配送公司、工厂食材配送哪家好、企业食堂食材配送、饭店食材配送哪家好、广州天河食材配送等的信息。

康峰是如何应对夏季生鲜食材损耗的难题呢？

对于夏季运输问题

首先，检查运输车辆是否为冷藏车、或是否采用冰瓶保温箱。

其次，到货时蔬菜产品表面温度严格控制在25摄氏度以下，如根茎类产品会检测内部温度是否高于环境温度等。

生鲜食品的配送，对温湿度等要求非常高。据统计，目前生鲜行业平均耗损率为10%~20%，这些都是行业性痛点与门槛，也是供应链下半场的竞争关键点。食堂食材配送

有先见之明的食材商意识到这个问题，开始通过自建冷库仓储、组建自有物流配送体系来缓解这一现象，可直接减轻耗损3%~5%左右。

街口街道食堂食材配送-康峰餐饮新鲜食材-食堂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）有实力，信誉好，在广东广州的宾馆、餐饮等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进康峰餐饮和您携手步入辉煌，共创美好未来！