

# 海珠区企业食堂食材配送信息推荐

产品名称	海珠区企业食堂食材配送信息推荐
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。企业食堂食材配送

### 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。企业食堂食材配送

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，企业食堂食材配送，包括将大块的货物分成小块，给蔬菜去根、去老叶，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。企业食堂食材配送

2、保期较长的食品，一般在备货后安插储存工序，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。

联系康峰餐饮可以为你提供：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、食堂食材配送公司、餐厅饭店食材配送、食堂食材配送公司哪家好、广州街道食材配送等的信息，我司专业管理人员：精湛的技术，拥有湘、川、粤等南北风味的厨师，可适合贵公司员工的各种口味。

### 康峰餐饮为你解答关于蔬菜配送的问题

蔬菜类配送采用当日采购、当日配送的原则。当客户下达订单后，我公司采购经理将携同采购人员一同前往蔬菜供应基地，现场采摘所需要的蔬菜，不采摘过熟或欠熟的蔬菜，采摘完毕后由基地工作人员进行清水清洗，保证菜面干净、无明显泥土、无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质。清洗完后，采用洁净的保鲜筐盛装，按统一标准放置，码放整齐、无破损、大小基本统一，然后装入干燥、整洁的面包车，直接配送至客户指定地点。企业食堂食材配送

海珠区企业食堂食材配送信息推荐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](http://www.kfcy.cc)）在宾馆、餐饮这一领域倾注了诸多的热忱和热情，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。