

## 统冠

统冠物流秉持“诚信、安全、服务、品质”核心价值，引进的冷链物流技术及设备，于提供常温、18 保鲜、5 冷藏、及-25 冷冻等全温层，一条龙与模块化的物流整合服务。

统冠物流中心基地位于杭州市江干科技经济园区，拥有全温层总16000板仓储空间，25个出货口，自备60余辆不同吨位的制冷车，并与多家物流公司联盟，可提供300余部的社会资源车辆，满足客户各温层商品大量仓储及快出入货需求。拥有制造、餐饮、渠道等的多体系客户，覆盖杭州、上海与浙江省二三级城市的商超卖场。

统冠拥有优秀资讯团队，可配合客户需求开发专属系统。通过完善的现代资讯系统，可实时追踪客户商品库存进销动态，实行定时定量定点的个性化配送服务，达到物流、信息流、资金流的统一，在提高出货效率的同时，更有效保障了产品品质。

统冠聚焦江、浙、沪，结合集团业务需求，完成上海、宁波、温州、苏州、南京……等华东布局，并以第三方物流为发展主轴，运用优势与网点，延伸物流服务区域与范畴，提升营运综效，建立可复制与持续获利的运营模式。

### 全程温控，新鲜配送

保存温度是否适宜直接影响食品的口味、品质甚至保质期，进而威胁到食品的安全，低温及鲜食食品首重温控品质，从制造、配送到零售贩卖，每一个环节的温度控管皆相当重要，需要200%的全程温控品质，统冠于提供5 、-25 低温保鲜及常温产品的仓储、配送。

### 5 ——冷藏食品保鲜配送

冷藏食品主要包括生鲜、乳品、果汁、饮品等，以每日订货及配送为准则，商品佳鲜度。商品从进货验收、理货及配送全程5℃冷藏作业，并导入即时温控系统，保持商品佳鲜度与品质，提供客户好的商品服务。

## -25℃——冷冻食品全程低温配送

冷冻食品主要包含生鲜、冷饮、速冻等，为冷冻商品每一个流程的温度控制皆在标准制内，商品从进货验收库、库内理货及配送至门市，全程在-25℃的环境中作业，且每辆物流车皆配备温度记录器，实行全程温控。

## 常温——美味食品新安全配送

除低温食品外，统冠物流也于常温食品的配送，商品到货后，一路从理货到配送，环环相扣，力争以快速送到门市，商品品质及鲜度。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/tg-668166.html>