

Canyin CaigouyuGuanli

C Y C G Y G L

餐饮采购与管理

CaigouyuGuanli



陈尧帝 ◆ 著

辽宁科学技术出版社

LIAONING KEXUE JISHU CHUBANSHE

陈尧帝 著
ChenYaoDi Zhu

餐饮采购与管理

Canyincaigouyuguanli

辽宁科学技术出版社
LiaoningKexueJishuChubanshe

沈阳
Shenyang

本书由台湾扬智出版社授权辽宁科学技术出版社在中国大陆出版简体字本。著作权合同登记号 06-2001 第 114 号。

图书在版编目 (CIP) 数据

餐饮采购与管理/陈尧帝著. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2001.9

ISBN 7-5381-3462-X

I. 餐… II. 陈… III. 饮食业—采购—商业管理
IV. F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2001) 第 054468 号

出 版 者: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路 25 号 邮编: 110003)

印 刷 者: 沈阳市第二印刷厂

发 行 者: 各地新华书店

开 本: 787mm × 1092mm 1/18

字 数: 250 千字

印 张: 16.25

插 页: 4

印 数: 1~4000

出版时间: 2001 年 9 月第 1 版

印刷时间: 2001 年 9 月第 1 次印刷

责任编辑: 陈慈良

封面设计: 耿志远

版式设计: 袁 舒

责任校对: 姚喜荣

定 价: 32.00 元

联系电话: 024-23284360

邮购咨询电话: 024-23284502

E-mail: lkzsb@mail.lnpgc.com.cn

http://www.lnkj.com.cn

目 录

第1章 绪论/1

第一节 餐饮采购的意义/3

- 一、餐饮采购的定义/3
- 二、现代餐饮采购研究的目的/4

第二节 餐饮采购的观念与特性/5

- 一、超群观念/6
- 二、需求的挑战/6
- 三、制度化的观念/6
- 四、管理功能的观念/6

第三节 餐饮采购的目标与机能/8

- 一、采购的目标/9
- 二、采购管理的机能/9

第四节 餐饮采购政策/12

- 一、外购与自制政策/12
- 二、现购、预约与投机性采购/14
- 三、合约性采购/14
- 四、选择供应来源的政策/15

第五节 餐饮采购的职业道德/16

- 一、采购人员的职责/16
- 二、现代采购必须具备的伦理道德观念/17

第2章 餐饮采购部门的组织与管理/19

第一节 餐饮采购部门的职责/20

第二节 餐饮采购部门的组织系统/21

一、现行餐饮业采购部组织/22

二、现行餐饮业组织系统/23

第三节 餐饮采购部门与其他部门的关系/23

一、采购与厨房的关系/24

二、采购与餐厅的关系/24

三、采购与餐务部的关系/24

四、采购与财务部的关系/25

五、采购与宴会部的关系/25

六、采购与仓库的关系/25

七、采购与质管部的关系/25

八、采购与人事单位的关系/26

第四节 餐饮采购的授权/26

一、直接授权/27

二、机能授权/27

三、协助代理/27

第3章 餐饮采购资讯的搜集和预算/29

第一节 餐饮采购资讯的重要性/29

一、采购市场调查的重要性/30

二、采购市场调查的内容/30

三、采购调查的类别/31

第二节 餐饮采购资讯的特性/32

一、采购市场调查范围广泛/33

- 二、采购市场调查需要丰富的专业知识/33
- 三、采购市场错综复杂, 不易掌握/33
- 第三节 餐饮采购预算的编列/34
 - 一、采购预算的功用/35
 - 二、采购预算编制的原则与方法/35

第4章 餐饮采购的主要任务/38

- 第一节 餐饮采购的质量与规范/38
 - 一、质量与规范的意义/38
 - 二、决定质量与规范的原则/39
 - 三、质量与规范的表示应注意的因素/40
 - 四、规范与质量的种类/40
- 第二节 餐饮采购供应来源的选择/41
 - 一、选择供应来源应注意事项/42
 - 二、选择供应来源所受限制的因素/42
 - 三、选择供应来源的步骤与选定国外供应来源的原则/43
- 第三节 餐饮采购的时间因素/44
 - 一、计算采购时间应注意的问题/44
 - 二、计算采购物料时间的法则/45
 - 三、时间计算的策略规划/47
- 第四节 餐饮采购的数量/48
 - 一、决定采购数量的影响因素/48
 - 二、数量条件的决定/49
 - 三、采购方法与采购数量/50
- 第五节 餐饮采购的合理价格/50
 - 一、决定价格的方式/50
 - 二、影响采购价格的因素/51

4 餐饮采购与管理

三、采购价格预估的方法/53

第六节 餐饮采购的交货/54

一、影响交货期的因素与物料交货期前置时间应注意事项/54

二、请购单审核要点与缩短前置时间的原则/55

第5章 餐饮采购的方式/57

第一节 报价采购/57

一、报价采购的意义/57

二、报价采购的种类/58

三、报价的一般原则/59

第二节 招标采购/60

一、招标采购的意义/60

二、招标采购的程序/60

三、招标采购的技术/61

四、招标单的格式/62

第三节 议价采购/63

一、议价采购的意义/63

二、议价采购的优缺点/63

三、议价价格预估的方法/65

四、议价采购实务/65

第四节 现场估价采购/66

一、买卖双方当面估价采购方式的优点/67

二、买卖双方当面估价采购方式的缺点及其对策/67

第6章 餐饮采购合约/69

第一节 餐饮采购合约的文件/69

一、采购合约的文件/70

二、采购合约成立的方式/70

第二节 餐饮采购合约的类别/70

一、以交货时间分类/71

二、以买卖价格分类/71

三、以成立方式分类/72

四、以销售方式分类/72

第三节 餐饮采购合约的格式/73

一、采购合约书的格式/73

二、采购合约书的范例/74

第四节 签订采购合约应注意的事项/76

一、采购合约制作的流程/76

二、签订采购合约应注意的事项/77

第五节 履行采购合约的督导/79

一、履约督导的一般规定/79

二、履约督导的方式/80

三、国内采购对制造商履约督导的要点/80

四、国外采购时履约督导的要点/80

第六节 餐饮采购合约的修改、取消与终止/81

一、采购合约的修改/81

二、采购合约的取消/82

三、采购合约的终止/82

四、国外采购合约的终止程序/84

第7章 餐饮各类食物的成分及其营养价值/86

第一节 餐饮食物的构成/86

一、蛋白质/86

二、脂肪/88

- 三、糖类/89
- 四、水/91
- 五、矿物质/95
- 六、维生素/95
- 第二节 餐饮食物的分类/95
- 第三节 餐饮食物的营养价值/96
 - 一、肉类/96
 - 二、鱼贝类/99
 - 三、蛋类/101
 - 四、奶类/105
 - 五、干酪类/107
 - 六、谷类/110
 - 七、蔬菜水果类/111
 - 八、黄豆类/112

第8章 餐饮食品采购（一）/114

- 第一节 肉类的采购/114
 - 一、肉品的种类/115
 - 二、选购新鲜肉品应注意的事项/115
 - 三、选购加工肉品应注意的事项/121
- 第二节 海鲜类的采购/122
 - 一、选购鱼类应注意的事项/122
 - 二、选购虾类应注意的事项/124
 - 三、选购乌贼应注意的事项/124
 - 四、选购贝类注意的事项/124
 - 五、选购蟹类应注意的事项 132
- 第三节 乳制品的采购/132

- 一、乳制品及其种类/132
- 二、选购乳制品应注意的事项/133
- 三、鲜乳的选购/133
- 四、奶油及人造奶油的选购/134
- 五、蛋类的选购/134
- 六、蛋黄酱的选购/135
- 七、豆类及其制品的选购/138

第9章 餐饮食品采购 (二) /140

第一节 新鲜蔬果与谷物类的采购/140

- 一、蔬菜类的选购/140
- 二、水果类的选购/141
- 三、谷物类的选购/165

第二节 辛香料、香味料等的采购/167

- 一、辛香料的选购/168
- 二、香味料的选购/168
- 三、色素/169
- 四、硼砂/170
- 五、硝/170
- 六、选购使用食品添加剂物应注意的事项/171
- 七、酱油、醋的选购/171
- 八、油脂类的选购/172

第三节 腌制品与罐头食品的采购/172

- 一、腌制品的选购/173
- 二、罐头食品的选购/175

第四节 真空包装食品的采购/177

- 一、包装完整/177

二、标示说明/177

三、食品外观/178

四、质地软硬/178

五、产品结霜/178

第五节 饮料的采购/179

一、选购饮料的基本原则/179

二、茶类的选购/179

三、咖啡的选购/181

四、常见咖啡的介绍/182

五、酒类的选购/184

第10章 餐饮采购稽核/185

第一节 餐饮采购的内部控制/186

一、内部作业方式/186

二、餐饮采购的分层负责/187

三、时效控制/188

四、追查/189

第二节 餐饮采购的内部稽核/189

一、内部稽核的意义与功用/189

二、内部稽核的组织/190

三、内部稽核的要点/192

第11章 验收作业/195

第一节 验收的意义/195

一、验收的意义/195

二、验收的种类/196

第二节 验收的基本原则/197

- 一、制定标准化规格/197
- 二、招标单及合约条款/197
- 三、设置健全的验收组织/198
- 四、采购与验收工作的划分/198
- 五、讲求效率/198

第三节 验收的准备工作/198

- 一、预定交货验收时间/199
- 二、交货验收地点/199
- 三、交货验收数量/199
- 四、交货时应办理的手续/199
- 五、订约商的责任/200
- 六、验收职责/200
- 七、实际验收工作时间/200
- 八、拒绝收货的货品处理/200
- 九、验收证明书/201

第四节 验收的方法/201

- 一、一般验收/201
- 二、技术的验收/201
- 三、试验/201
- 四、抽样检验法/201

第五节 验收的表格/202

- 一、一般验收报表/202
- 二、鱼、肉类验收报告表/202

第六节 验收的内部控制/204

第12章 仓储管理/206

第一节 仓储的意义/206

一、现代仓库管理的目的/207

二、中央仓储的意义/207

第二节 仓储地区的条件/208

一、仓库设计的基本原则/208

二、仓储地区应具备的基本条件/208

三、仓储设施的选择/209

第三节 食物的储存方法/211

一、肉类储存法/211

二、鱼类储存法/212

三、乳制品的储存/212

四、蔬果类及谷物类的储存/212

五、蛋、豆类储存/212

六、油脂类的储存法/213

七、罐头食品的储存法/213

八、腌制品的储存法/213

九、饮料的储存法/213

十、酒类贮存要领/214

十一、一些较常使用的食品的保存期限类/214

第四节 仓储作业须知/214

一、食品储藏不当的原因/216

二 仓储作业原则/216

第13章 发货管理/218

第一节 发货的意义/218

一、发货的意义/219

二、发货的重要性/219

第二节 发货作业须知/220

- 一、库存品发货作业流程/220
- 二、仓库管理员签出库凭证/221
- 三、发货作业应注意事项/221
- 四、记录/222
- 五、资料储存/222

第 14 章 餐饮采购作业与电脑系统的应用/223

第一节 电脑系统的机能与特征/224

- 一、电脑系统的机能/224
- 二、电脑在采购作业上的应用/224

第二节 电脑系统应用于采购作业的效果/225

第三节 电脑系统应用在采购作业的程序/226

- 一、确立需要/226
- 二、正确说明所列物品或项目的特性与数量/226
- 三、请购单的传送/226
- 四、与供应商的交涉/227
- 五、分析可能的方案/227
- 六、订购追踪/227
- 七、发票的查核/227
- 八、物品的接收与检验/227
- 九、记录的完成/228

第四节 餐饮采购的资料系统/228

- 一、流向采购部门的内部资讯/229
- 二、流向采购部门的外部资料/230

第 15 章 餐饮国外采购业务/232

第一节 国外采购的准备工作/232

一、信用调查/232

二、交易基本条件的研究/233

三、询价与市场调查/235

第二节 国外采购交易的成立/236

一、报价/236

二、报价单/237

三、报价的接受与确认/239

四、签订合约/240

第三节 国外采购的付款方式/240

一、信用证/241

二、付款交单/243

三、承兑交单/243

四、采用 D/D 方式/243

五、采用 T/T 方式/243

第 1 章

绪论

- ◆第一节 餐饮采购的意义
- ◆第二节 餐饮采购的观念与特性
- ◆第三节 餐饮采购的目标与机能
- ◆第四节 餐饮采购政策
- ◆第五节 餐饮采购的职业道德

餐饮采购一词包含购买的所有程序，它不仅是订单的开出，也包含需求的确定、供应商的寻找与选择及其他销售条件的协议等。很多餐厅视采购为最简单的工作，因此，认为采购人员只需具备有伦理、道德观念即可，不需具备较专门化的知识与能力。其实，采购工作的复杂性远较业界内部其他的工作为甚，良好的采购不仅可避免麻烦，而且可协助业界达成设定的目标。而采购物料的主要条件则在适时以适价从适当的来源购进适量的物料。适时可以避免物料的短缺，适价则指以最低或合理的价格购入所需物料，适当的来源意谓可靠的、愿合作的供应商，以合理的条件提供可为公司接受的原料与设备，同时需要在需要时可提供必要的服务或协助。至于适质即为保持物料质量水准，同时要寻找新原料或有效的代替品以替代短缺的供给，而适量则在客观的限制条件下，以最少的投资维持生产的不断供应。

美国的餐饮学者 Davis 和 Kotas^[1]曾将“采购行为”定义成“功能必须符合餐饮组织的政策，其作业包括：货品的寻找、筛选、购买、收发、储

存及使用”，如图 1-1。此定义明白地告诉我们，餐饮业的采购行为不仅限于单纯的货物购买，一连串的后续作业也须审慎地控制，以维持餐饮产品品质与量的满意水平，将人为及外在环境因素的影响减至最低，对顾客而言，可确保质量稳定的餐品；对业者而言，在合理的监控下，可免去不必要的采购浪费，节省大把经费，是控制经营利润的有效方法。因此，在采购行为之前，必须先根据菜单来确立采购的原则，选择合适的、有效的采购方法，研究拟订进货验收的程序，计划妥善储存方式，及最后严密的控制饮料的流程，这样才能使整个采购活动圆满、顺畅，达到预期的目标。

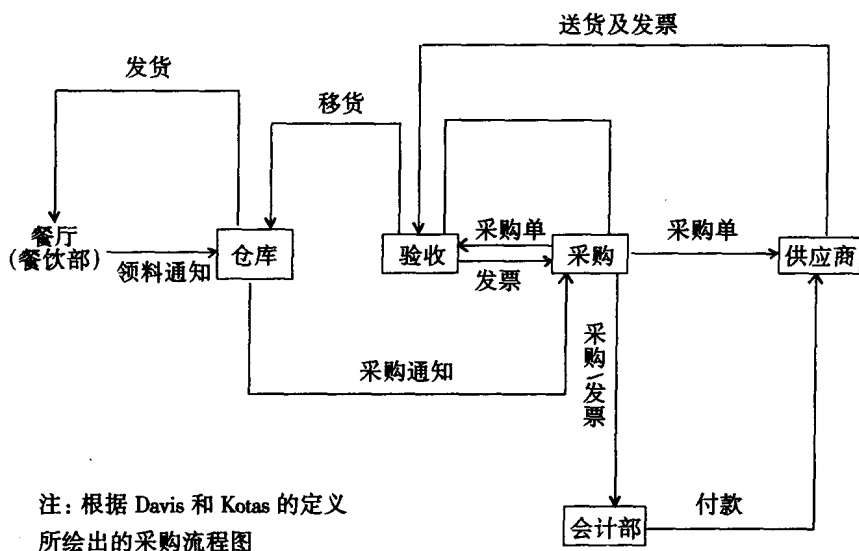


图 1-1 采购流程图

采购是现代化餐饮管理中较新的学问及技术，近年来科技发达，餐饮的管理亦随之科学化，因之管理制度日益受人重视。餐饮业的采购决策乃根据以往的经验，对于采购技术不断地改进与发展，以优良的采购政策增加业界的利润。使不致因为盲目采购而发生巨大的损失，虽然，行业有别，但是对于采购及管理的重要性则始终一致。

已开发国家的采购及管理工作的均已系统化、制度化，所以企业能稳定