



餐饮企业

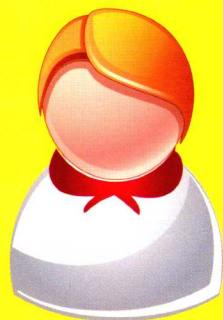
采购+互联网

CANYIN
QIYE
CAIGOU
+
HULIANWANG

江美亮 主编

从手工采购，到信息化采购，
再到**电商采购**——

“**互联网+**”助力传统采购转型升级，
打造餐饮企业采购新生态



化学工业出版社



「 餐饮企业 采购+互联网

江美亮 主编



化学工业出版社

· 北 京 ·

《餐饮企业采购+互联网》一书主要包括餐饮采购的基础知识、餐饮企业采购部门的管理、餐饮企业采购标准的执行、餐饮企业采购管理的控制、餐饮采购新模式、餐饮B2B采购、餐饮O2O采购以及餐饮App采购等内容。

本书涵盖餐饮企业采购的方方面面，实用性非常强，可供餐饮企业的管理者、采购经理、采购员和新入职的大中专学生以及有志于从事采购管理的人士学习参考。

图书在版编目(CIP)数据

餐饮企业采购+互联网/江美亮主编. —北京:化学工业出版社, 2017.7

ISBN 978-7-122-29740-2

I. ①餐… II. ①江… III. ①互联网络-应用-饮食业-企业管理-采购管理 IV. ①F719.3-39

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第111579号

责任编辑:陈 蕾
责任校对:边 涛

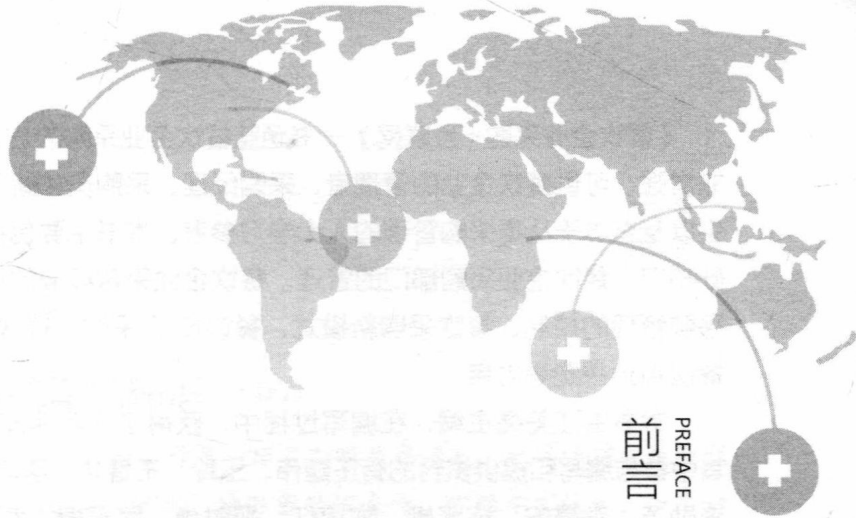
装帧设计:尹琳琳

出版发行:化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)
印 装:大厂聚鑫印刷有限责任公司
710mm×1000mm 1/16 印张11 字数212千字 2017年8月北京第1版第1次印刷

购书咨询:010-64518888(传真:010-64519686) 售后服务:010-64518899
网 址: <http://www.cip.com.cn>
凡购买本书,如有缺损质量问题,本社销售中心负责调换。

定 价:49.80元

版权所有 违者必究



前言 PREFACE

对任何企业来讲，采购是其经营的起始环节。俗话说：“巧妇难为无米之炊。”对于餐饮企业来说，即便有技艺高超的厨师，但没有品质优良的原料，那也做不出好的菜品。可见，采购原料的质量会直接影响菜品的质量，进而影响到餐饮企业的声誉和效益，其重要性是不言而喻的。

对于餐饮企业来讲，餐饮原料的成本占总成本的很大比例，如果控制不好原料成本，餐厅效益就很难获得保证，高成本、低利润将严重影响整个餐厅的运作。加强餐饮业的原材料管理，是提高餐饮经济效益的主要目的之一。餐饮企业在保证服务质量的前提下，加强采购管理，有利于降低餐饮原料成本，是提高产品质量，获得丰厚利润的重要环节。

由于市场竞争的加剧，餐饮企业也从重视生产、营销逐步发展到重视采购、物流和供应链的时代。可以毫不夸张地说，采购竞争优势已经成为企业竞争力的一部分。采购流程是否规范、采购效益与效率的高低，直接决定餐饮企业的盈利能力和市场竞争力，决定餐饮企业的生存和发展。

近年来，互联网发展突飞猛进，我们的生活已深深打上互联网烙印，“互联网+”已经成为一个时代趋势。在餐饮食材供应领域，互联网餐饮采购一站式交易平台的进入改变了传统的餐饮食材采购模式，将传统线下交易搬到了线上，使采购变得更加透明、更加高效。

那么，如何完善餐饮企业的采购管理系统，全面提升采购人员的素质呢？很多餐饮企业的老板觉得组织人员参加专业培训，又花时间又费钱；购买一些书籍来边学习边运用，却找不到合适的、成体系的、实操性强的管理图书。

基于此，为了让更多的餐饮企业、更多的餐饮采购人员花最少的钱学习到最好的东西，我们组织编写了《餐饮企业采购+互联网》一书。

《餐饮企业采购+互联网》一书涵盖餐饮企业采购的方方面面，实用性非常强，可供餐饮企业的管理者、采购经理、采购员和新入职的大中专学生以及有志于从事采购管理的人士学习参考。本书主要包括餐饮采购的基础知识、餐饮企业采购部门的管理、餐饮企业采购标准的执行、餐饮企业采购管理的控制、餐饮采购新模式、餐饮B2B采购、餐饮O2O采购以及餐饮App采购等内容。

本书由江美亮主编，在编写过程中，获得了许多朋友的帮助和支持，其中参与编写和提供资料的有王建伟、王玲、王春华、李政、李锋、李敏、李勋源、李景安、陈素娥、陈锦红、郑时勇、匡五寿、黄治淮、宁仁梅、许丽洁、许华、张立冬、雷蕾、靳玉良、吴俊、杨雯、唐晓航、唐乃勇、齐小娟、刘作良、刘艳玲，最后全书由匡仲潇统稿、审核完成。在此对他们一并表示感谢！由于编者水平有限，不足之处敬请广大读者指正。

编者

第一章 餐饮采购的基础知识 / 001

餐饮企业中的采购工作是一项复杂的业务活动，它不能简单地按照“便宜无好货，好货不便宜”的俗套思维进行。管理学家认为，一个好的采购员可为企业节约5%的餐饮成本，甚至远大于5%。

第一节 餐饮采购的认知 / 001

- 一、采购的定义 / 001
- 二、餐饮采购的任务 / 002
- 三、餐饮采购的原则 / 002
- 四、餐饮采购的要求 / 003

第二节 餐饮采购的方式 / 003

- 一、统一采购 / 003
- 二、集团统一采购与各区域分散采购相结合 / 004
- 三、本地采购与外地采购相结合 / 004
- 四、餐饮企业联合招标采购 / 004
- 五、供应商长期合作采购 / 006
- 六、同一菜系餐饮企业集中采购 / 007
- 七、向农户直接采购 / 007
- 八、自建原料基地 / 007
- 九、网络采购 / 007

相关链接：餐饮企业如何选择采购方式 / 008

第三节 餐饮采购的流程 / 009

- 一、餐饮采购流程的环节 / 009
- 二、采购流程设计的要求 / 012
- 三、采购作业的基本流程 / 013

第二章 餐饮企业采购部门的管理 / 019

企业建立部门组织是为了分工合作,让专业的人来做专门的事。因此,在组织建设时,要思考组织目标是否明确、与其他部门是否有功能重叠以及如何接口和组织结构、内部人员各职责和权限是否清楚等因素。

第一节 建立组织架构 / 019

- 一、采购部门的组织架构 / 019
- 二、采购部部门职责 / 020
- 三、采购部与其他部门的关系 / 020

第二节 明确岗位职责 / 022

- 一、采购部经理的岗位职责 / 022
- 二、采购主管的岗位职责 / 023
- 三、仓库主管的岗位职责 / 023
- 四、采购员的岗位职责 / 024
- 五、仓管员的岗位职责 / 025
- 六、验收员的岗位职责 / 025

第三节 制定管理制度 / 026

- 一、餐饮企业采购管理制度的范畴 / 026
- 二、制定采购管理制度的步骤 / 027
- 三、编写采购管理制度的要领 / 028
 范本:××餐饮企业采购管理办法 / 029
- 四、推行采购管理制度的措施 / 031

第四节 提升采购人员素质 / 032

- 一、采购人员的选择标准 / 032
- 二、采购人员的培训内容 / 033
 相关链接:餐饮企业培训误区 / 034
- 三、采购人员的绩效考核 / 035
 范本:××餐饮企业采购员绩效考核指标 / 036

第三章 餐饮企业采购标准的执行 / 039

采购工作是餐饮企业经营过程中一个很重要的环节，它直接影响着企业的经济效益。但采购工作涉及的方面很多，其中不确定因素也有很多，一旦出现问题，将影响整个企业的运营与声誉，因此按标准采购就显得尤为重要。

第一节 食品原料采购 / 039

一、蔬菜类的采购标准 / 039

相关链接：如何识别蔬菜的新鲜度 / 042

二、大米、面粉、淀粉的采购标准 / 043

三、肉类的采购标准 / 044

四、乳类的采购标准 / 045

五、蛋类的采购标准 / 045

六、海产类的采购标准 / 045

七、水果的采购标准 / 046

八、调味品的采购标准 / 047

第二节 酒水采购 / 047

一、白酒的采购 / 048

范本：白酒销售陈列协议书 / 049

二、啤酒的采购 / 050

三、葡萄酒的采购 / 052

相关链接：如何辨别葡萄酒的真假 / 053

四、饮料的采购 / 054

第三节 其他物资采购 / 055

一、餐饮家具采购 / 056

相关链接：餐饮企业家具选购常识 / 057

二、餐具采购 / 058

相关链接：如何采购陶瓷餐具 / 058

- 三、厨房设备的采购 / 059
- 四、员工工作服的采购 / 061
- 五、日常消耗品采购 / 062

第四章 餐饮企业采购管理的控制 / 063

采购物资的质量直接影响到产品和服务质量，如采购的食品本身就不新鲜，厨师技艺再怎么高，也无法做出美味佳肴。因此，采购物资的质量是保证产品和服务质量的关键，也是餐饮企业能否持续稳定地向顾客提供优质产品和服务的关键。

第一节 供应商管理 / 063

一、供应商开发 / 063

二、供应商评价 / 066

相关链接：餐饮企业新供应商评估标准及方法 / 068

三、供应商审核 / 069

四、供应商考核 / 069

相关链接：餐饮企业如何选择供应商 / 070

第二节 采购谈判控制 / 072

一、做好采购谈判规划 / 072

二、收集采购谈判资料 / 075

三、制定采购谈判方案 / 075

四、组建采购谈判队伍 / 076

五、明确采购谈判立场 / 077

六、运用采购谈判技巧 / 078

相关链接：餐饮采购的技巧 / 080

第三节 采购成本控制 / 081

一、从采购质量上控制成本 / 082

二、从采购价格上控制成本 / 083

三、从采购数量上控制成本 / 084

相关链接：餐饮中控制原料采购数量的方法 / 085

四、从采购人员上控制成本 / 087

相关链接：餐饮企业采购成本控制的具体措施 / 087

第四节 采购安全控制 / 089

一、从供应商环节控制 / 089

范本：食品供货安全协议 / 089

二、从原料采购环节控制 / 090

相关链接：食品采购要查验索取有关票证 / 093

三、从原料验收环节控制 / 094

相关链接：保障食品安全需“三堂会审” / 095

第五章 餐饮采购新模式 / 097

当人们都在京东、淘宝熟练购物的时候，作为中国产业规模最大的餐饮酒店行业，也要顺应时代潮流，采用先进的网络技术，以互联网思维改变餐饮酒店传统的采购模式，让采购便利起来，运营规范起来。

第一节 餐饮采购步入电商时代 / 097

一、餐饮业电商采购化的必然性 / 097

二、餐饮业电商采购现状 / 098

三、餐饮业电商化的优势 / 098

四、餐饮业电商采购的优势 / 099

相关链接：实施电子商务采购的优势和必要性 / 099

五、制约餐饮业电商采购的因素 / 102

相关链接：连锁餐饮企业应利用互联网优化供应链 / 103

第二节 餐饮采购转型食材集采 / 106

一、集采的方式 / 106

二、食材集采的优势 / 106

三、食材集采的网络平台 / 107

四、食材集采的要素 / 107

相关链接：生鲜电商用食材节做对接，集采会上见成效 / 108

第六章 餐饮B2B采购 / 111

中小餐厅一般都是餐厅老板亲自采购，采购频次高且花费时间，一直都是中小餐厅的痛点所在。食材B2B采购平台的出现，正是针对这些采购痛点，降低采购过程的资金成本及时间成本，同时电子化线上采购也能够为餐厅后期做账等工作提供便利。

第一节 B2B认知 / 111

一、B2B的概念 / 112

二、B2B的特点 / 112

三、B2B的优势 / 112

四、B2B的运营模式 / 113

五、B2B的交易流程 / 114

相关链接：“互联网+”时代的B2B / 114

第二节 B2B采购 / 117

一、B2B采购的概念 / 117

二、B2B采购的优点 / 117

三、B2B采购的意义 / 117

四、B2B采购的模式 / 118

相关链接：B2B电商破解传统采购迷局 / 120

第三节 主要B2B餐饮采购平台 / 122

一、餐饮采购网 / 122

二、鲜易网 / 124

三、众美联商城 / 128

四、优配良品 / 134

第七章 餐饮O2O采购 / 137

现在的餐馆老板只要动动手指，用手机就可以买食材，而且短时间内就有人会将食材送上门。国内新兴餐饮行业O2O采购平台正在不断开发食材供应新模式，将引起中国农产品流通的连锁变革。

第一节 O2O 认知 / 137

一、O2O 的概念 / 137

二、O2O 的构成要素 / 138

三、O2O 的主要特征 / 138

四、O2O 的优势 / 139

五、O2O 的消费流程 / 139

相关链接：O2O 给餐饮业带来新机遇 / 140

第二节 O2O 采购 / 142

一、O2O 采购重模式 / 142

二、O2O 采购轻模式 / 142

相关链接：食材采购——下一轮餐饮 O2O 大战 / 143

第三节 主要 O2O 餐饮采购平台 / 145

一、大厨网 / 145

相关链接：大厨网为餐饮采购开辟新市场 / 147

二、小农女 / 147

三、美菜网 / 150

四、通赢天下网 / 153

第八章 餐饮 App 采购 / 155

随着智能手机和各种数码终端的普及，移动互联网已经融入到了我们的生活中，品类繁多的 App 正在潜移默化地改变着我们的生活方式。衣食住行、生活娱乐，无所不在。就连采购，消费者也已经可以随时随地通过各种购物软件来进行。

第一节 App 的认知 / 155

一、App 的概念 / 155

二、App 的开发 / 156

三、App 的发展 / 156

相关链接：App 软件对餐饮行业的影响 / 156

四、移动App / 157

相关链接：手机App客户端的优势 / 158

第二节 采购App / 159

一、采购App认知 / 159

二、采购App的功能 / 159

三、主要的采购App平台 / 159



第一章 餐饮采购的基础知识

引言

餐饮企业中的采购工作是一项复杂的业务活动，它不能简单地按照“便宜无好货，好货不便宜”的俗套思维进行。管理学家认为，一个好的采购员可为企业节约5%的餐饮成本，甚至远大于5%。

第一节 餐饮采购的认知

采购是需方为获得货物、技术、信息或服务与供方进行的一种交易活动，在流通活动中属于商流。采购是任何生产活动与任何消费活动的先导，是供应链的重要组成部分。

一、采购的定义

采购，是指企业在一定的条件下从供应市场获取产品或服务作为企业资源，以保证企业生产及经营活动正常开展的一项企业经营活动。由于不同的理解，因



此对采购也有不同的定义。

1. 所谓采购是从资源市场获取资源的过程

能够提供这些资源的供应商，形成了一个资源市场，为了从资源市场获取这些资源，必须通过采购的方式。也就是说，采购的基本功能，就是帮助人们从资源市场获取他们所需要的各种资源。

2. 采购既是一个商流过程，也是一个物流过程

采购的基本作用，就是将资源从资源市场的供应者手中转移到用户手中的过程。在这个过程中要实现将资源的物质实体从供应商手中转移到用户手中。前者是一个商流过程，主要通过商品交易、等价交换来实现商品所有权的转移；后者是一个物流过程，主要通过运输、储存、包装、装卸、流通加工等手段来实现商品空间位置和时间位置的完整结合，缺一不可。只有这两个方面都完全实现了，采购过程才算完成。因此，采购过程实际上是商流过程与物流过程的统一。

3. 采购是一种经济活动

在整个采购活动过程中，一方面，通过采购获取了资源，保证了企业正常生产的顺利进行，这是采购的效益；另一方面，在采购过程中，也会发生各种费用，这就是采购成本。企业要追求采购经济效益的最大化，就是不断降低采购成本，以最少的成本去获取最大的效益，而要做到这一点，关键就是要努力追求科学采购。科学采购是实现企业经济利益最大化的基本利润源泉。

二、餐饮采购的任务

餐饮采购部的基本任务是根据餐饮企业的生产经营主向，按时、按质、按量提供各种物资，确保餐饮企业正常运行，同时贯彻勤俭节约的方针，提高餐饮企业的经济效益。

三、餐饮采购的原则

采购从根本上影响着服务的质量与食品的安全，是餐饮企业全力把好的第一道关。因此，餐饮采购必须遵循如图 1-1 所示的原则。

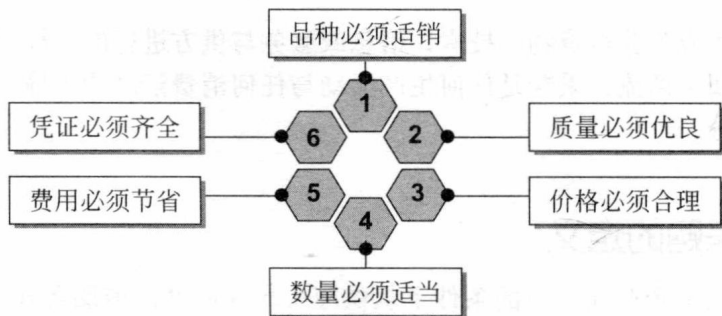


图 1-1 餐饮采购的原则

四、餐饮采购的要求

对餐饮企业来说，采供工作既要有严格的规章制度，又要有明确的职责范围，做到有章可循、有章必依、违章必究。应达到如图1-2所示的要求。

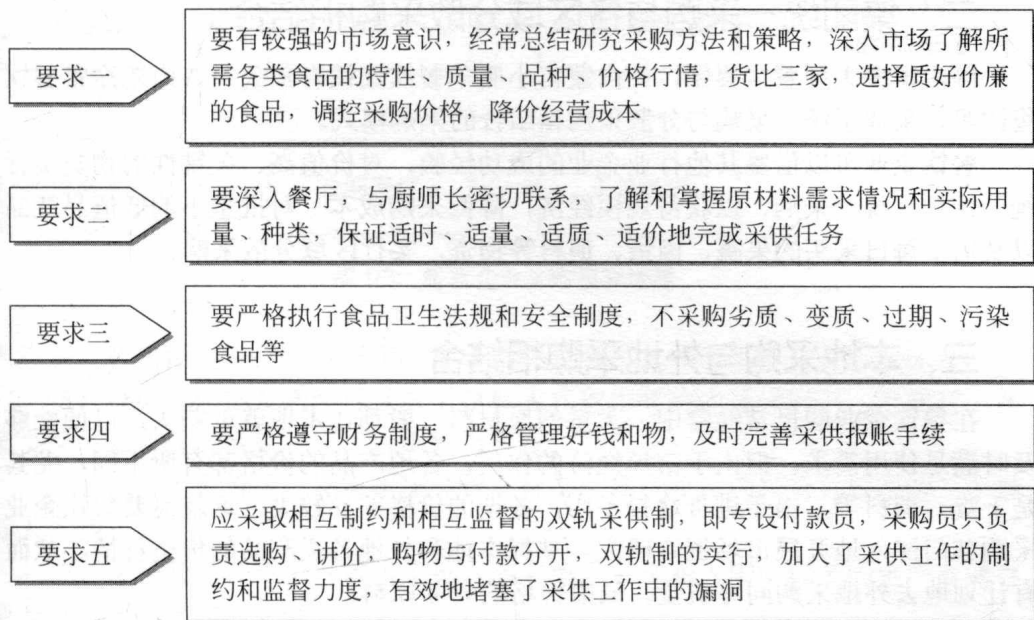


图 1-2 餐饮采购的要求

第二节 餐饮采购的方式

餐饮采购是餐饮成本控制的关键环节，餐饮采购约占餐饮成本的三分之一，是餐饮进行食品加工前的第一道关卡，所以说，餐饮成败的三分之一来自采购，合理的采购方式可以为餐饮节约成本、缩短劳动时间、减少浪费和降低从业人员的劳动强度。

餐饮采购一般有以下9种形式。

一、统一采购

在不超出价格弹性范围的情况下，所采购商品数量越大，压低价格的筹码也就越重，即所谓“多买贱卖，薄利多销”。目前，许多知名餐饮企业都采取统一采购的方式。这种采购方式可以极大地提高规模效益，减少中间环节，有力地降



低采购成本。

比如，全聚德、便宜坊、真功夫、华天等餐饮企业，采取扩大分店及连锁门店集中采购范围的采购方式，并加强定向订单采购。

二、集团统一采购与各区域分散采购相结合

国内很多大型餐饮集团，如内蒙古小肥羊餐饮连锁有限公司、山东净雅餐饮集团等，采取了统一采购与分散采购相结合的采购模式。

餐饮企业可以借鉴其他行业企业的成功经验，对价值高、关键性的物资实行统一计划、统一采购，以获得规模经济，降低采购成本；对批量小的低值易耗品以及需要每日采买的果蔬、肉蛋、调料等物资，实行区域分散采购。

三、本地采购与外地采购相结合

在餐饮企业的日常经营中，大量的原材料一般都在本地就近购买，以便能够及时满足使用需求。但由于市场经济的作用，各地产品的价格都有所不同，尤其是干货、调料等，由于进货途径不同，各地的价格差异较大。这就需要餐饮企业采购部门深入地开展市场调查研究，掌握本地和外地各类产品的价格行情，从而有计划地去外地采购同等质量、低廉价格的食物原料。

四、餐饮企业联合招标采购

餐饮企业可以在地区内联合几家企业进行联合招标采购，扩大采购规模，形成规模优势，以降低采购成本和产品原料价格。

招标采购是指企业提出品种规格等要求，再由卖方报价和投标，并择期公开开标，通过公开比价以确保最低价者得标的一种买卖契约行为。招标采购提倡公平竞争，可以使购买者以合理价格购得理想货品，杜绝徇私、防止弊端，但是手续较烦琐、费时，不适用于紧急采购与特殊规格货品的采购。

1. 餐饮企业采购招标流程

餐饮企业采购招标流程如图 1-3 所示。

现对招标流程中的各个步骤进行具体说明。

- (1) 资料准备阶段：餐饮企业准备招标文件及登报公告。
- (2) 在网站、报纸上刊登招标公告：联系当地报纸或网站刊登招标公告。
- (3) 投标人来电咨询：餐饮企业热情接听投标人的咨询电话，详细解答报名手续问题，主动邀请投标人前来报名洽谈。
- (4) 接受报名及发放招标文件：餐饮企业热情招待投标人，做好相关接待工作；由两名以上评标成员为投标人办理投标登记手续，审查报名资料，并与投标