



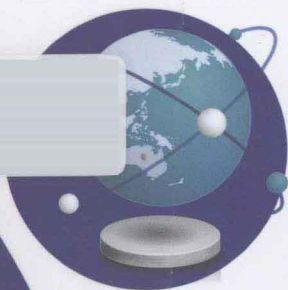
餐饮企业管理工具箱

Purchasing Control

餐饮企业采购控制

一本通

匡粉前 主编



化学工业出版社



餐饮企业管理工具箱



Purchasing Control
餐饮企业采购控制
一本通

匡粉前 主编



化学工业出版社

· 北京 ·

本书主要涵盖餐饮企业采购基本认知、餐饮企业采购标准控制、餐饮企业采购流程控制、餐饮企业采购制度控制、餐饮企业采购表单控制、餐饮企业采购文案控制六个方面的内容。

本书实用性强、图表丰富，可供餐饮企业经营管理者、相关从业人员参考使用，也可供相关院校师生及培训机构教学使用。

图书在版编目 (CIP) 数据

餐饮企业采购控制一本通/匡粉前主编. —北京:
化学工业出版社, 2013.6

(餐饮企业管理工具箱)

ISBN 978-7-122-17139-9

I. ①餐… II. ①匡… III. ①饮食业-采购管理-
基本知识 IV. ①F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字 (2013) 第082859号

责任编辑: 陈 蕾

装帧设计: 尹琳琳

责任校对: 吴 静

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10¹/₂ 字数195千字 2013年7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: 38.00元

版权所有 违者必究

近年来，餐饮市场可谓是异常火爆，2008～2012年，餐饮营业总额年年递增，特别是以中小餐饮店与小吃店最为显著，占了总额的95%以上。吃是人们典型的刚性需求，经历了金融危机，餐饮行业是唯一不受影响、依旧保持强劲上升势头的行业。当然，这也符合马斯洛的需求层次理论，即需求层次的金字塔中，饮食需求处于需求的最低层次，是人类最原始、最基本的需要。因此，大众化餐饮市场必定是一个长期存在和不断丰富的巨大市场。

在未来餐饮行业稳步增长的背景下，餐饮业被誉为“永不落幕的朝阳行业”，可以说遍地是黄金。当然小本餐饮创业者想要步入成功，也需要通过冷静思考和不懈的努力，才能顺应时代潮流，抢占餐饮先机，发现餐饮机遇，轻松地挖掘财富，成为成功的拾金人。

然而，经营好一家餐饮企业，也非易事。餐饮企业的管理者应从细微处入手，做好采购控制、员工培训、营销促销等一系列工作。针对目前市场状况，凭借多年的管理和培训经验，我们组织编写了“餐饮企业管理工具箱”丛书：《餐饮企业采购控制一本通》、《餐饮企业人员培训一本通》、《餐饮企业营销促销一本通》、《餐饮企业绩效管理与薪酬设计》、《餐饮企业管理制度与表格大全》，为餐饮企业经营者和从业人员提供全方位的指导和参考。

●《餐饮企业采购控制一本通》主要涵盖餐饮企业采购基本认知、餐饮企业采购标准控制、餐饮企业采购流程控制、餐饮企业采购制度控制、餐饮企业采购表单控制、餐饮企业采购文案控制六个方面的内容。

●《餐饮企业人员培训一本通》从餐饮企业人员培训基本认知、餐饮企业人员培训需求分析、制订餐饮企业人员培训计划、餐饮企业人员培训实施开展等方面，对餐饮企业的人员培训进行了全面系统的分析与讲解。

●《餐饮企业营销促销一本通》对餐饮企业营销、促销中各项活动的方法、技巧、工作流程、质量保障等内容进行了详细的论述，主要包括网络营销、绿色营销、传统营销、品牌营销、宴会营销、假日营销等。

●《餐饮企业绩效管理与薪酬设计》主要介绍了包括餐饮企业绩效管理运作系统，餐饮企业绩效管理实操流程，餐饮企业绩效管理操作实务，餐饮企业薪酬设计认知，餐饮企业薪酬体系建立，餐饮企业薪酬改善控制在内的六个方面的内容。

●《餐饮企业管理制度与表格大全》参照ISO 9001：2008质量管理体系的要求来设计的操作文件，真正使得企业内“事事有标准，事事有依据”，书中所收录的制度与表格来源于国内比较知名的餐饮企业，内容涵盖面广，包括楼面部管理制度与表格；后厨部管理制度与表格；采购部管理制度与表格；财务部管理制度与表格；后勤部管理制度与表格五大板块。

本系列丛书理念新颖、更加实用，可操作性极强，是一套不可多得的餐饮企业管理与操作实务读本，可供餐饮企业经营管理者、相关从业人员参考使用，也可供相关院校师生及培训机构教学使用。

本书由匡粉前主编，在编写整理过程中，得到多家餐饮企业和餐饮一线从业人员的帮助和支持，其中参与编写和提供资料的有陈素娥、冯飞、刘军、刘婷、刘海江、唐琼、邹凤、宋健、许华、陈丽、匡五寿、谢毅、周军、周波、周亮、高锟、李建华、李景安、李景吉、李汉东、李春兰、杨冬琼、杨雯、王红、王春华、赵建学，最后全书由匡仲潇统稿、审核完成，同时本书还吸收了国内外有关专家、学者的最新研究成果，在此对他们一并表示感谢。

由于编者水平有限，加之时间仓促、参考资料有限，书中难免出现疏漏与缺憾，敬请读者批评指正。

编者

第一章 餐饮企业采购基本认知

第一节 采购部门管理事项	2
一、采购部门组织架构	2
二、采购部部门职责	2
三、采购部与其他部门的关系	3
四、采购部经理岗位职责	3
五、采购主管岗位职责	3
六、仓库主管岗位职责	5
七、采购员岗位职责	5
八、仓管员岗位职责	5
九、验收员岗位职责	7
十、采购部门人员选择标准	8
十一、采购部门绩效考核指标	8
十二、采购员绩效评估指标	9
第二节 餐饮企业采购方式	10
一、大型连锁餐饮企业统一采购	10
二、集团统一采购与各区域分散采购相结合	11
三、本地采购与外地采购相结合	11
四、餐饮企业联合招标采购	11
五、电子采购	13
六、供应商长期合作采购	14
七、同一菜系餐饮企业集中采购	14
八、向农户直接采购	14
九、自建原料基地	15

第二章 餐饮企业采购标准控制

第一节 蔬果类采购标准	18
一、叶类蔬菜采购标准	18
二、根茎类蔬菜采购标准	20
三、瓜果类蔬菜采购标准	21
四、豆类蔬菜采购标准	23
五、菇菌类蔬菜采购标准	23
六、水果类采购标准	24
第二节 肉类采购标准	27
一、新鲜猪肉的采购标准	27
二、冷冻猪肉采购标准	27
三、新鲜牛肉采购标准	27
四、冷冻牛肉采购标准	28
五、新鲜羊肉采购标准	28
六、冰冻羊肉采购标准	29
七、新鲜禽肉采购标准	29
八、鸡的分割部件采购标准	30
九、猪的脏器采购标准	30
十、其他肉类产品采购标准	31
第三节 海鲜类采购标准	32
一、新鲜鱼采购标准	32
二、海鲜采购标准	33
三、冰鲜鱼采购标准	33
四、冰鲜软体类采购标准	34
五、鱼糜制品采购标准	34

第三章 餐饮企业采购流程控制

第一节 采购业务流程化	36
一、业务流程的分类	36

二、业务流程化的具体要求	36
三、流程图制作要领	37
第二节 采购作业基本流程	38
一、采购管理流程	38
二、订购流程	39
三、入库检验	39
四、领料管理流程	40
五、确定采购价格	40
六、采购询价	41
七、采购谈判	41
八、制定采购合同	42
九、采购合同变更流程	42
十、采购合同复审	43
十一、采购订单管理	43
第三节 供应商管理	44
一、供应商开发	44
二、供应商选择	44
三、供应商评定	45
四、供应商认证	45
五、供应商考核	46
第四节 采购成本管理流程	47
一、采购成本核算	47
二、采购成本分析	48
三、采购成本控制	48

第四章 餐饮企业采购制度控制

第一节 采购管理制度化	50
一、采购规章制度	50
二、采购管理制度设计的步骤	51

三、制度的内容编写要领	51
四、怎样使制度具执行力	52
第二节 采购管理制度	53
一、餐饮企业采购管理办法	53
二、物资验收管理办法	54
三、仓库管理制度	56
四、食材储存标准	58
五、仓库操作卫生标准	61
六、采购价格控制办法	62
七、采购业务操作规程	63
八、采购样品封样核准程序	66
九、采购供货合同管理办法	66
十、采购工作行为规范	67
第三节 供应商管理制度	70
一、供应商选择管理制度	70
二、供应商质量保证能力调查办法	72
三、供应商综合评分考核方案	73
四、星级供应商评分细则	74

第五章 餐饮企业采购表单控制

第一节 采购管理表格化	78
一、采购管理表格设计要求	78
二、采购管理表格填写要求	78
三、表格的管理和控制要求	79
第二节 餐饮企业筹备期采购管理表格	80
一、开业采购计划表	80
二、开业采购计划审批表	80
三、桌、椅采购清单	81
四、办公用品采购清单	82

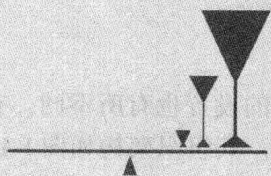
五、标牌、门牌采购清单	83
六、瓷器采购清单	84
七、玻璃、不锈钢器皿采购清单	85
八、电器类产品采购清单	87
九、布草采购清单	88
十、清洁剂采购清单	89
十一、清洁用品采购清单	90
十二、VCD等设备采购清单	91
十三、员工宿舍用品采购清单	91
十四、洗涤剂采购清单	92
十五、易耗品采购清单	92
十六、杂件采购清单	93
十七、维修工具采购清单	94
第三节 营运期采购管理表格	95
一、采购计划表	95
二、采购申请单	96
三、样品签样试用回单	96
四、采购询价单	97
五、比价、议价记录单	97
六、供应商产品直接比价表	98
七、零星食品、用品材料订购单	98
八、采购物品验收入库单	99
九、采购品退货单	99
十、不合格通知单	100
十一、价格变动原因报告表	100
十二、物品采购合同管理台账	101
十三、食品原料进货申购单	101
十四、厨房每日鲜货申购单	102
十五、贵重干货申购单	102
十六、市场订货单	103
十七、采购定量卡	103

十八、收货单	104
十九、鲜货类食品原料双联标签	104
二十、食品原料验收单	104
二十一、一次性餐具采购与进货验收台账	105
二十二、原料领用单	105
二十三、验收报告表	106
二十四、进货日报表	106
二十五、退货通知单	107
第四节 供应商管理表格	107
一、供应商资料一览表	107
二、供应商质量保证能力调查表	108
三、供应商评价记录	108
四、供应商现场考察评估表	109
五、合格供应商名录	110
六、供应商跟踪记录表	110
七、供应商履约评估表	111
八、原材料供应商星级评比表	112
九、原材料供应商星级评比结果通知单	113
十、合格供应商资格取消申请表	113
十一、取消不合格供应商通知单	114
第五节 招标采购管理表格	114
一、邀标单位资质审批表	114
二、招标文件与招标合同评审审批表	115
三、定标审批表	116
四、中标通知书	116
五、样品接收、退还记录表	117
六、餐饮企业采购封样记录	117

第六章 餐饮企业采购文案控制

第一节 采购文书写作要领	120
一、采购合同的拟制	120
二、采购招标文书的写作	122
第二节 餐饮企业常用采购合同	125
一、食品定点采购协议书（食品生产经营摊贩类）	125
二、食品定点采购协议书（食品经营单位类）	126
三、食品定点采购协议书（鲜肉类）	127
四、定点采购食品原料协议	128
五、餐饮企业啤酒供销合同	129
六、餐饮企业葡萄酒供销合同	132
七、餐饮企业酒水供销合同	134
八、餐饮企业家具订购合同	136
九、餐饮企业餐具购销合同	138
十、餐饮企业厨房设备采购安装合同	139
十一、餐饮企业工作服购销合同	141
第三节 餐饮企业常用采购招标文案	142
一、餐饮企业食品招标采购公告	142
二、餐饮企业食品原料招标文件	143
三、餐饮企业活动家具招标技术方案	147
四、餐饮企业装饰灯具供货和安装招标技术方案	151
参考文献	155

第一章



餐饮企业采购基本认知

第一节 采购部门管理事项

第二节 餐饮企业采购方式



第一节 采购部门管理事项

一、采购部门组织架构

不同规模的餐饮企业，其采购部门的设置也有所不同。有些企业的采购部隶属于财务部，有的则是单独的一个部门，其组织架构如图1-1所示。

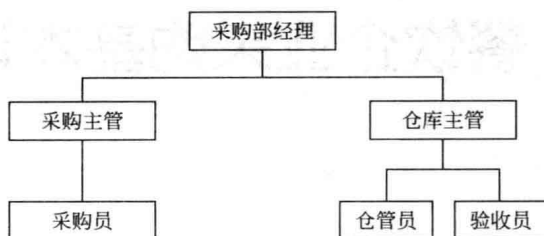


图 1-1 采购部门组织架构

二、采购部部门职责

餐饮企业采购部门的部门职责，具体如图1-2所示。

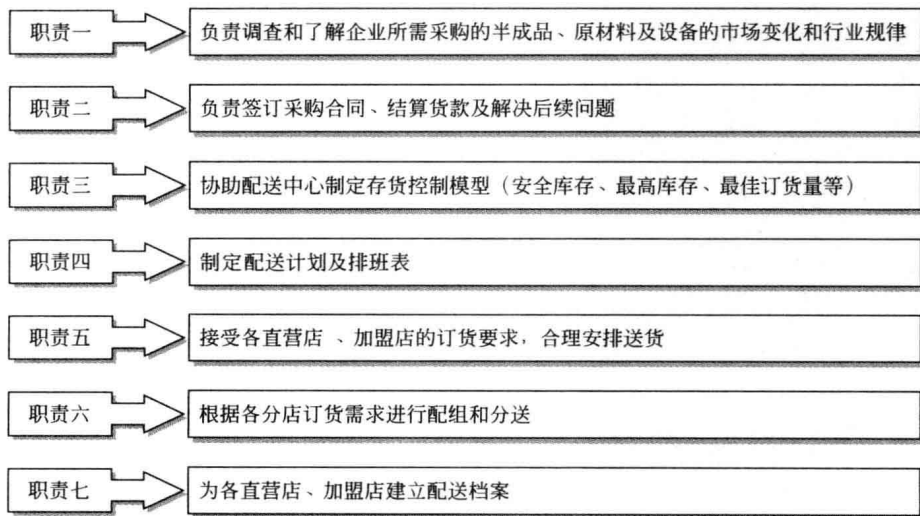


图 1-2 采购部部门职责

三、采购部与其他部门的关系

采购业务牵涉的范围广、涉及的部门多，因此，采购部门要想使采购业务顺利进行并获得良好的工作绩效，除了本部门人员努力工作外，还需餐饮企业内部有关部门密切配合，具体如图 1-3 所示。

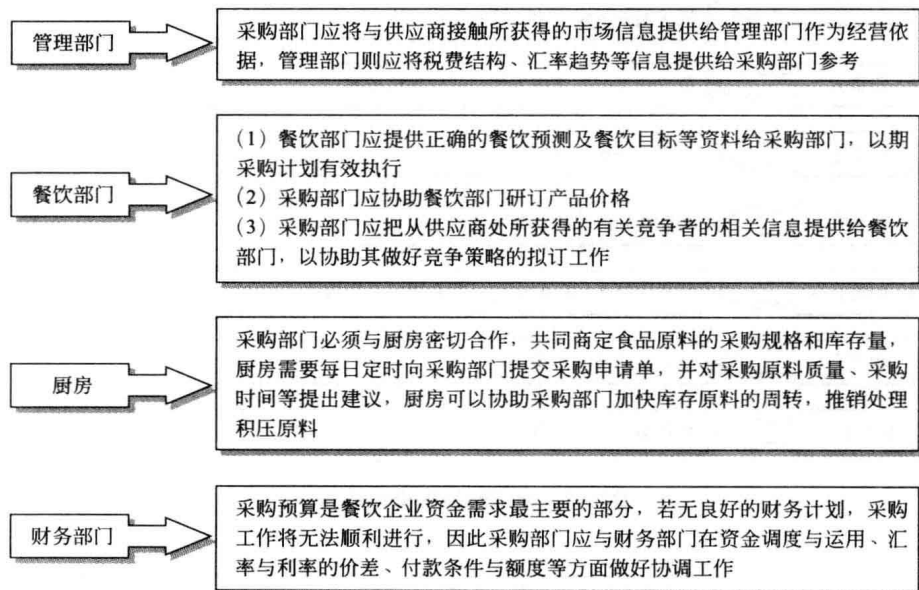


图 1-3 采购部与其他部门的关系

因此，采购部门工作人员必须建立良好的人际关系，提升自身的协调能力，以便获得有关部门的支持与协助。

四、采购部经理岗位职责

餐饮企业采购部经理的岗位职责如图 1-4 所示。

五、采购主管岗位职责

餐饮企业采购主管的岗位职责如图 1-5 所示。



图 1-4 采购部经理岗位职责

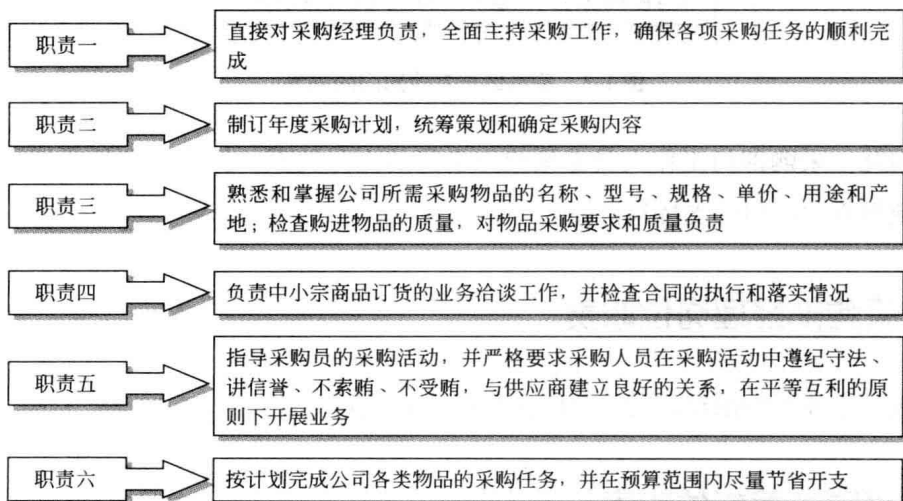


图 1-5 采购主管岗位职责

六、仓库主管岗位职责

餐饮企业仓库主管的岗位职责如图 1-6 所示。



图 1-6 仓库主管岗位职责

七、采购员岗位职责

餐饮企业采购员的岗位职责如图 1-7 所示。

八、仓管员岗位职责

餐饮企业仓管员的岗位职责如图 1-8 所示。