



中华人民共和国国家标准

GB/T 40040—2021

餐饮业供应链管理指南

Guidelines for catering industry supply chain management

2021-02-23 发布

2021-06-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	I
引言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 总则	1
5 基本模型	2
6 策划设计	2
7 运行管理	3
附录 A（规范性） 餐饮业供应链管理关键绩效指标	6
参考文献	7

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国商业联合会提出并归口。

本文件起草单位：山东蓝海股份有限公司、山东省质量技术监督审查评价中心有限公司、深圳市德保膳食管理有限公司、绝味食品股份有限公司、山东新一代标准化研究院有限公司、山东凯瑞商业集团有限责任公司、浙江隆聚餐饮集团股份有限公司、中国商业联合会、中国烹饪协会、中国饭店协会、江苏和府餐饮管理有限公司、中裕餐饮管理有限公司、山东舜和酒店集团有限公司、滨州市标准信息所、济南超意兴餐饮有限公司、济宁市质量技术监督信息所、神思电子技术股份有限公司、山东饭店协会、广东华饮食品供应链管理有限公司、喜餐(深圳)科技有限公司、三全食品股份有限公司、浙江五芳斋实业股份有限公司、成都希望食品有限公司、福建安井食品股份有限公司、郑州千味央厨食品股份有限公司、江苏万家如意食品有限公司、幺麻子食品股份有限公司、福建淳百味餐饮发展有限公司、创味舌尖冻干食品科技(中山)有限公司、北京三快在线科技有限公司。

本文件主要起草人：马晓鸥、毕玉琦、张媛、张春良、江浩、赵孝国、黄雷、侯恩娟、任兴本、史丛丛、张博崙、李祥波、张晨、张超、安斌、吴颖、高洁、陈新华、宋小溪、顾建明、郑伟、井焜、张佳琪、相吉利、陈秋、陈晓蕾、王亚楠、盛富林、盛静怡、李伟国、段智飞、李成祥、刘晓斌、苏玲、陈召桂、亚本勤、姜勇、赵建博、魏义勇、张玉静、赵跃军、谢厚清、张逸、刘瑾。



引 言

本文件基于“厉行节约,反对浪费”的背景提出,旨在为餐饮行业实施供应链管理提供指导和建议,引导企业树立供应链的协同管理理念,指导餐饮业供应链的集约化、高效化和节约化运行,推动餐饮行业的整体提质增效与资源协同,促进产业组织方式、商业模式和政府治理方式的创新。

餐饮业供应链管理指南

1 范围

本文件提供了餐饮业实施供应链管理的总则,给出了餐饮业供应链的基本模型、策划设计与运行管理的指导。

本文件适用于指导餐饮经营企业实施供应链管理,其他相关企业可参照使用。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 2934 联运通用平托盘 主要尺寸及公差

GB/T 39002 餐饮分餐制服务指南

SB/T 11070 餐饮服务企业打包服务管理要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

供应链 supply chain

生产及流通过程中,围绕核心企业,将所涉及的原材料供应商、制造商、分销商、零售商直到最终用户等成员通过上游或下游成员链接所形成的网链结构。

[来源:GB/T 26337.2—2011,2.1]

3.2

餐饮业供应链 catering industry supply chain

以餐饮经营企业为核心,涵盖采购、加工制作、物流、终端销售等环节的网链结构,由直接或间接影响或响应顾客需求的各相关方组成。

3.3

餐饮业供应链管理 catering industry supply chain management

以高效集约为目标,对餐饮业供应链产品流、信息流和资金流进行统筹协调的活动。

4 总则

4.1 产品追溯,质量安全

基于食品安全管理要求构建餐饮业供应链管理体系,对餐饮服务重要产品信息实施追溯管理,识别、监测和控制餐饮服务提供过程中的安全风险,保证餐饮产品质量安全。

4.2 流程优化,资源整合

宜持续优化供应链相关流程,推动协同采购、协同配送、协同加工、分工协作等机制形成,促进产品

和服务提供全程的资源动态整合与调配。

4.3 科学预测,快速响应

宜通过互联互通的跨职能信息系统,获取餐饮业供应链各环节的必要数据信息,提升需求预测的精准度,实现各环节协同作用与快速响应。

4.4 供需平衡,多方共赢

宜通过信息化技术的应用,提高供应链信息透明度,推进供需双方的信息交流与利用,平衡供需双方资源的统一集成和综合协调,促进上下游企业多方共赢。

4.5 成本控制,高效集约

宜树立成本统筹管理理念,加强各类成本的协同管理与整体控制,通过质量与成本、交货与库存的平衡管理,实现供应链资源的系统性节约。

5 基本模型

餐饮业供应链集成管理基本模型见图 1。

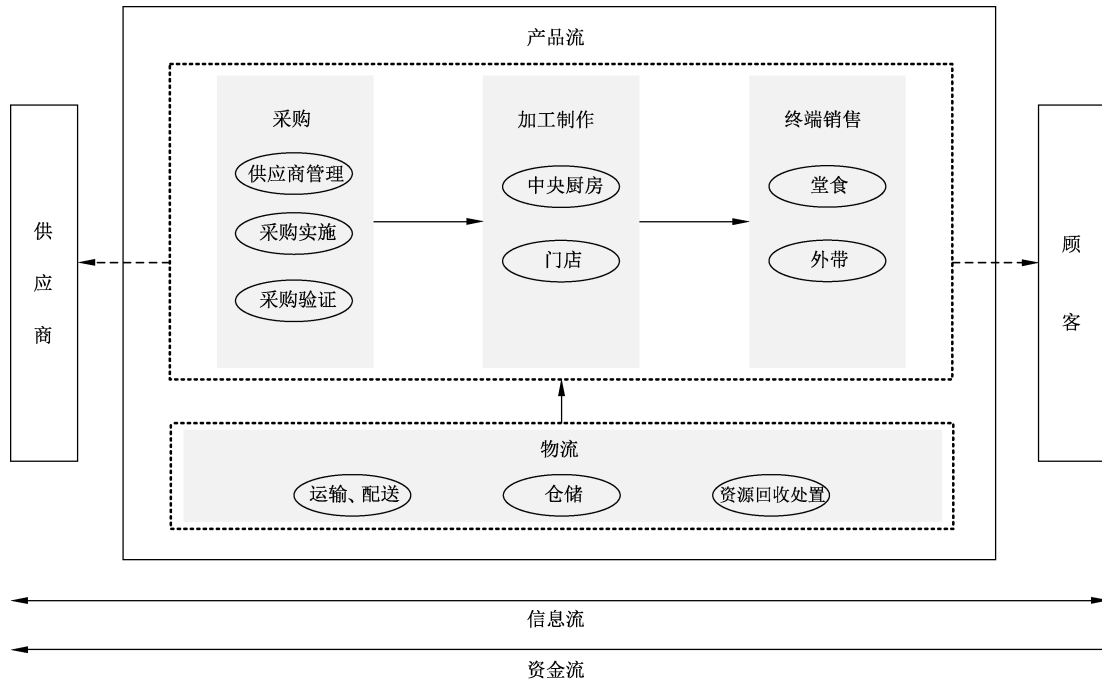


图 1 餐饮业供应链集成管理基本模型

6 策划设计

6.1 宜结合餐饮业供应链产品流各要素间的相互作用关系,以保证餐饮服务品质、降低供应链管理成本、提高供应链反应速度为目的,对产品流、信息流和资金流实施同步设计、通盘优化、集成管理。

6.2 结合餐饮业供应链复杂度控制需求,宜通过供应商集成管理降低采购复杂度;宜通过产品、操作、服务标准化降低流程复杂度;宜通过机构整合降低组织管理复杂度;宜通过顾客需求整合降低产品复