

# 企业采购平台标准化研究

## ——以餐饮企业为例

王英

润土(上海)信息技术有限公司 上海 200001

**【摘要】**：实施物资采购管理办法标准化，是构建现代企业制度的关键内容，也是融入餐饮业经济新常态发展前景的必然要求。餐饮行业在物资采购方面的规定较为严格。因此，原文结合多年的社会工作经验，以餐饮业物资采购精细化管理为突破口，分析当前标准化在餐饮业物资采购管理方法应用中存在的不足。明确提出了餐饮业物资采购精细化管理的防范措施，以推动餐饮业物资采购标准化的设计和发展趋势。

**【关键词】**：标准化；餐饮业；材料采购；预防措施

### 1 引言

全球经济一体化进程不断加快，标准化管理的核心使用价值得到了包括餐饮业在内的各行各业的高度认可。文章内容对食品采购标准化管理进行了科学研究，完成了当前餐饮行业食品采购标准化管理所欠缺的科学研究，并明确指出了相关的解决方案，可以促进餐饮业更明显的发展趋势采购管理流程。

采购是酒店经营管理方法的重要组成部分。与餐饮业相关的采购工作水平、产品成本操纵质量和眼前经济效益，也严重危及餐饮业各项服务项目的收费标准。M 餐饮管理服务中心采购授信额度占年薪 50%以上。可以说，采购工作立即严重威胁到了公司经营的经济效益。基于文章内容的科研推广从理论上推动了供应链在餐饮行业的应用，拓展了 VMI 在餐饮行业的应用。从工作内容来看，是 M 餐饮管理服务项目的核心组成部分。创新管理从采购的角度明确指出供应链的新概念，可以在一定程度上处理采购流程管理、库存管理、供应商选择等整体步骤中的一些问题，提高采购效率。店面降低生产成本，提高企业竞争力，对于社区社会实践活动的基础理论和实践活动具有现实意义。

供应链 (SCM) 领域越来越受到关注。这可以从科研出版物、会议、专业发展趋势项目、大学选修课等方面的大幅改进得到证实。供应链涉及的领域不止一个，从其设计理念来看，SCM 相关文章的科学研究是基于交易成本和竞争优势的社会经济学相关的基础知识。以来自世界各地的专家教授的科学研究为基础，客户企业是立足之本。一方面，从整体科学研究中对供应链管理整体协同管理计划、餐饮业供应链和可持续供应链相关论文和参考文献进行详细说明，管理计划梳理相关论文及参考文献现状。

### 2 餐饮食材标准化采购的重要性

现阶段，餐饮化工企业的食品采购范围包括基础设施建设、制造与添加、运营维护的全过程，食品成本直接危及企业的经营成本。因为每个企业的上中、中下游不同，其开发人员和运营人员的应用习惯不同，无法统一标准。产品标准不同，导致采购分离，无法集中代理资源。作为服务业、餐饮业提供的最终商品包括有形商品和在之上的附加无形服务。这也印证了餐饮业的供应链管理不仅具有制造、生产、加工的特点，还具有自主创新的特点。

因此，标准化采购的营销推广很可能会迫使企业获得以下管理方式的优势：

(1) 采购有保障。依托标准化的设计方案，餐饮运营综合服务平台上的四类食品可以很好地集中，形成长期稳定的供需发展趋势。可以从多个区域代理处获取大中小销售市场的需求进行招投标，可以显著提高酒店和餐厅的质量，商品价格也会降低，整体服务水平会有所提升，得到一定程度的改善 (2) 可以缩短采购周期。选择标准化的方案设计可以显著缩短生产周期。经销商可以大量采购，简化了整个生产过程的原材料的初始准备，采购规格型号更加齐全，整体价值显着提高。(3) 降低产品成本。标准化采购很容易与区域代理商建立长期稳定的合作关系，可以降低采购原材料的价格。食品标准化采购可以保证原材料在同一公司或不同公司的不同生产线上。商品流通速度的强劲可能是显而易见的，更好地降低风险成本，避免资产消耗。(4) 购买链接的特殊性。餐饮化工厂采购企业标准体系，可以显著降低采购人员的操作能力，促进采购清晰度的提高，餐饮化工厂的竞争力将不断提升。(5) 改进管理，降低运维服务成本。产品的标准化采购一方面有利于公司的企业生产管理，减少

零部件库存,提高运维管理的规范性和可靠性。另一方面也降低了经销商的生产成本,减少了非标产品,为企业实现了互利共赢的利润最大化,可以根据公差进行选择 and 匹配。

### 3 餐饮企业食材采购标准化管理中的不足

#### (1) 验证规范不足

①餐饮业的规章制度难以统一。餐饮业通常是独一无二的,由于服务业的个性化规定更加突出,不仅存在地域性伤害,技术专业技术人员的行为也有所不同。因此,有必要为餐饮行业设计一个可靠的国家标准,但无法以制定统一的标准为主要目的,难以获得普遍的推广和营销。因为规范的目的性不强,会出现资源消耗。这不仅会影响公司的竞争力,而且会立即危及公司的发展趋势。②规格与产品不一致。据分析,目前部分企业选择食品采购标准。产品供应规格及检验报告均由区域代理获取。但是,仍然存在一定的问题,包括:产品执行标准比较模糊。其次是规范的制定,但它与商品的关键点不同,最终目标是区分标准规格,大多数公司在生产过程中制定的规范与可靠领域的规范存在一定的差异。

#### (2) 管控体系不健全

现阶段控制管理体系不健全,处罚范围较弱。餐饮业食品采购管理条例的监管问题包括很多内容:商品管理条例的实施。对于大多数代理商来说,很难满足所选产品实施标准的主要要求。一般情况下,这种企业会觉得标准的变化不需要高度重视,但肯定是一个模糊的定义。就食品而言,产品执行标准必须立即改进,立即执行相关标准可以避免日后出现问题。

### 4 完善餐饮企业食材采购标准化管理的方法

(1) 抓好规范管理。在餐饮行业,要根据实际情况选择食品采购的精细化管理,充分把握餐饮业发展趋势的特

点,将精细化管理提升到自身的实际管理层面。在精细化管理工作中,要适当运用和调整,确保精细化管理与餐饮业的发展方向相衔接。在规范管理的情况下,需要建立研究团队。这样的研究小组应该对餐饮业的标准化进行评估,并认真进行定期检查和审核,以确保餐饮业食品标准化采购。随后,员工对食品调味品应用进行各种分析,对于一些经常使用的调味品,应立即进行检查,避免因不正确操作调味品而造成安全生产事故。同时,需要对部分使用的原材料进行回访,根据回访的实际情况选择原材料代理商。

(2) 完善标准化评价指标体系。为更好地持续提升餐饮行业食材采购精细化管理的精准度,有必要对精细化管理进行综合评价,确保精细化管理体系的持续改进、规范化和优化。企业可以按照相关要求对相关管理,各职能部门要在食品采购过程中进行适当的整合和沟通,确保食品采购管理的顺利进行。最终目标是提高食品采购的可控性。采购原材料时,每种方法都必须长期畅通无阻。

(3) 扩大食品采购标准控制范围。加强对食品采购的监管控制,可以保证餐饮业保持良好的经营态势。在管控的监督下,可以有效控制食品采购,促进食品采购的顺利开展。餐饮行业与其他公司存在一定的差异。如果食品供应和食品使用出现问题,就会造成严重威胁,引发生产安全事故。因此,既要保证食品采购的规范化管理,又要规范食品采购。在质量方面,要落实责任管理计划,按照责任管理计划落实预防措施,促进餐饮业食材采购透明化,杜绝违规经营。

总的来说,酒店食品采购的规范化管理是一项长期的、系统软件手机软件的工作。为保证酒店食品采购管理流程方法的创新和规范,需要创建合理有效的酒店食品采购精细化管理方法,并根据具体情况进行改进。这可以显著降低整体产品成本,并且可以显著提高食品采购质量。

### 参考文献:

- [1] Xiaolei Ren, Xiyan Lv. A study of practice of collaborative process-based supply chain in Chinese industry. 2014 11th International Conference on Service Systems and Service Management (ICSSSM), 2014.
- [2] Burgess K., Singh P J., Koroglu R. Supply chain management: a structured literature review and implications for future research[J]. International Journal of Operations & Production Management, 2006, 703-729.
- [3] Power, D. J., Sohal, A. S., Rahman, S. Critical success factors in agile supply chain-An Empirical study. International Journal of Physical Distribution & Logistics Management, 2001, 31 (4): 247-265.
- [4] Li H., Gou, J. Research of the operating platform of catering service supply chain collaborative based on demand-driven. 2014 11th International Conference on Service Systems and Service Management ICSS2014.

- [5] Lisa Ellram. Understanding and Managing the Service Supply Chain[J]. Journal of Supply.
- [6] Henk Akkermans. Amplification In Service Supply Chains: An Exploratory Case Study From the Industry[J]. Production And Operations Managements, 2008,12(2):204-224.
- [7] 张庆.Y 高校餐饮供应链管理研究[J].才智,2009(3):30-31.
- [8] Agi M.A. N.,Nishant R. Understanding influential factors on implementing green supply chain practices: An interpretive structural modelling analysis[J]. Journal of Environmental2017,188:351-363.
- [9] Jansen D. R., Weert A. van, Beulens A.J.M.,Huirne R. B. M.Simulation model of multi distribution in the catering supply chain[J]. European Journal of Operational Research,2001,133(1):210-224.
- [10] Xu L. D. Information architecture for supply chain quality management[J]. International Journal of Production Research, 2011,49(1):183-198.