



麦当劳



www.mcdonalds.com.cn



麦当劳订货物流管理



课程目标：

- 了解麦当劳订货的目标及重要性；
- 了解麦当劳订货的原理；
- 如何使用和完成盘存报告；
- 简介订货组的日常工作；
- 进行紧急订货的程序。

2011-5-4



订货的目的及重要性：

- 订货的首要目的是与配销中心联系，订购足够量的符合标准的半成品以维持营运，并根据营运状况及时调整订量，正确的订货能使餐厅营运顺畅；
- 订货过多会造成点数困难、成本高、积压资金、使产品品质下降；
- 订货不足会使营业额和利润下降，并对公司信誉和员工士气产生不良影响，如要紧急订货，成本就会上升。

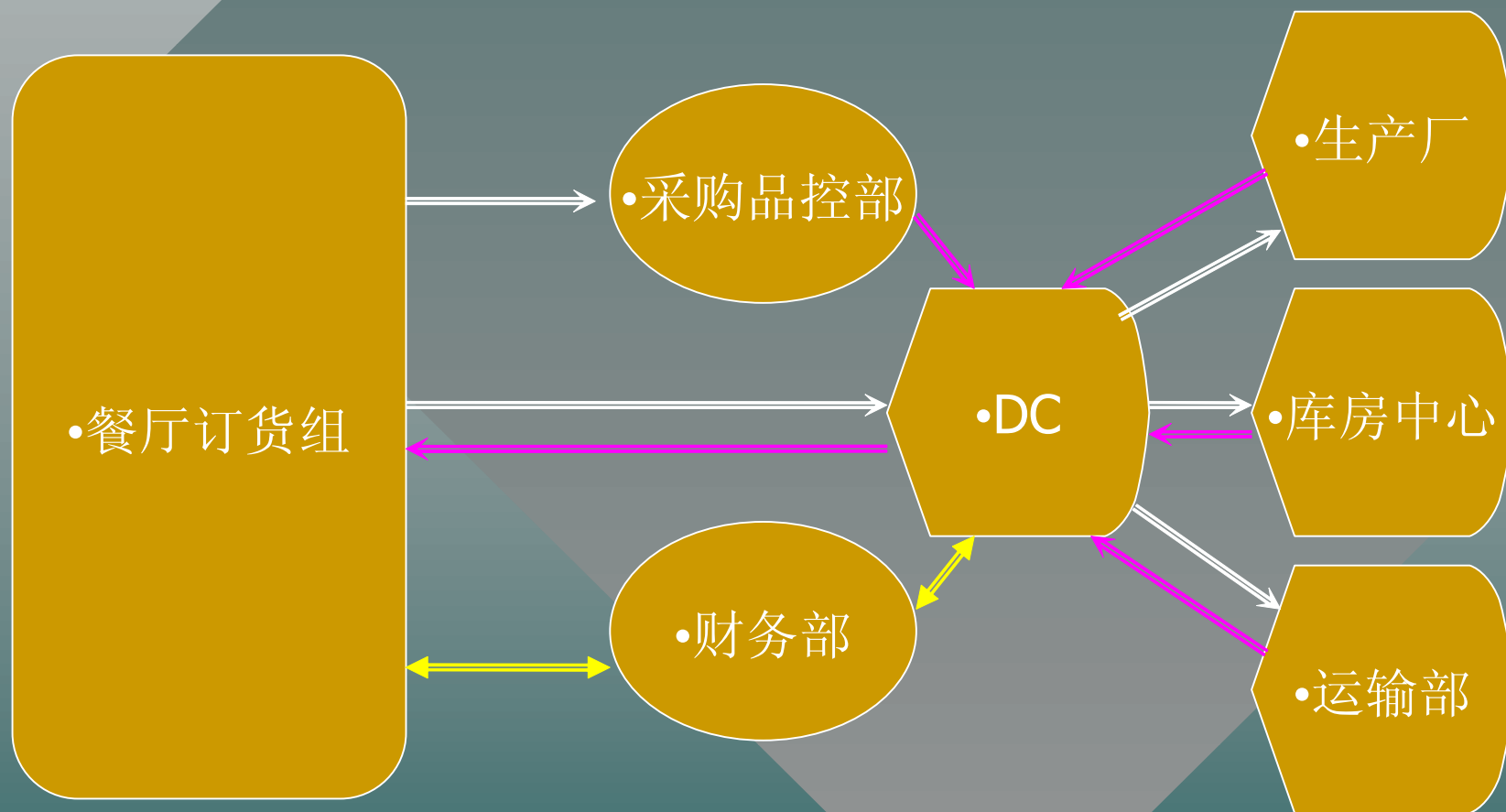
2011-5-4



麦当劳

www.mcdonalds.com.cn

订货的原理：



2011-5-4

更多选择 更多欢笑





订货的原理：

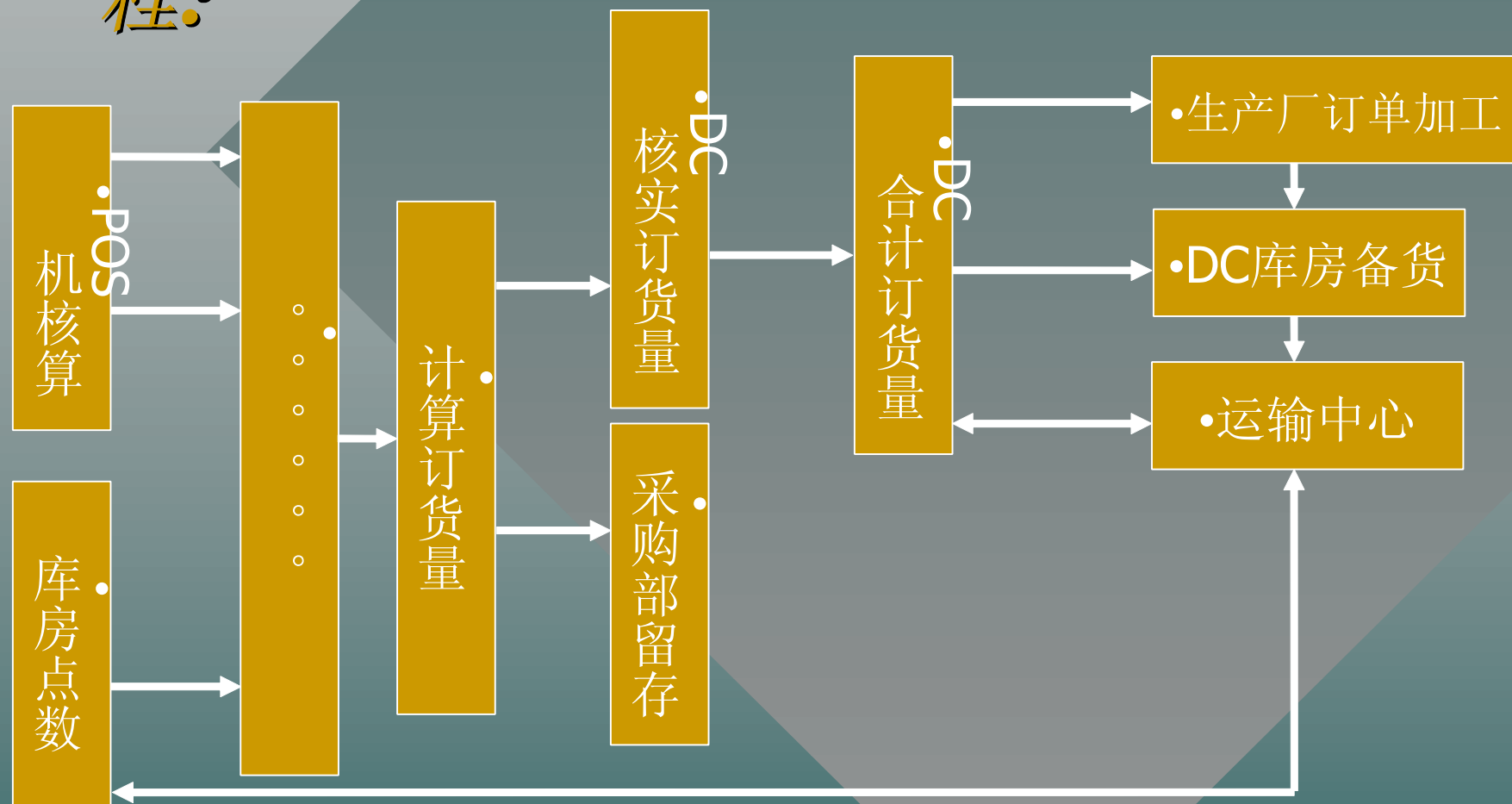
- 基本概念：
- 订货流程：
- 订货核算：

2011-5-4

更多选择 更多欢笑



订货的原理：--配送中心订、分货流程：





麦当劳



www.mcdonalds.com.cn

订货的原理：

基本概念：

- 延滞期(*Lay Time*):

日	一	二	三	四	五	六
4000	2500 订货1	2500	3000 进货1-1	3500	4200 进货1-2	4500
3800	2500 订货2	2500	3000 进货2-1	3500	4500	4500

2011-5-4

更多选择 更多欢笑





麦当劳



www.mcdonalds.com.cn

订货的原理：

基本概念：

- 进货周期(*Delivering Cycle*):

日	一	二	三	四	五	六
4000	2500 订货1	2500	3000 进货1-1	3500	4200 进货1-2	4500
3800	2500 订货2	2500	3000 进货2-1	3500	4500	4500

2011-5-4

更多选择 更多欢笑





麦当劳

 www.mcdonalds.com.cn

订货的原理：

基本概念：

- 安全存量(*Safety*):

日	一	二	三	四	五	六
4000	2500 订货1	2500	3000 进货1-1	3500	4200 进货1-2	4500
3800	2500 订货2	2500	3000 进货2-1	3500	4500	4500

2011-5-4

更多选择 更多欢笑





麦当劳



www.mcdonalds.com.cn

订货的原理：

基本概念：

- 订货周期(*Ordering Cycle*):

日	一	二	三	四	五	六
4000	2500	2500	3000	3500	4200	4500
3800	2500	2500	3000	3500	4500	4500

2011-5-4

更多选择 更多欢笑





举例:

- 计算冷藏货的延滞期:

冷藏货每周二早下订单订货，一周一订，第一次进货为周二晚，所以延滞期应为?天

- 进货周期（冷藏）:

第一次订货（周二）的第一次进货是周二，第二次订货（下周二）的第一次进货是下周二，所以进货周期应是?天。

- 订货周期（冷藏）=

2011-5-4

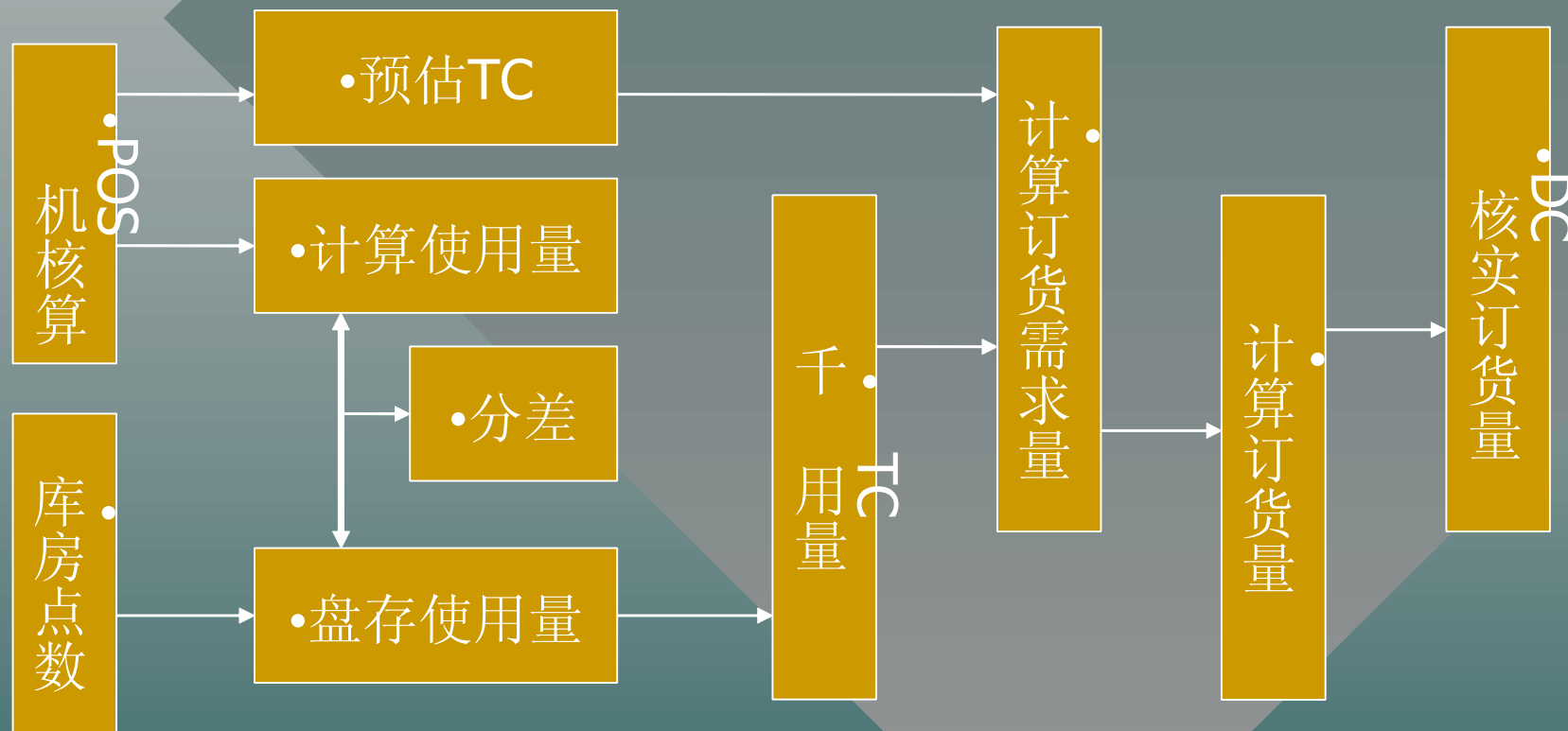




麦当劳

www.mcdonalds.com.cn

订货的原理 :--餐厅订货流程:



更多选择 更多欢笑





订货的原理：

基本概念：

- *SALES*: 营业额
- *TC*: 单位周期交易次数
- *AC*: 单位周期平均交易额
- 千*TC*: $TC \text{总数} \div 1000 \text{单位}$

2011-5-4





麦当劳



www.mcdonalds.com.cn

订货的原理：

基本概念：

- 千TC用量：

营业稳定状态下(AC稳定)，每种半成品货品
1000个TC货品的用量。

2011-5-4

更多选择 更多欢笑





麦当劳


www.mcdonalds.com.cn

订货的原理：

基本概念：

- 订货周期的需求量(*Build to*):

为千TC用量乘以订货周期内预估的
总的千TC数。

2011-5-4

更多选择 更多欢笑





订货的原理：

基本概念：

- 订货量：

为需求量 (Build to) - 盘存数 (Stock) = 订货数 (Order)。

2011-5-4



举例：

- 千TC用量=实际用量÷实际千TC(折合成进货单位，如：栏、箱等)
 - a. 上周为例：10:1包实际用量为35400个，实际千TC为34.147。
 - b. 所以上周千TC用量(10:1包)= $34500 \div 34.147 = 1036.7$ 个。
 - c. 折合成栏数： $1036.7 \div 60 \text{个/栏} = 17.28$

2011.5.4



麦当劳



www.mcdonalds.com.cn

订货盘存:

使用目的:

- 完成正确的统计分析报表及有效的行动计划。
- 调整食品及包装的补齐式订货。
- 调整产品叫制表，控制食品成本。
- 计算半成品应产率。

2011-5-4

更多选择 更多欢笑





举例：

- 计算使用量：

计算某一特定时段内，应该使用的半成品项目

- 盘存使用量：

同一时段内所实际使用的半成品项目

- 分差：

计算使用量与盘存使用量之间的差异。

2011-5-4

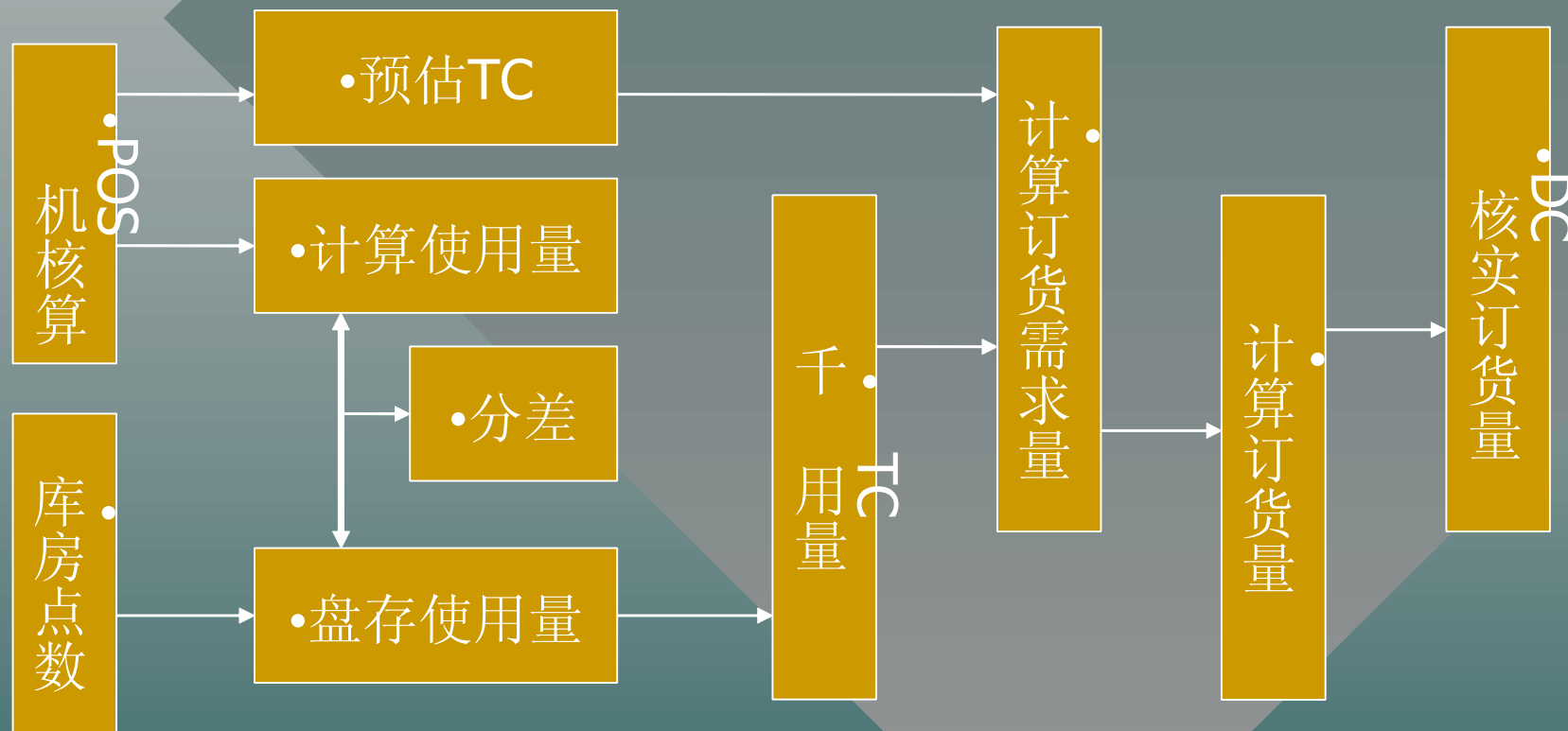




麦当劳

www.mcdonalds.com.cn

订货的原理 :--餐厅订货流程:



更多选择 更多欢笑





盘存使用量 > 计算使用量 的三个原因

1. 不准确 / 不完全的资料（包括Waste及记录不准确）或计算错误。
2. 不符合标准的应产率。
3. 偷窃。

2011.5.4





麦当劳



www.mcdonalds.com.cn

盘存使用量 < 计算使用量 的唯一原因

1. 不准确 / 不完全的资料（包括Waste及记录不准确）或计算错误。

2011-5-4

更多选择 更多欢笑



你所需的盘存基本资料

1. 货品的编号、名称、计算单位。
2. 货品库存及货品盘点表。
3. 每日货品送货单或退货单。
4. 每日损耗表。
5. 产品销售日报表、周报表、员工餐饮。
6. 销售月报表。
7. 餐厅调拨单。

2011-5-4



麦当劳



www.mcdonalds.com.cn

如何完成统计盘存本：

举例：



2011-5-4

更多选择 更多欢笑



中国麦当劳 版权所有 2002 (c) McDonald's China. All Rights Reserved. 隐私权保护声明



订货组日常工作

- 每日盘点及例行工作表:
- 订货与进货周期对照表



● 每日盘点及例行工作表:

星 期	每日例行工作	特别点数及特别工作
星期一	1.看经理留言本、订餐本、订货组留言本 2.准备盘存本、进货单、订货单、文具、每日WASTE记录、USED记录、点数单2、产品百分比表。 3.点数并计算。 4.计算每日产品百分比。 5.填写进货单。 6.登记盘存本项目、比较差异分析原因。 7.订货 8.复印 (4)交AA一份，发传真下订单。 9.写留言。	·特别点数： 1.。冷藏、干货、营运物料都点到箱。 2. 盘点是否够用到第二天进货及到下次进货。



订货组日常工作

• 订货与进货周期对照表

冷冻面包

周一	二	三	四	五	六	日	
订货 1	订货 2	订货 3	订货 4	订货 5	订货 6	订货 7	
进货 1	进货 2	进货 3	进货 4	进货 5	进货 6	进货 7	

2011-5-4

订货组日常工作

• 订货与进货周期对照表

冷冻货

周一	二	三	四	五	六	日	一
订 货 1							
	进 货 1		进 货 1			进 货 1	
	30%		40%			30%	

2011-5-4

练习： 请计算10:1牛肉的用量（380片 / 箱）

期初存货：1500

进 货：2300

调 出：800

促 销：30

期末存货：1070

营 业 额：20万元

AC(平均交易额)：18元

• 请计算盘存用量和千TC用量？



2011-5-4



麦当劳



www.mcdonalds.com.cn

练习：

- 星期日麦香鱼库存**12箱**，鱼酱千TC用量为**0.66箱**，TC预估星期一至星期五为每天**4000**，星期六**4800**，星期日**5200**。
- 本周应订多少箱鱼酱？



2011.5.4

更多选择 更多欢笑



加货和减货:

1. 目的: 根据餐厅实际营运的情况, 对已下的订单进行调整, 以保证有足够的货品支持营运;

同时调整库存以避免占压资金过多, 维持合理的库存。

2. 方式: 由订货组经理根据营运需要和库存在早晨下订单时进行修改。

3. 要求: (1) 下次进货的当天上午 10:30 前修改订单。

(2) 注明加、减货品的货号、货品名称、加减的数量、应送数量、加减之后应送的数量。

2011-5-4



麦当劳


www.mcdonalds.com.cn

紧急订货:

- 何时紧急订货:
 1. 当餐厅的库存不够用到最近一次正常进货时, 便需紧急订货。
 2. 订货后至少要**2**小时送到;

2011-5-4

更多选择 更多欢笑



紧急订货:

紧急订货的程序及一些限制:

订货经理需随时观察货品使用情况, 并根据合理预估来判断库存是否够用到下次正常进货。

- (2) 当发现货品不够时, 将情况与当班**SHIFT IC**和订货组长沟通, 并先考虑餐厅调拨; 如不可能, 则决定紧急订货。
- (3) 方式: 打电话与**DC**联系, 并告之紧急送货的数量; 随后将订货内容发传真给**DC**。
- (4) 限制: 平日正常状况下, 紧急订货后至少要**2**小时送到;

2011-5-4

投诉与退货

1. 餐厅营运中，发现半成品、包装品及营运物料有任何问题都应以相应的处理：最常应用的手段是投诉于公司采购部。
2. 投诉的意义：
 - (1) 反映货品的实际问题，提醒采购部和厂商注意品质，最终来提高我们的品质。
 - (2) 有些商品可退货或索赔，以维护餐厅的经济利益。

2011-5-4

投诉与退货

3. 如何投诉：当楼面营运中发现货品问题时，我们根据具体情况，分以下几种情况：

食 品：

包装品：

2011-5-4

更多选择 更多欢笑





麦当劳



www.mcdonalds.com.cn

接 货

- 接货准备:
- 准备人员:
- 准备工具:
- 准备库房:



更多选择 更多欢笑



接货程序:

1. 检查接货的时间和地点。
2. 检查接货的单据是否齐全
(订货单和订货组设计的进货内容通知单)。
3. 检查冷藏和冷冻库库温是否正常;
4. 打开一箱, 抽查产品的接货温度,

2011-5-4

接货程序:

5. 检查产品有效期：第一：产品是否在有效期内；
第二：产品到餐厅后是否有足够的使用时间；
6. 检查产品的包装情况：是否有破损及污染；糖浆罐是否有溢漏情况，二氧化碳罐的压力是否在正常范围。
7. 根据冷冻货对温度的敏感程度，冷冻车的装车顺序由外向里分别是苹果派、鱼、鸡、牛肉、薯条，可根据该装车顺序做货物进库准备。

2011-5-4

接货程序:

8. 检查送货数量: 检查送货数量与送货单是否相等; 检查送货单送货数量与订单数量是否相等。误差在 $\pm 10\%$ 的范围内
9. 签字: 进货单一式三份, 由送受双方分别签字, 餐厅一方留下一份, 另两份交DC送货人员;
10. 接货经理在接货单上签字后, 应请当班经理确认签字, 并将接货单放于订货组备案。
11. 有任何接货程序及货品的问题, 请与当班经理和订货经理沟通, 或在订货组经理留言本中留言。

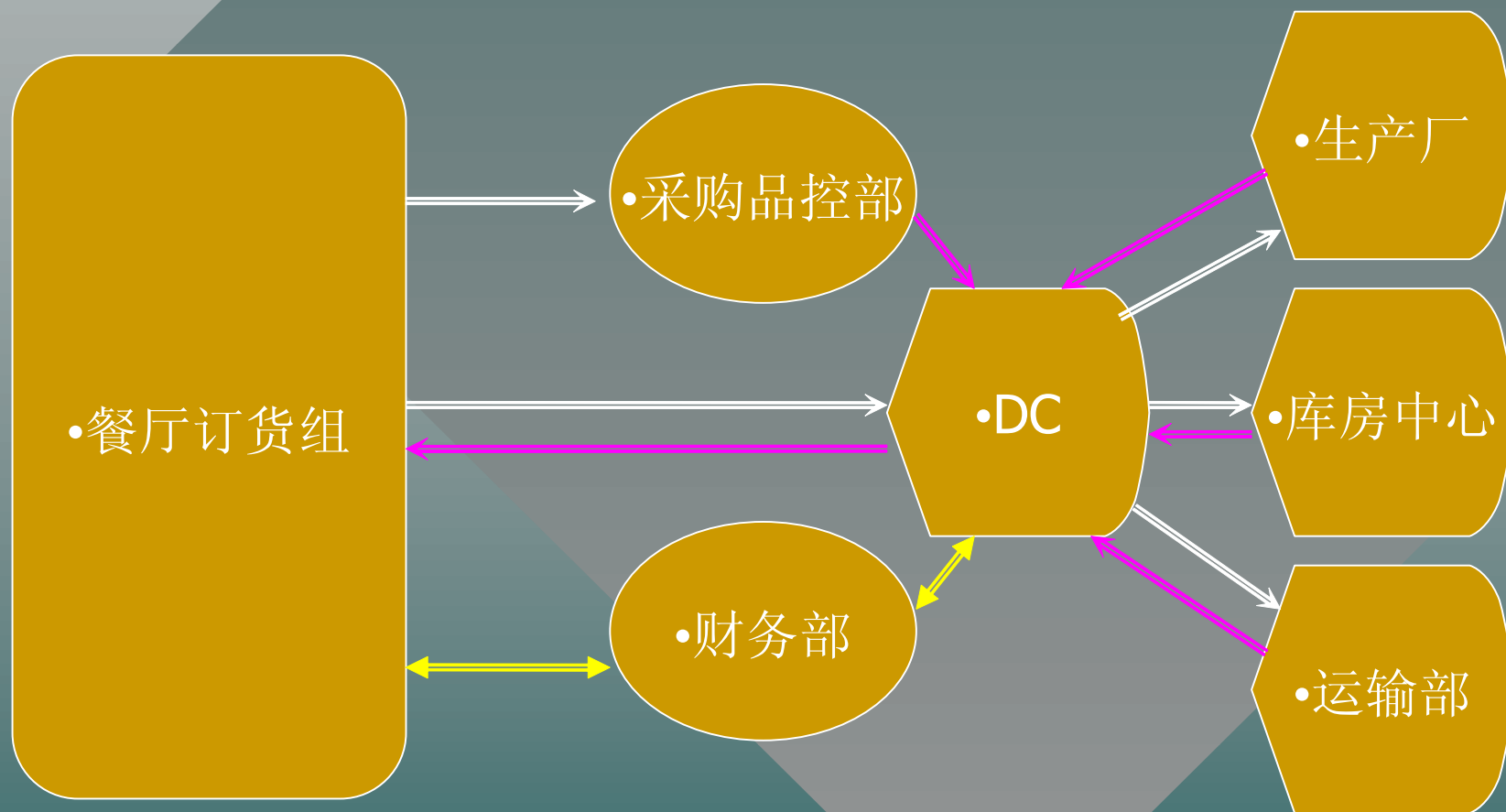
2011-5-4



麦当劳

www.mcdonalds.com.cn

订货的原理：



2011-5-4

更多选择 更多欢笑

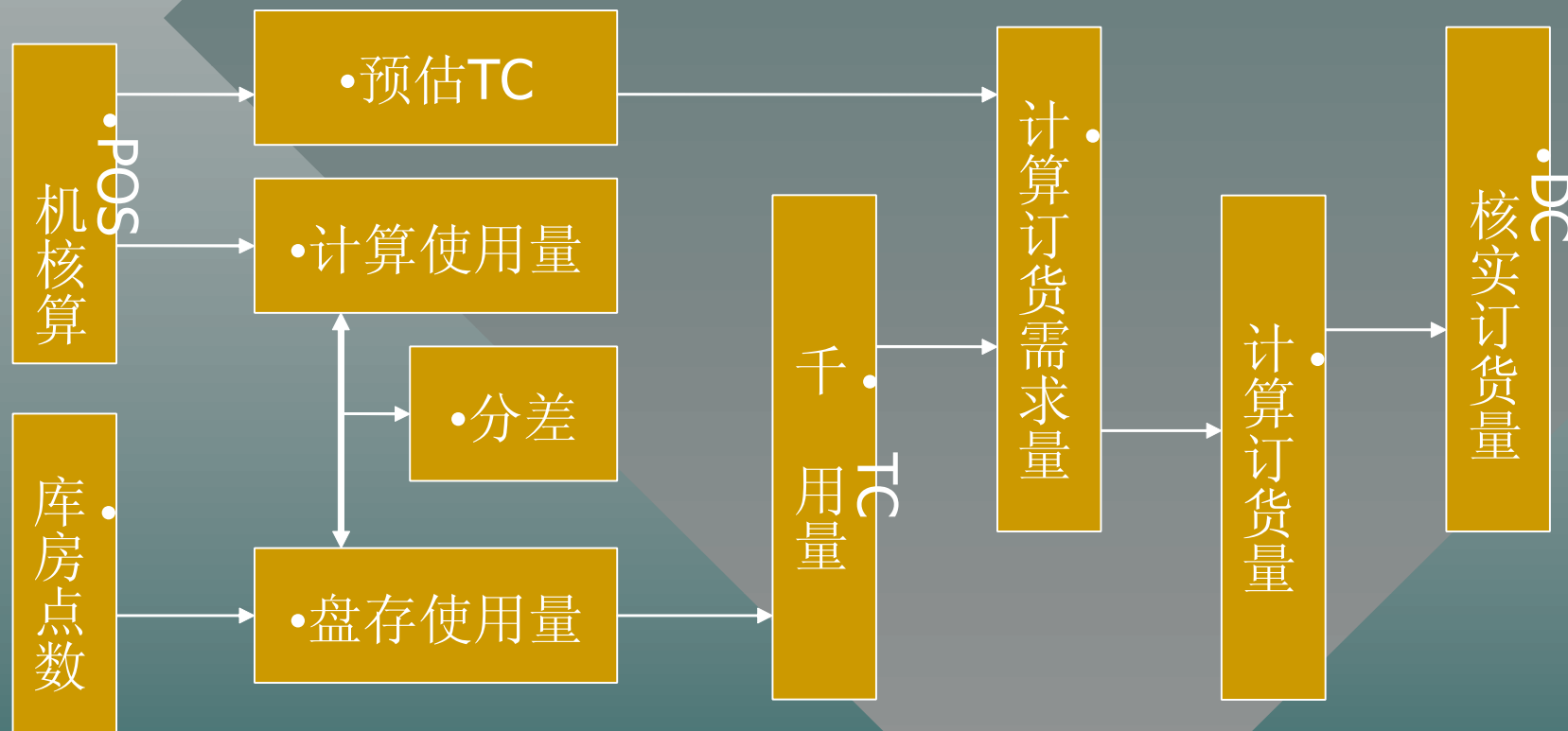




麦当劳

www.mcdonalds.com.cn

订货的原理 :--餐厅订货流程:



更多选择 更多欢笑

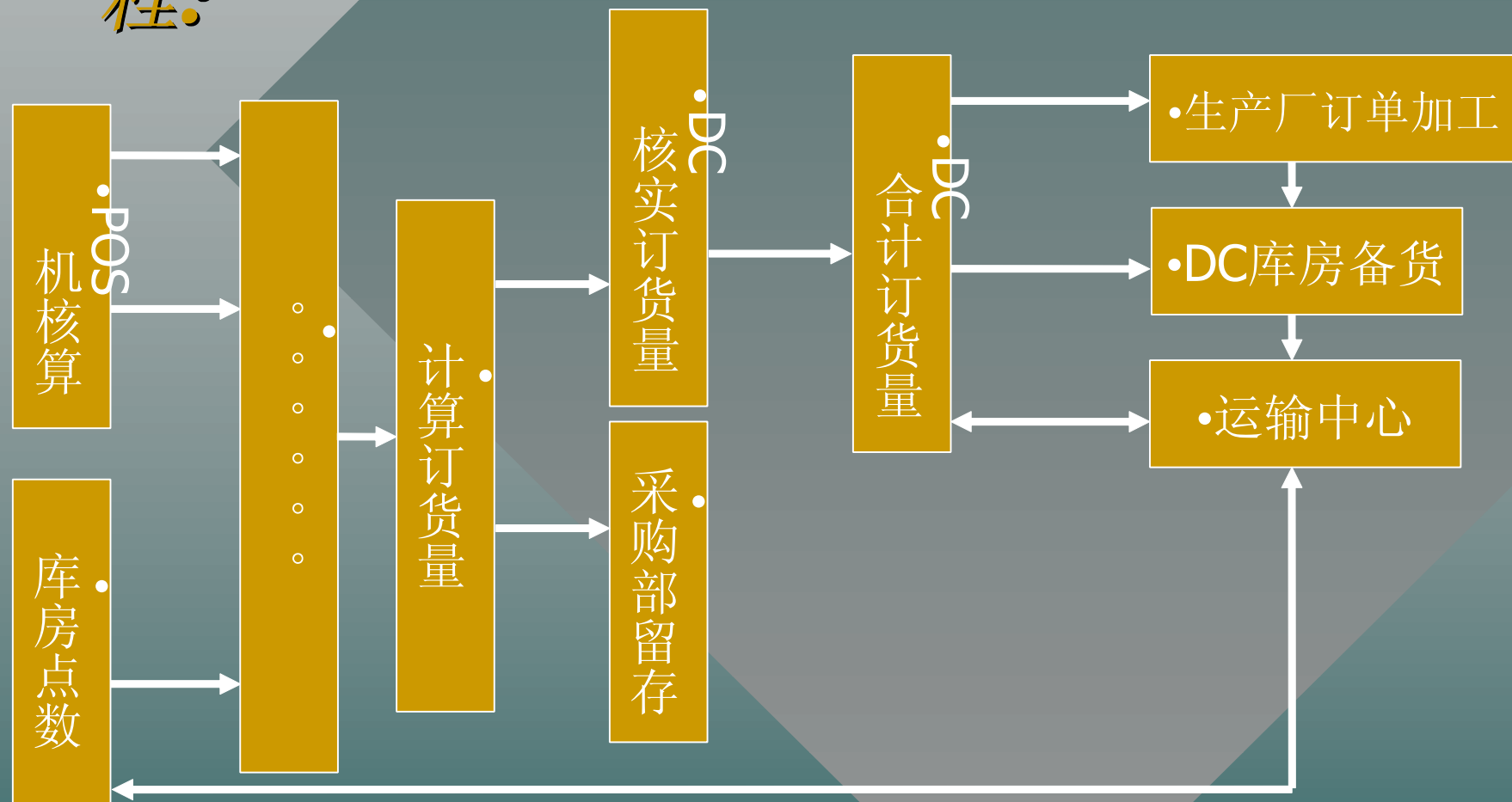




麦当劳

www.mcdonalds.com.cn

订货的原理：--配送中心订、分货流程：



更多选择 更多欢笑





麦当劳



www.mcdonalds.com.cn

谢谢!

更多选择 更多欢笑



麦当劳

中国麦当劳 版权所有 2002 (c) McDonald's China. All Rights Reserved. 隐私权保护声明