



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。

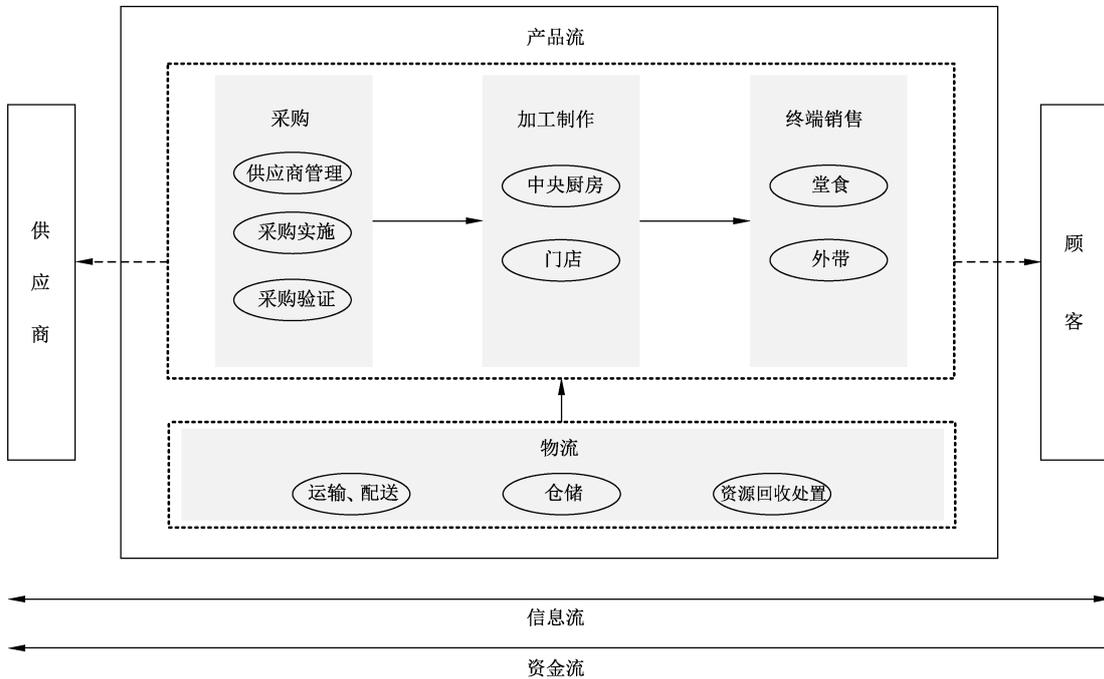


图 1 餐饮业供应链集成管理基本模型

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

杂度。

6.3 宜协调管理推式产品和拉式产品,对推式产品以提高标准化制作程度为导向,对拉式产品以提高响应能力为导向。

注 1: 推式产品指可预测性强、标准化程度高、需求相对稳定的产品;

注 2: 拉式产品指可预测性低、个性化程度高、需求变化较大的产品。

6.4 宜基于信息技术的应用,全面获取供应链各环节的准确信息,为餐饮业供应链战略决策和实施提供信息支持。

6.5 宜根据餐饮业供应链管理的预期目标,确定餐饮业供应链管理的关键绩效指标,评价整体运行管理绩效。关键绩效指标宜按附录 A 的规定执行。

7 运行管理

7.1 采购

7.1.1 供应商管理

7.1.1.1 宜量化供应商绩效评价标准,持续优化整合供应商群。

7.1.1.2 宜建立统一的、跨职能共享的采购信息系统,并根据产品流全链条信息确定供应商管理战略。

7.1.1.3 宜对供应商进行分类分级管理,制定差异化评价标准,动态调整管理级别。

7.1.1.4 对供应商的绩效评价宜聚焦产品质量保证能力及供货保证能力,包括但不限于:

- a) 合规性:通过对供应商各类经营资质、守法公示情况等的动态信息关注,评估持续合规性;
- b) 历史绩效:通过对供应商合同执行率、及时交付率、订单满足率、缺货率、货损率、验证合格率、鲜品率、采购价格、售后服务等方面的综合分析,评估供应保障能力;
- c) 资金状况:通过对供应商的财务分析评估其生命力与成长性,间接预测供应持久能力;
- d) 应急响应:通过供应商对突发事件的应急响应表现,评估供应稳定性。

7.1.1.5 宜根据供应商绩效评价结果动态更新供应商名录,并通过引入淘汰机制促进供应商持续改进,提升供应商群的供应保障能力。

7.1.1.6 宜通过调整采购份额、合同周期、供应商评比等方式建立供应商激励机制。

7.1.1.7 鼓励识别与餐品价值实现关联性强的重点供应商,将其供应优势与餐品的研发创新集成,反作用于供应链管理增值。

7.1.2 采购实施

7.1.2.1 宜识别采购风险,加强采购合同管理与控制,提高合同执行效率。

7.1.2.2 宜结合职责、时限及作业标准等进行采购流程设计,并按照取消、合并、重排和简化的基本路径持续优化采购流程。

7.1.2.3 宜通过建立采购早期参与机制,实现采购部门与上下游部门对采购需求信息的同步获取,缩短采购周期。

7.1.2.4 宜通过自建基地、共建基地、源头采购、多方合作等方式建立标准化采购模式,提升原料质量保证能力。

7.1.2.5 宜结合库存量及历史运营情况,根据日常采购量、消耗量等确定定量采购信息,实施采购订单动态管理,提升采购响应速度。

7.1.2.6 宜针对重要采购产品建立采购价格信息体系,建立对价格的收集、分析机制,降低采购成本。

7.1.2.7 鼓励采用第三方采购平台,对接线上线下采购渠道,提高采购精准度,降低采购成本。

7.1.3 采购验证

7.1.3.1 宜制定采购产品的质量控制标准和采购验证标准,通过质量验证监控验证合格率。

7.1.3.2 宜对采购验证信息进行系统分析,并作为供应商绩效评价的信息输入。

7.2 加工制作

7.2.1 宜根据终端消费日常统计结果,持续提升高销售量餐品的制作标准化程度,降低推式产品成本。宜将推式产品纳入中央厨房集中加工、统一配送。

7.2.2 宜通过菜单、加工流程、配送等环节的标准化,提升门店运营的标准化程度。

7.2.3 宜根据周期消费统计结果,确定消费频次相对较低餐品原料储备信息,合理控制原料库存,提高响应能力。

7.2.4 鼓励构建原料集中处理模式,对初级原料进行集中标准化处理,提高原料出成率。

7.2.5 宜通过流程再造及物料的多元化利用等方式,提高综合利用率。

7.2.6 在连锁经营模式下,宜动态比较各门店物料存量、物料利用率等情况,提升原料配置精准度。

7.3 物流

7.3.1 概要

7.3.1.1 宜建立物流信息采集系统,识别物流活动中采购量、库存和客户消费能力等系统变量之间的相互关系,结合顾客需求进行物流成本控制。

7.3.1.2 宜针对标准化程度高的物流作业,建立并运行标准操作流程,降低物流作业成本,提高物流系统的协同效率。

7.3.1.3 采用第三方物流时,宜确定对外部提供的物流服务的控制程度,确保采购运输、配送、仓储等物流活动受控,并建立对第三方物流供应商的评价考核机制。

注:本文件中的“采购运输”简称为“运输”。

7.3.2 运输、配送

7.3.2.1 宜将物流单元的标准化设计与使用纳入供应链管理战略,鼓励按 GB/T 2934 的要求配备并使用标准化物流器具,促进标准化物流器具社会循环共用体系的形成。

7.3.2.2 鼓励建立信息化的过程追溯系统,宜通过构建物流单元标识代码实现过程数据的自动采集,加强产品的追溯监控。

7.3.2.3 宜根据货物运输量考虑货物周转量,统筹设计运输、配送路线,降低物流周转成本。

7.3.2.4 必要时,宜建立冷链物流、保温配送操作标准并执行,提高运输、配送保障能力及效率。

7.3.2.5 宜建立第三方餐饮配送平台信息采集与交换渠道,分析信息流逆向作用效应,动态调整采购信息和加工计划。

7.3.2.6 由供应商提供运输服务时,宜将运输货损率、及时交付率等结果作为供应商历史绩效进行评价。

7.3.3 仓储

7.3.3.1 宜根据加工制作需求制定原辅料库存计划,并与供应商沟通库存计划,缩短订货周期,提高库存周转率。

7.3.3.2 宜根据正常运转周期内餐饮业供应链全链条信息,确定不同原辅料的周转库存及安全库存,控制多余库存,减少库存成本。

- 7.3.3.3 宜针对主要原料的安全库存设定库存阈值,并设置预警提醒。
- 7.3.3.4 宜建立库存循环盘点制度,及时调整账物差异数据,提高库存数据准确度。
- 7.3.3.5 宜分类统计加工制作过程的流动库存和销售终端的多余库存,作为库存成本评估的输入。
- 7.3.3.6 宜建立智慧化仓储管理系统,对原辅料出入库信息、库存量、库存批次、库存周转率、库存周期等进行动态管理。
- 7.3.3.7 宜合理配置常温库、恒温保鲜库和冷冻库存储面积,提高仓储利用率。
- 7.3.3.8 宜根据不同产品的储藏条件配置仓储设施设备,确定产品存留时间,减少存储损耗。
- 7.3.3.9 宜根据产品流各环节基础设施的分布布局,优化库存点配置,平衡库存分散度。

7.3.4 资源回收处置

- 7.3.4.1 宜对餐饮业供应链全链条过程中产生的废弃物进行分类处理,鼓励采用易于循环使用和再利用的过程周转用具,提高回收利用率。
- 7.3.4.2 宜建立循环经济模式,对厨余垃圾进行资源化利用。

7.4 终端销售

- 7.4.1 宜结合顾客用餐环节中产生的数据信息,对消费需求进行分析,调整供需计划,提高服务精准度。
- 7.4.2 宜结合日常供应量及就餐余量,评估顾客需求量,动态调整供餐总量。
- 7.4.3 宜建立信息化系统,实现线上查询、订座、点餐、外卖等功能,提高管理效率。
- 7.4.4 宜按 GB/T 39002 的指导推行分餐制,针对不同分餐方式确定节约化供餐方案。
- 7.4.5 宜提供主动打包服务,对适宜二次食用的菜品进行打包,打包服务可参照 SB/T 11070。
- 7.4.6 鼓励设计并使用节约型餐具。

附录 A

(规范性)

餐饮业供应链管理关键绩效指标

表 A.1 给出了餐饮业供应链管理中的关键绩效指标和指标说明。

表 A.1 餐饮业供应链管理关键绩效指标

序号	指标	说明
1	合同执行率	一定时间内,供应商实际执行合同数与签订合同数的比率
2	及时交付率	一定时间内,按时交付订单数与需交付订单数的比率
3	订单满足率	实际发货数量与订单需求数量的比率
4	缺货率	缺货次数与客户订货次数的比率
5	货损率	交货时损失的商品量与物流商品总量的比率
6	验证合格率	验证合格产品数占抽样产品总量的比率
7	原料出成率	原材料初步加工后可用部分的重量与加工前原材料总重量的比率,是衡量原料有效利用率的指标
8	周转库存	在正常的经营环境下,企业为满足日常需要而建立的库存
9	安全库存	用于缓冲不确定性因素(如大量突发性订货、交货期突然延期等)而准备的库存,需借助统计学进行计算
10	货物运输量	一定时期内,实际完成运送过程的货物数量
11	货物周转量	一定时期内,所运货物吨数与其运输距离的乘积,以吨公里或吨海里表示
12	库存周转率	在一定时期内,出库总数量与平均库存数量的比率,其中,平均库存数量是期初库存数量与期末库存数量的均值,是衡量一定时期内库存商品周转速度的指标
13	库存周期	一定范围内,库存物品从入库到出库的平均时间
14	顾客满意度	顾客对其预期已被满足感受的程度

参 考 文 献

- [1] GB/T 18354—2006 物流术语
 - [2] GB/Z 26337.1—2010 供应链管理 第1部分:综述与基本原理
 - [3] GB/T 26337.2—2011 供应链管理 第2部分:SCM术语
 - [4] GB/T 28577—2012 冷链物流分类与基本要求
 - [5] GB/T 28843—2012 食品冷链物流追溯管理要求
-





华信金泰检验认证有限公司

Huaxin Jintai Inspection and Certification Co., Ltd.

餐饮业供应链管理体系 要求

文件编号：CTS HXJT/YQMS-09-2026

文件版次：A/0

编 制：文件编制小组

审 核：夏露

批 准：程奇

受控状态：受控

发布日期：2026年03月18日

实施日期：2026年03月18日



文件修改记录

修订说明	修订页数	修订日期	批准



目录

文件修改记录	2
1 范围	5
2 规范性引用文件	5
3 术语和定义	5
4 组织环境	6
4.1 理解组织及其环境	6
4.2 理解相关方的需求和期望	6
4.3 确定管理体系的范围	6
4.4 管理体系及其过程	6
5 领导作用	7
5.1 领导承诺	7
5.2 质量方针	7
5.3 组织的职责与权限	7
6 策划	7
6.1 应对风险和机遇的措施	7
7 支持	9
7.1 资源	9
7.2 能力	9
7.3 意识	9
7.4 沟通	9
7.5 文件化信息	10
8 运行	10
8.1 运行策划和控制总则	10
8.2 餐饮业供应链策划设计	10
8.3 采购管理	11
8.4 加工制作管理	12
8.5 物流管理	12
8.6 终端销售管理	13
9 绩效评价	14
9.1 监视、测量、分析和评价	14
9.2 内部审核	14
9.3 管理评审	14



10 改进	15
10.1 不合格和纠正措施	15
10.2 持续改进	15
附录 A（规范性）餐饮供应链管理关键绩效指标	16

该认证管理体系要求归华信金泰检验认证有限公司所有，华信金泰检验认证有限公司对其拥有最终解释权。认证相关方如需获取相关实施规则请与以下联系方式获取：

地址：河北省石家庄市长安区广安街 91 号世纪方舟 B-26-2203,2206

电话：0311-68008520

邮箱：hxjttc@hxjttc.com