

虹口区餐饮店餐饮供应链代理商

发布日期：2025-09-24

供应链水平严重跟不上企业发展造成的恶果，长此以往，还会引发食品安全问题。造成这种状况的原因有几个：一是很多餐饮企业都是小企业，缺少现代供应链管理的知识和相关人才；二是餐饮供应链本来就很长，有农场、牧场、中央厨房、食品加工厂，分别属于***、第二产业，整合难度很大，如果企业产品多、单品多、原材料多，供应链管理会更加复杂；三是餐饮供应链不透明，浪费很多，食品安全问题多发，这是由于不同环节由不同人执行，产品吃到嘴里的时候，大家不知道其中的食材来自哪里，制作流程是怎样的。餐饮点菜系统哪个好-推荐上海博菜！虹口区餐饮店餐饮供应链代理商



膳易供应链开放式平台，提供前台POS系统、财务系统、HR、物流、供应商ERP、电子商务平台、食品安全等标准接口，打造一个餐饮行业全产业链的生态供应链闭环信息交互平台。

餐饮供应链的优点：货源管控普通食材供应链，由于源头端过于分散，走的又是多级分销模式，往往食材到手的时候，已经经过层层销售，难以追溯到源头。而餐饮供应链平台的一个功能就是对供应商货源的管控。无论是标品的米面粮油、调味品、酒水等，还是非标准食材，利用互联网的手段搭建集采平台，收集每日交易信息。信息化，量化商户的需求，可以对每个商户的购买偏好进行统计分析，并以信息化的呈现方式反馈给供应商，调整供货量，减少损耗，并向整个过程提供服务。未来发展目前在中国，几乎每个餐饮企业负责采购的人员手中都握有大量的供货商资源，而这些消息却并不流通。而供货商却苦于开发更多的商户而无从入手。餐饮供应链平台的出现，无疑是解决这些信息流通难题的一个方式。膳易餐饮供应链平台帮助餐饮客户省钱堵漏，共同发展！虹口区餐饮店餐饮供应链代理商致力于打造中国比较大的餐饮供应链信息交互及管理平台！

1	千元用量	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 定义：每1000元营业额所需使用原料的数量，以整箱为单位（通常算至小数点后4位）； ◆ 公式：(原料的实际使用量/每箱的包装)/营业净收入 *1000 ◆ 适用单位：快餐、标准化程度高
3	销售量	<ul style="list-style-type: none"> ■特点：可以针对往年、上季度、上月或上周的同期对比数据自动计算请货日期的预估信息；同时将一些上下调营业额的特殊因素相结合；得出最准确的订货依据； ■适用单位：中餐、中式快餐
2	安全库存	<ul style="list-style-type: none"> ■特点：根据安全库存量和日发货运量生成订货量； ■适用单位：中餐、快餐

订货有据可循，不是随意订货

降低门店库存成本

门店人员只需做少量修改即可完成订货，提高效率

可支持周期订货模式，操作简单

有人说，我国传统餐饮供应链的突出问题是：上游企业重视家庭厨房，忽略餐厅厨房；下游企业拒绝社会分工，不相信专业能力，喜欢大而全的全部掌控。这样的结果是，上游企业的产能无法充分释放，下游企业又纷纷自建中央厨房产能过剩。“小餐+大食”的模式则颠覆了这种情况。在一位业内人士看来，这是一种双赢的格局。对小餐饮来说，和原料生产厂家直接合作，首先减少了中间流通环节，可以通过大规模采购压缩成本；其次，未来餐饮是拼品牌的时代，和大型原料商合作保证了产品品质，有利于树立品牌形象，对企业的长远发展有积极意义。

当前中国餐饮供应链正从无序化走向有序化，整体水平取得了一定程度的提升。依托政策支持，借助互联网技术，餐饮企业不断建立稳定的供应链关系，整合物流、冷藏、大数据等多种资源，传统餐饮供应链搭建起了电商平台；同时大型餐饮中央厨房增多，供应链思维逐渐形成，供应链运作效率不断提升。总体来说，专业第三方餐饮供应链服务开始出现，给传统的餐饮供应链市场打开了想象空间，这在一定程度上解决了传统餐饮供应链中存在的问题。但餐饮供应链整体发展仍然处在初级阶段，餐饮供应链管理也很落后，餐饮食材品类众多且交易方式复杂，同时食材流通环节多、损耗严重，难以满足和响应终端需求。然而，大多数餐企老板并没有这方面的意识，只有很大企业在供应链上进行布局。



客户成功案例

武汉全派餐饮管理有限公司是中国香港上市公司“武汉光谷联合集团有限公司”全资子公司，成立于2011年。目前拥有十多家门店，旗下有多个门店形式的档口，2019年11月上线膳易供应链，目前，门店已成功上线使用。

客户是使用普通电子秤在做收货入库。由于每天入库物资较多，收货入库较复杂，每天的收货时间都将近两个小时，而且之前的餐饮系统较老，每天入库的各档口的负责人需要将入库信息手写到入库单中，然后厨师长进行汇总。再转交给财务，由财务再将入库信息录入到系统里面。且经常会出现错误，整个流程慢且繁杂。使用膳易系统后，每天通过手机订货，第二天直接使用打印的入库单去入库，将食材录入系统，财务只需要对入库信息进行审核。现在入库只需要半小时就可以完成入库+录入系统，而财务只需要核对入库信息。

大多数餐企关心的是目前其使用餐饮供应链能节省哪方面的成本-推荐博菜网络科技（上海）有限公司！虹口区餐饮店餐饮供应链代理商

博菜膳易配送餐饮系统！虹口区餐饮店餐饮供应链代理商

虽说供应链对餐厅的意味非同小可，但采购这一环节的发展却远远没有跟上餐厅门店的发展速度。不少小规模店还在沿袭传统的单店采购模式，需要什么食材，就直接通过供应链去采购，再单独送到店内或自己拉回去。这样操作虽然简单，但质量得不到保证。因为采购量少，小店往往没有议价权，采购和物流的成本都会比较高。据估计，这种零散采购甚至会让物流成本占到采购成本的10%以上。在此基础上，门店数量较多的餐厅或者规模较大的连锁品牌会选择集采集送，

签约直采基地和生产工厂，集中订单统一采购和配送。这样相对降低了成本，减少了浪费。但从分店到供应链的一系列交易环节都降低了采购效率。仓库管理和配送的成本仍然不容忽略，同时，仓库和配送的覆盖范围限制，也难以统一单店的口味和品质。虹口区餐饮店餐饮供应链代理商

博莱网络科技（上海）有限公司发展规模团队不断壮大，现有一支专业技术团队，各种专业设备齐全。致力于创造***的产品与服务，以诚信、敬业、进取为宗旨，以建膳易，膳易供应链产品为目标，努力打造成为同行业中具有影响力的企业。我公司拥有强大的技术实力，多年来一直专注于从事网络科技、计算机科技、通讯科技领域内的技术开发、技术转让、技术咨询、技术服务，计算机软件开发，仓储服务（除危险化学品），电子商务（不得从事金融业务），市场信息咨询与调查（不得从事社会调查、社会调研、民意调查、民意测验），会务服务，商务信息咨询，企业管理咨询，市场营销策划，企业形象策划，展览展示服务，设计、制作各类广告，利用自有媒体发布广告，酒店管理，食品流通，从事货物进出口及技术进出口业务，计算机、软件及辅助设备、电子产品批发、零售。【依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动】的发展和创新，打造高指标产品和服务。诚实、守信是对企业的经营要求，也是我们做人的基本准则。公司致力于打造***的膳易供应链**ERP**管理系统，膳易可视电子秤，膳易成本管控系统，膳易配送加工管理系统。