

# 最新配送方案及措施(实用5篇)

“方”即方子、方法。“方案”，即在案前得出的方法，将方法呈于案前，即为“方案”。通过制定方案，我们可以有条不紊地进行问题的分析和解决，避免盲目行动和无效努力。下面是小编精心整理的方案策划范文，欢迎阅读与收藏。

## 配送方案及措施篇一

1、根据仓库所出具的库存单，要求各部门及西湖春天、盛世开元两店据此进行物品、食品及调料的申购，处理库存积压，力争装修前做到零库存。

2、装修期间合理进行工作安排，确保即使性物品的及时采购，装修期间配合各部门车辆使用。

### 1、定点供货商

加强对定点供应商货品、价格、质量的监督，提高供货商所供货物品的品质，加强食品卫生、保质期等方面的检查，确保食品卫生安全。

### 2、零售店采购

所有零点采购食品均要求商家出具质量检疫证明，其他采购物品均索要保修卡和发票。积极配合财务部健全台帐、保证随时能通过工商防疫、动检等部门的检查。

### 3、主打羔羊肉产品采购

做好每年一次去内蒙采购羔羊肉工作，跟踪库存情况。及时反馈给总经办，制定周密、详细的采购计划，及时与内蒙羔羊肉供应商保持联系。掌握全国羔羊肉价格情况。保证采购的羔羊肉肉质优价廉，维持酒店的正常需求，保持我们酒店

羔羊肉品质在南阳餐饮行业的龙头地位。

主要是通过每日一次的市场调查对当日市场上出现新菜品经过询价后少量采购，通知一、二楼厨师长进行新品研制，每周一由两位厨师长到市场进行调查，通过调查，对采购工作进行监督并多提宝贵意见。

1、对驻郑采购员加强货品质量、价格的监督管理；对驻郑州发的海鲜类货品要尽量提高存活率，对郑州多发的调料类及冻品要提高质量确保无变质、无过期现象并提高驻郑采购员的工作效率。

2、对店内所需要物品的采购、合理安排采购时间段，确否工作有条不紊，对需要及时采购的物品要在第一时间购回。

3、配合财务、仓库掌握库存货品数量，对不必要物品不予采购，做到零存确保酒店现金流通顺畅。

1、不断强调采购员行车安全意识，宁停三分，不抢一秒，严格遵守交通规章制度。要求采购员外出执行任务时着装干净、整洁，言谈举止文明大方，注重礼节礼貌，使用礼貌用语，树立良好的企业形象。

2、对采购员行车专业知识进行培训和督导，规范驾车操作程序，避免因操作不当造成的车辆损坏。要求采购员熟练掌握路貌路况，少行弯路，节约采购成本。

3、在本职工作完成的基础上，密切配合其他部门的工作，随叫随到，不扯皮、找理由，提高整体工作效率。坚决杜绝公车私用现象，常督导、常检查，抓典型、重处理。

1、所有采购物品均详细掌握其市场行情，耐心讨价还价，坚决买到最低价，从一点一滴进行节约。

2、所有供应商送货价和每日零星采购价每日填入采购部每日价格对比表，每日对照，探寻规律，要求供应商及时根据市场行情调整供货价，一经发现调价不及时，则按最底供货价倒推一个月进行货款清算。

3、每日准时准点带领采购员到市场采购，对当天所有货品价位认真咨询、掌握，以便对供应商供货价进行核对并采购质最优、价最低的货品。及时将新品购回交于厨房进行新品研发。对当日沽清的货品尽最大努力组织货源，力争不影响当日销售，确实断货的商品及时通知厨房。

4、接受厨师长每周一时常调查监督，不定期对驻郑采购的工作情况进行抽查，确保各项采购工作顺利开展。

5、对采购部外线电话的使用进行严格管理，建立供应商及酒店内部人员通讯录，除通讯录上的电话外，其他电话一律禁打，特殊情况需将电话号码及联系人进行存档，以便月底调出话费清单进行核准，以次达到话费节约的目的。

最后，祝大家工作顺利，心想事成。让我们携起手来，为我们美好、灿烂的明天努力奋斗吧。

## 配送方案及措施篇二

我司将保证每日提供新鲜的肉类、蔬菜，特做出以下承诺：

一、严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》等相关规定。

二、坚决不提供不符合国家食品安全标准要求的各类食用肉类、蔬菜及配料用品，不在食品中掺杂、掺假、以次充好、以不合格品冒充合格品。

三、按照业主《采购清单》上要求的肉类、蔬菜及指定物品

运送到等物质数量按时送到业主指定的地点，严格按照使用单位所需的数量提供，未经使用单位同意，不得增加或减少。

四、每天在正常情况下送新鲜肉类、蔬菜两次；随叫随到，随时提供采购，并送达指定地点；我司必须将业主需要的新鲜肉类、蔬菜按计划按时间送达。

五、按照业主要求随时通知我司购买各种配餐等商品的需  
要，我司必及时按业主要求将商品送到。我司保证新鲜的食用肉类做到：猪肉牛肉有卫生防疫检测印章，无注水；肉新鲜、无异味、无腐烂、无防腐剂保鲜，品质合格无毒无害；家禽类新鲜、无病、无注水。蔬菜类做到：新鲜菜光滑、清脆鲜嫩，无变质腐烂、无黄叶、不带泥沙、无杂草、检验无农药残留，净菜达到\*\*%以上。

六、业主可对我司的供应肉类、蔬菜不定期抽样送卫生防疫部门检疫。如肉类、蔬菜有卫生、质量问题，检验费由我司承担，并承担相应的违约责任。

七、我司保证配料用品保证卫生安全合格，坚决不提供包装袋破损、生产日期标识模糊不清、假冒伪劣或不符法定要求的配料用品。我司提供的指定商品保质期到达业主地点时有\*\*个月以上。

八、加强对配送人员的健康管理，配送人员保持良好的个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽，不留长指甲，不涂指甲油，不佩带饰物，保持手部清洁，并持有健康证件。

九、定期或不定期对运送食品运输车辆的进行清洗消毒管理，保持车辆清洁、无异味、防止污染。

我司本着“保障食品安全，享受幸福生活”的原则，以优良品质与信誉求发展，以客户为中心，保证做诚实守信的经营户。

承诺人：

日期：

## 配送方案及措施篇三

甲方：

乙方：

根据《中华人民共和国合同法》及相关法律规定，双方就农产品配送事宜经共同协商，达成如下协议：

1. 乙方为甲方提供厨房所需的各种农产品配送(即水果、酸奶、副食等)

### 一、双方权力和义务

#### 一) 甲方的权力和义务

1. 甲方按照配送合同规定监督乙方依法经营、履行合同，做好指导和协调工作。

2. 甲方可对乙方的配送要求、服务水平及卫生情况进行监督，并有权要求乙方及时整改不良之处。

3. 甲方所需商品必须在当日上午9点前通过电话的方式下订单给乙方给乙方提供数量编制和配送时间。

3. 乙方提供的农副产品经双方协议在每30天为一个周期结算，甲方提出每月15日为一个结算周期。

#### (二) 乙方的权力和义务

1. 乙方应遵守国家 and 地方有关的环境和卫生标准，严禁供应

腐烂变质的食品，确保菜肴的新鲜和卫生。

2. 乙方员工应遵守甲方的规章制度，不得私自携带甲方物品离开。

3. 乙方所有商品价格需每周天报价一次，经甲方同意后方可供应。

4. 乙方的商品必须按甲方所规定的配送时间到货或提前半小时到货，到货后按需时应协助甲方的工作人员过称进仓。

3. 合同期满或中途解除合同，甲方必须在合同终止日一次性结清乙方的所有款项。

### 三、违约责任

1. 因乙方提供不洁食物造成甲方人员中毒的，经相关部门鉴定封样后，由乙方承担相应的责任。

2. 甲方未按时结清乙方账款的，应承担违约金(比照银行逾期付款处理)。

3. 如乙方因违反合同约定，甲方有权要求乙方及时整改，如乙方仍不能达到其要求，甲方有权终止合同。

4. 任何一方要终止合同都应提前两周(既：15天)通知对方并协商，如未按规定终止合同的，违约方应承担全部违约责任。

### 五、争议解决

双方在履行本合同的期间内，如有争执或单方未能接受本合同，应双方及时协商解决，协商结果不能一致时，可向当地人民法院诉讼解决。

如有未尽事宜，双方协商一致通过后并签字盖章后才能生效

补充条款。

本合同自双方盖章签字后生效。合同一式两份，甲、乙双方各执一份。

甲方(盖章) 乙方(盖章)

代表：日期：

代表：日期

## 配送方案及措施篇四

为进一步加强全县中小学校食品卫生安全管理，规范学校食堂食品原料采购管理，严防发生食物中毒或食源性疾病的发生，切实保障广大学生和教职员工的身体健康和生命安全，**xxx县xxx农副产品配送有限公司**特制定本方案。工作目标：在全县统一要求框架下，以学校为单位，依照各学校实际，建立区域性的大宗食品原料统一配送机制并有效开展工作，以进一步规范化全县中小学校食堂食品原料采购管理。促进全县中小学校食堂的规范化管理，确保学生在校就餐的安全、营养、价廉，促进全县中小学学生的健康成长。

大米、食用油、面粉、鲜肉、蔬菜、调料、乳制品等其他品种

2、食用油必须符合**gb1535—20xx**标准(大豆油)，取得食品生产许可证，具有产品检验报告，在保质期内，有**qs**标志。

3、面粉必须符合**gb1355—86**标准，取得食品生产许可证，具有产品检验报告，在保质期内，有**qs**标志。

4、学校食堂副食品、蛋、糕点、生粉豆制品、半成品、调味品(食盐、味精、酱油、醋等)等必须取得《食品生产许可证》，

具有产品检验报告，在保质期内，有qs标志。

5、学生饮用奶必须符合□xxx省“学生饮用奶计划”暂行管理办法》中对学生饮用奶质量标准。学生饮用奶的质量及其标识应执行国家标准gb—5408. 2—19xx□灭菌乳》

和gb7718—19xx□食品标签通用标准》的规定，应采用符合gb/t6914—19xx□生鲜牛乳收购标准》规定的原奶生产，不得用复原乳生产。每份奶的单件包装净含量应采用】80毫升、200毫升、250毫升等规格，净含量负偏差符合国家规定。

6、配送的鲜肉类必须在定点屠宰场(或宰杀店)宰杀加工，并经动物卫生检疫机构检疫合格，加盖检疫合格印章和屠宰场印章，并附有《动物产品(b)检疫合格证明》；冷冻肉类必须向经营商索票索证，并报动物卫生检疫机构备案。

7、蔬菜在配送前必须采样送检，并注明蔬菜的产地、生产者及数量等，经县(或乡镇)农产品质量安全监管站进行农药残留检测，检测合格并出具农药残留检测合格报告单后，方可采收配送。

我公司接到学校食堂配送定单后，由公司采购员工分类采买或向和我公司签订购销协议的农民专业合作社订购，将组织的食品蔬菜由分拣人员按《食品蔬菜配送质量标准书》分拣包装并分类入库贮藏。

我们配送的蔬菜经由学校食堂的质量监督员验收。

配送价格构成及报价说明书：配送价格包含蔬菜的收购价格、分拣运输的损耗和搬运运费、运输费、国家法律规定的税费和行业交易费和我们企业的毛利等方面。在制定配送价格的过程中，根据蔬菜行业的各种特殊性，我们主要采取随行就市的原则主要采取由供应商定期（周报、旬报、月报）报价、采购方核价的方式进行（当有分歧的意见时，双方议价协商解决）。



1、建立服务补救预警系统。化解顾客抱怨的最佳时机是在事前，以预防为主，补救为辅，即在问题出现前预见到问题即将发生而予以避免。

2、鼓励和引导不满的顾客投诉。物流服务提供者要设计方便顾客投诉的程序，以鼓励和引导顾客投诉。还应鼓励不满意顾客中“沉默的大多数”说出他们的不满，利用这些信息发现潜伏的危机和问题的根源，及时改进。

3、快速解决问题。当发生服务失误时，企业作出反应越快，服务补救效果会越好。服务人员必须在失误发生的同时迅速解决，避免服务失误扩大并升级。

正是由于配送运输独有的特点，合理规划配送路线对配送成本的影响要比一般运输大得多，所以必须在全面计划的基础上，制定高效的运输路线，选择合理的运输方式和运输工具，通常把汽车作为主要的运输工具。选择驾驶经验丰富的驾驶员配送，这也是整个配送网络优化的关键环节。合理确定配送路线就是经最少的环节，以最快的速度把食品蔬菜运至学校食堂，以保障学校食堂的正常运行。

1、时间安排：准时拣货、检测、发货。

2、运输安排：安排保鲜货车进行较远距离配送，选择最短的路径！

## 配送方案及措施篇五

(2) 计划外采购或临时增加的项目，并制定计划或报告财务部审核；

(3) 采购计划一式四份，自存一份，其它三份交财务部。

2、审批采购计划：

(1) 财务部将各部门的采购计划和报告汇总, 并进行审核;

(3) 将汇总的采购计划和预算报总经理审批;

(4) 经批准的采购计划交财务总监监督实施, 对计划外未经批准的采购要求, 财务部有权拒绝付款。

### 3、物资采购:

(1) 采购员根据核准的采购计划, 按照物品的名称、规格、型号、数量、单位适时进行采购, 以保证及时供应。

(2) 大宗用品或长期需用的物资, 根据核准的计划可向有关的工厂、酒店、商店签订长期的供货协议, 以保证物品的质量、数量、规格、品种和供货要求。

(3) 餐饮部用的食品、餐料、油味料、酒、饮品等等, 由行政总厨、大厨或宴会部下单采购部, 采购人员要按计划或下单进行采购, 以保证供应。

(4) 计划外和临时少量急需品, 经总经理或总经理授权有关部门经理批准后可进行采购, 以保证需用。

### 4、物资验收入库:

(1) 无论是直拨还是入库的采购物资都必须经仓管员验收;

(2) 仓管员验收是根据订货的样板, 按质按量对发票验收。验收完后要在发票上签名或发给验收单, 然后需直拨的按手续直拨, 需入库的按规定入库。