



逢甲大學學生報告 ePaper

中小型餐飲企業 ERP 庫存管理系統的設計與實現

Design and implementation of ERP inventory management
system for small and medium-sized catering enterprises.

作者：馬俐珂

系級：會計四丙

學號：D0477505

開課老師：曹秀惠

課程名稱：會計資訊系統(二)

開課系所：會計系

開課學年： 106 學年度 第 1 學期

中文摘要

根據當前的餐飲管理體制，一般是根據所掌握的食材，調味料以及烹飪工具類別，相應分成幾個庫存進行物資的計畫，訂貨，核對入庫，根據各個部門的需要來發送食材及半成品，並隨時進行庫存盤點，庫存損耗管理，根據自身管理的需要按月，季，年進行統計分析，產生相應報表，為了加強關鍵食物原材料管理和控制倉儲成本，要定期掌握其儲備消耗情況，根據計畫定額和實際消耗定額的比較，進行定額管理。所以餐飲業的庫存管理是便當店的管理系統的核心。就算是小小的便當店或是簡餐店，相因的庫存管理往往也是很繁雜，由於餐飲業並沒有固定化的產品，產品種類多變，掌握的食物種類眾多，管理，訂貨，發貨的管道各有不同，各個下流供應商的交易方式也不同，各類統計報表樣式繁多，因此庫存管理必須實現電腦化，而且必須根據店家的具體情況制定流程化管理，以便提高工作效率。

本文初步分析庫存管理系統在餐飲業的要求和現況，聯繫實際情況與其他餐飲 ERP 系統的功能，嘗試設計一個以控制庫存物流為主的 ERP 程式。幫助店家實現了庫存的日常管理和進貨出貨的查詢。

希望我的建議能夠幫助改善存在庫存管理方面問題的餐飲店家的內部以及整個供應鏈各個環節的管理、調度及資源配置，真正做到核算成本。為餐飲企業的發展提供一個新的思路，也為中式速食餐飲業的可持續發展提供一種有借鑒意義的發展模式。

關鍵字：餐飲業，庫存管理，ERP

Abstract

According to the current food and beverage management system, is based on the mastery of the ingredients, seasoning and cooking tools category, the corresponding project into several inventory goods, orders, check inventory, according to the needs of each department to send the ingredients and semi-finished products, and the count of inventory at any time, loss of inventory management, according to the needs of its management by the month, quarter, years of statistical analysis, generate the corresponding report, in order to strengthen the key food raw material inventory cost management and control, regularly consume of its reserves, according to the plan and the comparison of the actual rate of consumption, the quota management. So the inventory management in the catering industry is the core of the management system of the convenience store.

Even small bento shops or casual dining shops, for inventory management is often very complicated, because the restaurant was not immobilized products, product variety and changeful, grasp many kinds of food, management, order, delivery pipe is different, each downstream suppliers have different way to trade, all kinds of statistical reports the type is various, therefore must implement computerized inventory management, and must develop routing management according to the actual circumstances of the owner, in order to improve the work efficiency.

In this paper, a preliminary analysis of the inventory management system in the restaurant industry requirements and current conditions, contact the actual situation and other catering function of ERP system, try to design a give priority to in order to control inventory logistics ERP application. Help the store to realize the inventory of daily management and purchase and delivery of the query.

Hope my advice will help improve inventory management problems existing in the catering shops within and throughout the supply chain each link of the management, scheduling and resource allocation, truly accounting cost. It provides a new idea for the development of catering enterprises and provides a model for the sustainable development of Chinese fast food restaurant.

Keyword : Catering, inventory management, ERP.

目次

第一章 库存系统.....	錯誤!	尚未定義書籤。
1.1. 重要性.....	錯誤!	尚未定義書籤。
1.2、食品原料存货控制的特点.....	錯誤!	尚未定義書籤。
1.2、存货类型.....	錯誤!	尚未定義書籤。
1.3 库存管理系统的现状.....	錯誤!	尚未定義書籤。
1.4 主要功能.....	錯誤!	尚未定義書籤。
1.5 系统需求分析.....	錯誤!	尚未定義書籤。
第二章 系统分析.....	錯誤!	尚未定義書籤。
2.1 企业希望解决的问题是：.....	錯誤!	尚未定義書籤。
2.2 系统设计的目标.....	錯誤!	尚未定義書籤。
2.3. 系统的功能需求.....	錯誤!	尚未定義書籤。
2.3.1 系统设计优点.....	錯誤!	尚未定義書籤。
第三章 系统总体设计.....	錯誤!	尚未定義書籤。
3.1 系统流程.....	錯誤!	尚未定義書籤。
3.2. 数据流程图.....	錯誤!	尚未定義書籤。
3.3 存货出库.....	錯誤!	尚未定義書籤。
3.4 系统数据表.....	錯誤!	尚未定義書籤。
3.5 系统功能设计.....	錯誤!	尚未定義書籤。
3.6 系统架构特点设计.....	錯誤!	尚未定義書籤。
第四章 系统详细设计.....	錯誤!	尚未定義書籤。
4.1 包结构设计.....	錯誤!	尚未定義書籤。
4.1.2 业务逻辑层.....	錯誤!	尚未定義書籤。
第五章· 存货会计处理.....	錯誤!	尚未定義書籤。
5.2 存货盘点：.....	錯誤!	尚未定義書籤。
5.2.1 存货盘存控制系统.....	錯誤!	尚未定義書籤。
第六章 总结与展望.....	錯誤!	尚未定義書籤。
參考文獻.....	錯誤!	尚未定義書籤。

第一章 庫存系統

1.1. 重要性

食品原材料一經驗收，必須進行有效的保管，以防止腐爛變質和其他可能發生的浪費現象。在小型的餐飲企業，採購、儲存一般是由一個部門負責的，所以如果有 ERP 系統的說明，無疑是能夠解決許多問題。

據統計，一家中等規模的餐廳，每月銷售額在 100 萬元左右，如果沒有對存貨進行很好的控制管理，初步估計成本浪費為 1% 以上，也就是一個月至少浪費 1 萬元，而廚房作為餐廳的核心部門，也是利潤的創造部門，廚房要生產優質的、實惠的餐飲產品，離不開對食物原材料存貨的有效控制。

對於各位餐飲從業人員，我們都知道餐廳每天生意都具有一定的不確定性，餐廳廚房菜品銷售，不能嚴格地按照標準的計畫訂單來生產，因此，掌握一套有效的餐飲食物存貨控制程式，對餐廳成本控制至關重要。

1.2、食品原料存貨控制的特點

食材的存貨控制與其他行業的不同，餐飲經營中的食品原料存貨控制不僅要考慮保持一定的存貨數量，而且要考慮加工中的數量和已經銷售出去的產品的使用量，也就是半成品的庫存。由於存貨需佔用資金，當然存貨量最好是少量或者沒有，如果食品原料一旦被加工成產品就被全部銷售出去，可不剩存貨，但是這是幾乎不可能實現的。向供應商訂了貨也不等於馬上能送來，訂貨到交貨存在一段交貨時間，為防止交貨期間生產的中斷，要備一些存貨以防送貨和生產之間的交貨期出現食品原料短缺的現象。對於容易變質的食材來說，由於這類原材料的交貨次數頻繁，通常是每天交貨一次，甚至每天交貨數次，故交貨期間食品原料的存貨保持在最低限度。交貨的頻率往往受儲藏室設備情況的制約，大的儲藏室

可以允許有較大的存貨量。

1.2、存貨類型

1. 半成品存貨

這類存貨無需成熟的過程，稍加工就可以立即服務於顧客。但明顯儲藏時間不能過長，半成品存貨與銷售之間的關係越密切，變壞造成的損失也越大，半成品庫存的價值不應超過當天食品原料成本的 1.5 倍。

2. 批量存貨

許多食材都是批量採購的，批量的大小視食品原料的腐爛變質程度、儲藏室設施、使用頻率、運輸費用、銷售預測、信貸條件以及折扣等因素而定。

在正常的銷售情況下，儲藏室應將存貨保持在最低存貨以上，一旦存貨低於這個水準應組織再採購。對與任何規模的便當餐飲業者，任何時候都不應該沒有存貨

1.3 庫存管理系統的現狀

企業庫存管理資訊化應用的現狀到底如何？他們有哪些實際需求亟待滿足？

在對企業上線庫存管理系統要求點的調查中，我們看到，大多數的企業對庫存管理系統的關鍵需求點仍集中於採購、生產、銷售計畫一體化方面，15%的企業對系統的關鍵需求點集中在庫存物料動態化管理層面上，15%的企業將系統需求放在品質管制與控制問題上，12%的企業將關鍵需求點定位於供應鏈管理與外部合作夥伴協作層面的管理層面上。

對於中國數量眾多的餐飲企業而言，在庫存管理系統應用方面需要進一步加深對資訊化應用的理解，需要更多地深入應用而非停滯於徘徊中，

因此，我希望藉由對逢甲附近餐飲業者的調查研究與分析，瞭解店家對於庫

存管理系統的需求，根據自己所學知識，設計出能滿足大部分店家需求的 ERP 庫存管理系統，從供給角度解決需求難題；另一方面，也順便加強對一些小型私人店鋪庫存管理應用意識的普及工作，讓廣大餐飲業者樹立起對庫存管理產品的正確選擇觀，從需求角度引導用戶需求、挖掘用戶需求。

1.4 主要功能

餐飲業的庫存管理往往是很繁雜的，由於物料種類繁多，訂貨、出入庫、投入使用的方式各有不同，不同店家之間的管理流程各有不同，各類統計匯總報表表樣繁多，因此庫存管理必須實現電腦化，而且必須根據企業的具體情況制定便提高工作效率。

根據當前的小型企業管理體制，一般庫存管理系統，總是根據原材料或半成品的類別，進行物料的計畫、訂貨、核對入庫；根據廚房生產部門的需要來出庫，並定期進行庫存盤點、作帳；根據永續經營的需要，階段性進行統計分析，制定採購計畫；要定期掌握其儲備消耗情況，還要根據計畫定額和實際消耗定額的比較，進行特殊食材定額管理。

所以一個完整的餐飲企業 ERP 系統應包括計畫管理，客戶管理，庫存管理，銷售管理，統計管理，財務管理等到模組。其中庫存管理是整個系統的核心。

一家便當店如果屬於傳統型的服務行業，存在的問題：資訊化不足，電腦使用率低，大量的日常工作皆是手工處理、紙面處理，因此工作效率低，內部溝通不及時的問題很難克服。要提升在行業中的競爭力，內部資訊化是不可缺少的一個步驟。實施先進的辦公室自動化系統，實現企業內部資訊管理、共用及交流，才能讓企業在激烈的競爭中取得先機。

隨著時代的進步，目前餐飲業者正面臨著越來越激烈的競爭，光靠從前傳統的經營管理方式顯然沒有辦法適應當今資訊化的社會，改善店家內部以及整個供

應鏈各個環節的管理、調度及資源配置，迅速適應客戶的新需求和市場新機遇的能力，是贏得競爭勝利的決定性因素，而快速有效地導入相應 ERP 系統是被實踐證明瞭的提高企業競爭力的最有效的方法之一。從根本上說，企業就是一個利用資源（人、財、物、時間），為消費者創造價值的組織，庫存管理就是對這些資源進行計畫、調度、控制、衡量、改進的管理技術和資訊系統。

針對目前小型便當餐飲業者存在的問題，本文設計一個以庫存管理為主，具有一定智慧特性和網路特性的管理系統。該系統不僅能智慧的控制企業的物流情況，而且還具有操作方便、便於糾錯的特點。

1.5 系統需求分析

一家以訂單為依據進行餐飲服務的小公司，公司的主要流程是：

一·接到一張客戶訂單，由銷售部門轉化為內部訂單，轉給廚房，廚房根據訂單上的產品、數量，預先制定好餐點製作流程，半成品儲存量，匯總食物等材料需求，然後根據食物庫存情況決定是否接單。

二·主管部門分析銷售部門提供的銷售資訊提出食材原物料的採購計畫，廚房根據請購單下採購單，然後食材入庫，在手工操作的條件下，各個部門之間的溝通困難，比如，當廚房下完採購訂單之後，庫存是否如期到貨，必須去廚房庫存詢問，而且即使詢問了，有時候因為不同餐點需要的食物材料重複，導致訂單數目不固定，不成比例，而無法確定是哪一張採購單到貨，哪一張沒有到貨，再例如，銷售部門下過訂單之後要詢問廚房才能瞭解到餐點是否準備出餐的情況，等等，這一系列的問題亟待解決，隨著經濟的全球化以及中國經濟改革的逐漸深化，餐飲業面臨著越來越激烈的競爭，特別是本土的小企業，越來越受到那些具有科學管理流程和餐飲標準化大公司的競爭衝擊，改善庫存系統各個環節的管理、調度及資源配置，迅速適應客戶的新需求和市場新機遇的能力，是小型餐飲企業贏得競爭勝利的決定性因素。

第二章 系統分析

系統餐飲我國最傳統、涉及面最廣的行業。現在包括網路技術在內的資訊技術在我國各行各業應用已非常普遍，而在這個最傳統行業的應用卻既少又低。市場已迫切需要高技術產品來提升中式餐飲管理的效率。

對於一般的私人店家，存在的普遍問題是：資訊化不足，電腦使用率低，大量的日常工作皆是手工處理，紙面處理。因此工作效率低落，比如內場廚房和外場工作人員溝通不及時，原物料準備不足或過剩等等問題很難克服，其中，庫存管理起著非常重要的作用。

2.1 企業希望解決的問題是：

- 1 能及時根據需要調整庫存
2. 能用 ERP 解決傳統庫存管理中資訊交流的問題，使各個部門可以根據庫存資訊進行資訊交流和互享。
3. 能對廚房作業進行管理，進行餐點訂單產流程能夠制訂與查詢。
4. 銷售部門能方便地根據庫存資訊和客戶的要求做出食材餐點的供應計畫。
- 5 隨時瞭解供應商的供貨執行情況

2.2 系統設計的目標

1· 系統運行集成化：

這是庫存管理應用成功在技術解決方案方面最基本的表現。庫存管理系統是對企業物流、資金流、資訊流進行一體化管理的軟體系統，其核心管理思想就是實現對“供應鏈”的管理。軟體的應用將跨越多個部門，與不同功能相互支持運行。為了達到預期設定的應用目標，最基本的要求是系統能夠運行起來，實現集成化應用，建立完善的資料體系和資訊共用機制。一般來說，如果庫存管理系統

僅在財務部門應用，只能實現財務管理規範化、改善應收帳款和資金管理；僅在銷售部門應用，只能加強和改善行銷管理；僅在庫存管理部門應用，只能說明掌握存貨資訊；僅在廚房生產部門應用只能輔助制定餐點製作流程和物資需求計畫。只有集成一體化運行起來，才有可能達到：降低庫存，提高資金利用率和控制經營風險；控制餐點的生產成本，縮短庫存原物料的儲存週期；提高進貨的品質和合格率；減少財務壞帳、呆帳金額等。這些目標能否真正達到，還要取決於真實導入 ERP 系統的實施效果。

2. 業務流程合理化：

餐飲流程大致分為六大步驟

1、 客人進入餐廳，根據領位元引導就坐後，服務員對其進行點菜服務。這樣領位元應該記錄一份所有到店客人人數、時間、桌台的清單。當班結束後交後臺財務部。這樣財務部一方面統計收銀員當班的全部桌台收入，另一方面統計領位元記錄的全部桌台消費記錄，二者進行核對。杜絕了收銀員漏輸或故意沒有將點功能表輸入電腦給餐廳帶來的收入損失。

2、 客人點單傳到廚房，廚師應保留一份當班出菜品的全部單據。當班結束後交財務部。便於財務核對收銀輸入的菜品與實際廚房出菜品的數量是否一致。

3、 客人結帳後，由服務員記錄該桌台客人實際付款金額。當班結束後交財務部。這樣財務部一方面統計收銀員當班的全部桌台收入，另一方面統計服務員記錄的全部客人實際付款記錄，二者進行核對。杜絕了收銀員利用客人退菜、打折等手段或客人多付餐費等情況將餐廳收入占為己有。

4、 對於酒水等商品的管理，系統自動根據商品入庫、出庫及當天銷售數量而計算庫存剩餘數量。後臺財務人員只需每天營業結束後或開始前核對庫存實際數量與系統剩餘數量是否一致便可及時發現商品有無丟失現象。

5、 對於客人要求退減的菜品或需要打折、掛賬的帳單，必須由主管或經理簽字。

6、對於需要衝負的帳單，系統要求必須由主管許可權以上的人員才能操作。

讓這六個步驟合理化，這是庫存管理應用成功在改善管理效率方面的體現。庫存管理應用成功的前提是必須對傳統的經營管理模式進行重組，因此庫存管理應用成功也即意味著餐飲業務的整套處理流程趨於合理化，並實現了庫存管理應用的以下幾個最終目標：競爭力得到大幅度提升；面對市場的回應速度大大加快；顧客滿意度顯著改善。

3· 績效監控動態化：

庫存管理的應用，將為企業提供豐富的管理資訊。如何用好這些資訊並在銷售管理和決策過程中真正起到作用，是衡量庫存管理應用成功的另一個標誌。在庫存管理系統完全投入實際運行後，各個決策部門應根據管理需要，利用庫存管理系統提供的資訊資源設計出一套動態監控庫存變化的報表體系，以期即時回饋和糾正庫存管理中存在的問題。這項工作，一般是在庫存管理系統實施完成後由各個店家自行設計完成。如未能利用庫存管理系統提供的資訊資源建立起自己針對自己經營財務現狀的績效監控系統，將意味著庫存管理系統應用沒有完全成功。

4· 管理改善持續化：

隨著庫存管理系統的應用和業務流程的合理化，店家管理水準將會明顯提高。為了衡量管理水準的改善程度，可以依據不同的顧問公司或國際標準的企業管理評價指標體系對整體庫存管理水準進行綜合評價。評價過程本身並不是目的，為餐飲業者建立一個可以不斷進行自我評價和不斷改善管理的機制，才是真正目的。這也是庫存管理應用成功的一個經常不被人們重視的標誌。

2.3. 系統的功能需求

提供一套完備的小型餐飲業庫存管理系統的功能：

- (1) 建立基本資料資訊庫，規範所有資料資訊。
- (2) 食物原材料控制半自動化，加強了各個部門之間的聯繫。
- (3) 高庫存管理的服務水準，最大限度地降低庫存量，包括中間庫存和在製品的庫存，以減少在庫存上的資金積壓。

- (4) 最大限度的保證餐點出餐的按期完成。
- (6) 集中管理固定資產和設備，進行耗損折舊集中管理。

系統整體可以分為多個子系統，分別對應某些特定方面的功能。從整體上看，整個系統可以分為 6 個子系統：

- (1) 登錄管理：包括許可權管理，帳戶管理，帳號憑證，角色分配。
- (2) 採購入庫管理：包括請購單生成，採購明細，入庫。
- (3) 庫存管理：包括庫存明細，查詢，出入庫，盤點。
- (4) 銷售出庫管理：包括銷售出庫。
- (5) BOM 管理：包括物料結構，物料明細。
- (6) 查詢及報表生成

系統功能包圖如下所示：



2.3.1 系統設計優點

概括起來系統的優點如下：

- (1) 物料資訊 BOM 一次性建立，便於規範控制。
- (2) 物料控制半自動化，加強了各個部門之間的聯繫。
- (3) 提高庫存管理的服務水準，最大限度地降低庫存量，包括中間庫存和

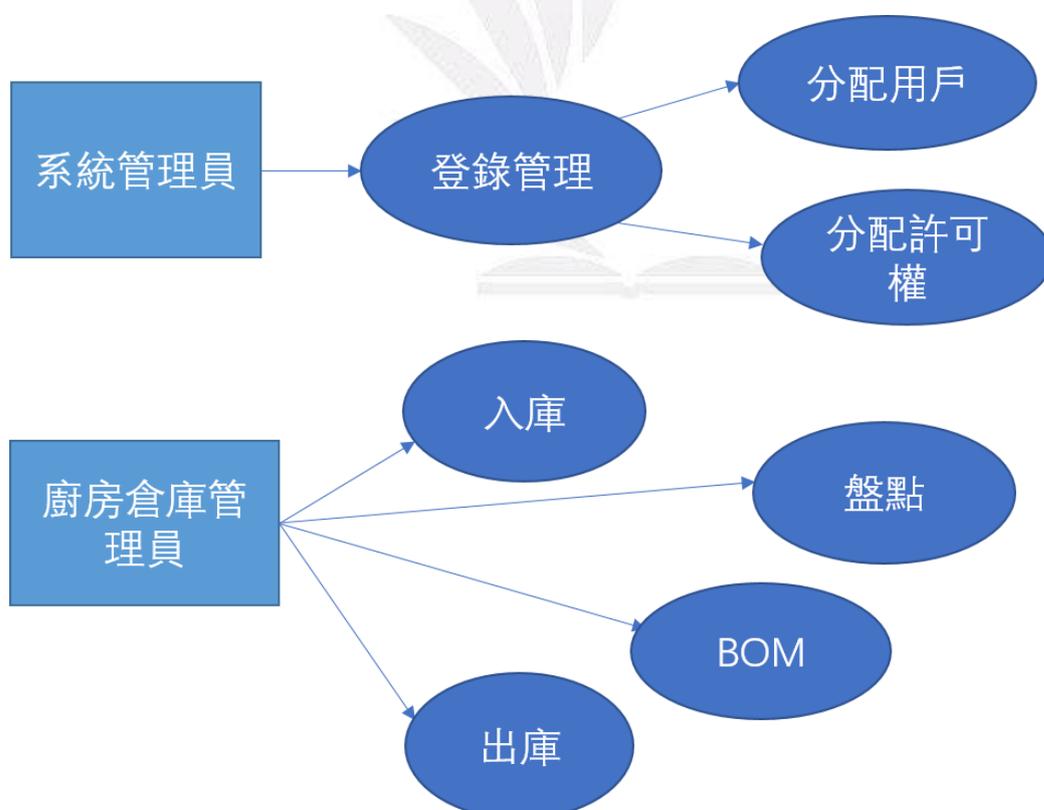
在製品的庫存，以減少在庫存上的資金積壓。並有庫存 max/min 報警機制。

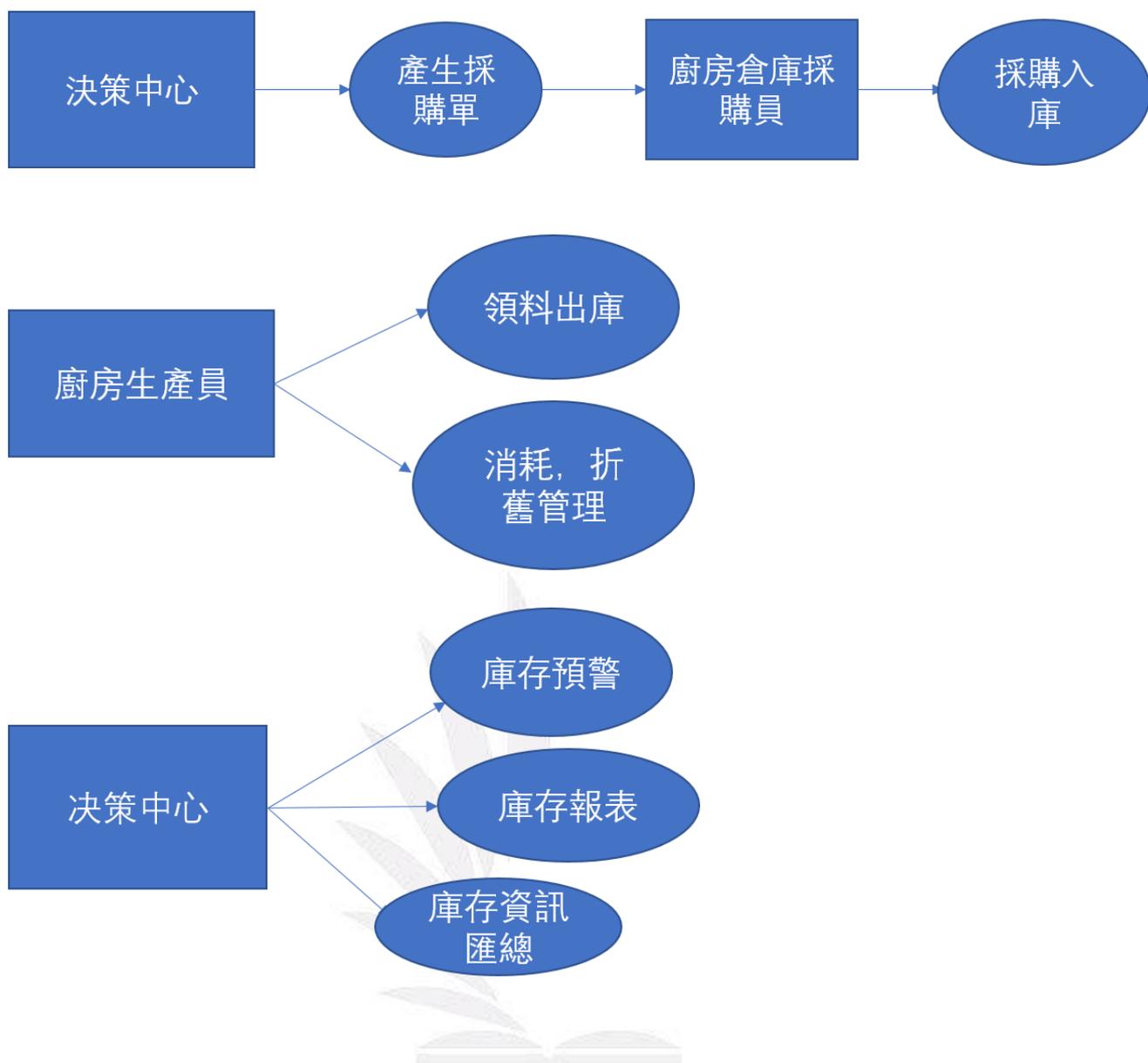
- (4) 最大限度的保證訂貨任務的按期完成。
- (5) 提高計畫的可能性，實現均衡生產。
- (6) 集成管理職能，提高管理效率。

最初本著盡可能完成庫存管理的各項功能的原則，將庫存食材控制到只在需要的時候向需要的部門按需要的數量，提供所需要的食物原料和半成品，也就是說，它既要防止原材料供應滯後於生產部門和銷售部門的要求，也要防止物料的進貨量過多，以免增加庫存，佔用空間，製造不必要的倉儲成本和材料耗損，設計了這個庫存管理系統的架構模型。

第三章 系統總體設計

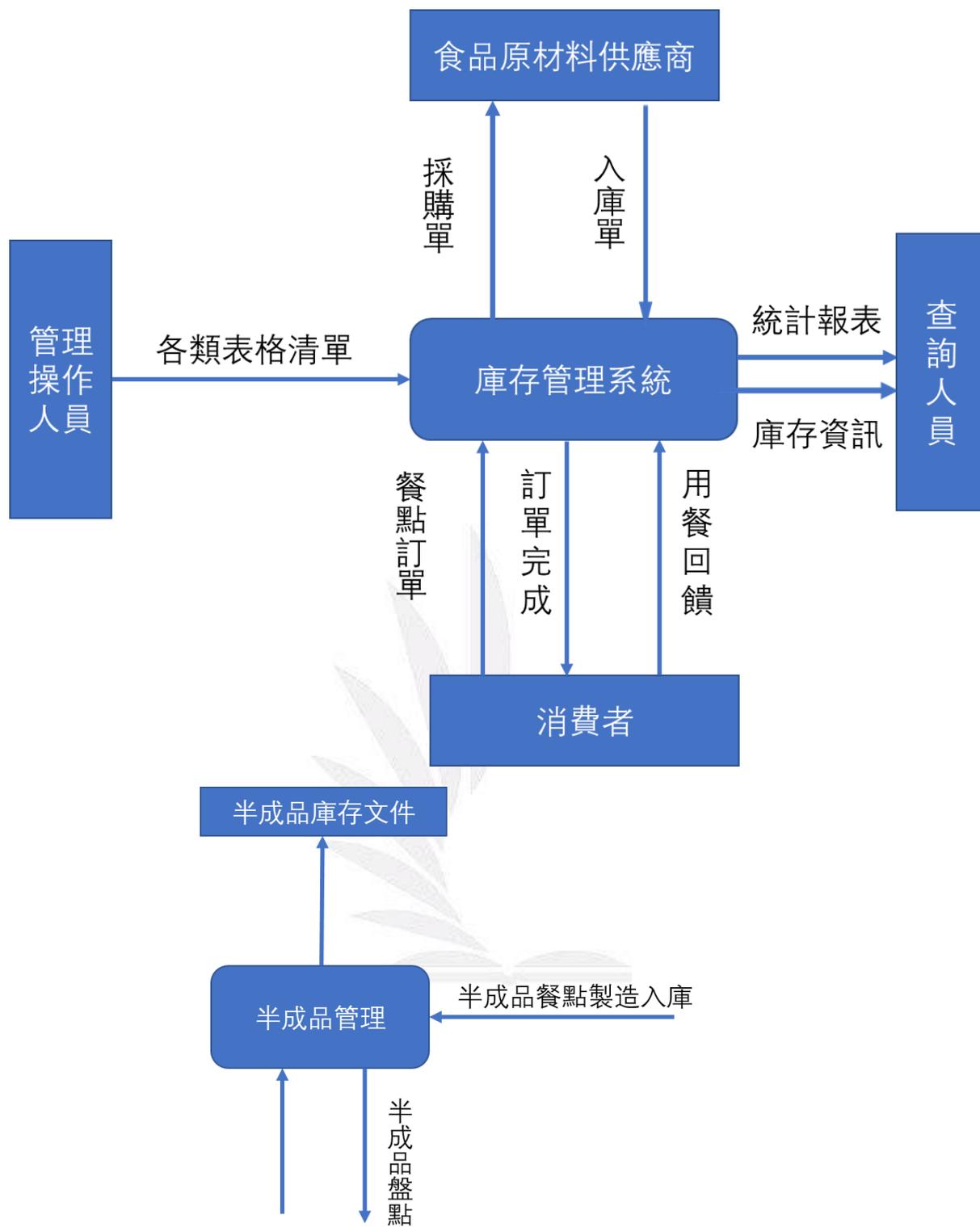
3.1 系統流程

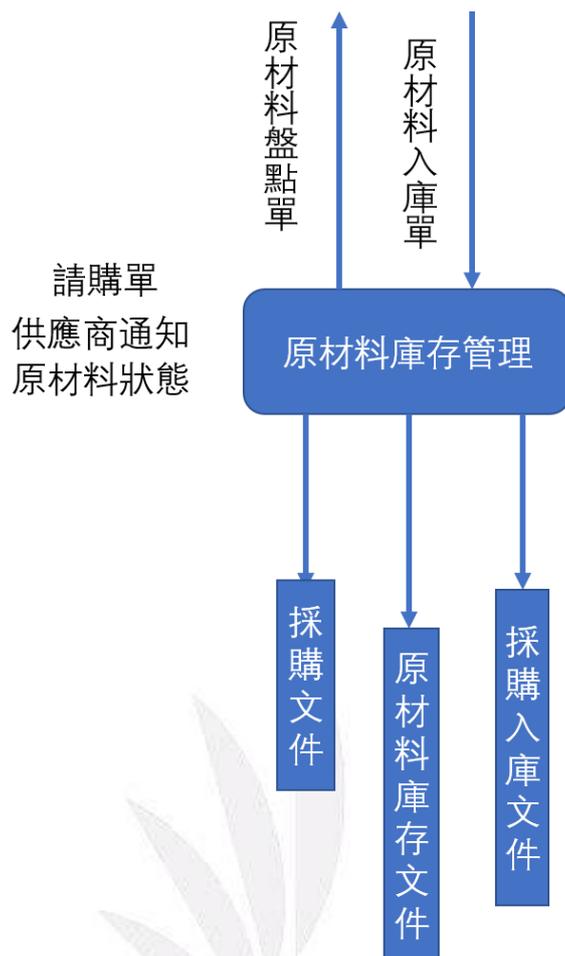




3.2. 資料流程圖

採購至入庫流程圖如圖所示





3.3 存貨出庫

我將便當店所有的庫存種類分為原材料和半成品兩類，店家可以在這兩大分類下建立設計自己的品項類別，並可以上傳生產每份餐點產品所需的相應庫存數量的資料進行同步運算分析。

原則上，庫存在生產上的消耗：半成品庫存優先於原材料庫存。

- 1、出庫以部門領料人員（或庫管）開具並經相關管理人員下達指令，庫存管理人員才得出庫。
- 2、按相關訂單或表單登記相關明細帳，並輸入系統進行查核並記錄。
- 3、月終所有出庫資訊（包括部門負責人指令出庫指令手續），歸類建檔，以便日後檢查。

4、代銷商品、比如酒水，飲料，伴手禮，周邊商品也應按第四、第五程式辦理。

5、退庫、退貨分別額外建立作業，並統計退貨過程的耗損。

6、各種食物或其他材料的名稱應以公司統一標準稱謂為準，有俗稱的注明俗稱。

3.4 系統資料表

由於篇幅所限，僅列幾個關鍵的表出來。

表 3.1 原材料庫存資訊表

編號	功能變數名稱	資料類型	說明
1	自動編號	Long 數值	Primary key 主鍵
2	規格	Text 文本	必填, 欄位不允許空串
3	類別	Text 文本	必填, 欄位不允許空串
4	數量	Long 數值	必填欄位
5	價格	Long 數值	必填欄位
6	名稱	Text 文本	必填欄位

供應商信息表，如表 3.2 所示：

表 3.2 供應商信息表

編號	功能變數名稱	資料類型	說明
1	自動編號	Long 數值	Primary key 主鍵
2	姓名	Text 文本	必填, 欄位不允許空串
3	聯繫方式	Text 文本	必填, 欄位不允許空串

進貨出貨單，如表 3.3 所示：

表 3.3 進貨，出貨

編號	功能變數名稱	資料類型	說明
1	自動編號	Long 數值	Primary key 主鍵
2	姓名	Text 文本	必填, 欄位不允許空串
3	員工代號	Text 文本	必填, 欄位不允許空串
4	名稱	Text 文本	必填, 欄位不允許空串
5	數量	Long 數值	必填, 欄位不允許空串
6	類別	Text 文本	必填, 欄位不允許空串
	價格	Long 數值	必填, 欄位不允許空串
	日期	Text 文本	必填, 欄位不允許空串

3.5 系統功能設計

餐飲 ERP 庫存系統功能簡易圖

程式層次如圖所示：

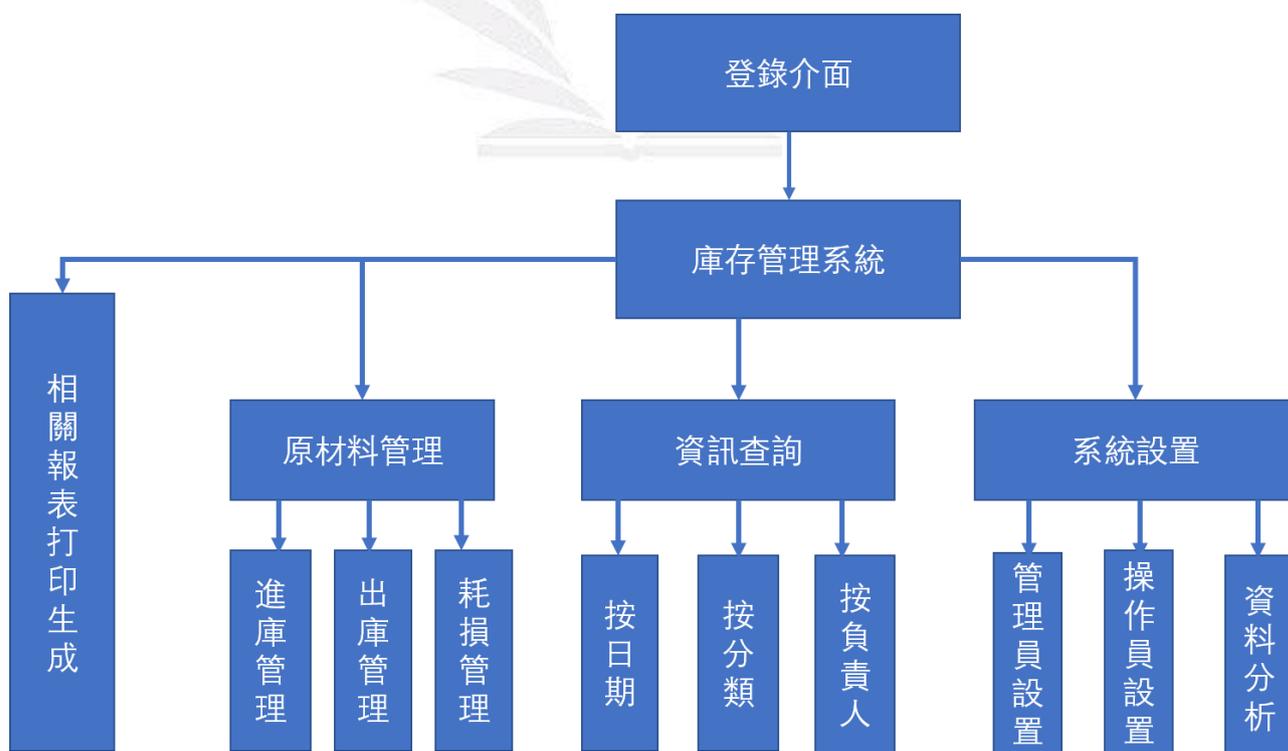


圖 3.7 程式層次圖

3.6 系統架構特點設計

餐飲便當店的ERP系統的架構設計應具滿足結構簡潔層次清晰，重用性好，易擴展、保證資料安全的目標。且應具有高可伸縮性，滿足中小企業的未來發展。

1. 可用性好，可靠性高

餐飲業者要求可靠的ERP系統具有較高的即時回應能力。除了特殊的情況，系統應具有提供持續服務能力。能夠處理一定數量的資料並做運算與分析，此外，系統應具備失敗處理能力，和對人為輸入的錯誤資訊有基本的判斷標準，能夠有進行標注和提醒的功能。

2. 安全性高

從設計之初，安全性就是設計人員考慮的關鍵問題。系統應當具備適當的授權和驗證機制，密碼防盜系統等，以保證資料安全，防止非法使用者使用系統。

3. 系統結構簡潔，層次清晰

設計一個結構簡潔的框架，明確各個元件的作用和各層次間的關係，是系統架構設計的重要目標。清晰的層次可以提高系統的靈活性，且易於學習，易於掌握，可大大方便系統的後期升級和維護。

4. 易擴展

對於食材的庫存管理系統，其模式是在不斷發展變化中的，比如功能表的擴大，餐飲產品種類的擴展，各項產品服務的衍生，使庫管管理的品項，類別以及採購方式等等都會隨著改變，因此系統的設計要足夠靈活，能夠根據店家的實際需要進行改變和升級，使系統容易滿足各種變化，迅速適應當前的經營模式。

。

第四章 系統詳細設計

系統詳細設計在系統架構的基礎上對系統功能和結構的細化。根據系統架構，自上而下整個系統被劃分成若干層，每一層又被劃分成不同的功能模組。系統的業務層被劃分成若干獨立的功能模組，而系統的功能層又被細分，劃分成了小的獨立模組。

4.1 包結構設計

系統主要包括下圖所示的包結構，包結構制定了整個系統的整體大分類：



圖 4.1 系統功能包圖

4.1.2 業務邏輯層

企業內部的業務邏輯體現在人流、物流、資金流三流上面，所以我採用流程圖來描述業務邏輯，因為流程比較多，所以選擇二個比較關鍵的流程以及該流程所需要的處理邏輯，加以描述，如下圖所示：

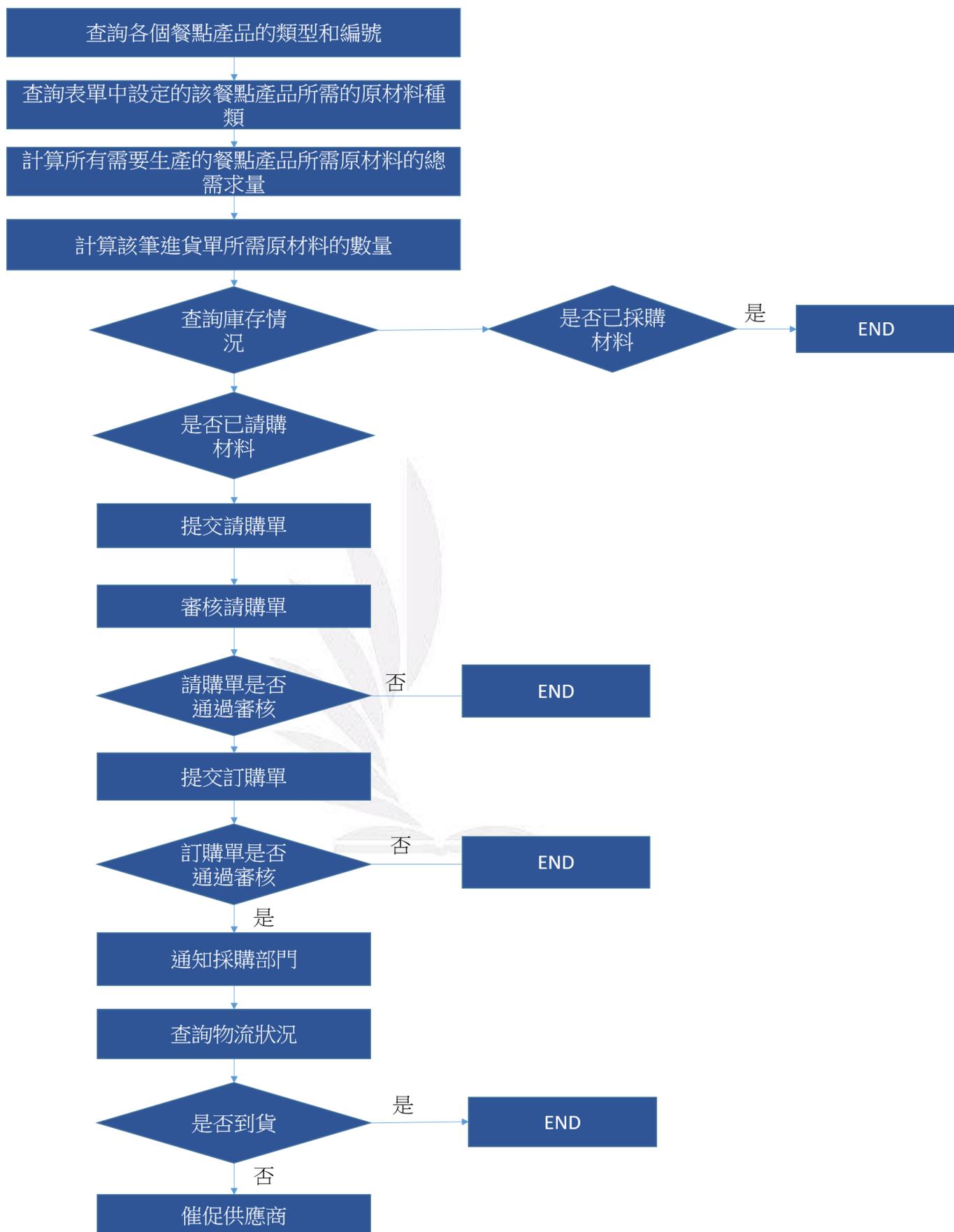


圖 4.2 內部訂單採購流程圖

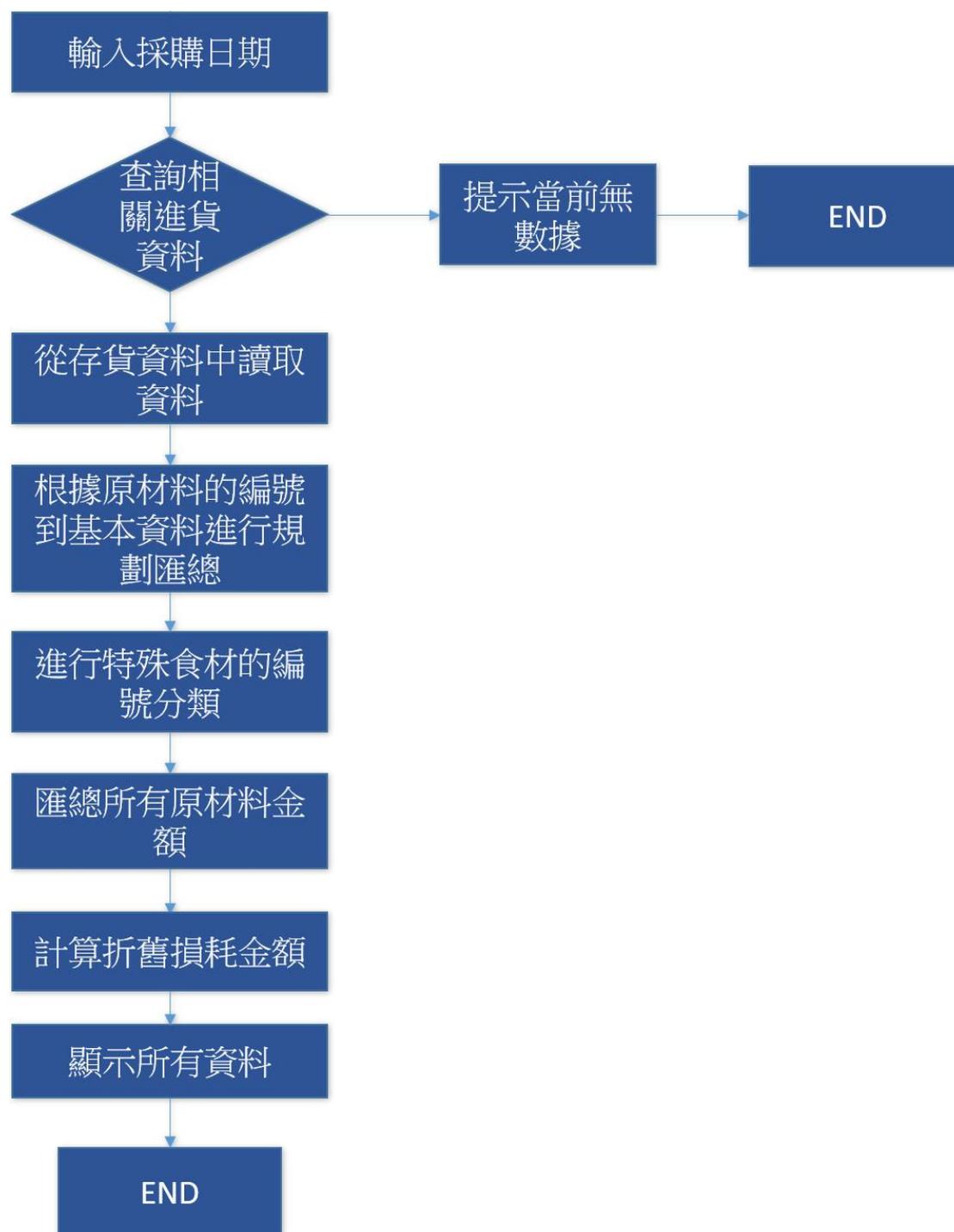


圖 4.3 原材料分類匯總流程圖

第五章·存貨會計處理

5.1 系統存貨計價方式

存貨計價的方法不同，對企業財務狀況、盈虧情況會產生不同的影響，主要表現在以下幾個方面：

- (1) 存貨計價對企業損益的計算有直接影響。
- (2) 存貨計價對於資產負債表有關專案數額計算有直接影響。
- (3) 存貨計價方法的選擇對計算繳納所得稅的數額有一定的影響。

- (1) 實際進價法。
- (2) 先進先出法。
- (3) 後進先出法。
- (4) 平均價格法。
- (5) 最後進價法。

用上述五種方法計價，會使月末庫存額的價值不一，企業要根據財務制度和庫存管理制度確定一種計價方法，並統一按該計價法計算，不得隨意變動。

針對餐飲業，食品業公司的存貨計價方式的調查，筆者發現

一、大部分公司均採用實際成本法，採用計畫成本法的公司較少

發出存貨的計價方法可以分為兩大類：實際成本法和簡化方法，簡化方法裡面最常用的是計畫成本法。一般來說，實際成本法適用於存貨不多的企業，按照存貨的實際成本入帳，直接反映每次進貨金額，發出時也按實際金額計算，這種方法工作量太大，對存貨進出十分頻繁的企業不適用。計畫成本法則是根據預先確定的計畫單價記錄存貨的購入，發出存貨時也按計畫單價記錄，期末通過調整“材料成本差異”將存貨成本調整為實際成本。從上述統計分析中可以看出，食品飲料業非釀酒類上市公司絕大部分都是使用實際成本法，雖說食品企業的原材料與庫存商品眾多，收發頻繁，但是由於會計電算化的普及，實際成本法的使用不再像手工記帳那樣工作量巨大，因而被上市公司普遍使用。

二·實際成本法中移動加權平均法佔據絕對優勢,其他實際成本法乏人問津

由於加權平均法較其他幾種方法在核算上更為簡便易行,以當月全部進貨成本加上月初存貨成本再去除以當月全部進貨數量和月初存貨數量之和,計算出存貨的加權平均單位成本,以此為基礎計算當月發出存貨的成本和期末存貨的成本,求得的平均單位成本中包含了存貨長期趨勢的變動,所以大多數公司在確定發出存貨的成本時更傾向於使用移動加權平均法。

綜合以上分析,筆者設計的庫存管理系統將採用移動加權平均法來進行存貨計價。移動加權平均法下庫存的成本價格根據每次收入類單據自動加權平均;其計算方法是以各次收入數量和金額與各次收入前的數量和金額為基礎,計算出移動加權平均單價。其計算公式如下:

移動加權平均單價= (本次收入前結存商品金額+本次收入商品金額)/(本次收入前結存商品數量+本次收入商品數量)

$$Y_{n+1} = \frac{\sum_{i=n-k+1}^{n+1} Y_i x_i}{\sum_{i=n-k+1}^{n+1} x_i}$$

5.2 存貨盤點：

5.2.1 存貨盤存控制系統

倉儲工作中,除了保持食品原料的品質,搞好安全保衛工作之外,還應保存完整的書面記錄,即對食品原料的價格進行記錄,以便瞭解存貨成本、存貨量等。科學的存貨記錄是建立有效的成本控制體系的基礎。

因為篇幅限制,筆者在這裡就存貨盤點管理主要介紹:

- 1 常見的儲藏方式
- 2 系統中可以參考的存貨盤點功能-存料卡,
- 3 存貨盤點方式-實地盤存制。

1. 開放式儲藏室。對小型企業來說，大多只設一個開放的儲藏室。儘管有一名人員負責的訂購和盤存，但並不對每天的到貨和發出進行登記。採用這種方法常會由於偷盜和用完而發生缺貨，也可能由於非正常情況下的消耗或疏忽造成缺失，為避免這種情況發生，可使用存料卡或雙重存料體系。

2. 存料卡。

在存料卡上一般標明最低的存貨水準，以防止用完，因為進行盤存的人在訂購之前可檢查存貨是否所規定的標準以下。其他員工從儲藏室領取食品原料時，若發現存貨降至標準以下，也要向管理人員報告。這種體系適合於小型的餐飲業，只能允許有限的人進入儲藏室。

3. 雙重存料卡。

在這種方法下，要對重要的食品原料進行兩重存貨，一重適合於所有允許接觸的人，另一重是用於任何時候都應存放的數量以防緊急需要。使用這種方法管理階層自然要注意正常的存貨何時用完，以免出現緊急採購。

5.2.2 存貨盤存制

1. 永續盤存制。

永續盤存制主要是那些設置專門的庫存保管員，由他們負責存貨的分發和保持存貨記錄，保證食品原料的合理的供給。

永續盤存制主要有以下幾點：

- 便於掌握採購動向。永續盤存表上的“再訂購點”表明再次進貨的時間；
- 防止進貨過多或過少。永續盤存表上的“再進貨數量”經過科學計算，表明需進貨的食品原料數量；
- 隨時瞭解存貨數量；
- 有助於瞭解實際存貨與記錄上的差異。永續盤存表上記錄的食品原料的“應有數量”應該和“實際數量”一致，通過比較便於發現兩者的差異。
- 有助於貫徹“先進先出”的原則。查閱永續盤存表便於發現存放時間較長的食品原料，以便儘快安排這些食品原料的使用。

但是，永續盤存法若用手工操作的話，要花大量的時間和成本，尤其是價值很低的食物材料-比如調味料或罐頭。用 ERP 系統來輔助永續盤存法能極大地簡化了記錄、採購、發料和訂購

2. 實地盤存制。

實地盤存制是通過實地觀察，即通過點數、稱重或計量的方法來卻存貨數量。

實地盤存一般情況下是每月一次，如果需要也可以增加次數。盤存應由非保管人員來參與，大型企業是財務部派人來盤存。實地盤存工作由兩人進行比較方便，例如由儲藏室主任和食品控制員兩人負責。一人清點貨架上每種食品原料的實際數字，另一人對記錄上的（例如永續盤存表）餘額與實物進行核對，提高盤存的效率。

盤存工作應在當天入庫和領發料工作結束之後進行。

5.3 餐飲食物庫存損耗管理

鮮活食品入庫時合理損耗按相關部門制定的採購標準執行，同時計入採購成本；入庫數量以實物為準。價格重新計算。金額以實付為準。

所有存貨經營過程中的報損應有實物報告書（說明原因、數量等），報損報告書由實物負責人書寫，部門負責人簽署報損性質和初步處理意見，執總覆核，最後呈總經理簽署處理意見後，庫管和財務才能作為賬務處理依據。

存貨廢品能統一回收處理（例如：酒類包裝物、生產用工具廢品需經庫管統一回收處理。無處理價值的直接報損，廢品銷售應由店長和基地負責人同意後方可處理，處理明細單由庫管填寫，經部門負責人簽字執總覆核，出納開具收據，事後呈總裁覆核。會計上將此專案納入部門成本核算範圍。

所有存貨的報損屬於正常報損的計入部門費用，非正常報損的，由實物負責人承擔經濟責任，實物負責人不明確的由部門所有人員共同承擔經濟責任。

採購過程的損耗要制定合理的量化標準，經營過程中的損耗也要制定量化標準，低值易耗品損耗要制定定性標準。

第六章 總結與展望

任何經濟現象的背後都由其獨有的經濟規律和準則，也就必定存在者一定的標準，只有標準化的東西才有可能得到快速的複製和推廣，沃爾瑪、麥當勞等跨國連鎖巨頭的成功一定程度上都得益於此，高度同一的標準化管理加上其先進的資訊技術的利用，為其標準化提供了強有力的支援，大大加快了其擴大速度，下降了運營本錢，佔據了市場的主導地位。流程地標準化必定需要有標準化的環節，庫存管理是其中最重要的部份。庫存管理標準化的目的是簡化庫存管理的程式，進步門店的運營效力。由於，對於中小型餐飲企業來講，不可能通過單一原物料的庫存變化來進行市場的猜測，真正意義上的庫存管理必須由“進”方也就是採購中心負責，以便及時把握商品的銷售狀態和趨勢，不斷調劑商品結構，應對市場的變化。而與庫存緊密聯繫的主要的職能就是銷售，在庫存方面的責任僅是實物的臨時保管和提供補貨資訊，在整套 ERP 流程標準化程度足夠高的時候，應當逐漸推行自動補貨模式，實現活動庫存或零庫存，最大限度地下降庫存管理的本錢。

標準化的庫存要求實施標準化的品類管理，品類管理是商品結構管理的最優化方式，商品結構包括庫存本錢結構和毛利結構，大多數情況下的餐飲企業盈利模式並不是單純地尋求低進價，而是讓顧客感到物有所值，進步綜合競爭上風。綜合競爭上風的營建需要對商品結構進行分析，在目標顧客與商品結構之間尋覓最好的對應點，通過真正為目標顧客提供其所需要的商品來取得盈利，。如果一個庫存管理系統真正想要最大限度地提高其生產能力，它必須能夠非常融洽地和其他關鍵性的商務領域進行交流。

我相信庫存管理系統投入使用後，將大大減少企業的各個部門的勞動量，改善了內部以及整個供應鏈各個環節的管理、調度及資源配置，使得管理合理規範。儘量合理的控制物流，尤其是食材庫存的控制，將原物料控制到只在需要的時候向需要的部門按需要的數量，提供所需要的物料，也就是說，它既防止原物料食材供應滯後於對他們的要求，也防止了物料過早地出產和進貨，以免增加庫存，造成物資和資金的積壓。

參考文獻

曹小林. ERP 系統在餐飲業存貨管理中的應用[J]. 財會通訊: 綜合(中), 2012(10): 117-118.

孫睿. 餐飲業 ERP 系統的設計與實現[D]. 天津工業大學, 2009.

蔣冬秀. 餐飲業物流成本管理研究[J]. 物流工程與管理, 2010, 32(5): 55-56.

李錫來. 現代餐飲業的經營管理策略[J]. 江蘇商業管理幹部學院學報, 1998(4): 13-15.

張晶晶. 餐飲業成本控制研究[D]. 河南大學, 2013.

