



门店业务流程-生鲜

信息总部产品组

2010年5月



一、生鲜订货验收流程

二、生鲜直送商品收货流程

三、生鲜返配流程

四、生鲜退货流程

五、调进售价流程

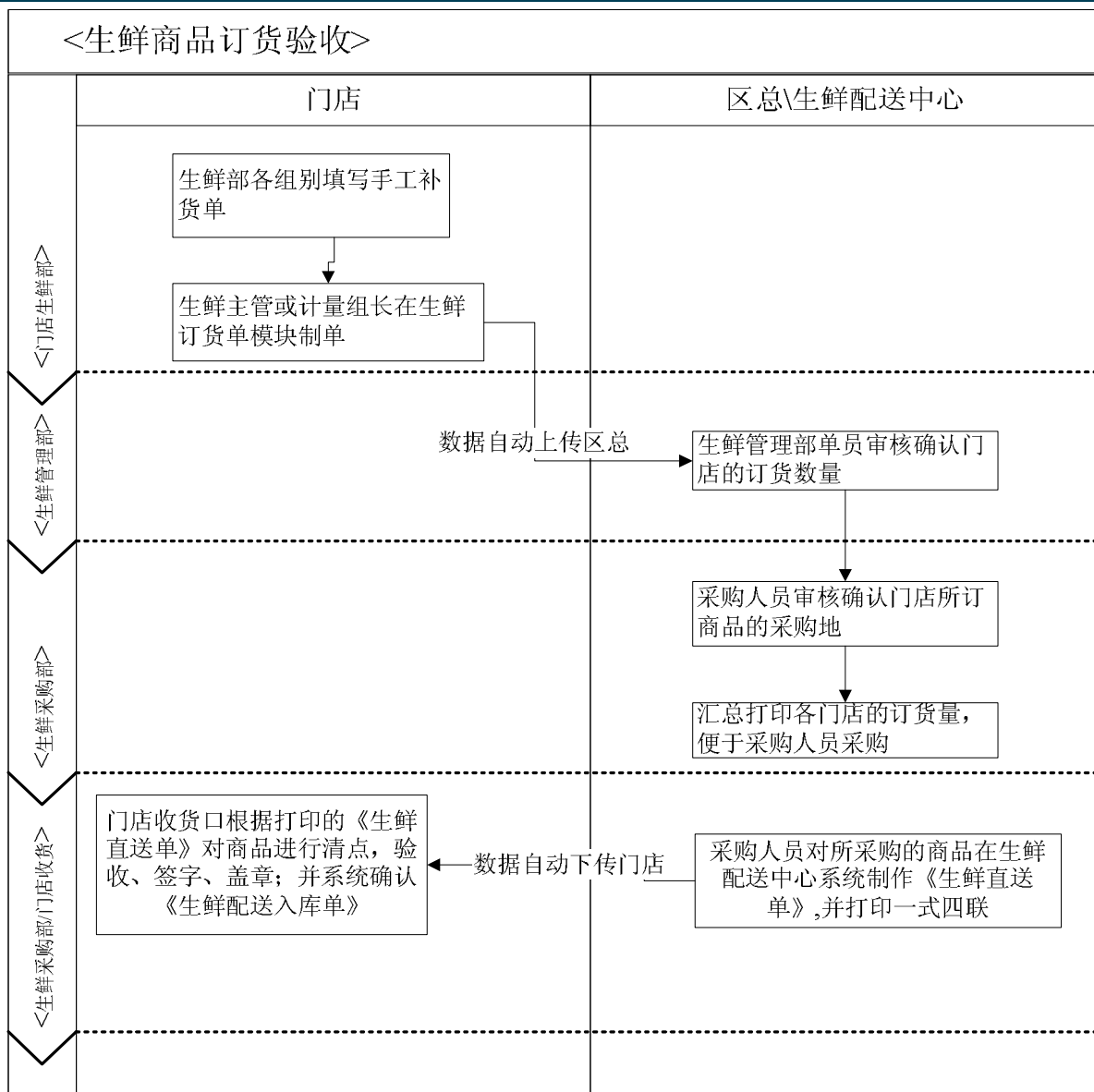
六、店间调拨流程

七、商品领用流程

八、商品报损流程

九、盘点流程（手工盘点）

一、生鲜订货验收流程

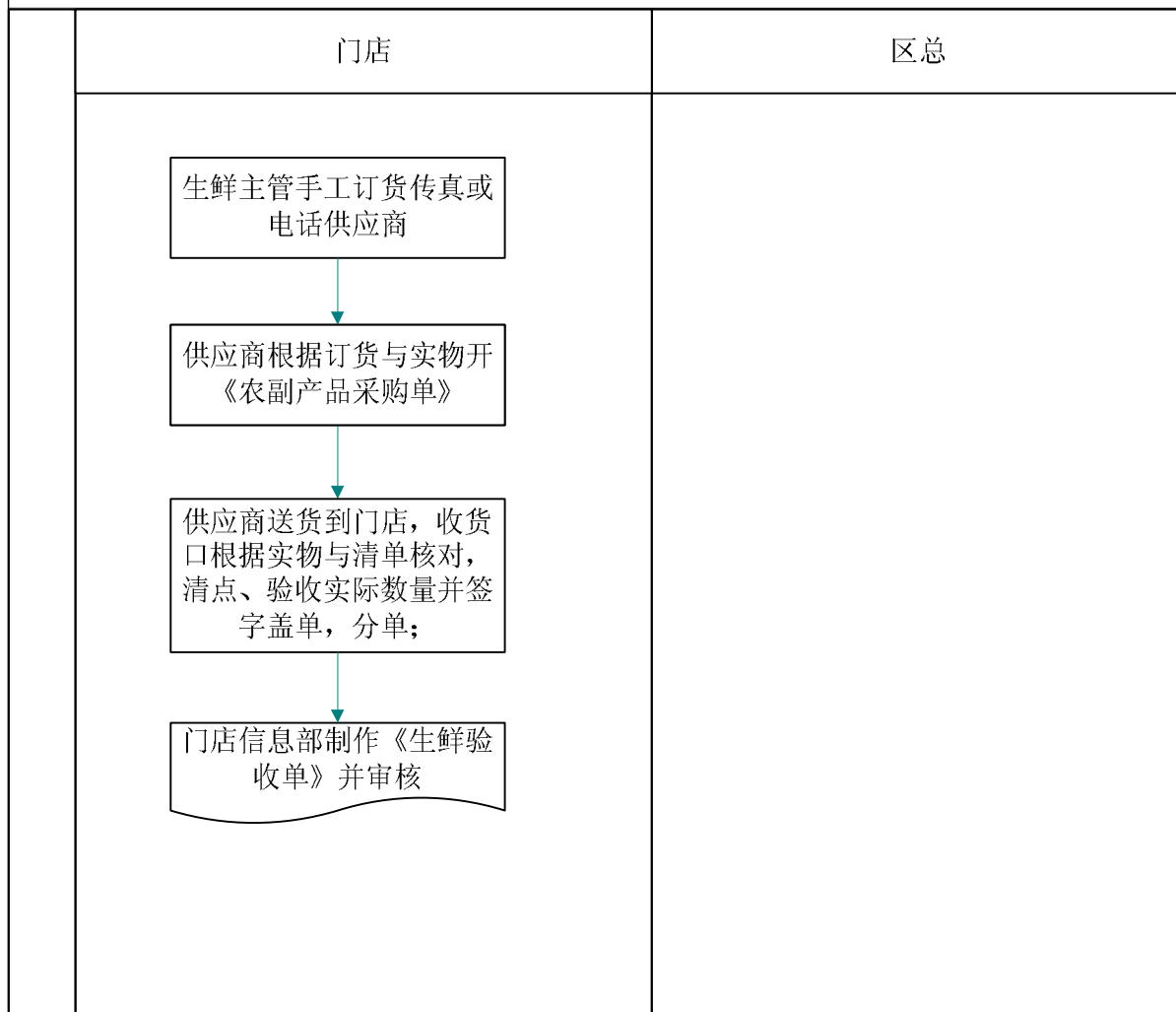


记账规则：

门店收货口单据审核后，系统以发货地数量记账。

二、生鲜直送商品收货流程

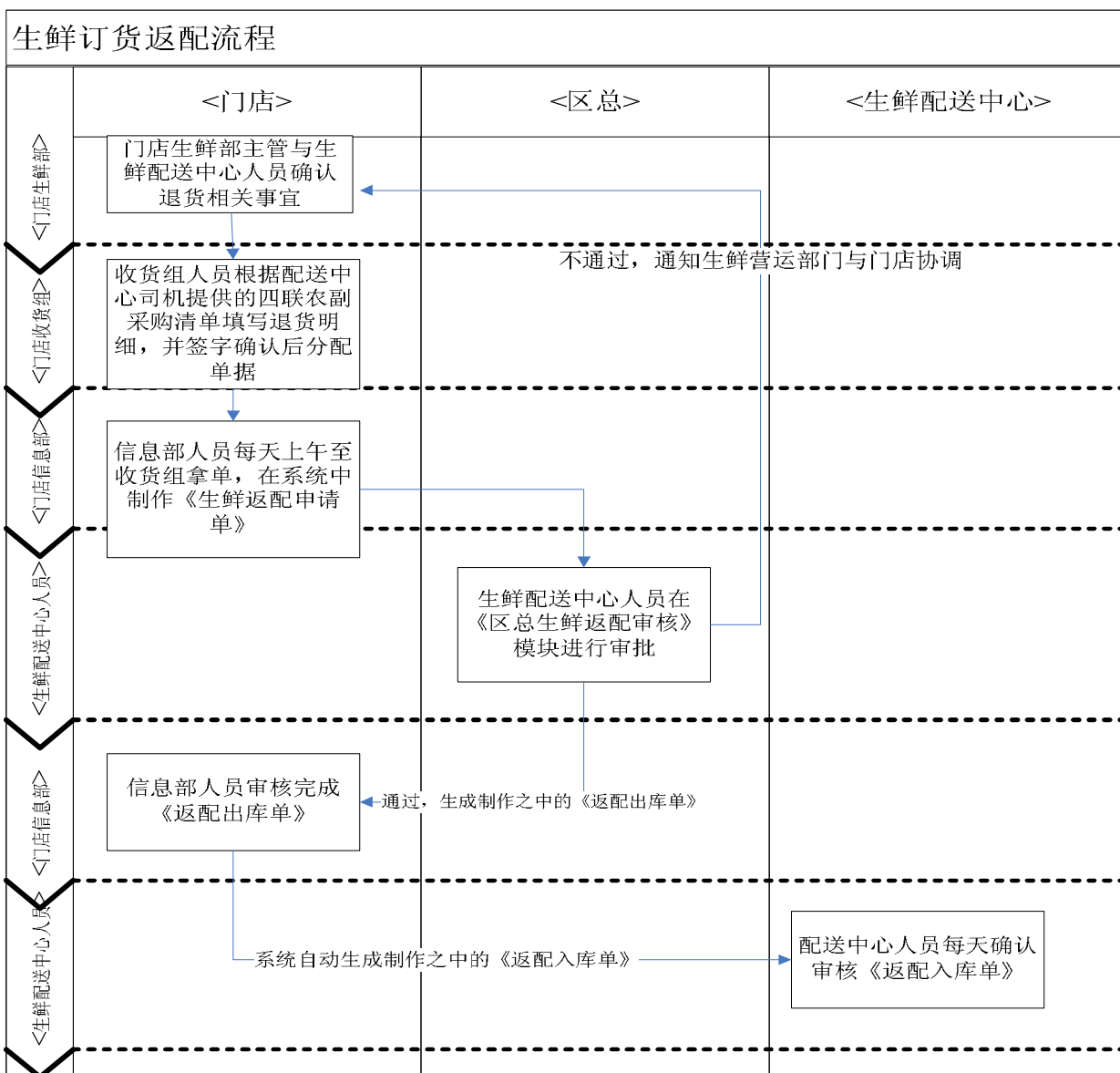
生鲜直接收货流程



■适用于门店手工或电话订单部分生鲜商品供应商直送验收流程（包括加工部分原料）

■加工原料入库：
信息部直接制作《生鲜验收单》，存货地为加工仓库，系统按实际入库数量记账。

三、生鲜返配流程

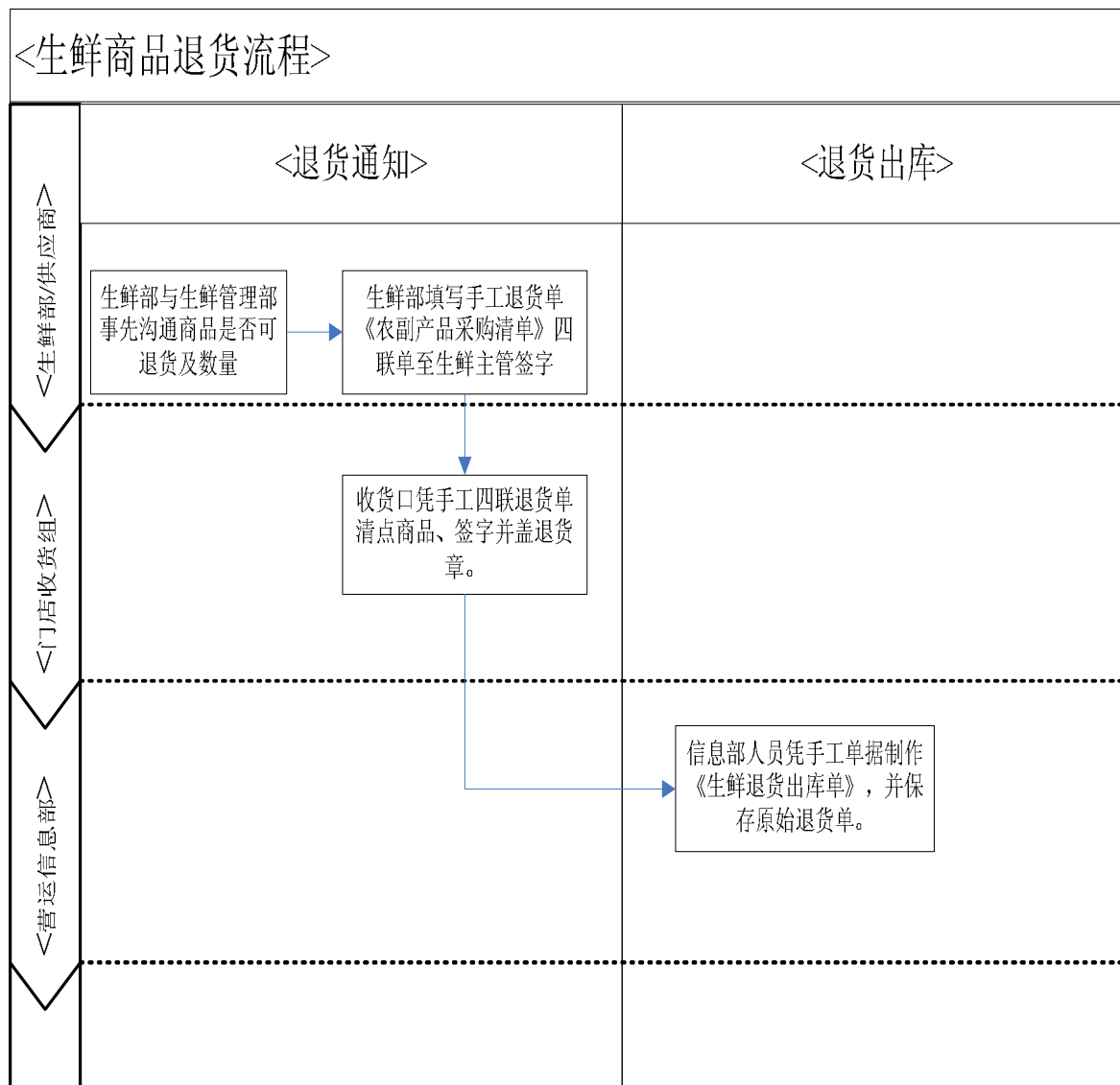


区总生鲜返配审批规则：

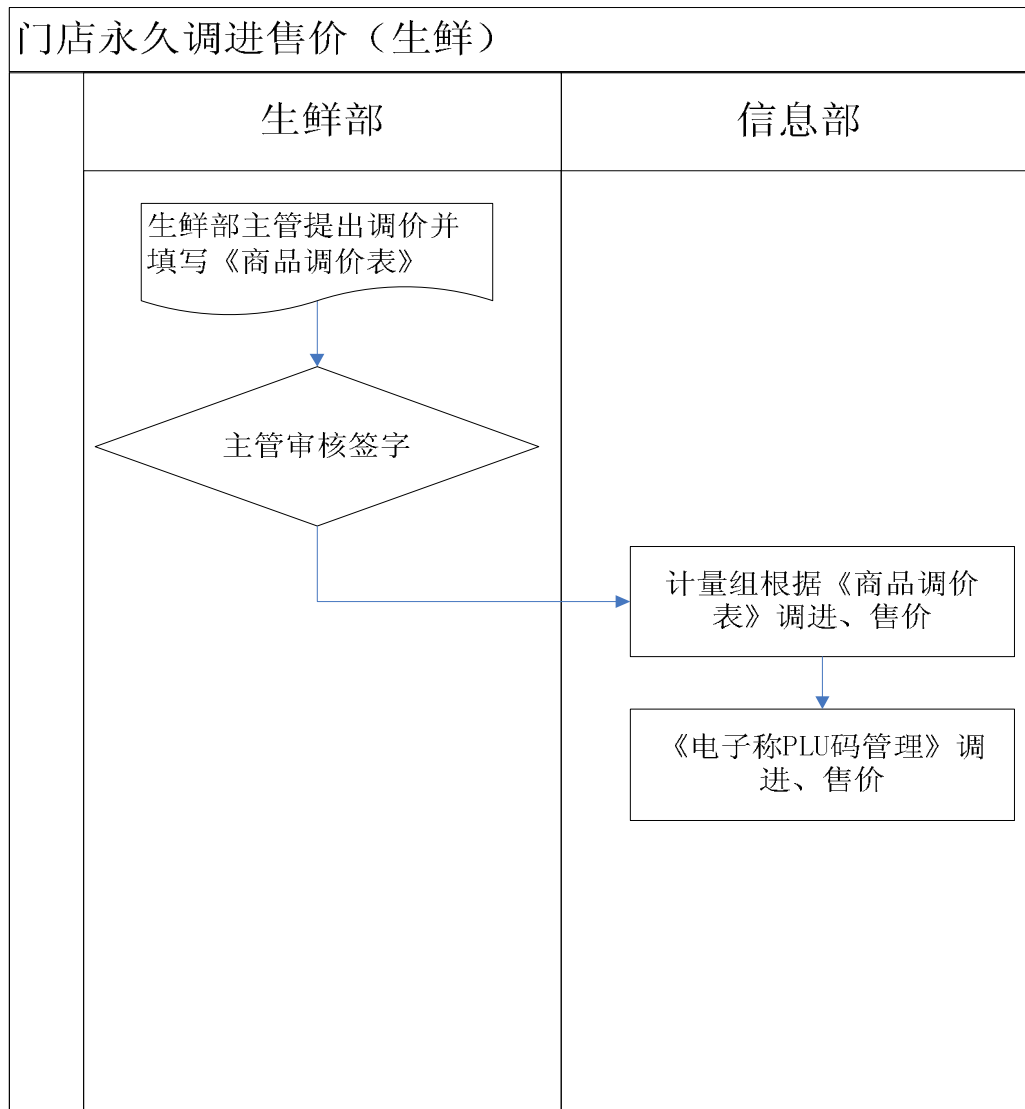
通过：系统自动生成制作之中《返配出库单》下传到门店

不通过：生鲜营运部与门店沟通处理

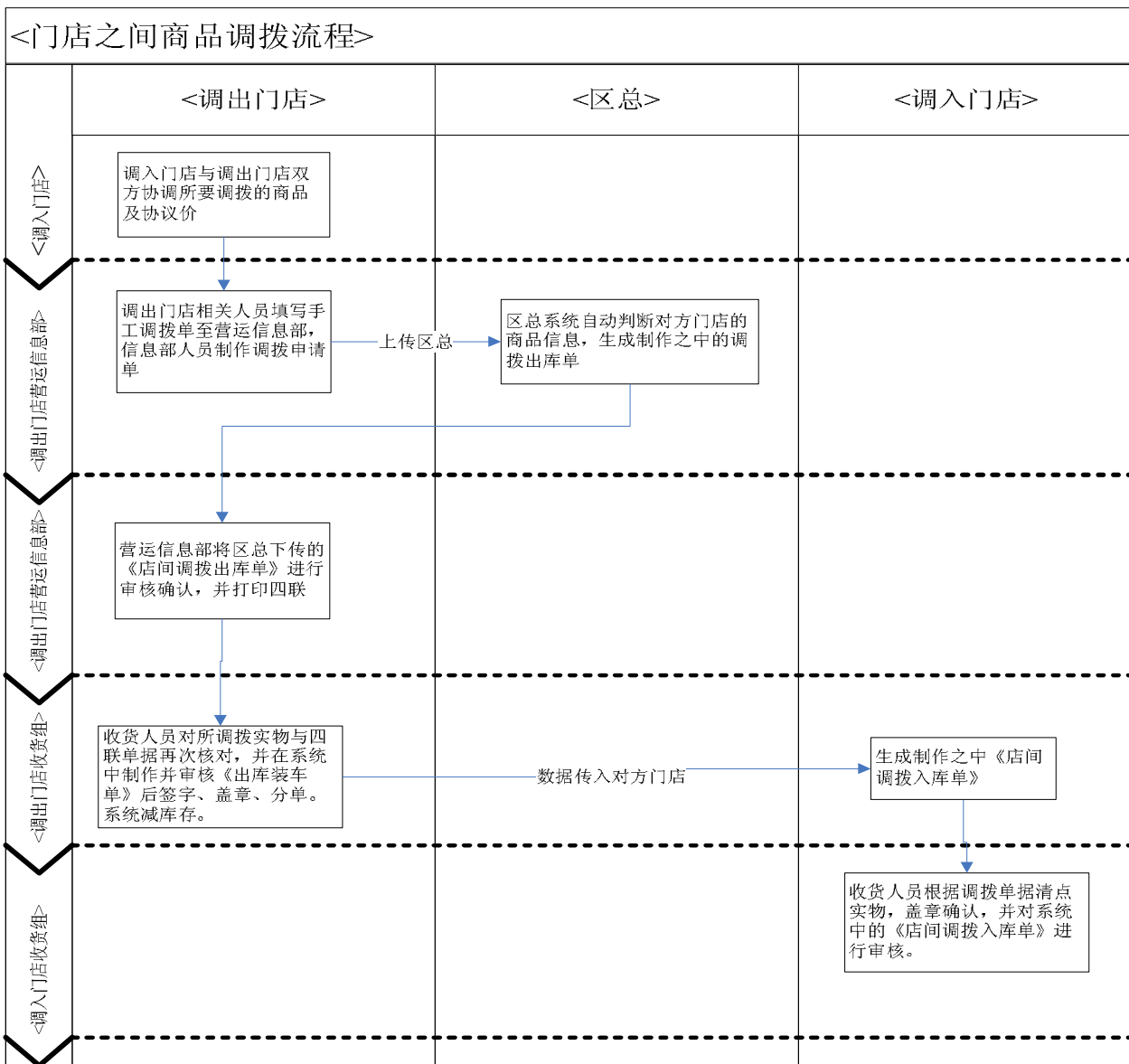
四、生鲜退货流程



五、调进售价流程



六、店间调拨流程



门店间商品往来调拨流程

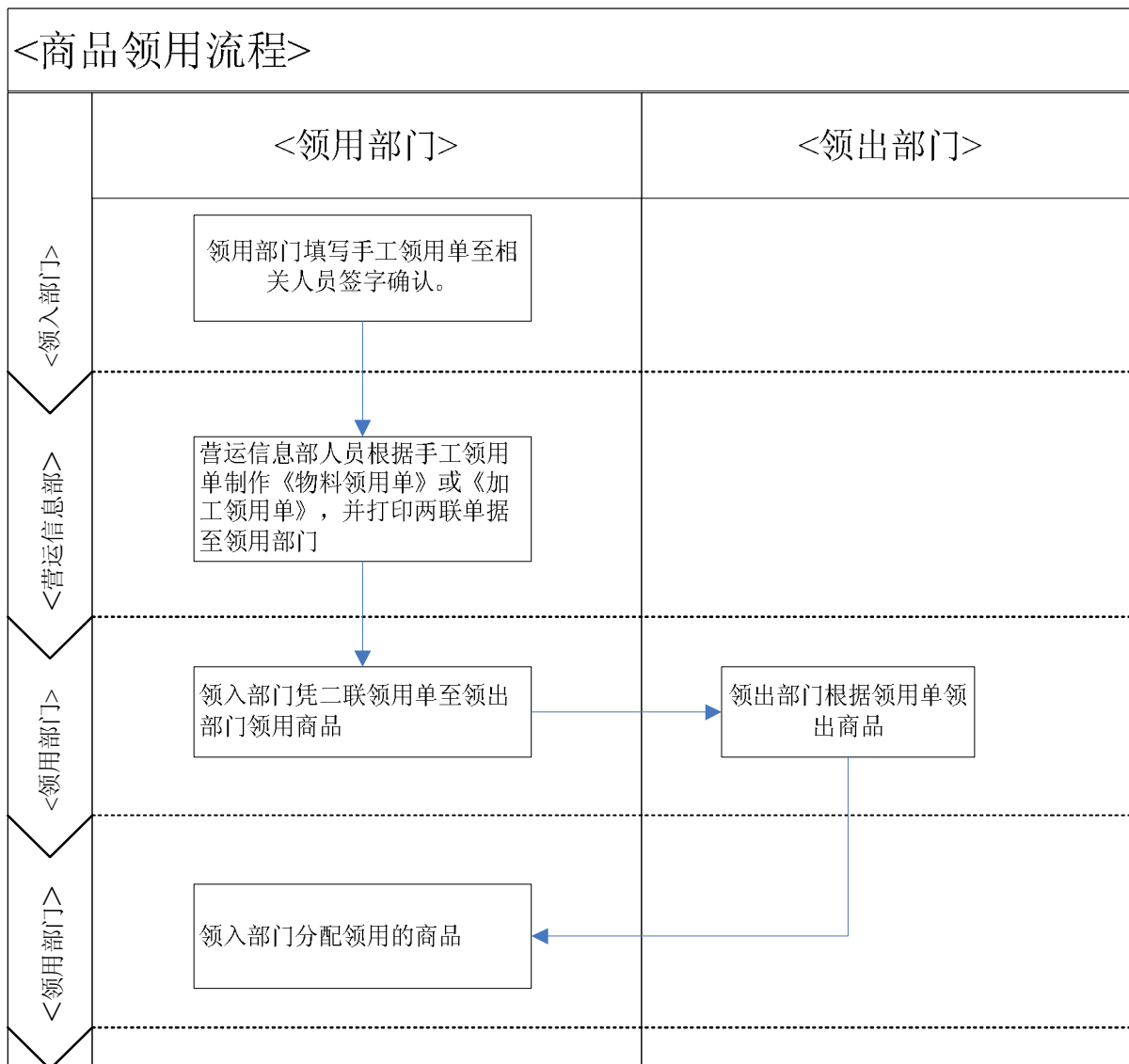
1. 联营商品不允许调拨
2. 按调出门店数量记账

调拨差异处理：

当调出数>实发数，走货不单；

当调出数<实发数，走单不货。

七、商品领用流程



模块：

《物料领用单》

《加工领用单》

存货地介绍

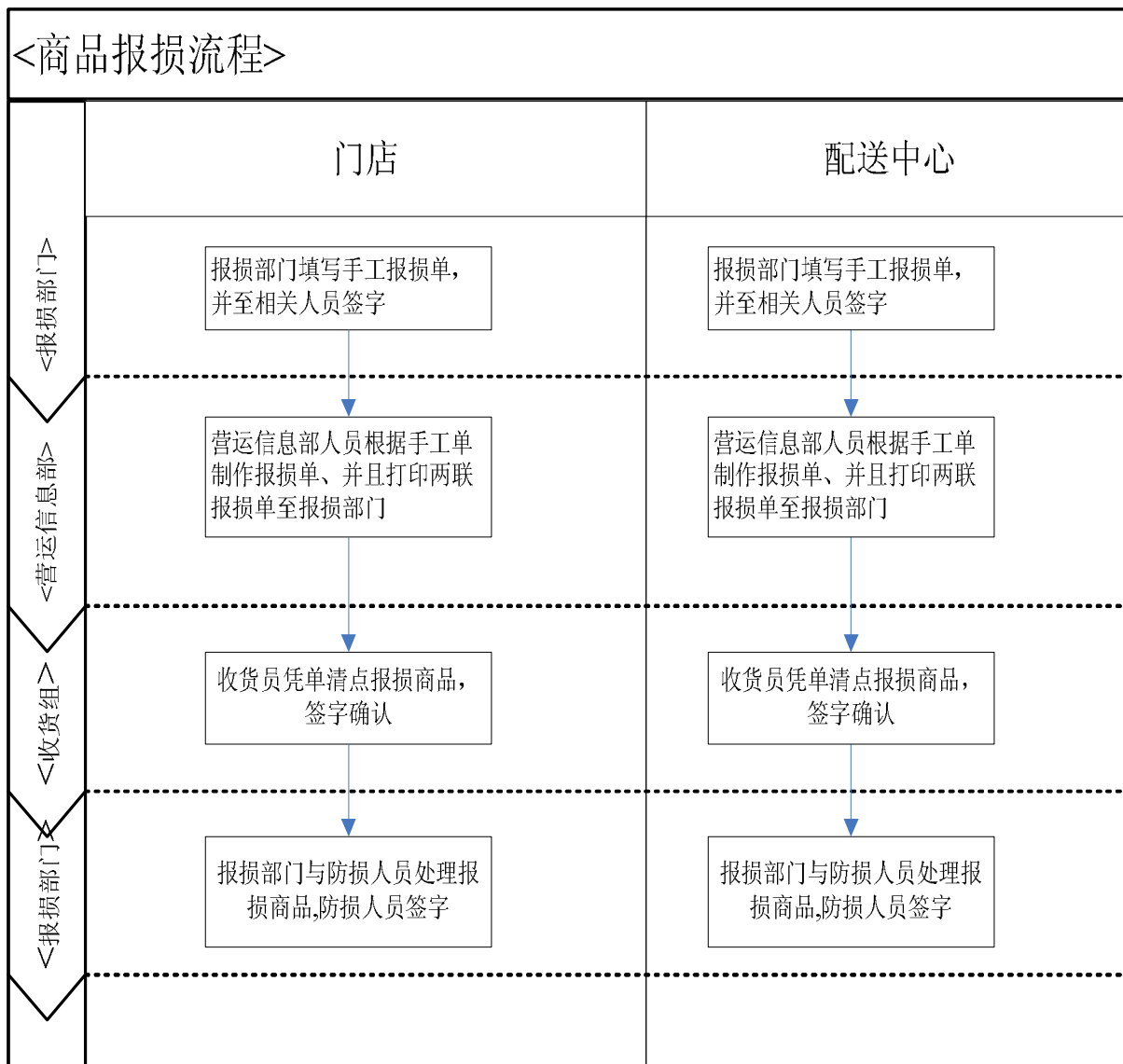
为了财务更好的核算成本，系统中的存货地有如下几个：超市、加工仓库、面包、包点、豆制品、鱼丸、卤味柜、中式菜柜、油炸柜、面点；
超市：指生鲜部和食品、用品部所有卖品的库存位置。

加工仓库：加工原料总仓的库存位置

面包：专指面包房领用的物品和面包柜卖品的库存位置；

其余各柜如包点、豆制品、鱼丸、卤味柜、中式菜柜、油炸柜、面点均与面包柜类似；

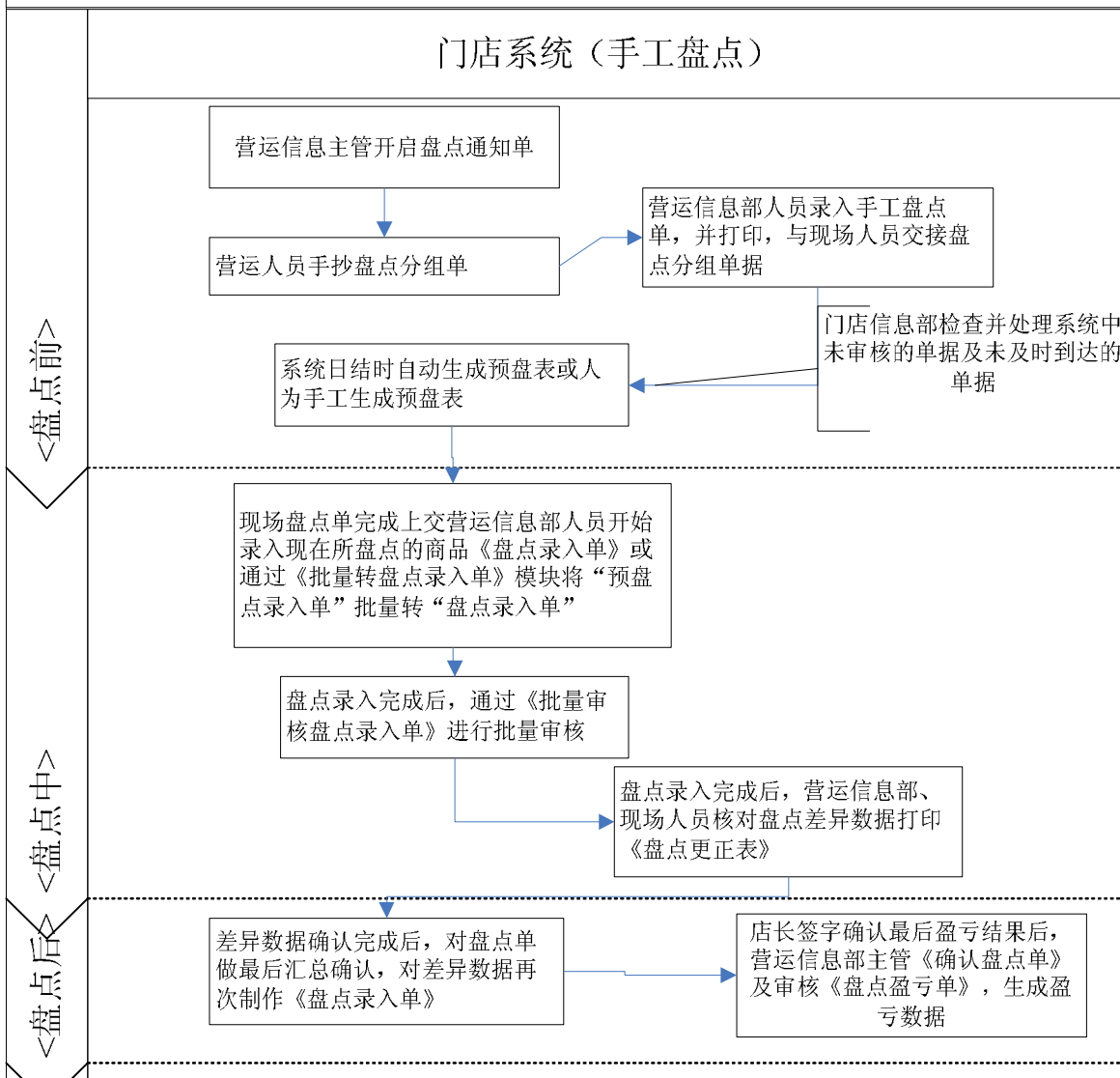
八、商品报损流程



针对门店破损及过期等类型商品
报损操作流程

九、盘点流程

<盘点流程>



- 盘点类型：全场、类别、单品
- 预盘表生成方式：
 1. 日结后系统自动生成
 2. 手工生成（必须在第二天营业开始前，用手动生成）
- 预盘表生成规则：规则：上次盘点至今有流转记录的商品或者库存不为零的商品
- 盘点盈亏单必须在当月内审核，否则会影响财务月度成本计算

总部：一切以服务门店为核心！
门店：实施精细化管理！



我们在成长……