

自曝供应链管理 聚焦餐饮业健康

肯德基邀专家研讨供应链及健康课题

中国肯德基餐饮健康基金第七届学术研讨会12月1日在广西举办。该基金于2007年在中国红十字基金会设立,由中国肯德基出资,用于资助与餐饮食品、营养健康、城市居民三者相关的项目。本届研讨会以“认识供应链管理”为主题,并公布了本年度资助的4个新项目。中国工程院院士、国家食品安全风险评估中心研究员及总顾问陈君石,百胜餐饮集团中国事业部主席兼CEO苏敬轼,中国食品工业协会副秘书长马勇和各位专家、媒体等进行了深入研讨。



2014-2015年度中国肯德基餐饮健康基金资助项目一览

掀开供应链管理神秘面纱 百胜中国实行软性比价

对于一家在华拥有超过6000家餐厅的大型餐饮连锁企业来说,如何管理自己的供应链是很多业内人士感兴趣的话题。“供应链管理≠采购”,这是百胜餐饮集团中国事业部首席供应链官陈瑞瑞的观点。“供应链管理并非简单的采购”,陈瑞瑞用36个字概括了中国百胜供应链的特点:立基全球、扎根中国,积极管理、食品安全,质量为先、多元策略、有序竞争,上游延伸、新品研发。

■439人管理400多家供应商

这里有一组数字:中国百胜包括采购、品质管理、食安办公室在内的多个部门共计439人组成的专业团队,管理着400多家食品及相关供应商。对此,苏敬轼坦言,“供应商都是要管理的。交给别人管还是自己管,这是一个取舍。交给别人管,我们不放心的。所以只好我们自己管,当然这样更辛苦,这叫自讨苦吃”。

北京商报记者了解到,目前我国大型连锁餐饮企业的供应链管理主要有两种模式:一种由终端企业直接管理供应商;另一种是终端企业只对应一级供应商,一级供应商再去对应上游诸多供应商。马勇认为,肯德基采取的这种自己直接管理供应商的方式更适合于目前中国餐饮行业。如果是一级供应商的模式,等于把上游监督权利委托给了另外一个监控部门,让别人代替你去行使你的权利。陈君石表示,要认识到供应链的复杂性,复杂就容易出问题,就有隐患。中国的供应商数量多、规模小,这是不可避免的现状,餐饮企业越大,面临的供应链管理任务就越艰巨。就拿肯德基的鸡肉供应商来说,福建的圣农、北京的华都都是很大的供应商,但是谁也不能做到独家供应。

■软性比价杜绝恶性竞争

供应商的遴选难免有竞争,有人认为正是因为终端企业过度杀价才导致各种产品质量、安全问题。对此,苏敬轼公布了其通过多年实践经验摸索研究出的“软性比价”模式,即在质量为先的前提下,根据

食品安全、质量和商务审核的总体绩效结果,供应商需要先获得资格,然后以起始份额来进行竞标。百胜对竞价最低的供应商提供奖励份额,其他供应商则有机会跟标,但会拿到较少的份额,但一次竞标失利的供应商还有机会下次赢回份额。百胜鼓励供应商在产品质量和服务上进行竞争。

马勇评价肯德基软性比价时认为,不是说最低价格就胜出,而是根据在不同的价格区间给予不同比例的采购份额,可能价格低的占有份额大一些;价格高一点,份额就小一些,但是相对是一个机会均等。而且在6-12个月的供应期内,还要综合比较供应商的价格和质量,确定性价比最适合的供应商。这也是肯德基在中国推广的“不会把所有的鸡蛋都放在同一个篮子里”的采购法则。

■内部举报机制严管供应商

北京商报记者发现,在百胜中国的供应商名单中,仅鸡肉的供应商就多达18家。苏敬轼表示,“供应商的管理是一个非常巨大的题目,餐饮业处于最下游的终端,离源头很远,但是一旦出现食品安全问题,处于整个供应链底端的我们压力最大。因此,我们对供应商的管理除了软性价格,还要监督诚信”。

据悉,百胜中国已经明确要求供应商成立独立的食品安全和品质管理部门,设立内部纪检部门,建立内审制度和内部举报制度,其生产经营区域要安装监控摄像头,建立检查制度等。苏敬轼表示,在供应链管理中,百胜会在务实中不断尝试各种方法,比如飞行检查、吹哨人制度、安装监控探头等。百胜的决心只有一个,那就是帮中国老百姓尽其所能把把关。

项目研究成果 兼具社会意义、潮流和地气

在本届学术研讨会上被中国肯德基餐饮健康基金列为2014-2015年度资助的专题研究课题共有4项,资助金额达90万元。北京商报记者发现,新年度的中国肯德基餐饮健康基金资助项目体现了三个特点。

首先是具有社会意义,项目关注包括老人、孕妇、儿童在内的特殊人群。例如“城市孕妇在外就餐、膳食模式对妊娠期糖尿病发病影响”这一项目,通过对生育高峰来临后孕妇喜欢在外就餐的特点,展开对妊娠期糖尿病发病情况规律的调研,从而提出相应解决方案。

第二个特点是与社会流行趋势相结合。“微博微信对青少年在外就餐行为影响及干预试点研究”的项目,紧扣社交媒体盛行的社会大背景。调查数据显示,青少年群体获取餐饮健康知识的主要途径为书报杂志,其次为网络、社交媒体,这个比例还有继续上升的趋势。此外,大部分人都表示希望通过微博、微信来了解在外就餐健康知识的意愿。

此外,一些项目开始接地气,把学术研究成果与餐饮企业实际操作相结合,对老百姓用餐有实际指导意义。“不同烹饪方法对食物中嘌呤含量的影响及低嘌呤膳食的研究”项目是一个代表,该项目力图通过对消费者喜食火锅的现状进行数据分析汇总,开发出配餐指导意见。这对那些既迷恋于火锅涮肉又为营养健康担忧所羁绊的吃货而言,无疑是个福音。



特别值得一提的是,在今年的资助项目中,有一个由中国烹饪协会领衔的跨年度项目,即营养健康示范餐厅创建模式研究。这是由中国烹饪协会牵头,全国50家餐饮连锁品牌企业参与调查和提供数据的庞大样板研究课题,既有快餐、中餐,也有西餐和休闲餐饮企业,意在通过大众经典菜品营养成分的搭配以及油盐的使用量,来实现和满足市场健康消费的需求。

中国红十字基金会副理事长刘选国告诉北京商报记者,中国肯德基餐饮健康基金创立至今,累计资助项目43个,资助金额超过1350万元。该基金资助的项目不会指定命题,而是由科研人员自主选题,肯德基只是提供经费和人力支持并协助专家评审团做好后勤工作。

北京商报记者 吴颖/文 贾丛丛/制表