

生日蛋糕采购包装配送方案

目 录

第一节 包装的设计.....	2
一、色彩的把握.....	3
二、构图技巧的把握.....	4
三、文化内涵的把握.....	4
四、原料、包装材料描述.....	5
第二节 生日蛋糕的预定.....	25
一、适用对象.....	25
二、产品价格及图案.....	25
三、预订情况.....	26
四、订购流程.....	26
五、取货流程.....	27
第三节 配送管理制度.....	27
一、总体方案.....	27
二、配送范围及流程.....	27
三、配送管理制度.....	28
四、配送要求.....	28
第四节 配送服务体系	29
一、物流配送作业系统.....	30
二、物流配送信息系统.....	31
三、食品物流配送体系的完善	32
第五节 配送服务队伍管理.....	33

一、人员管理制度.....	33
二、送货服务行为规范.....	34
三、送货服务用语规范.....	35
第六节 配送安全保障措施.....	37
一、安全保障工作实施依据.....	37
二、工作职责.....	37
三、监管方式.....	37
四、工作程序.....	37
第七节 配送过程卫生保障措施.....	38
一、运输管理基本要求.....	39
二、运输过程控制.....	39
三、温控	40
四、配送人员卫生管理.....	40
五、配送过程中的防雨、防尘、保温、冷冻和 保鲜措施	41
第八节 蛋糕运输方案	42
一、运输组织机构及车辆配备.....	42
二、运输服务方案.....	56
三、蛋糕各环节的冷链运输.....	60
四、运输保障措施.....	60

第一节 包装的设计

蛋糕是广受大家喜爱的食品，它并不受年龄、性别、职业、文化层次、民族等的限制。蛋糕包装的类型有公版蛋糕盒（圆盒和方盒）、单块西点盒、双块西点盒、婚礼蛋糕盒、儿童蛋糕盒、祝寿蛋糕盒、情人节礼盒。

蛋糕包装设计同其他包装设计一样，都需要掌握一定的技巧性。即色彩、构图和文化内涵的巧妙把握。

一、色彩的把握

1.色彩与包装物的照应

即通过外在的包装色彩揭示或映照内在的包装物品。以此使人一看包装就能够基本上感知或联想到内在包装的为何物。但是纵观市场上的商品，好多都并未体现出这种照应关系。使消费者无法一眼得到感知，这样就不能发挥出外在包装的促销作用。食品类包装通常都会用鹅黄、粉红来给人以温暖之感。蛋糕包装多采用金色和红色，都是暖色调，比较有亲切感。尤其是金色让人有种香味袭人的错觉。尽管有的蛋糕包装从主色调上看去并没有我们所说的与其属性相近的色调，但是仔细看的话，如果是出自行家之手，就会从外包装找到点睛之笔的象征色块。广告的目标就是将设计商业化进行到底。在设计方面力求将商品的信息和特性与艺术充分融合。

2.色彩与色彩的对比

这是很多蛋糕包装，包括其他食品类包装设计中最容易表现却又最不容易把握的一点。如果是高手，那设计出来的就是阳春白雪，反之，当然就是下里巴人了。所谓色彩与色彩的对比是指色彩使用深浅、明暗、点面、雅俗等的对比。

二、构图技巧的把握

色彩是基础，构图是过程又是最终目的。所以构图才是最重要的。蛋糕包装的图案多是暖色为底，上面装饰一些花、卡通图案、英文祝福等象征美好和甜蜜的东西。构图的目标也同色彩一样，都是为了让整个包装看起来更温暖、更容易引起人的食欲。当然，不同用途的蛋糕，构图的技巧也不相同。给儿童的蛋糕包装更注重卡通效果。给老人的蛋糕包装则更注重喜庆长寿的效果。送礼的蛋糕包装则会强调高档性。

三、文化内涵的把握

一件好的包装一定会让人感到舒心，让人有种赏心悦目的审美心理满足。所以以上两点都是为了满足人们的这种心理。但是这种满足不能少了文化内涵。就像人的气质和修养一样，是一种内在的魅力，让人能够回味无穷，意犹未尽。然而，一些蛋糕包装却是花里胡哨，装点的东西太多，除了告诉你这是一个蛋糕盒和产品名称之外，不能给商品带来任何的附加价值。因此，这种包装没有一点生命力。一个好的产品包装要么注入文化内涵，尤其是产品企业的文化内涵，或是企业的理念追求。要么是有一定的象征意义，说明一个什么问题。要么就是暗含一定的诉求点，给人一种启示。或者是代表企业的专用色彩、专用字。或者代表产品的属性。如果一个包装设计不符合上述这些，那就不是一个成功的包装设计。对于蛋糕包装来说亦是如此。

我公司在包装设计方面轻车熟路，案例丰富。用艺术的思维和商业的策略做设计，为商家带来最大效益是我公司永恒的追求。

四、原料、包装材料描述

原料名称	项目指标		法规要求
低筋粉	理化指标	水分 \leq 14.0% 蛋白质（以干基计） \leq 10.0% 面筋质（以湿基计） \leq 24.0% 含砂量 \leq 0.02% 磁性金属物 \leq 0.003g/kg	符合 GB2715-2016《粮食》标准

		黄曲霉毒素 B1 $\leq 5.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ 铅（以 Pb 计） $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ 汞（以 Hg 计） $\leq 0.02\text{mg}/\text{kg}$	
	生物特性	/	
	物理特性	白色粉末状，气味正常	
	主辅料	小麦粉、淀粉	
	添加剂	/	
	加工助剂	/	

	生产方法	清理—制粉—配粉（基础粉）—筛理—磁选—筛理—磁选—打包	
	产地	XX	
	交付方式	送货上门，运输车辆清洁，不得有毒、有害、有异味、易污染的化学物品混运。	
	包装	聚丙烯编织袋装，线绳封口	
	贮存条件/ 保质期	阴凉干燥/6个月	
	使用前处理 /适用范围	直接使用/生日蛋糕	
	接收标准或 规范	验收标准	符合 GB2715- 2016《粮 食》标准
大豆油	理化指标	酸值 $\leq 0.20\text{mg/g}$ 过氧化值 $\leq 5.0\text{mmol/kg}$ 冷冻试验澄清透明 溶剂残留量不得检出 烟点 $\geq 215^\circ\text{C}$	符合 GB1535- 2003《大 豆油》标 准
	生物特性	/	
	物理特性	淡黄色透明液体，正常的油脂香味	
	主辅料	大豆	
	添加剂	TBHQ	
	加工助剂	/	

	生产方法	浸出	
	产地	XX	
	交付方式	送货上门，运输车辆清洁，不得有毒、有害、有异味、易污染的化学物品混运。	
	包装	塑料桶装	
	贮存条件/ 保质期	阴凉、干燥、常温/18个月	
	使用前处理 /适用范围	直接使用/生日蛋糕	
	接收标准或 规范	验收标准	符合 GB1535- 2003《大 豆油》标 准
复配焙烤食 品酸度调节 剂(塔塔粉)	理化指标	重金属(以Pb计) ≤2mg/kg 砷(以As计) ≤2mg/kg 致病菌不得检出	符合 GB26687 -2011 《复配食 品添加剂 通则》标 准
	生物特性	/	
	物理特性	/	
	主辅料	焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙	

	添加剂	/	
	加工助剂	/	
	生产方法	/	
	产地	XX	
	交付方式	送货上门，运输车辆清洁，不得有毒、有害、有异味、易污染的化学物品混运。	
	包装	塑料桶装	
	贮存条件/ 保质期	阴凉、干燥、常温/12个月	
	使用前处理 /适用范围	直接使用/生日蛋糕	
	接收标准或 规范	验收标准	符合 GB26687 -2011 《复配食品添加剂 通则》标 准
复配膨松剂 (泡打粉)	理化指标	重金属(以Pb计) ≤20mg/kg 砷(以As计) ≤2mg/kg 硝酸不溶物 ≤2% PH(10g/L 溶液) 5.0~9.0	符合 GB26687 -2011 《复配食品添加剂 通则

			》标准
生物特性	/		
物理特性	白色，均匀流散性粉末状物体		
主辅料	玉米淀粉、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、 磷酸氢钙		
添加剂	/		
加工助剂	/		
生产方法	/		
产地	XX		
交付方式	送货上门，运输车辆清洁，不得有毒、 有害、有异味、易污染的化学物品混运。		
包装	内用塑料袋密封外用纸箱包装		
贮存条件/ 保质期	常温/12个月		
使用前处理 /适用范围	直接使用/生日蛋糕		
接收标准或 规范	验收标准		符合 GB26687 -2011 《复配食 品添加剂 通则》标 准
理化指标	铅（Pb）≤0.1mg/kg		

蛋黄液和蛋 白液		锌 (Zn)≤45mg/kg 镉 (Cd)≤0.03mg/kg 无机砷 (以 As 计) ≤0.03mg/kg 总汞≤0.02mg/kg	符合 Q/BBB10 001S-201 6 标准
	生物特性	菌落总数 n=5c=2m=50000M=10 ⁶ 大肠菌群 n=5c=2m=10M=100	符合 Q/BBB10 001S-201 6 标准
	物理特性	均匀一致, 具有蛋液的颜色、正常气味	
	主辅料	鸡蛋	
	添加剂	/	
	加工助剂	/	
	生产方法	蛋源验收—上蛋—洗蛋—磕蛋—过滤 —冷却—杀菌—过滤—灌装—检测— 冷藏	
	产地		
	交付方式	送货上门, 冷藏运输车辆清洁, 不得有毒、有害、有异味、易污染的化学物品混运。	
	包装	内用塑料袋密封外用纸箱装	
	贮存条件/ 保质期	冷藏 (0~4℃) /14 天	
	使用前处理 /适用范围	直接使用/生日蛋糕	

	接收标准或规范	验收标准	符合 Q/BBBIO 001S-201 6 标准
水	理化指标	砷 $\leq 0.01\text{mg/L}$ 铅 $\leq 0.01\text{mg/L}$ 汞 $\leq 0.001\text{mg/L}$ 硝酸盐（以 N 计） $\leq 10\text{mg/L}$	符合 GB5749- 2006《生 活饮用水》 标准
	生物特性	菌落总数 $\leq 100\text{cfu/g}$ 总大肠菌群不得检出	符合 GB5749- 2006《生 活饮用水》 标准
	物理特性	无色无味，无肉眼可见异物	
	主辅料	水	
	添加剂	/	
	加工助剂	/	
	生产方法	过滤净化	
	产地		
	交付方式	管道输送	
	包装	管道输送	
贮存条件/ 保质期	常温/无		

	使用前处理 /适用范围	直接使用/生日蛋糕	
	接收标准或 规范	验收标准	符合 GB5749- 2006《生 活饮用水》 标准
果馅	理化指标	铅 (Pb)≤1.0mg/kg 锡 (Sn)≤250mg/kg 总砷≤0.5mg/kg	符合 GB/T224 74-2008 《果酱》 标准
	生物特性	菌落总数 (cfu/g) ≤1500 大肠菌群 (cfu/g) ≤30 霉菌≤100cfu/g 致病菌 (沙门氏菌/志贺氏菌/金黄色葡萄球菌) 不得检出	符合 GB/T224 74-2008 《果酱》 标准
	物理特性	红色稠状, 均匀, 无明显分层及析水, 无结晶	
	主辅料	水果、白砂糖、食盐、水	
	添加剂		

		羟丙基二淀粉磷酸酯、苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、胭脂红、亮蓝、食用香精	
	加工助剂	/	
	生产方法	/	
	产地	XX	
	交付方式	送货上门，运输车辆清洁，不得有毒、有害、有异味、易污染的化学物品混运。	
	包装	塑料桶包装	
	贮存条件/ 保质期	阴凉、干燥/12个月	
	使用前处理 /适用范围	直接使用/生日蛋糕	
	接收标准或 规范	验收标准	符合 GB/T224 74-2008 《果酱》 标准
白砂糖	理化指标	色值/IU \leq 150 浑浊度/MAU \leq 160 不溶于水杂质 \leq 40mg/kg 二氧化硫（以SO ₂ 计） \leq 30mg/kg	符合 GB317-2 006《白 砂糖》标 准

	生物特性	螨（在 250g 白砂糖中）不得检出	
	物理特性	干燥松散，洁白或淡黄色、颗粒状，	

		气味正常	
	主辅料	甘蔗	
	添加剂	/	
	加工助剂	/	
	生产方法	榨汁—洗净—蒸发—煮糖—分蜜结晶 —成品	
	产地	XX	
	交付方式	送货上门，运输车辆清洁，不得有毒、有害、有异味、易污染的化学物品混运。	
	包装	内用塑料袋的牛皮袋装	
	贮存条件/ 保质期	常温/18个月	
	使用前处理 /适用范围	直接使用/生日蛋糕	
	接收标准或 规范	验收标准	符合 GB317-2 006《白 砂糖》标 准
干酪	理化指标	黄曲霉毒素 B1≤5μg/kg 重金属（以 Pb 计）≤0.5mg/kg 砷（以 As 计）≤0.5mg/kg	符合 GB5420- 2010《干 酪》标准

生物特性	<p>菌落总数 (cfu/g) ≤ 10000</p> <p>大肠菌群 (cfu/g) n=5, c=2, m=100, M=1000</p> <p>金黄色葡萄球菌 (cfu/g) n=5, c=2, m=100, M=1000</p> <p>沙门氏菌 (cfu/g) n=5, c=0, m=0/25g, M=</p> <p>单核细胞增生李斯特氏菌 (cfu/g) n=5, c=0, m=0/25g, M=</p> <p>酵母 ≤ 50cfu/g</p> <p>霉菌 ≤ 50cfu/g</p>	符合 GB5420- 2010《干 酪》标准 及企业内 控标准
物理特性	有正常的奶酪色泽、气味、组织细腻、 质地均匀。	
主辅料	牛乳、食盐、乳酸乳球菌亚种	
添加剂	增稠剂	
加工助剂	/	
生产方法	/	
产地	XX	
交付方式	送货上门, 运输车辆清洁, 不得有毒、 有害、有异味、易污染的化学物品混运。	

	包装	塑料盒装	
	贮存条件/ 保质期	0~4℃冷藏/4个月	
	使用前处理 /适用范围	直接使用/生日蛋糕	
	接收标准或 规范	验收标准	符合 GB5420- 2010《干 酪》标准
红曲粉	理化指标	水分% \leq 10 色价 (μ /g) \geq 1000 细度 (100目通过率%) \geq 95 砷 mg/kg \leq 1 重金属 (以Pb计) (mg/kg) \leq 10	符合 GB1886. 19《红曲 米(粉)》 标准
	生物特性	大肠菌群 (MPN/100g) \leq 3.0 黄曲霉毒素 B1 (μ g/kg) \leq 5 致病菌 (指肠道致病菌及致病球菌) 不 得检出	符合 GB1886. 19《红曲 米(粉)》 标准
	物理特性	红色至暗红色, 质地脆, 呈不规则颗粒 状	
	主辅料	大米	

	添加剂	/	
	加工助剂	/	
	生产方法	/	
	产地	上海	
	交付方式	送货上门，冷藏车运输车辆清洁，不得有毒、有害、有异味、易污染的化学物品混运。	
	包装	内用塑料袋密封外用纸箱包装	
	贮存条件/ 保质期	常温阴凉干燥处 12 个月	
	使用前处理 /适用范围	直接使用/生日蛋糕	
	接收标准或 规范	验收标准	符合 GB1886. 19《红曲 米（粉）》 标准
甜菜汁	理化指标	可溶性固形物%1-75 总酸（以无水柠檬酸计）%0.01-50 PH 值 \leq 5.5 总砷 \leq 0.5 铅 \leq 0.5 铜 \leq 5.0	符合 Q/MBAD 0003S 标 准
	生物特性	菌落总数（cfu/ml） \leq 1000	符合

		<p>大肠菌群 (MPN/1000) ≤ 20</p> <p>霉菌 (cfu/ml) ≤ 20</p> <p>酵母 (cfu/ml) ≤ 20</p> <p>沙门氏菌 (cfu/g) n=5, c=0, m=0, M=</p> <p>金黄色葡萄球菌 (cfu/g) n=5, c=1,</p> <p>m=100, M=1000</p>	<p>Q/MBAD</p> <p>0003S 标</p> <p>准</p>
物理特性		微甜, 无异味的均匀汁液	
主辅料		浓缩甜菜汁, 柠檬酸	
添加剂		/	
加工助剂		/	
生产方法		/	
产地		XX	
交付方式		送货上门, 冷藏车运输车辆清洁, 不得有毒、有害、有异味、易污染的化学物品混运。	
包装		桶装	
贮存条件/ 保质期		冷藏 180 天, 冷冻 720 天	
使用前处理 /适用范围		直接使用/生日蛋糕	
接收标准或 规范		验收标准	<p>符合</p> <p>Q/MBAD</p> <p>0003S 标</p> <p>准</p>

稀奶油	理化指标	水分 $\leq 16\%$ 脂肪含量 $\geq 10\%$ 铅 (Pb) $\leq 0.05\text{mg/kg}$	符合 GB19646 -2010 《稀奶油、 奶油和无 水奶油》 标准
	生物特性	菌落总数 (cfu/g) $n=5, c=2, m=10^4,$ $M=10^5$ 大肠菌群 (cfu/g) $n=5, c=2, m=10,$ $M=100$ 金黄色葡萄球菌 (cfu/g) $n=5, c=1,$ $m=10, M=100$ 沙门氏菌 (cfu/g) $n=5, c=0,$ $m=0/25\text{ml}, M=$ 霉菌 $\leq 90\text{cfu/ml}$	符合 GB19646 -2010 《稀奶油、 奶油和无 水奶油》 标准
	物理特性	均匀一致，允许有相应辅料的沉淀物	
	主辅料	牛奶	
	添加剂	山梨醇单油酸酯、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯	
	加工助剂	/	
	生产方法	牛奶—分离出稀奶油—中种—灭菌—冷却—物理成熟—机械搅拌—洗涤—	

		压炼	
	产地	XX	
	交付方式	送货上门，冷藏车运输车辆清洁，不得有毒、有害、有异味、易污染的化学物品混运。	
	包装	内用塑料袋密封外用纸箱包装	
	贮存条件/ 保质期	冷藏（0~4℃）/12个月	
	使用前处理 /适用范围	直接使用/生日蛋糕	
	接收标准或 规范	验收标准	符合 GB19646 -2010 《稀奶油、 奶油和无 水奶油》 标准
糖粉	理化指标	总砷≤0.5mg/kg 铅≤0.5mg/kg 二氧化硫≤30mg/kg	符合 QB/T409 2-2010 《糖霜》 标准
	生物特性	菌落总数≤100cfu/g 大肠菌群≤30MNP/100g	

	致病菌（肠道致病菌和致病性球菌）不得检出 酵母菌 $\leq 10\text{cfu/g}$ 霉菌 $\leq 25\text{cfu/g}$ 螨不得检出	符合 QB/T409 2-2010 《糖霜》 标准
物理特性	白色粉末状	
主辅料	葡萄糖	
添加剂	/	
加工助剂	/	
生产方法	/	
产地	XX	
交付方式	送货上门，运输车辆清洁，不得有毒、有害、有异味、易污染的化学物品混运。	
包装	内用塑料袋外用纸箱	
贮存条件/ 保质期	阴凉干燥处保存 12 个月	
使用前处理 /适用范围	直接使用/生日蛋糕	
接收标准或 规范	验收标准	符合 QB/T409 2-2010 《糖霜》 标准

吸塑盒	理化指标	重金属（以 Pb 计）≤1mg/L 高锰酸钾消耗量≤10mg/L 蒸发残渣 4%乙酸，60°C,2h≤30mg/L 正己烷，20°C,2h≤30mg/L 脱色试验 乙醇阴性 冷餐油阴性 浸泡液阴性	符合 GB18006 .1-2009 《塑料一 次性餐饮 具通用技 术要求》 标准
	生物特性	/	
	物理特性	表面不得有气泡，坚固清洁卫生无破损	
	主辅料	聚对苯二甲酸乙二醇酯	
	添加剂	/	
	加工助剂	/	
	生产方法	/	
	产地	XX	
	交付方式	送货上门，运输车辆清洁，不得有毒、有害、有异味、易污染的化学物品混运。	
	包装	内用塑料袋外用纸箱装	
	贮存条件/ 保质期	/	
	使用前处理 /适用范围	直接使用/生日蛋糕	
		验收标准	符合

	接收标准或规范		GB18006 .1-2009 《塑料一次性餐饮具通用技术要求》 标准
底卡	理化指标	砷（以 As 计） $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 铅（以 Pb 计） $\leq 5.0\text{mg/kg}$ 荧光性物质 254nm 及 365nm 合格 脱色试验（水、正己烷）阴性	符合 GB11680 -89 《食品包装用原纸卫生标准》 标准
	生物特性	大肠菌群 ≤ 30 个/100g 致病菌不得检出	符合 GB11680 -89 《食品包装用原纸卫生标准》 标准
	物理特性	色泽正常，无异味、污物	
	主辅料	食品原纸	
	添加剂	/	

	加工助剂	/	
	生产方法	/	
	产地	XX	
	交付方式	送货上门，运输车辆清洁，不得有毒、有害、有异味、易污染的化学物品混运。	
	包装	玻内用塑料袋外用纸箱	
	贮存条件/ 保质期	常温/12个月	
	使用前处理 /适用范围	直接使用/生日蛋糕	
	接收标准或 规范	验收标准	符合 GB11680 -89 《食品包装用原纸 卫生标准》 标准
烤盘纸	理化指标	砷（以 As 计） $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 铅（以 Pb 计） $\leq 5.0\text{mg/kg}$ 荧光性物质 254nm 及 365nm 合格 脱色试验（水、正己烷）阴性	符合 GB11680 -89 《食品包装用原纸 卫生标准》 标准

	生物特性	大肠菌群≤30 个/100g 致病菌不得检出	符合 GB11680 -89 《食品包 装用原纸 卫生标准》 标准
	物理特性	色泽正常，无异味、污物	
	主辅料	食品原纸	
	添加剂	/	
	加工助剂	/	
	生产方法	/	
	产地	上海	
	交付方式	送货上门，运输车辆清洁，不得有毒、有害、有异味、易污染的化学物品混运。	
	包装	牛皮纸包装	
	贮存条件/ 保质期	常温/12 个月	
	使用前处理 /适用范围	直接使用/生日蛋糕	
	接收标准或 规范	验收标准	符合 GB11680 -89 《

			食品包装 用原纸卫 生标准》 标准
--	--	--	----------------------------

第二节 生日蛋糕的预定

一、适用对象

XX 全体员工

二、产品价格及图案

1. 单层价格

	单夹层		双夹层						
规格	8 寸	10 寸	6 寸	8 寸	10 寸	12 寸	14 寸	16 寸	18 寸
价格	50 元	70 元	60	80	100	120	150	170	200
成分说明	内夹红豆		一层夹红豆，一层夹水果						
备注	6 寸：2-3 人		8 寸：4-5 人		10 寸：6-8 人		12 寸：9-11 人		
	14 寸：12-14 人		16 寸：15-17 人		18 寸：18-20 人				

2、双层及多层蛋糕价格:为所订购尺寸价格之和。例如:双层双夹层蛋糕（10 寸+8 寸）价格为 180 元。双层单夹层蛋糕（10 寸+8 寸）价格为 120 元。（三层以上蛋糕只能选择双夹层）多层蛋糕尺寸比例配置从底部至上，每层小一个尺寸,最多小两个尺寸。以双层为例:底层为 14 寸，顶层为 12 寸/10 寸。（以实际情况为准）

三、预订情况

1.我们的产品需至少提前 X 小时预订。因蛋糕均为送达当天手工制作，为保证产品服务品质，请尽量提前 24 小时预订。

2.在当日 16:00~7:00 之间的订单都将在 11:00 左右送达。如有加急或特殊要求的需联系客服确认。

3.对一些特殊产品（如慕斯蛋糕）及一些特殊节假日（情人节、母亲节等），则必须至少提前 X 小时预订。

四、订购流程

1.每日上午 X 点至 X 点凭工作证在我公司连锁专卖部市场助理处订购。（休息日、节假日除外）。

2.订购时填写好《XX 生日蛋糕订购单》，并全额付款。

五、取货流程

1.每日下午 X 点凭《XX 生日蛋糕订购单》（顾客联）提货。

2.提货方式

连锁专卖部、食品厂。（不送其他地方）

3.逾期不提货，视同自动放弃，专卖部不予保存。

第三节 配送管理制度

一、总体方案

“高效快速、机动灵活，诚实守信，卓越服务”

是我公司对客户恪守的承诺和经营宗旨,针对蛋糕配送,我公司将成立项目实施领导小组,由总经理任组长,售后部经理任售后监督调查责任人,配送中心经理任专项配送中心责任人,全面协调各项工作的开展和问题处理,真正做到无论有任何问题 8 小时内处理完毕的原则,结合本公司日常配送流程,制定配送实施的总体方案。

二、配送范围及流程

1. 配送范围

按招标人指定地点进行配送。

2. 配送流程

信息中心接单→出货→配送车辆（箱式）→各区配送站→指定地点

三、配送管理制度

1. 根据订单明细进行分类、发送。

2. 配送应遵循由远及近原则,每次出车配送原则上不超过 4 小时。

3. 配送时严格配送时的卫生要求。

(1) 配送车内外洁净、做到每日清洁车内外卫生。

(2) 车上蛋糕不混合装运、不挤压。

(3) 配送的蛋糕全部都要有相应的防尘、防污染措施,避免外露。

4. 配送时间符合要求,蛋糕温度符合要求

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。

如要下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/988126074110006064>