



中华人民共和国国家标准

GB/T 40040—2021

餐饮业供应链管理指南

Guidelines for catering industry supply chain management

2021-02-23 发布

2021-06-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言 I

引言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 总则 1

5 基本模型 2

6 策划设计 2

7 运行管理 3

附录 A（规范性） 餐饮业供应链管理关键绩效指标 6

参考文献..... 7

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国商业联合会提出并归口。

本文件起草单位：山东蓝海股份有限公司、山东省质量技术监督评价中心有限公司、深圳市德保膳食管理有限公司、绝味食品股份有限公司、山东新一代标准化研究院有限公司、山东凯瑞商业集团有限责任公司、浙江隆聚餐饮集团股份有限公司、中国商业联合会、中国烹饪协会、中国饭店协会、江苏和府餐饮管理有限公司、中裕餐饮管理有限公司、山东舜和酒店集团有限公司、滨州市标准信息所、济南超意兴餐饮有限公司、济宁市质量技术监督信息所、神思电子技术股份有限公司、山东饭店协会、广东华饮食品供应链管理有限公司、喜餐(深圳)科技有限公司、三全食品股份有限公司、浙江五芳斋实业股份有限公司、成都希望食品有限公司、福建安井食品股份有限公司、郑州千味央厨食品股份有限公司、江苏万家如意食品有限公司、幺麻子食品股份有限公司、福建淳百味餐饮发展有限公司、创味舌尖冻干食品科技(中山)有限公司、北京三快在线科技有限公司。

本文件主要起草人：马晓鸥、毕玉琦、张媛、张春良、江浩、赵孝国、黄雷、侯恩娟、任兴本、史丛丛、张博崙、李祥波、张晨、张超、安斌、吴颖、高洁、陈新华、宋小溪、顾建明、郑伟、井焜、张佳琪、相吉利、陈秋、陈晓蕾、王亚楠、盛富林、盛静怡、李伟国、段智飞、李成祥、刘晓斌、苏玲、陈召桂、亚本勤、姜勇、赵建博、魏义勇、张玉静、赵跃军、谢厚清、张逸、刘瑾。