

<<连锁配送实务>>

图书基本信息

书名：<<连锁配送实务>>

13位ISBN编号：9787811228120

10位ISBN编号：7811228122

出版时间：2009-10

出版时间：东北财经大学出版社有限责任公司

作者：刘宝 编

页数：219

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<连锁配送实务>>

前言

20世纪90年代以来,中国的零售业以突飞猛进的速度向前发展,各种零售业态、业种层出不穷,商业成为竞争最为激烈的行业之一。

可以说,中国的零售业在短短20年中走过了西方发达国家100多年的历程。

据统计,外资零售百强中已有半数以上进入中国内地,这对本土零售商形成了巨大的挑战。

在竞争中学习,在压力中发展。

人世5年,中国的零售业没有被压垮,反而通过不断的学习和提高,强健了体魄,获得了相当的发展,特别是中国的连锁商业,更是获得了超常规的发展。

从2004年到2008年末,中国连锁百强企业销售额从4968亿元增长到11999亿元,年均增长35.4%,超过了社会消费品零售总额的增长速度;门店总数从30400个增长到120775个,年均增长74.3%;销售额占社会消费品零售总额的比重由9.2%提高到11.1%。

连锁经营管理专业自1998年由上海商学院创立以来,伴随着中国连锁业的发展也获得了超速发展,全国目前已有100多所学校开设该专业,并在过去的几年中为中国连锁业的发展培养了大批优秀的人才。

连锁经营管理专业实践性较强,涉及面广,与企业的关联度高,其人才培养的目标是具有深厚的专业知识功底复合型人才。

经过多年的建设和各高校教师的辛勤劳动,连锁经营管理专业取得了长足的发展,并取得了丰硕的成果。

因此,从专业发展和建设的角度看,有必要对已有的教学成果和教学经验进行总结、归纳和提升,这既有利于该专业的健康、规范和有序发展,同时对于探索该专业的创新教学模式,满足专业教学发展需要,提升人才培养质量都具有重要的意义。

而在这个过程中,编写一套符合当前连锁经营管理专业发展需要的高等职业教育教材已成为当务之急。

东北财经大学出版社的这套“高职高专创新人才培养规划教材·连锁经营”教材,正是在这种认识和思想指导下产生的具有创新性的教材产品。

该系列教材定位准确、特色鲜明、作者队伍精干。

教材的编写充分体现了众多职业教育工作者对连锁经营管理专业教育规律和特征的认识,对教学规格、层次和教学对象的准确把握,以及对发达国家职业教育的借鉴。

<<连锁配送实务>>

内容概要

本书以工作任务分析为基础，以系统的理论知识为核心，按照工作过程的需要来设计实践性训练，融专业技能训练、综合职业能力与专业理论学习于一体，力图实现理实一体化，使学生从纯粹的学习者角色向学习者与工作者统一的角色转变。

<<连锁配送实务>>

书籍目录

第1章 连锁配送管理概述 学习目标 引例 1.1 配送的概念与类型 1.2 连锁经营与配送 1.3 连锁企业的配送管理 本章小结 主要概念 基础训练 实践训练第2章 连锁配送的业务流程与模式 学习目标 引例 2.1 连锁配送的业务流程 2.2 连锁配送的基本模式 本章小结 主要概念 基础训练 实践训练第3章 连锁配送方案设计 学习目标 引例 3.1 配送方案的含义与内容 3.2 连锁配送方案设计的基本程序 本章小结 主要概念 基础训练 实践训练第4章 连锁配送中心的规划设计 学习目标 引例 4.1 配送中心的概念与类型 4.2 连锁配送中心的规划 4.3 连锁配送中心的内部设计 本章小结 主要概念 基础训练 实践训练第5章 连锁配送中心的作业管理 学习目标 引例 5.1 订单作业管理 5.2 进货作业管理 5.3 拣货和补货作业管理 5.4 配货和送货作业管理 5.5 盘点和退货作业管理 本章小结 主要概念 基础训练 实践训练第6章 连锁配送成本管理 学习目标 引例 6.1 配送成本分析 6.2 配送服务与配送成本第7章 连锁配送信息管理第8章 不同商品的连锁配送管理

<<连锁配送实务>>

章节摘录

通过本章的学习，了解连锁经营的内涵和发展优势，掌握配送的概念、类型及在连锁经营中的重要功能与作用。

认识连锁企业的配送特征，熟悉连锁企业配送管理的职能和内容。

引例 双汇集团是以肉类加工为主，跨行业、跨地区、跨国经营的特大型食品集团，是中国最大的肉类加工基地。

双汇商业公司以销售双汇生鲜肉及肉制品为主，引进了国外先进的连锁经营模式，并结合了中国肉类市场现状，其主要销售渠道为双汇连锁店。

目前，双汇商业公司已经在河南、河北、四川、湖北等省开设了200多家连锁店。

在销售运行模式上，除了像其他连锁企业一样统一形象、统一标准、统一服务、统一配送、统一管理外，双汇连锁店还因为其特殊的行业性质而具有一些其他特点，如商业连锁公司有自己的大型物流配送中心，专用的冷藏运输车统一按照HACCP质量体系生产的产品准确及时地送到各个门店，连锁店生鲜肉销售不过夜——凌晨由总部把当天的生鲜肉送达各门店，未售完的晚上拉回总部另行处理等。

类似的特点对配送的时效性提出的严格要求，给管理增加了难度，也由此产生了诸多问题，比如为保证肉质的新鲜，每家连锁店必须在前一天下午把第二天需要的肉制品数量传真给双汇商业公司的配送中心。

配送中心有70多个人接收传真，然后进行手工统计，大约4、5个小时以后，从堆积如山的传真中拿出统计结果，报给生产部门，再按单生产。

然后，把配送单誊抄给送货的班组，由他们负责把货从生产部门提出来，按单分配好，装车送货。

到晚上，配送中心再负责把各门店没有卖出的货物拉回生产部门。

因为手工统计会出错，所以有时候经常对账，对着数字忙上大半夜。

<<连锁配送实务>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>