

金蝶云·星辰 烘焙行业解决方案

安徽宇辰软件技术有限公司

联 系 人：郑老师

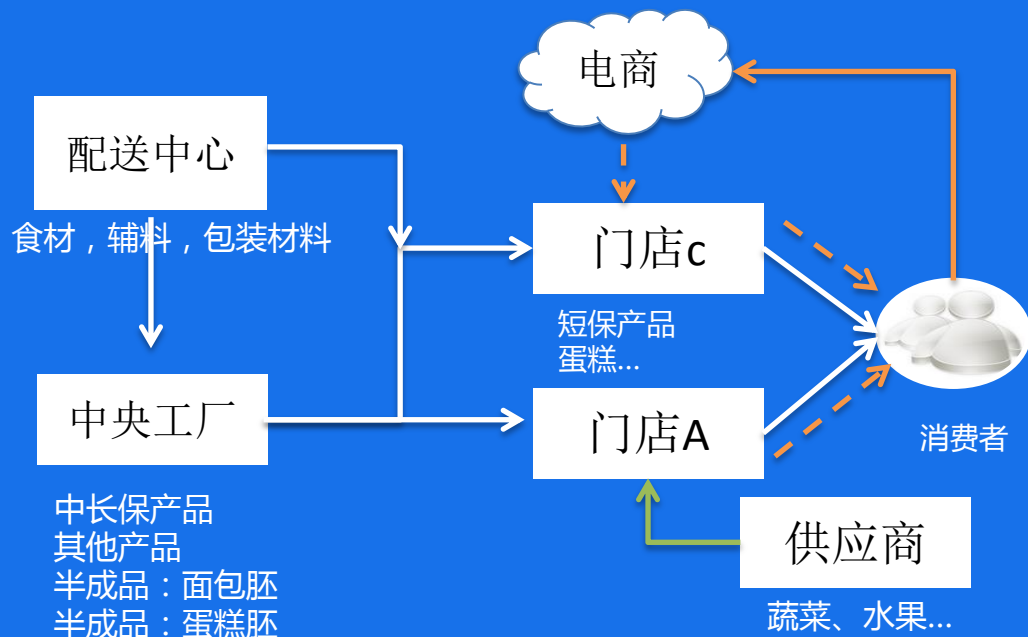
咨询电话：15855000501（微信同号）

目录

Contents

- ◆ 烘焙市场分析
- ◆ 宇辰软件烘焙业态解决方案
- ◆ 收银整合

烘焙业态特点



中长保面包



发酵面包胚



短保面包

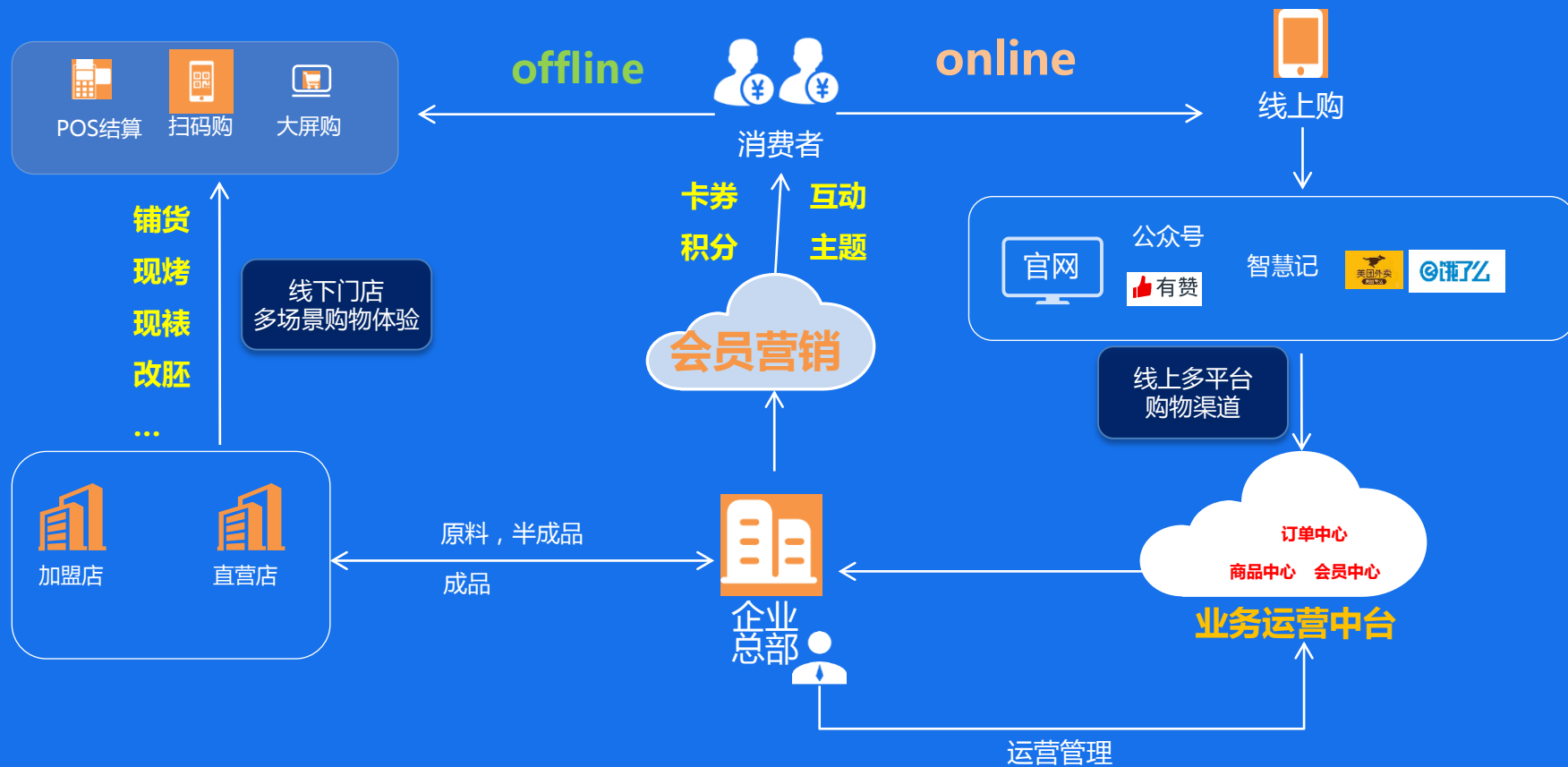


门店加工



门店材料

烘焙行业价值链全场景交易业务（前店后厂）



烘焙业前店后厂管理难点

门店管理难点：

- 收银、频繁促销
- 会员、线上线下运营
- 各门店食材、商品、库存统一管理
- 门店食材的要货，收货管理
- 食材损耗控制



工厂配送中心管理难点：

- 配方管理，成本管理
- 线上线下订单管理，生产计划制定
- 原料采购，存储、生产领用管理等
- 门店的配送发货物流控制

目录

Contents

- ◆ 烘焙市场分析
- ◆ 深圳云蝶轻智造烘焙业态解决方案
 - 整体方案介绍
 - 食材订货
 - 智能分单
 - 分拣&配送
 - 烘焙生产加工
 - 门店烘焙产品成本核算
- ◆ 收银整合

烘焙业态蓝图

应用方式



浏览器



移动终端



工业终端



电子看板



大屏展示

金蝶云星辰

采购管理、销售管理、仓存管理、财务管理、资金管理、税务管理

电子称重

入库称重

出库称重

称重分拣

标签打印

门店订货

食材订货

订货模板（食材）

订货模板（菜品）

万元用量订货

安全库存辅助运算

移动订货

分拣中心

订单中心

智能分单-直采

智能分单-统采

智能分单-加工

按商品拣货

按门店拣货

称重分拣

配送出库单

配送差异管理

总部统采

采购订单

价格管理

采购收货

差异管理

称重入库

应付管理

质检管理

报表分析

供应商协同

供应商管理

报价协同

订单协同

证照上传

门店烘焙成本

销售日结汇总

食材标准耗用

食材自动出库

门店一键成本核算

烘焙生产加工

生产计划

生产领料、退料

物料需求分析

净菜完工报工

生食材加工派工单

齐套分析

熟食加工派工单

熟食报工入库

实际成本

分配标准维护

产量归集

实际工时归集

费用归集

成本核算

报表分析

溯源管理

证照预警

索证索票

溯源管理

食品配方

食品配方

配方查询

物料替代

PaaS平台应用

流程服务云、数据服务云、数据中台、开发服务云、集成服务云、RPA服务云、AI服务云

星辰进销存整体业务流程

基础数据

用户权限管理

业务运营

采购管理

采购订单管理

收、退货管理

采购结算

应付款管理

销售管理

销售订单管理

发、退货管理

销售结算

应收款管理

库存管理

出入库管理

盘点管理

调拨管理

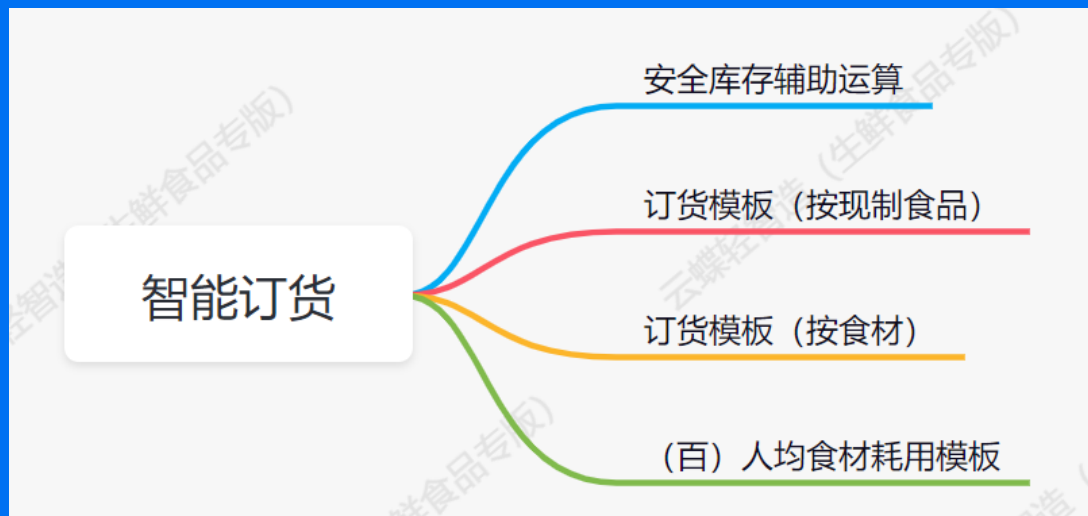
存货核算管理

目录

Contents

- ◆ 烘焙市场分析
- ◆ 宇辰软件烘焙业态解决方案
 - 整体方案介绍
 - 食材订货
 - 智能分单
 - 分拣&配送
 - 烘焙生产加工
 - 门店烘焙产品成本核算
- ◆ 收银整合

食材订货，提供多种高效订货模型



价值：通过预置模板，用户可以快速下单，防止少订，漏订

传统订货	智能订货
手工下单	日均食材耗用模板
收货单	订货模板 (按现制食品)
食材入库单	订货模板 (按食材)
食材出库单	食材万元用量模板
收货差异反馈	安全库存辅助运算

日均食材耗用模板

两个盘点周期，累计耗用/相应天数，适用于生鲜等质保短的产品

价值：用户输入天数，即可快速计算食材需求

🏠

订货单列表

日均食材耗用模板列表

日均食材耗用模板

×

▼

?

RJSC-20220718-00004

日用模板

原材料仓库

已审核

2022-07-18

*开始盘点单

开始日期 (大于)

*结束盘点单

(小于等于) 结束日期

日期范围

样本核算天数

2022-07-12 19:33:56 王萌创建的原...

2022-07-12

2022-07-12 19:33:56 王萌创建的原...

2022-07-12

2022-07-12~2022-07-12

1

创建人

审核人

备注

是否禁用

王萌

王萌

日均食材耗用明细

生成日均耗用明细

库存查询

生成门店订单

天数:

请输入天数

更新订货量

	商品编码	商品名称	规格型号	商品类别	拣货小组	供应属性	是否临采	订货策略	订货单位		日均耗用数量	基本日均耗用量	基本	⚙
1	SP00003	牛肉	123	鲜肉	鲜肉	自制	否	安全库存	kg		98.000	98.000		
2	SPP001001	瘦肉		猪肉类	鲜肉	配送类, 统采	是	日均耗用量	斤		-10.020	-10.020		
3	SPFL0302001	小麦面条		粉面	面食	配送类, 库存	否	安全库存 日均耗用量 万元	斤		0.600	0.600		
4	SP00023	海天酱油		酱料调味	粮油类	配送类, 库存	否	安全库存 日均耗用量 万元	斤		-2.750	-2.750		
5	SP00030	澳洲牛肉	123	牛 (冻品)		自制	否	安全库存 日均耗用量 万元	kg		-18.400	-18.400		
6	SP00057	小米椒 (启用保质期)		江一超测试牌	蔬果	采购类	是	安全库存 日均耗用量 万元	斤		11.000	11.000		
合计											78.430	78.430		

安全库存辅助运算

两个临近盘点周期，累计耗用/相应天数*采购周期，适用调料类，质保长食材

价值：辅助用户精准分析安全库存

🏠

订货单列表

日均食材耗用模板列表

日均食材耗用模板

安全库存辅助运算列表

安全库存辅助运算

×

▼

?

🔗

新增

▼

保存

反审核

打印

▼

退出

▼

基本信息

*单据编号

AQKC-20220718-00002

*模板名称

7.18一测

*创建日期

2022-07-18

*使用仓库

南海海德小学

使用门店

*单据状态

已审核

*开始盘点单

测试6.1

开始日期（大于）

2022-06-01

*结束盘点单

测试6.30

（小于等于）结束日期

2022-06-30

样本核算天数

30

是否禁用

☐

创建人

江一超

审核人

江一超

备注

安全库存订货明细

生成安全库存订货明细

🔗

	商品编码	商品名称	商品类别	供应属性	是否临采	订货策略	订货单位	基本单位	复	日均耗用量	采购周期	安全库存量	基本安全库存量	备	⚙
1	SP00081	螺丝椒B	普通	配送类，库存	否	安全库存 日耗	g	g	5	17	2	33	33		
2	SP00085	盐A	普通	配送类，库存	否	安全库存 日耗	g	g	1	33	3	100	100		
3	SP00087	鲜牛肉A	普通	配送类，统牙	是	安全库存 日耗	g	g	3	100	1	100	100		
4	SP00091	螺丝辣椒A	普通	配送类，统牙	是	安全库存 日耗	g	g	3	120	2	240	240		
5	SP00099	盐B	普通	配送类，库存	否	安全库存 日耗	g	g	2	77	3	230	230		
6	SP00100	盐C	普通	配送类，库存	否	安全库存 日耗	g	g	2	27	3	27	27		

人均食材耗用（100人/天耗用）

两个临近盘点周期，累计耗用/相应天数/就餐人数*100，应用于库存缺料分析场景

价值：通过输入人数和天数，快速计算食材需求

🏠

(百) 人均食材耗用模板

⌵

?

🔗

新增

⌵

保存

反审核

打印

⌵

退出

▼ 基本信息

*单据编号

RYHY-20220712-00001

*创建日期

2022-07-12

*单据状态

已审核

*模板名称

测试

*使用仓库

深圳云蝶龙华007

使用门店

深圳云蝶龙华007

*开始盘点单

2022-05-03 14:55:31

开始日期（大于）

未填写

*结束盘点单

2022-06-09 16:52:36

（小于等于）结束日期

江一超创建的...未填写

日期范围

未填写

核算天数

29

*样本核算人数

564

币别

人民币

是否禁用

☐

创建人

江一超

审核人

江一超

备注

人均食材耗用明细

生成人均耗用明细

库存查询

生成门店订单

人数: 123

更新订货量

	商品编码	商品名称	商品类别	替	供应属性	是否临采	订货单位	基本单位	主单位换算率	累计耗用量	基本累计耗用量	人均耗用量	⚙
1	SP00001	猪肉	鲜肉	糖	自制	否	kg	g	1,000	22.000	22,000	0.135	
2	SP00002	娃娃菜			自制	否	g	g	1	20	20		
3	SP00003	牛肉	鲜肉		自制	否	kg	kg	1	20.000	20,000	0.122	
4	SPG0101001	红萝卜	根茎类		配送类，统采	是	斤	kg	0.5	6.000	3,000	0.037	

万元用量订货模板

万元用量：通过核算样本期间累计的营业额与食材耗用之间的关系，运算出营业额1万元，需要耗用多少食材，后续门店订货时，可通过估算营业额快速计算食材需求。

价值：通过输入营业额，快速计算食材需求

新增

保存

反审核

打印

退出

基本信息

*单据编号

WYYL-20220718-00002

*模板名称

4

*单据状态

已审核

*创建日期

2022-07-18

*使用仓库

原材料仓库

使用门店

*开始盘点单

2022-07-12 19:33:56 王萌创建的原...

开始日期 (大于)

2022-07-12

*结束盘点单

2022-07-12 19:33:56 王萌创建的原...

(小于等于) 结束日期

2022-07-12

样本核算周期

2022-07-12~2022-07-12

核算天数

1

*样本合计营业额

8,888.00

是否禁用

创建人

王萌

审核人

王萌

备注

食材万元用量耗用明细

生成食材万元用量

库存查询

生成门店订单

营业额: 请输入营业额

更新订货量

	商品编码	商品名称	规格型号	商品类别	订货策略	订货单位	基本单位	主单位换算率	可用库存	样本期间累计耗用	基本样本
1	SP00003	牛肉	123	鲜肉	安全库存	kg	kg	1		98.000	
2	SPFL030200	小麦面条		粉面	安全库存 日均	斤	斤	1		0.600	
3	SP00023	海天酱油		酱料调味	安全库存 日均	斤	斤	1		-2.750	
4	SP00030	澳洲牛肉	123	牛 (冻品)	安全库存 日均	kg	kg	1		-18.400	
5	SP00057	小米椒 (启升		江一超测试需	安全库存 日均	斤	斤	1		11.000	

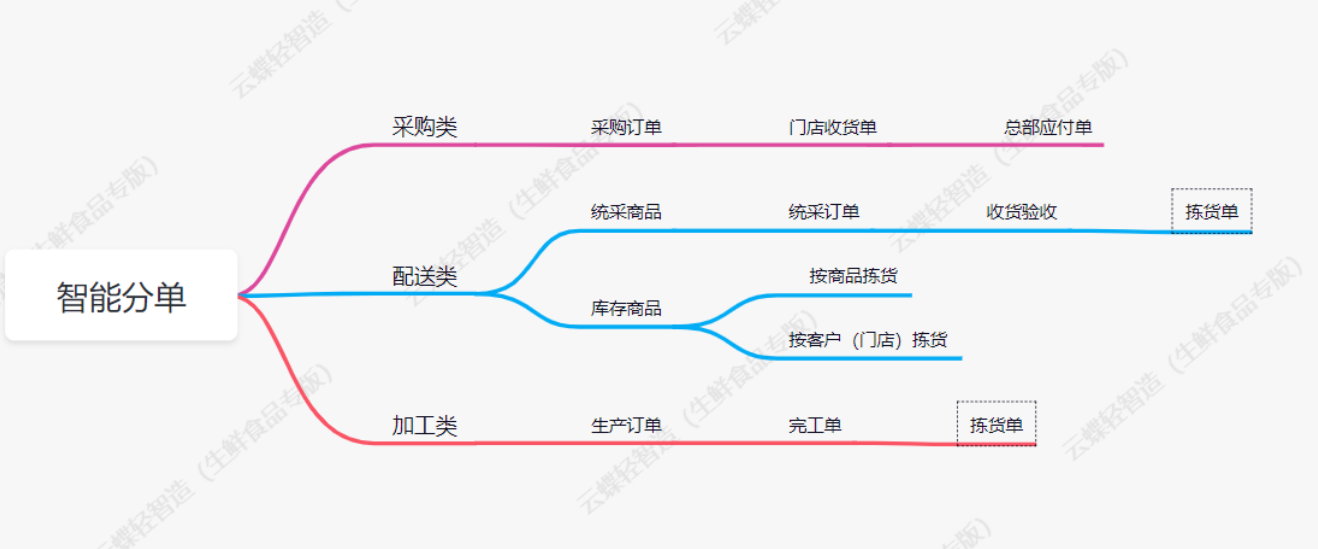
目录

Contents

- ◆ 烘焙市场分析
- ◆ 宇辰软件烘焙业态解决方案
 - 食材订货
 - 智能分单
 - 分拣&配送
 - 烘焙生产加工
 - 门店烘焙产品成本核算
- ◆ 收银整合

食材订货--智能分单

预置商品的供应属性：采购类、配送类等等，实现订单自动分类流转



内置流转规则

自动流转

订单中心	拣货单
订单中心	线路信息
智能分单-总部统采订单	拣货单
智能分单-门店直采订单	拣货单
智能分单-食品生产订单	拣货单
	配送出
	收货差

供应属性=配送类、统采
付款方总部，收货方总部

[illegible]

智能分单一直采订单

供应属性=采购类

付款方总部，收货门店（项目点、客户）

智能分单-门店直采订单												
订货单												
请搜索单据编号 / 商品编码 / 商品名称												
显示筛选												
+ 新增												
刷新												
更多												
退出												
已选中 1 条												
打印												
全流程跟踪												
门店直采订单												
整单												
		单据状态	单据编号	发货日期	订货门店	收货仓库	执行进度	分行行	供应属性	商品编码	商品名称	发货
	1	已审核	MDDD-20220719-0002	2022-07-19	深圳云蝶龙华003	深圳云蝶龙华003	执行中	1	采购类	SP00055	大蒜A	2022-07-19
	2	已审核	MDDD-20220719-0001	2022-07-19	深圳云蝶龙华002	深圳云蝶龙华002	执行中	2	采购类	SP00044	酱油 (启用保质期、批次)	2022-07-19
	3	已审核	MDDD-20220718-0006	2022-07-18	深圳云蝶龙华008	深圳云蝶龙华008	执行中	3	采购类	SP00042	猪肉 (启用多单位)	2022-07-18
	4	已审核	MDDD-20220718-0005	2022-07-18	深圳云蝶龙华008	深圳云蝶龙华008	待处理	3	采购类	SP00042	猪肉 (启用多单位)	2022-07-18
	5	已审核	MDDD-20220718-0004	2022-07-18	海港大酒店	海港大酒店总仓	执行中	3	采购类	SP00014	胡萝卜炒鸡蛋	2022-07-18
	6	已审核	MDDD-20220718-0003	2022-07-18	海港大酒店	海港大酒店总仓	执行中	3	采购类	SP00014	胡萝卜炒鸡蛋	2022-07-18
	7	已审核	MDDD-20220718-0002	2022-07-18	海港大酒店	海港大酒店总仓	执行中	3	采购类	SP00014	胡萝卜炒鸡蛋	2022-07-18
	8	已审核	MDDD-20220718-0001	2022-07-18	海港大酒店	海港大酒店总仓	执行中	3	采购类	SP00014	胡萝卜炒鸡蛋	2022-07-18
	9	已审核	MDDD-20220714-0008	2022-07-14	深圳云蝶龙华001	深圳云蝶龙华001	待处理	1	采购类	SP00042	猪肉 (启用多单位)	2022-07-14
	10	已审核	MDDD-20220714-0004	2022-07-14	深圳云蝶龙华001	深圳云蝶龙华001	执行中	1	采购类	SP00042	猪肉 (启用多单位)	2022-07-14
	11	已审核	MDDD-20220713-0001	2022-07-19	深圳云蝶龙华001	深圳云蝶龙华001	待处理	4	采购类	SP00042	猪肉 (启用多单位)	2022-07-13

智能分单一加工订单

供应属性=自制类，先加工，后统一分拣配送

商品列表

商品

生产订单列表

生产订单

+ 新增

保存

保存并新增

审核

删除

查看生产投料单

打印

历史单据

刷新

退出

基本信息

*单据编号

SCDD-20220722-0009

*单据日期

2022-07-22

单据状态

未审核

*单据类型

普通生产订单

*生产业务控制方案

不允许超额，不启用汇报，生...

客户

备注

移动端单据码

明细信息

复制行

删除行

批量填充

库存查询

	物料图片	*物料编码	物料名称	规格型号	重量单位	*单位	数量	基本单位	基本数量	库存数量	辅助单位	辅助数量	批次	配方版本
☐	1	SP00132	瘦猪肉 (批次) -自制	133	kg	10.000	斤	10,000.000	10,029.000	kg	10.000			
☐	2	SP00130	瘦猪肉 (保质期) -自制	133	kg	10.000	斤	10,000.000	96,972.000	kg	10.000			
☐	3	SP00139	瘦猪肉 (批次+保质期)	133	kg	10.000	斤	10,000.000	20,032.000	kg	10.000			

外传 19

自动匹配供应商与价格

供应商：商品资料默认供应商

价目表：供应商最新报价，自动匹配，无需人工输入

智能分单-总部统采订单

采购订单列表

采购订单 ×

?

?

保存

保存并新增

新增

审核

打印

删除

历史单据

关闭

复制为

分享

更多

K

<

>

X

基本信息

*单据编号

CGDD-20220623-00002

*单据日期

2022-06-23

*供应商

东莞供应商

发货日期

2022-05-21

业务员

王小刚

部门

应付款余额

840.00

仓库

收货地址

单据备注

CN

操作日志

选项

重新取价

提取可用库存

查看审核详情

商品信息

历史交易

快速粘贴

?

	*商品编码	商品名称	商品类型	仓库	可用库存	*单位	*数量	辅助单位	辅助数量	基本单位	基本数量	单价	含税单价	基本单价	增值税税率 (%)	税额	价税合计	商品行
1	SPC0108001	大蒜	原材...		斤	6.000	g	3.000	斤	6.000	8.0000	8.0000	8.0000	8.0000			48.00	
2	SPC0108002	鲁葱	原材...		斤	6.000	g	3.000	斤	6.000	8.8000	8.8000	8.8000	8.8000			52.80	
3	SPC0108003	洋葱	原材...		斤	6.000	g	3.000	斤	6.000	8.7000	8.7000	8.7000	8.7000			52.20	
4	SPC0108004	韭菜	原材...		斤	6.000	g	3.000	斤	6.000	6.4000	6.4000	6.4000	6.4000			38.40	
合计						24.000		12.000		24.000							191.40	

费用及付款

100%

100%

100%

100%

本单成交金额:

191.40

本次订金:

0.00

累计预付:

0.00

订金比率%:

0.00

供应商价目表

供应商价目表，定期更新，自动获取最新的报价

智能分单-总部统采订单										
采购订单列表										
采购订单										
供应商价格资料列表										
供应商价格资料 ×										
1. 新建方案										
供应商+商品 适用场景：部分供应商的商品价格和其他供应商的商品价格不同										
供应商										
选商品 按订货量设置价格 选项 删除										
东莞供应商(GYS00003)	☐		商品编码	商品名称	规格型号	单位	基本单位	条形码	采购单价 ☒	行备注
	☐	1	SPC0108001	大蒜		斤	是		8.0000	
	☐	2	SPC0108001	大蒜		g	否		0.0160	
	☐	3	SPC0108002	洋葱		斤	是		8.8000	
	☐	4	SPC0108002	洋葱		g	否		0.0176	
	☐	5	SPC0108003	洋葱		斤	是		8.7000	
	☐	6	SPC0108003	洋葱		g	否		0.0174	
	☐	7	SPC0108004	韭菜		斤	是		6.4000	
	☐	8	SPC0108004	韭菜		g	否		0.0128	
	☐	9	SPC0108005	生姜		斤	是		8.5000	
	☐	10	SPC0108005	生姜		g	否		0.0170	
	☐	11	SPC0108006	蒜薹		斤	是		9.0000	
	☐	12	SPC0108006	蒜薹		g	否		0.0180	

目录

Contents

- ◆ 烘焙市场分析
- ◆ 宇辰软件烘焙业态解决方案
 - 整体方案介绍
 - 食材订货
 - 智能分单
 - 分拣&配送
 - 烘焙生产加工
 - 门店烘焙产品成本核算
- ◆ 收银整合

按商品分拣

商品	合计	线路	拣货小组	拣货仓库
1001（白萝卜）	69KG	高新线	生鲜组	生鲜仓库
1002（上海青）	30KG	高新线	生鲜组	生鲜仓库
1003（土豆）	13G	高新线	生鲜组	生鲜仓库



总拣

二次分拣

商品	数量	线路	客户（门店）	订单号
1001（白萝卜）	10KG	高新线	和睦	0709-1001
1001（白萝卜）	2KG	高新线	民兴	0709-1003
1001（白萝卜）	13G	高新线	为民	0709-1008
1001（白萝卜）	11KG	高新线	高福	0709-1009
1001（白萝卜）	16KG	高新线	海星	0709-1020
1001（白萝卜）	17KG	高新线	伟发	0709-1033
合计	69KG			

按商品分拣（二次分拣）

筛选组合

- 发货日期
- 配送线路
- 拣货小组
- 拣货顺序

应用

深圳云蝶软件科技有限公司

按客户下推拣货单

商品列表

商品

请搜索单据编号 / 商品编码 / 商品名称

收起筛选

按客户推荐拣货单

退出

更多

刷新

审核

常用条件

方案查询

发货日期:

不限

今天

昨天

本周

上周

本月

上月

过去三个月

自定义

拣货状态:

不限

待拣货

已拣货

配送路线:

不限

新城一号路线

新城二号路线

高新一号线

拣货小组:

不限

自制产品

干货

蔬果

鲜肉

面食

冻品

粮油类

零售产品

厨杂类

厨具

其他非食材

订货门店:

不限

海港大酒店

美鑫大酒店

111

高新大食堂项目点

工行大食堂项目点

深圳云蝶南山店

深圳云蝶福田店

深圳云蝶宝安店

深圳云蝶龙华001

深圳云蝶龙华002

深圳云蝶龙华003

深圳云蝶龙华004

深圳云蝶龙华005

深圳云蝶龙华006

已选中 0 条

全流程跟踪

打印

全流程跟踪

整单

三

		发货日期	单据状态	拣货顺序	拣货小组	分拣行号	商品编码	拣货状态	商品名称	¥	商品类型	商品类别	单位	订货门店	收货仓库	订货数量	创建
☐	☐	1	2022-06-24	已审核		5	SPC0108005	待拣货	生姜		普通	葱蒜类	斤	深圳云蝶龙华001	深圳云蝶龙华001	10.000	138233...
☐	☐	2	2022-06-16	已审核		6	SPC0108005	待拣货	生姜		普通	葱蒜类	斤	深圳云蝶龙华007	深圳云蝶龙华007	100.000	红一超
☐	☐	3	2022-06-27	已审核		6	SPC0108005	待拣货	生姜		普通	葱蒜类	斤	深圳云蝶龙华007	深圳云蝶龙华007	100.000	红一超
☐	☐	4	2022-06-29	已审核		5	SPC0108005	待拣货	生姜		普通	葱蒜类	斤	海港大酒店	海港大酒店总仓	1.000	138233...
☐	☐	5	2022-06-29	已审核	蔬果	3	SP00056	待拣货	生姜 (不自用多单位)		普通	红一超测试商品	斤	深圳云蝶龙华001	深圳云蝶龙华001	100.000	红一超
☐	☐	6	2022-06-29	已审核	蔬果	17	SP00056	待拣货	生姜 (不自用多单位)		普通	红一超测试商品	斤	深圳云蝶龙华001	深圳云蝶龙华001	3.000	红一超
☐	☐	7	2022-06-29	已审核	蔬果	17	SP00056	待拣货	生姜 (不自用多单位)		普通	红一超测试商品	斤	深圳云蝶龙华002	深圳云蝶龙华002	5.000	红一超

共7条 (7张)

共 1 页第 1 页

20条 / 页

按门店（客户）分拣

商品	规格	数量	线路	客户（门店）	订单号
味事达酱油	500ml	2瓶	高新线	和睦	0709-1001
料包	400g/袋	3袋	高新线	和睦	0709-1001
盐	400g/袋	4袋	高新线	和睦	0709-1001
耗油	350ml	3瓶	高新线	和睦	0709-1001

按订单，逐一拣货



按门店（客户）分拣

筛选组合

- 发货日期
- 配送线路
- 拣货小组
- 拣货顺序

作业版

应用

按客户下推拣货单

商品列表

商品

请搜索单据编号 / 商品编码 / 商品名称

收起筛选

按客户推拣货单

退出

更多

刷新

审核

常用条件

方案查询

发货日期

不限

今天

昨天

本周

上周

本月

上月

过去三个月

自定义

拣货状态

不限

待拣货

已拣货

配送路线

不限

新城一号路线

新城二号路线

高新一号线

拣货小组

不限

自制产品

干货

蔬果

鲜肉

面食

冻品

粮油类

零售产品

厨杂类

厨具

其他非食材

订货门店

不限

海港大酒店

美鑫大酒店

111

高新大食堂项目点

工行大食堂项目点

深圳云蝶南山店

深圳云蝶福田店

深圳云蝶宝安店

深圳云蝶龙华001

深圳云蝶龙华002

深圳云蝶龙华003

深圳云蝶龙华004

深圳云蝶龙华005

深圳云蝶龙华006

已选中 0 条

全流程跟踪

打印

全流程跟踪

整单

单号

单据编号

单据状态

订货门店

收货仓库

分单行号

发货日期

拣货状态

拣货顺序

拣货小组

商品编码

商品名称

商品类型

商品类别

规格型号

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

MDDD-20220630-000

已审核

深圳云蝶龙华002

深圳云蝶龙华002

1

2022-06-30

待拣货

22

冻品

SP00013

冻猪脚

普通

猪 (冻品)

2

2022-06-30

待拣货

11

冻品

SP00012

冻五花肉

普通

猪 (冻品)

3

2022-06-30

待拣货

1

蔬果

SP00015

西红柿炒洋柿子

普通

蔬果类

份

4

2022-06-30

待拣货

1

蔬果

SP00016

土豆烧洋芋

普通

蔬果类

份

1

2022-06-29

待拣货

SP00040

肉包子 (轻智选测试)

普通

江一超测试商品

2

2022-06-29

待拣货

自制产品

SP00041

糖醋里脊

普通

江一超测试商品

3

2022-06-29

待拣货

自制产品

SP00042

猪肉 (启用多单位)

普通

江一超测试商品

4

2022-06-29

待拣货

干货

SP00043

白糖 (启用多单位)

普通

江一超测试商品

5

2022-06-29

待拣货

粮油类

SP00044

酱油 (启用保质期、批次)

普通

江一超测试商品

6

2022-06-29

待拣货

粮油类

SP00045

海天白醋 (启用批次)

普通

江一超测试商品

MDDD-20220629-000

已审核

深圳云蝶龙华002

深圳云蝶龙华002

配送出库单：同价调拨，差价调拨



差异处理

差异原因：少收，多收、运输损坏、包装损坏、产品质量
分别生成总部退库单（无实物），或者总部出库单（无实物）

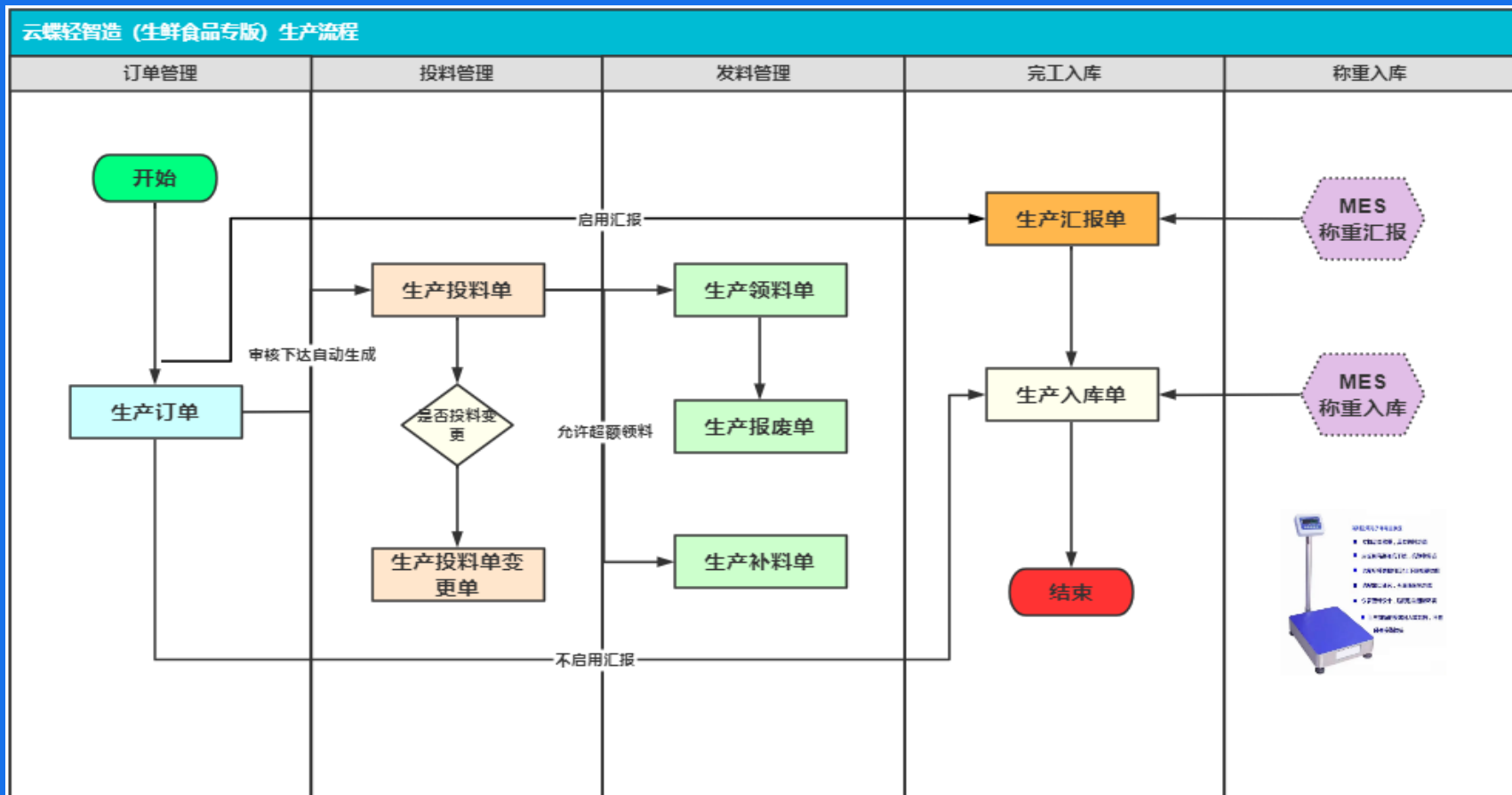
配送出库单列表										
拣货平台-按门店										
收货差异反馈表										
请搜索单据编号 / 商品编码 / 商品名...										
显示筛选										
选项 刷新 引出										
已选中 0 条 全流程跟踪 生成总部退库单 生成总部出库单 整单										
			业务类型	调拨状态	出库单编号	差异处理状态	差异原因	差异处理结果	调出仓库	调入仓库
	1	7-18	同价调拨	部分入库	SHCY-20220718-0005	未处理			云龙酒店总仓	深圳云蝶龙华008
	2					已处理	MDRK-20220718-00003		成品仓库	深圳云蝶龙华008
	3	7-18	同价调拨	部分入库	SHCY-20220718-0004	未处理			云龙酒店总仓	深圳云蝶龙华008
	4					未处理			成品仓库	深圳云蝶龙华008
	5	7-18	同价调拨	部分入库	SHCY-20220718-0003	未处理			原材料仓库	云龙酒店总仓
	6	7-18	同价调拨	部分入库	SHCY-20220718-0001	未处理			云龙酒店总仓	冻品仓库
	7					未处理			云龙酒店总仓	冻品仓库
	8	7-17	同价调拨	部分入库	SHCY-20220717-0002	未处理	少送		云龙酒店总仓	原材料仓库
	9					未处理	少送		云龙酒店总仓	原材料仓库
	10					未处理	少送		云龙酒店总仓	原材料仓库

目录

Contents

- ◆ 烘焙市场分析
- ◆ 宇辰软件烘焙业态解决方案
 - 整体方案介绍
 - 食材订货
 - 智能分单
 - 分拣&配送
 - 烘焙生产加工
 - 门店烘焙产品成本核算
- ◆ 收银整合

烘焙生产加工标准流程



生产流程

食品配方

计划管理

生产订单

投料管理

发料管理

完工入库

食品配方

- 食品配方包括BOM维护、BOM查询、工艺路线、BOM批量替代、物料替代等基本数据，这些数据是进行计划管理、生产管理应用基础信息。

🏠

BOM列表

BOM管理

×

生产订单

生产投料单列表

▼

主产品信息

*物料编码

SP00007

物料名称

卤五花肉 (轻智造)

规格型号

*单位

斤

条形码

主料规格型号

助记码

lwahr (qzz)

基本单位

斤

品牌

净重

0

物料属性

自制

成品率 ①

100%

熟化加工

内包装

外包装

蒸

碗装

箱

子项明细

×

*子项物料编码

子项物料名称

默认发料仓位

允许超发

*发料方式

生效日期

失效日期

1

SP00021

粟米油

🟢

直接领料

2022-07-19

2999-01-01

2

SP00006

五花肉

🟢

直接领料

2022-07-19

2999-01-01

内置行业工序

前处理

粗加工工艺

粗加工规格

预处理

解冻 (24小时)

切丁

2x4

过水

生产流程

食品配方

计划管理

生产订单

投料管理

发料管理

完工入库

计划运算

- 向导式操作方式，一站式处理（需求获取，计算参数调整，系统计算，人工调整需求，计划投放）。
- 可以从生产计划、销售订单获取需求来源。
- 计算过程中自动BOM嵌套检查。
- 对于计算结果，可以按照商品合并，或订单商品合并。
- 最终生成计划单，下推采购申请单、生产订单。

成本计算报表

计划运算

计算公式: 净需求数量=毛需求数量-现有库存数量+预计入库量+预计出库量+安全库存数量

第一步

第二步

第三步

第四步

订单信息

☐ 考虑已经关联下推过的单据

☐ 考虑参与过计算的其他需求

	需求单据	单据编号	订单行号	订单日期	物料编码	物料名称	规格型号	物料属性	BOM版本	数量	基本单位数量	计量单位	基本单位	
+	生产订单	SCDD-20220719-0021	1	2022-07-19	SP00007	卤五花肉 (轻管道)		自制	SP00007_V0002	2.000	2.000	斤	斤	g
2	生产订单	SCDD-20220719-0020	1	2022-07-19	SP00007	卤五花肉 (轻管道)		自制	SP00007_V0002	10.000	10.000	斤	斤	g

共 1 页第 1 页

5条 / 页

物料供需明细

☒ 不显示净需求为零的数据

☒ MRP

☐ MPS

计算

物料编码	物料名称	安全库存数量	预计入库数量	预计出库数量	库存数量	损耗数量	净需求量	计划开工日期	计划完工日期	是否替代料	替代关系
1	SP00007 卤五花肉 (轻管道)		100.000	404.000	2,355.000			2022-07-19	2022-07-19	☐	
	SP00021 粟米油			529.660	483.200			2022-07-19	2022-07-19	☐	
	SP00006 五花肉		973.000	560.000	1,111,081.160			2022-07-19	2022-07-19	☐	

上一步

下一步

生产流程

食品配方

计划管理

生产订单

投料管理

发料管理

完工入库

生产订单

- 生产订单支持多个产品同时管理，批量开工、批量领料。支持实时查看业务参数控制信息。
- 支持按订单明细控制业务流程。

生产订单

+ 新增

保存

保存并新增

审核

删除

查看生产投料单

打印

历史单据

刷新

退出

基本信息

*单据编号

SCDD-20220719-0004

*单据日期

2022-07-19

单据状态

未审核

*单据类型

普通生产订单

*生产业务控制方案

查户

不勾选不合格入库

备注

移动端单据码

明细信息

复制行

删除行

批量填充

库存查询

	物料图片	*物料编码	扫码	物料名称	规格型号	重量单位	*单位	数量	基本单位	基本数量	库存数量	批次	BOM版本	*生产
☐	1	SP00092		小炒黄牛肉			g	30	g	30				熟化车间

生产流程

食品配方

计划管理

生产订单

投料管理

发料管理

完工入库

生产投料单

- 投料单根据订单成品的BOM结构自动生成
- 根据订单成品的BOM用量，同时参考生产业务控制参数是否考虑损耗量自动算出原材料用量。
- 投料单上可以进行原材料的增减操作，以及替代品操

生产计划单

食材供需汇总表

生产订单列表

生产投料单列表

生产投料单

×

▼

新增

▼

反审核

下推

变更

关联查询

▼

打印

▼

历史单据

刷新

退出

K

<

>

X

基本信息

已审核

⚙

*单据编号

YLQD-20220719-0016

*单据状态

已审核

生产订单号

SCDD-20220719-0019

生产订单行号

1

客户

物料编码

SP00092

物料名称

小炒黄牛肉

领料状态

未领料

品牌

批次

规格型号

单位

g

数量

360

基本单位

g

基本数量

360

BOM版本

SP00092_V0001

生产车间

熟化车间

生产业务控制方案

生鲜食品业务控制

生产业务状态

开工

单据日期

2022-07-19

备注

明细信息

库存查询

⌕

	子项物料图片	*子项物料编码	扫码	子项物料名称	子项规格型号	标准用量	需求数量	固定损耗量	*单位	损耗率%	标准基本用量	需求基本数量	固定损耗基本量	⚙
1		SP00087		鲜牛肉A		360	360		g		360	360		
2		SP00084		海天料酒		360	360		g		360	360		
3		SP00090		芹菜A		360	360		g		360	360		
4		SP00091		螺丝辣椒A		360	360		g		360	360		

生产流程

食品配方

计划管理

生产订单

投料管理

发料管理

完工入库

生产领料单

- 生产领料单由投料单下推生成，根据投料单的需求数量下推应领数量，可分多次领料，补料，退料操作。
- 支持实时查看即时库存数量。
- 对于共耗材料，可以新增生产领料单进行共耗材料出库操作。

生产计划单	食材供需汇总表	生产订单列表	生产投料单列表	生产投料单	×	▼						
新增	▼	反审核	下推	变更	关联查询	▼						
打印	▼	历史单据	刷新	退出	< < > >							
基本信息												
已审核												
*单据编号	*单据状态	生产订单号	生产订单行号	客户	物料编码							
YLQD-20220719-0016	已审核	SCDD-20220719-0019	1		SP00092							
物料名称	领料状态	品牌	批次	规格型号	单位							
小炒黄牛肉	未领料				g							
数量	基本单位	基本数量	BOM版本	生产车间	生产业务控制方案							
360	g	360	SP00092_V0001	熟化车间	生鲜食品业务控制							
生产业务状态	单据日期											
开工	2022-07-19											
备注												
明细信息 库存查询												
	子项物料图片	*子项物料编码 扫码	子项物料名称	子项规格型号	标准用量	需求数量	固定损耗量	*单位	损耗率%	标准基本用量	需求基本数量	固定损耗基本量
1		SP00087	鲜牛肉A		360	360		g		360	360	
2		SP00084	海天料酒		360	360		g		360	360	
3		SP00090	芹菜A		360	360		g		360	360	
4		SP00091	螺丝辣椒A		360	360		g		360	360	

生产流程

食品配方

计划管理

生产订单

投料管理

发料管理

完工入库

完工入库

- 完工入库由生产订单下推生成，也可以由完工入库单下推生成

生产入库单列表 × 生产入库单 ×

新增 反审核 历史单据 打印 关联查询

基本信息

*单据编号

SCRK-20220719-0002

*单据日期

2022-07-19

单据状态

已审核

入库人

*生产业务控制方案

生鲜食品全部启用

备注

已审核

明细信息

物料图片	是否联产品	*物料编码 扫码	物料名称	应入库数	*实入库数量	库存数量	*单位	应入库基本数量	实入库基本数量	超收数量	超收基本数量	重量单位	
1	☒	SP00102-01	大排		29.000		斤		29.000				原材料仓
2	☒	SP00102-02	五花肉分割		20.000		斤		20.000				原材料仓
3	☒	SP00102-03	瘦肉分割		48.000		斤		48.000				原材料仓
合计					97.000				97.000				

烘焙生产成本核算：实际成本

当前延用轻智造的成本核算

- **实际成本**
 - 成本项目定义、费用要素定义，支持财务总账引入费用
 - 用户可以自定义分配标准
 - 产量归集，在产品盘点管理
 - 出库成本核算，成本核算

生产入库单列表										生产入库单		生产成本核算		成本计算报表		成本计算报表						
2022年07期														引出		刷新						
筛选																						
产品	产品名称	规格型号	辅助属性	成本中心	期间	订单号	订单行号	批次	计量单位	费用要素	成本项目	期初在产			本期投入			本期完工			期末在产	
												数量	单位成本	金额	数量	单位成本	金额	数量	单位成本	金额	数量	单位成本
SP00120	臻块	自用批次, 保质期, 多单位		定制车间	202207	SCDD-20220718-0008	1	SP00120	斤		直接材料											
SP00120	臻块	自用批次, 保质期, 多单位		定制车间	202207	SCDD-20220718-0008	1	SP00120	斤		间接材料											
SP00117	双郁瑞博面	自用批次, 保质期, 多单位		定制车间	202207	SCDD-20220718-0009	2		份					10							10	
SP00117	双郁瑞博面	自用批次, 保质期, 多单位		定制车间	202207	SCDD-20220718-0009	2		份		直接材料											
SP00117	双郁瑞博面	自用批次, 保质期, 多单位		定制车间	202207	SCDD-20220718-0009	2		份		间接材料											
SP00007	盛五花肉 (超智通)			定制车间	202207	SCDD-20220719-0002	1		斤					100.000							100.000	
SP00007	盛五花肉 (超智通)			定制车间	202207	SCDD-20220719-0002	1		斤		直接材料											
SP00007	盛五花肉 (超智通)			定制车间	202207	SCDD-20220719-0002	1		斤		间接材料											
				定制车间	202207	SCDD-20220719-0003	1		份					10	3,451.7990	34,517.99	6	745.2283	4,471.37	4	7,511.6400	
				定制车间	202207	SCDD-20220719-0003	1		份	其他费用	制造费用						450.00			450.00		
				定制车间	202207	SCDD-20220719-0003	1		份	折旧费	制造费用						295.00			177.00		
				定制车间	202207	SCDD-20220719-0003	1		份	水电费	制造费用						30.00			30.00		
				定制车间	202207	SCDD-20220719-0003	1		份	人工费用	直接人工						3,814.28			3,814.28		
				定制车间	202207	SCDD-20220719-0003	1		份		直接材料						29,928.65			0.09		
				定制车间	202207	SCDD-20220719-0003	1		份		间接材料											
SP00120	臻块	自用批次, 保质期, 多单位		定制车间	202207	SCDD-20220719-0009	1	SP00120	斤					100.000							100.000	
SP00120	臻块	自用批次, 保质期, 多单位		定制车间	202207	SCDD-20220719-0009	1	SP00120	斤		直接材料											
SP00120	臻块	自用批次, 保质期, 多单位		定制车间	202207	SCDD-20220719-0009	1	SP00120	斤		间接材料											
				定制车间	202207	SCDD-20220719-0013	1		份					10	4,183.9640	41,839.64	3	8,010.9633	24,032.89	7	2,543.8214	
				定制车间	202207	SCDD-20220719-0013	1		份	其他费用	制造费用						450.00			450.00		
				定制车间	202207	SCDD-20220719-0013	1		份	折旧费	制造费用						295.00			88.50		
				定制车间	202207	SCDD-20220719-0013	1		份	水电费	制造费用						15.00			15.00		
				定制车间	202207	SCDD-20220719-0013	1		份	人工费用	直接人工						1,907.14			1,907.14		
				定制车间	202207	SCDD-20220719-0013	1		份		直接材料						39,172.50			21,572.25		
				定制车间	202207	SCDD-20220719-0013	1		份		间接材料											
合计												1425		80,629.15	14		32,775.83	1411				

普通生产成本核算：实际成本



Home | 投入产量归集列表 | 投入产量归集 | 在产品盘点数量录入列表 | 在产品盘点数量录入 | 在产品数量初始化 | 生产成本核算 x

1. 合法性检查

2. 成本核算执行

3. 核算结果分析

当前期间: 202111 合法性检查: ☐

合法性检查报告 核算结果分析

	检查内容	明细结果	验证通过
1	检查是否存在有完工入库而且生成凭证的单据。		☒
2	检查是否存在有生产领料单外附件出库成本本位币为0的单据。		☒
3	检查是否存在有完工入库没有定义成本对象的产品。		☒
4	检查生产领料是否嵌套（返工订单不判断）。	查看单据列表	☐
5	检查是否存在有未审核的生产领料单。		☒
6	检查是否存在有未审核的生产投料单。	查看单据列表	☐
7	检查是否存在有未审核的生产补料单。		☒
8	检查是否存在有未审核的生产退料单。		☒

• 生产成本核算

■ 第1步合法性检查：根据检查内容进行所有生产单据检查；未通过验证结果可直接查看未通过验证单据信息。

■ 第2步成本核算执行：根据费用分配规则设定费用金额到各生产订单，分配产成品，在产品费用金额。归集各费用金额到成本项目，以及直接材料费，共耗材料费。

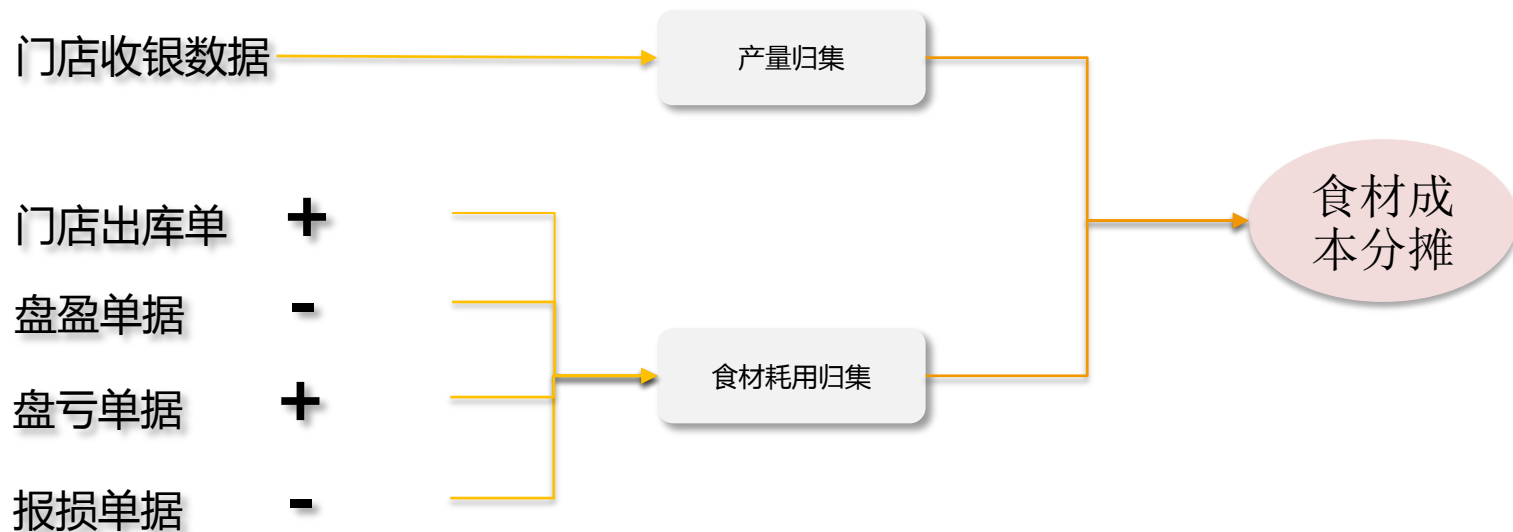
■ 第3步生成成本核算结果报表：投入产出表，费用分配明细表，成本计算单等

目录

Contents

- ◆ 烘焙市场分析
- ◆ 宇辰软件烘焙业态解决方案
 - 整体方案介绍
 - 食材订货
 - 智能分单
 - 分拣&配送
 - 烘焙生产加工
 - 门店烘焙产品成本核算
- ◆ 收银整合

门店烘焙食品成本核算：一键核算成本

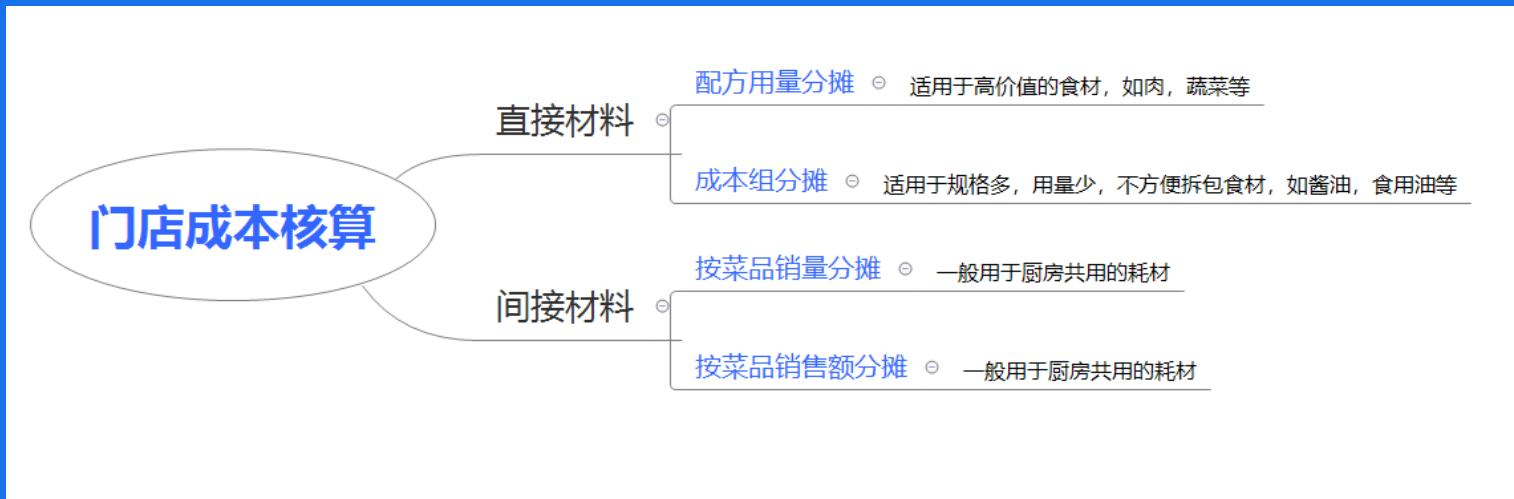


应用场景：适用于前店后厨烘焙蛋糕成本核算，如菜品、奶茶、蛋糕等需要在门店进行二次加工的食品。

场景特点：生产数量来自销售数量，生产领料过程不记账。

门店烘焙食品成本核算：一键核算成本

核算如菜品、奶茶、蛋糕等需要在门店进行二次加工的商品。



管理关注点：需要了解每天耗用的食材是不是制作成相应的食品，并销售出去，食材的耗用和食品的销售数量是否相符，有没有跑冒滴漏。

亮点：跟踪每一个原材料的损耗与出成率，对比标准耗用和实际耗用偏差

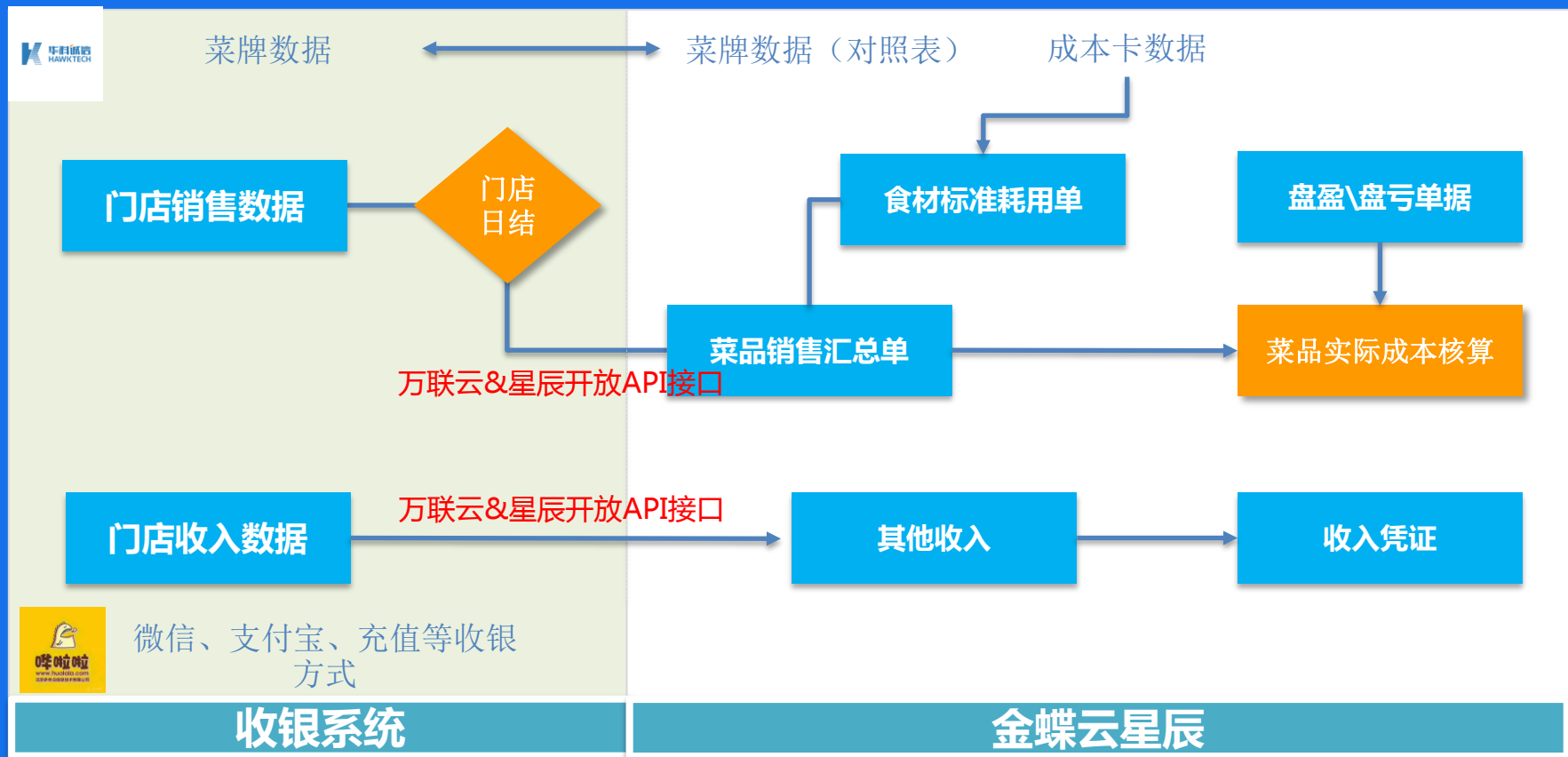
合法性检查 下一步 退出

目录

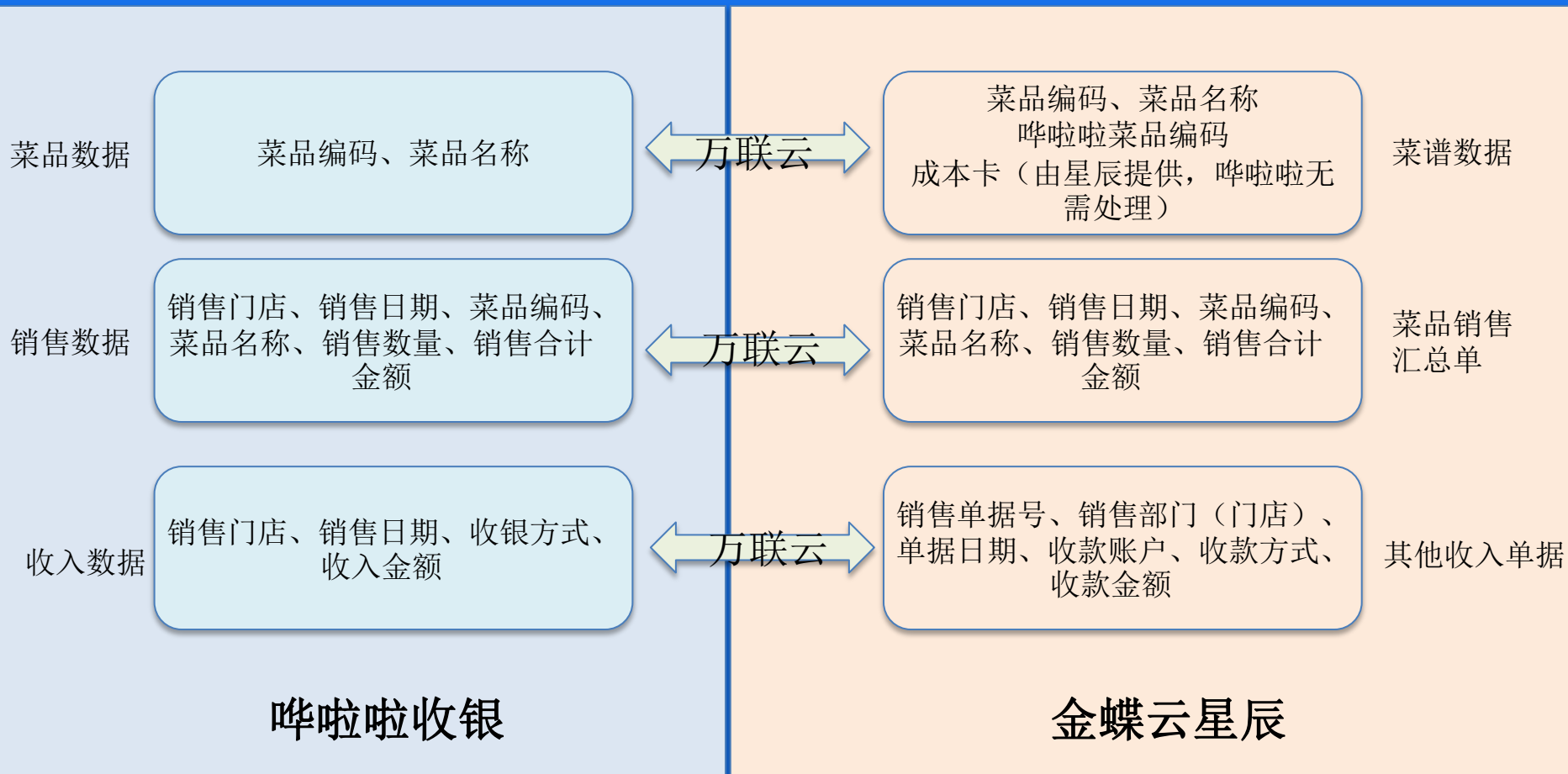
Contents

- ◆ 烘焙市场分析
- ◆ 宇辰软件烘焙业态解决方案
- ◆ 收银整合

金蝶云星辰&收银系统业务财务一体化解决方案



哗啦啦&星辰业务数据对应表



亮点1：门店菜品成本核算：一键核算成本

一键核算如菜品、奶茶、蛋糕等需要在门店进行二次加工的商品。



管理关注点：需要了解每天耗用的食材是不是制作成相应的食品，并销售出去，食材的耗用和食品的销售数量是否相符，有没有跑冒滴漏。

一键核算门店菜品成本

亮点：跟踪每一个原材料的损耗与出成率，提供标准耗用和实际耗用偏差分析

1. 合法性检查

2. 门店菜品销量汇总

3. 直接材料标准耗用汇总(按配方)

4. 直接材料标准耗用汇总(按成本组)

5. 直接材料实际耗用汇总(按配方)

6. 直接材料实际耗用汇总(按成本组)

7. 直接材料偏差分析

8. 间接材料费用分析

9. 核算结果分析

*核算仓库

成本核算测试

*核算开始日期

2022-07-01

*核算结束日期

2022-07-20

合法性检查

☒

门店菜品销量汇总		直接材料标准耗用汇总(按配方)		直接材料标准耗用汇总(按成本组)		直接材料实际耗用汇总(按配方)		直接材料实际耗用汇总(按成本组)		直接材料偏差分析	
菜品编码	成本分摊规则	原材料名称	原材料编码	成本组	计量单位	标准需求量	实际耗用量	数量偏差% ?	标准成本	实际成本	成本偏差% ?
MDCP-00288	直接材料, 按配方用量占比, 分摊成本	鲜牛肉A	SP00087		g	10,000	9,375	6.25%	600.00	-7.88	101.3125%
MDCP-00288	直接材料, 按配方用量占比, 分摊成本	芹菜A	SP00090		g	2,500	2,500		40.00		100%
MDCP-00288	直接材料, 按成本组用量占比, 分摊成本	螺丝椒B	SP00081	辣椒组	g	2,500	2,500		75.00	-3.42	104.55840456%
MDCP-00288	直接材料, 按成本组用量占比, 分摊成本	海天料酒A	SP00097	料酒组	g	2,500	2,500		50.00		100%
MDCP-00283	直接材料, 按成本组用量占比, 分摊成本	小米椒A	SP00089	辣椒组	g	8,000	8,000		96.00	-4.38	104.55840456%
MDCP-00283	直接材料, 按成本组用量占比, 分摊成本	酱油A	SP00095	食用油组	g	2,000	2,073	-3.63636364%	100.00	37.23	62.7749577%
MDCP-00283	直接材料, 按配方用量占比, 分摊成本	鲜牛肉B	SP00100		g	18,000	18,248	-1.37931034%	1,080.00		100%
MDCP-00289	直接材料, 按配方用量占比, 分摊成本	鲜牛肉A	SP00087		g	30,000	28,125	6.25%	1,800.00	-23.63	101.3125%
MDCP-00289	直接材料, 按成本组用量占比, 分摊成本	酱油	SP00082	食用油组	g	12,000	12,436	-3.63636364%	196.80	73.26	62.7749577%
MDCP-00289	直接材料, 按成本组用量占比, 分摊成本	螺丝辣椒A	SP00091	辣椒组	g	9,000	9,000		180.00	-8.21	104.55840456%

合法性检查

下一步

退出

亮点2：食材自动扣库

关键功能： 门店销售汇总单，再与成本卡结合，自动生成食材耗用清单，实现门店食材库存自动扣库。

应用价值：

用户可以随时了解门店库存结余情况，为科学补货，安全库存预警，保质期预警等提供服务支撑。
门店库存积压量下降5%

专业版

应用

Q联系我们售后可在线服务帮助中心深圳云蝶软件科技有限公司

生成凭证

菜品销售汇总单列表

菜品销售汇总单

+ 新增

反审核

历史单据

关联查询

打印

生成食材出库单

刷新

选择单

K<>>K

基本信息

*单据编号XSRJ-20221008-0001

*营业日期2022-10-08

*销售门店星辰1号店

*所属部门高新大食堂总仓

*合计实收金额860.00

服务费

门店销售金额 ②860.00

*审核状态已审核

已审核

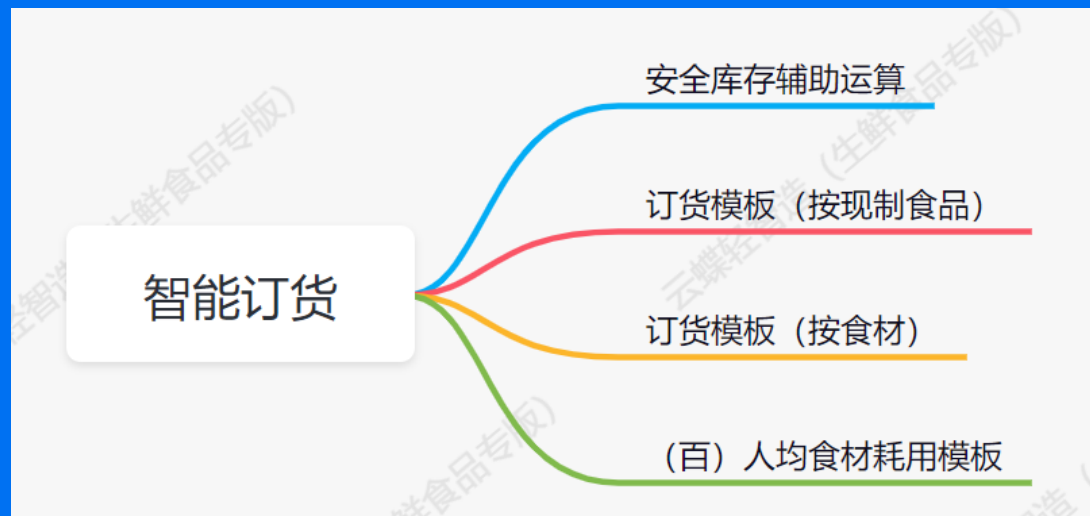
现制食品信息

	销售类型	*现制食品编码	现制食品名称	*关联商品	是否参与成本核算	助记码	食品大类	食品小类	销售规格	单位	参考零售价	*领料仓库	*销售数量	*零售价	*实收金额	优惠金额
1		ZBCP-0040	小炒牛肉		现制食品，参与成本核算		热菜	湘菜		份	26	星辰1号仓库	10.00	26.00	260.00	
2		ZBCP-0041	水煮牛肉		现制食品，参与成本核算		热菜	川菜		份	30	星辰1号仓库	20.00	30.00	600.00	
合计													30.00	56.00	860.00	

食材标准用料清单

	物料类型	现制食品编码	现制食品名称	商品编码	商品名称	规格型号	商品类别	食材自动出库	成本核算分摊规则	计量单位	基本单位	主单位换算率	成本组	毛利率标准用量
1		ZBCP-0040	小炒牛肉	SP00055	大蒜A (不...	1kg/包	普通	☒	直接材料，按配方用量占比...	g	g	1		40
2		ZBCP-0040	小炒牛肉	SP00081	螺丝椒B (...		普通	☒	直接材料，按成本组用量占...	g	g	1	辣椒组	50
3		ZBCP-0040	小炒牛肉	SP00082	酱油		普通	☒	直接材料，按成本组用量占...	g	g	1	食用油组	20

亮点3：食材订货，提供多种高效智能订货模型



价值：通过预置模板，用户可以快速下单，防止少订，漏订

传统订货	智能订货
收货单	日均食材耗用模板
食材入库单	订货模板（按现制食品）
食材出库单	订货模板（按食材）
收货差异反馈	食材万元用量模板
	安全库存辅助运算

感謝
ขอบคุณ
terima kasih
Thanks
ありがとう
谢谢