

金蝶云·星辰 屠宰分割业态成本解决方案

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

COOPERATION GONG

01. 屠宰分割业态目标市场分析

02. 屠宰分割业态成本解决方案

03. 附: 生鲜食品四大细分领域方案



白条猪分割



毛鸡宰杀



牛羊宰杀



鱼分割

屠宰分割业态运营特点

生产过程粗放，通常是直接领用毛料，经过加工后形成分割件产品



屠宰分割业态运营特点

- 生产过程粗放

此类生产和传统生产不同，没有配方，没有标准的产品和原料一一对应的关系，通常也没有生产指令单。

- 总成本分摊核算成本

其他行业成本核算是零散成本费用项目归集汇总核算，屠宰行业则是按照总成本分摊规则核算；

- 屠宰分割件品类多，售价差异大，成本分摊复杂

毛鸡为例，屠宰后，有白条鸡，鸡脖，鸡腿，鸡胗、鸡中翅等，他们售价差异大，成本分摊复杂。

云蝶轻智造【生鲜食品专版】针对行业特性，独创**一键计算产品成本**



目录

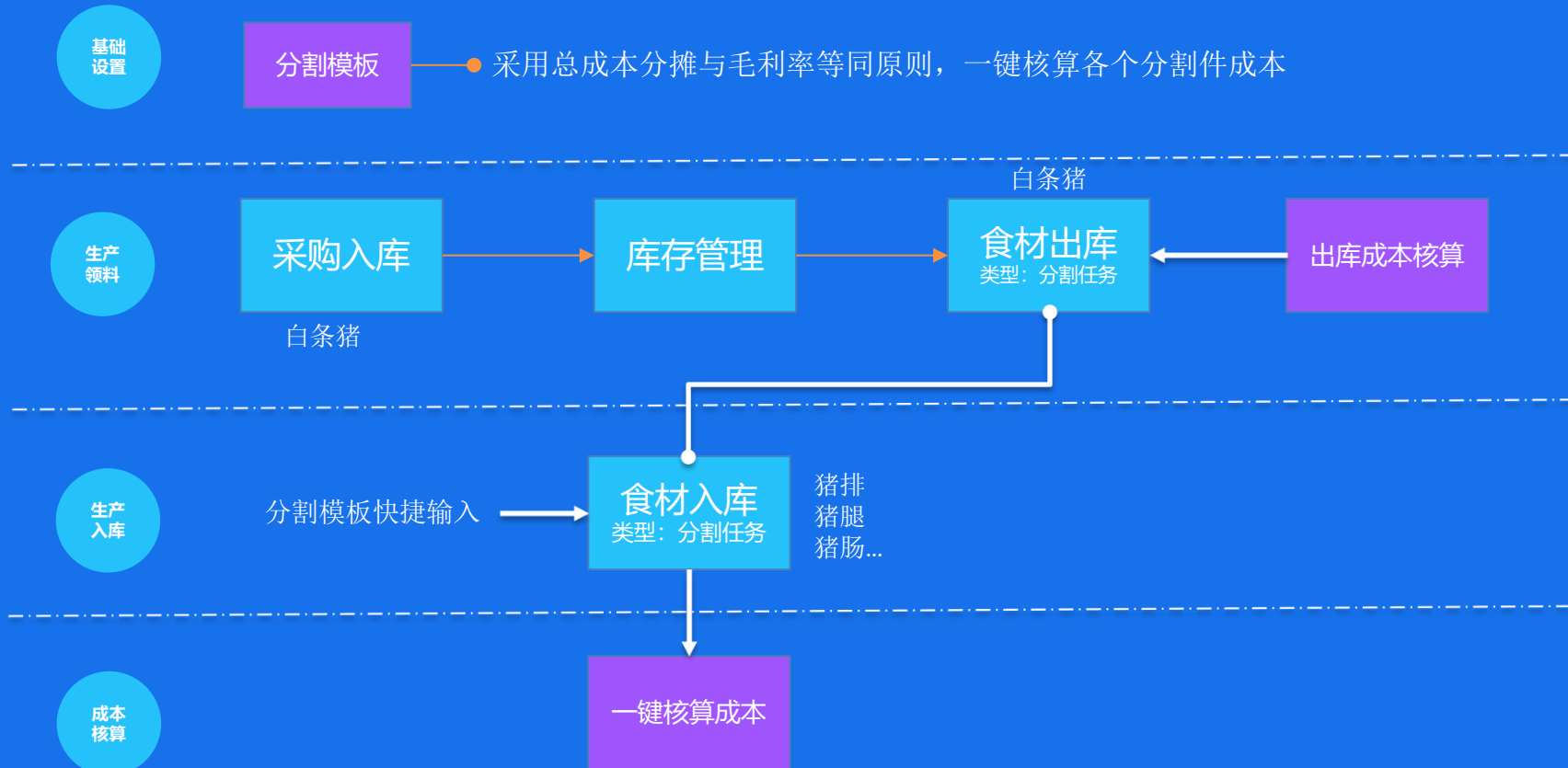
COOPERATION GONG

01. 屠宰分割业态目标市场分析

02. 屠宰分割业态成本解决方案

03. 附: 生鲜食品四大细分领域方案

屠宰分割业态成本核算业务流程



屠宰分割业态成本核算方案特点



一键算成本

毛利率
等同原则

- 通过分割模板管理主件与分割件的对应关系，比传统BOM更简单，易懂，符合行业特性

- 采用总成本分摊与毛利率等同原则分摊成本，售价高，成本分摊多，售价低，成本分摊少

- 根据行业特性，用户只需要正常领料出库与产品入库即可，无需下达生产指令单等复杂流程，简单易用，无需培训

- 通过内置核算公式，一键核算分割产品的成本与毛利率，简单高效，极大减少财务人员工作量。随时调价，即时看成本。

分割模板

无需生产流程

分割模板管理



采用总成本分摊及分割件销售毛利率相同的原则，售价高成本高的原则，快速计算分割件成本

应用

分割模板列表

分割模板

新增

反审核

打印

历史单据

IK

基本信息

*单据编号

FGMB-20221019-00001

*单位

斤

销售毛利率

18.49%

*模板名称

白条猪分割模板

*采购单价

23

是否禁用

*审核状态

已审核

基本单位

斤

备注

*分割商品编码

SP00209

*生产车间

宰切车间

商品名称

白条猪

*默认出库仓

星辰1号仓库

商品规格

系数转换价合计

27.2523

已审核

商品信息

	*子项商品编码	子项商品名称	商品类别	商品类型	规格型号	*默认入库仓	*单位	参考价	*分割系数	系数转换价	成本分摊	成本单价	备注
1	SP00194	前棒子骨	生鲜分割加工	普通		星辰1号仓库	斤	17.0000	3.33%	0.5661	0.48	14.41	
2	SP00195	后棒子骨	生鲜分割加工	普通		星辰1号仓库	斤	17.0000	3.44%	0.5848	0.49	14.24	
3	SP00196	背骨	生鲜分割加工	普通		星辰1号仓库	斤	21.8000	2.59%	0.5646	0.48	18.53	
4	SP00197	前槽	生鲜分割加工	普通		星辰1号仓库	斤	24.8000	19.8%	4.9104	4.14	20.91	
5	SP00198	五花肉（分割）	生鲜分割加工	普通		星辰1号仓库	斤	24.8000	18.25%	4.5260	3.82	20.93	
6	SP00199	后丘	生鲜分割加工	普通		星辰1号仓库	斤	26.0000	10.45%	2.7170	2.29	21.91	
7	SP00200	后肘花	生鲜分割加工	普通		星辰1号仓库	斤	27.6000	3.65%	1.0074	0.85	23.29	
合计									100%	27.2523			

屠宰管理—食材出库—选择单据类型：**分割任务**

若客户一个分割产品，有多个分割模型，建议分部门领料，按部门核算分割件成本

专业版

应用

联系我们 售后在线服务 帮助中心 深圳云蝶软件科技有限公司

食材入库单列表

食材出库单列表

食材出库单

食材入库单

+ 新增

反审核

历史单据

刷新

打印

K

<

>

X

基本信息

已审核

*单据编号

SCCK-20221019-0005

*单据日期

2022-10-19

客户

部门

业务员

*业务类型

分割任务

商品信息

库存查询

	*商品编码	商品名称	*仓库	单位	库存数量	*数量	单位成本	出库成本
1	SP00209	白条猪	星辰1号仓库	斤		50	22.8000	
合计						50		

共 1 页第 1 页

1000条 / 页

附件

无附件

生产入库



屠宰管理—食材入库—选择单据类型：**分割任务**

用户可以分批次，或者一次性输入当天的产量

食材入库单列表

食材出库单列表

食材出库单

食材入库单

新增

反审核

历史单据

刷新

打印

10

10

10

10

基本信息

已审核

*单据编号

*单据日期

供应商

部门

业务员

*业务类型

MDRK-20221019-00003

2022-10-19

分割任务

单据备注

商品信息

库存查询

条码	商品名称	可用库存	单位	*数量	*仓库	辅助单位	辅助数量	批次	生产日期	保质期单位	保质期	到期日
1	白条猪肉		斤	21	原材料仓库	kg	21					
2	白条猪肉 (批次)		斤	30	原材料仓库	kg	30	1				
3	白条猪肉 (保质期)		斤	38	原材料仓库	kg	38		2022-08-02	月	2	2022-10-01
4	白条猪肉 (批次+保质期)		斤	10	原材料仓库	kg	10	0802	2022-08-02	月	2	2022-10-01
合计				99			99					

共 1 页第 1 页

1000条 / 页

附件

分割任务单



用户可以通过分割任务单，快捷生成食材出库单和食材入库单，系统将根据实际的入库数量快速计算分割件成本

专业版

应用

分割任务单

分割任务列表

分割任务单

新增

反审核

历史单据

关联查询

打印

已审核

基本信息

*单据编号

FGRW-20221021-00002

*单据日期

2022-10-21

*模板名称

白奈鸡分割

分割商品编码

SP00219

商品名称

白奈鸡

商品规格

单位

斤

*整件重量

15.000

发料仓库

星辰1号仓库

单价

8.0000

参考金额

120.00

子项重量

14.800

分割损耗率

1.00%

子项销售额

256.10

差额%

113.00%

金额偏差

136.1000000000

单据备注

分割明细

*商品编码

扫码

商品名称

规格型号

商品类别

单位

分割系数

计划重量

*实际重量

偏差率

参考售价

实际销售金额

重量偏差

*仓库

批次

生产日期

保质期

1

SP00127

鸡腿

生鲜称重 (小程序大类、小类)

斤

40.00%

6.000

5.8

3.00%

17.0000

98.6000

0.200

深圳云蝶南山店

2

SP00140

鸡胸肉

生鲜称重 (小程序大类、小类)

斤

30.00%

4.500

4.5

20.0000

90.0000

深圳云蝶南山店

202210

2022-10-21

天

3

SP00141

鸡翅

生鲜称重 (小程序大类、小类)

斤

30.00%

4.500

4.5

15.0000

67.5000

海港大酒店总仓

202210

屠宰加工成本核算														
引入刷新														
筛选														
入库部门	子项商品编码	子项商品名称	子项商品规格	入库单位	入库数量	参考售价	标准分割系数	标准系数转换价	标准成本分摊	标准成本单价	实际分割系数	实际系数转换价	实际成本分摊	实际成本单价
21	SP00127	鸡腿		斤	5.800	17.0000	0.4000000000	6.8000	3.14	7.8500	0.3918918919	6.6622	3.08	7.8594
21	SP00140	鸡胸肉		斤	4.500	20.0000	0.3000000000	6.0000	2.77	9.2333	0.3040540541	6.0811	2.81	9.2464
21	SP00141	鸡翅		斤	4.500	15.0000	0.3000000000	4.5000	2.08	6.9333	0.3040540541	4.5608	2.11	6.9348
21	SP00221	鹅肝		斤	1.800	20.0000	0.1000000000	2.0000	1.09	10.9000	0.0927835052	1.8557	1.01	10.9152
21	SP00222	鹅胸肉		斤	5.800	7.0000	0.3000000000	2.1000	1.15	3.8333	0.2989690722	2.0928	1.14	3.8203
21	SP00223	鹅腿		斤	7.800	10.0000	0.4000000000	4.0000	2.19	5.4750	0.4020618557	4.0206	2.19	5.4576
21	SP00224	鹅掌		斤	4.000	28.0000	0.2000000000	5.6000	3.07	15.3500	0.2061855670	5.7732	3.15	15.2813
					34.2	117.0000		31.0000	15.49	59.5749		31.0463	15.50	59.5151



目录

COOPERATION GONG

01. 屠宰分割业态目标市场分析

02. 屠宰分割业态成本解决方案

03. 附: 生鲜食品四大细分领域方案

云蝶【生鲜食品专版】四大细分领域方案



团餐业态 供应链解决方案

- **产品亮点：**周菜谱快速输入，菜谱成本预警，分拣标签打印，智能订货，智能分单、智能订货等，食材进销存管理、财务管理；
- **目标客户：**为甲方提供团餐服务企业

屠宰业态 成本解决方案

- **产品亮点：**抛弃传统的联副产品BOM设计，提供分割率管理，简洁高效，设计了一键核算分割件成本，只需正常领料与入库，无需下达生产指令单，符合行业特性。
- **目标客户：**活鱼、海鲜、活禽（鸡鸭等）、海鲜、白条猪、羊等加工企业

生鲜配送业态 分拣解决方案

- **产品亮点：**代客下单，智能定价，分拣标签，分拣称重等
- **目标客户：**为企业、机关单位、学校、医院等食堂提供生鲜配送企业

其他：中央厨房 连锁餐饮烘焙企业 食品加工企业

- **产品亮点：**门店运营到食材订货、总部采购与配送、门店成本核、中央厨房生产加工算全流程打通
- **目标客户：**连锁餐饮企业、烘焙企业、中央厨房、食品加工厂

食材流通领域目标客户群体：



餐饮企业



团餐企业



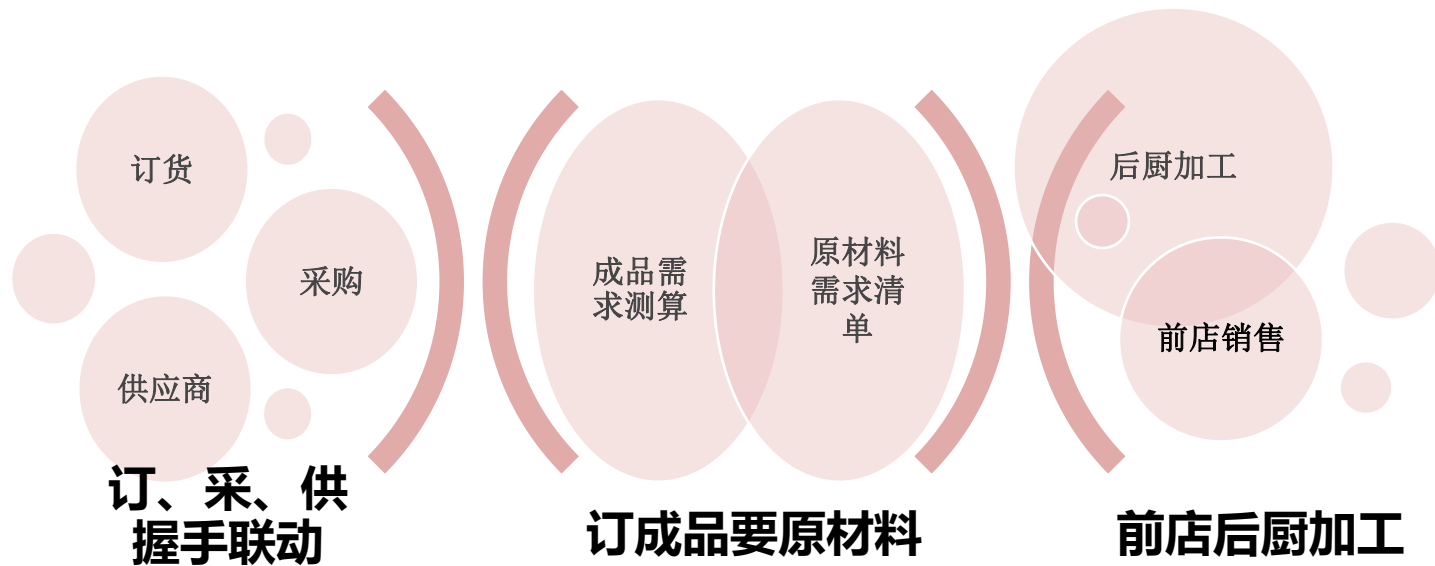
生鲜配送企业
(>10万客户群体)



烘焙企业



奶茶企业



食品加工领域客户群



预制菜



卤制品、肉制品加工



净菜加工



中央厨房



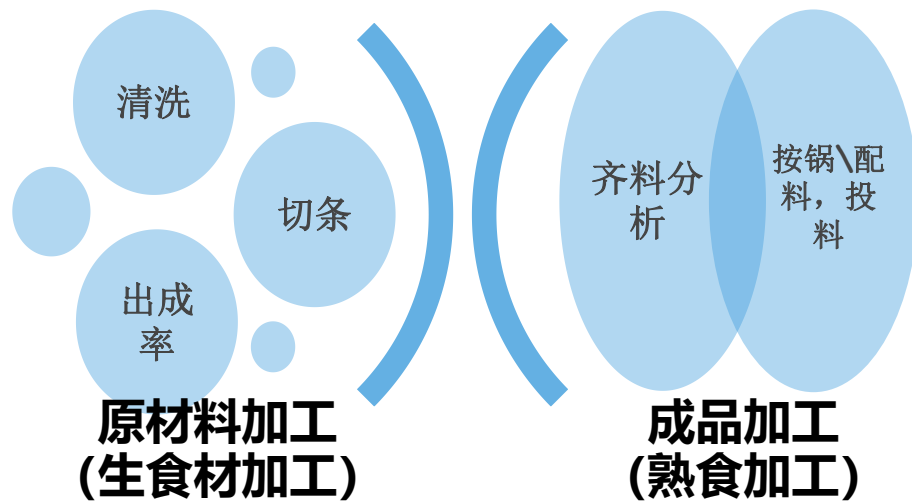
面食加工



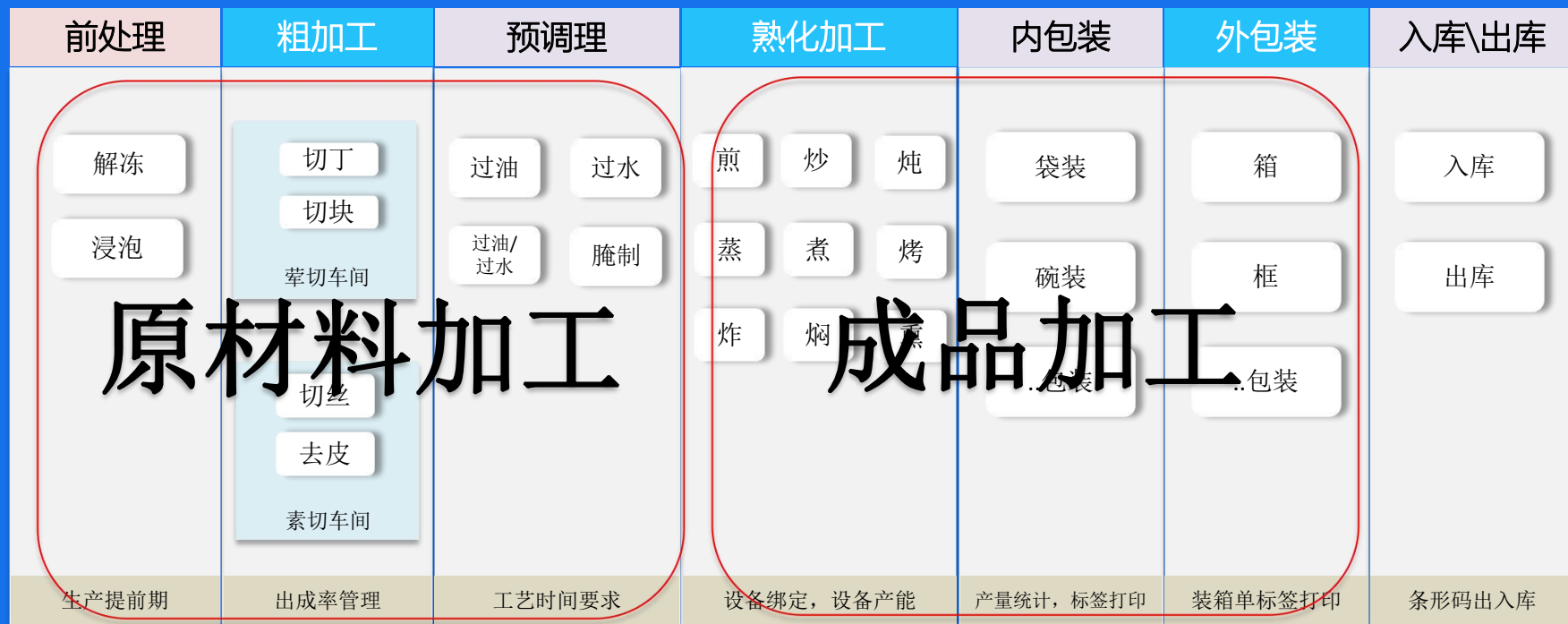
烘焙工厂



火锅料包加工



示例：预制菜加工，双加工，双成本核算



食品工厂的工艺工序主要是处理原材料，是与一般的生产管理软件最大的区别



感謝
ขอบคุณ, ณ
terima kasih
Thanks
ありがとう
谢谢