

<<采购管理实务>>

图书基本信息

书名：<<采购管理实务>>

13位ISBN编号：9787030277794

10位ISBN编号：7030277791

出版时间：2010-6

出版时间：科学

作者：傅莉萍 编

页数：295

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>

前言

采购是物流科学中的一个重要环节。

本书从目前物流企业管理应用的实际出发，吸收了国外先进的物流和采购理念、技术和管理思想，利用科学的采购理论、方法指导采购运作，以采购活动涉及的主要环节为主线，就采购理论、采购组织架构、采购作业流程、采购方式、采购质量和数量管理、采购谈判、供应商管理、采购预测与决策、采购成本管理、采购绩效管理及采购法律与道德等，系统地阐述了采购管理的基础理论和采购管理的技术与操作规程，充分体现了高等职业技术教育“基本理论知识够用，注重实际运用与操作技能培养”的特征。

本书具体的编写分工如下：第一章和第六～十一章由傅莉萍编写，第二章由张伟强编写，第三章由唐永洪编写，第四章由李维国编写，第五章由陈晓利编写。

全书由傅莉萍统稿。

本书在编写过程中，得到了出版社相关领导和编辑的多方面指导、支持和帮助，在此表示感谢。另外，本书在编写过程中参考、引用了一些国内外资料，在此向有关作者致以衷心的感谢。

由于时间紧迫，加之物流科学采购技术日新月异，书中难免有不足和疏漏之处，恳请读者批评和指正，以便再版时改正。

<<采购管理实务>>

内容概要

本书立足于高职高专学生的特点及未来从业的实际需要，依据教育部高职高专物流管理专业新教学大纲，密切结合我国物流企业在采购管理过程中的实际情况而编写。

利用科学的采购理论方法指导采购运作，有利于形成企业采购优势，保证生产需求和供应，为企业的市场竞争提供动力。

本书以物流采购流程为主线安排内容，同时兼顾理论的完整性。

本书可以作为高职院校物流管理专业和有关培训机构的教学用书，也适合广大物流采购人员自学参考，还可供非物流产业相关人员学习、培训使用。

<<采购管理实务>>

书籍目录

前言第一章 采购概述 第一节 采购的基本理论 一、采购的概念 二、采购的重要性 三、企业采购原则 第二节 采购的分类 一、根据采购物品用途的不同可分为工业采购和消费采购 二、根据采购输出的结果分为有形采购和无形采购 三、其他分类 第三节 采购的基本步骤与流程 一、采购的基本步骤 二、采购流程 三、国内采购流程及要点 四、国外采购流程及要点 第四节 采购的任务与作用 一、采购的任务 二、采购的作用 第五节 采购管理的发展趋势 一、采购转向合理化 二、自动化采购的优势 三、自动订货系统 四、EOS的工作方式 五、EOS的实施 小结 练习与实训 案例分析第二章 采购管理组织 第一节 采购管理组织概述 一、采购管理的目标 二、采购管理的内容 三、采购管理组织及其功能 四、采购管理组织设计的原则.....第三章 采购流程管理第四章 采购方式第五章 采购质量与数量管理第六章 采购判断与渠道选择第七章 采购外包与供应商管理第八章 采购预测与决策第九章 采购成本管理第十章 采购绩效评估第十一章 采购法律和道德规范参考文献

章节摘录

饺子馆的采购问题 3年前，胡经理在南肖埠开了一家饺子馆，生意红火，可胡经理却说赚不到钱。

刚开始一两是10个饺子，定价5元，即每个饺子的销售价格为0.5元。

直接成本为饺子馅、饺子皮、佐料和燃料，每个饺子的成本大约0.2元。

虽然存在差价空间，可是胡经理的小店老是赚不了钱，原因在于每天都有大量剩余原料，这些采购的原料不能隔天使用，算上人工、水电、房租等间接成本，每个饺子的成本就接近0.4元了。

如果每天卖出1000个饺子，同时多余500个饺子的原料，相当于亏损了100元左右，每个饺子的物流成本最高时达到0.1元，加上粮油涨价等因素，利润越来越薄。

所以，关键在于控制数量，准确供货。

其实做饺子的数量很难掌握。

做少了，有的时候供不应求；做多了就要剩下。

从理论上说，一般有两种供应方式，一种是每天定量供应，卖完即止，这样可能会损失客流量；

另一种是定时供应，一般早上10：00开始，晚上9：00结束。

根据以往的经验预测，每天面粉的用量比较大，因为不管什么馅都要用面粉，所以这一部分的需求量相对比较固定。

后来胡经理又开了两家连锁店，原料供货就更需要统筹安排了。

饺子馆的原料要根据前一天用量进行每日预测，然后根据原料清单进行采购，一天采购两次，下午会根据上午的消耗进行补货，晚上采购第二天的预计需求量。

胡经理咨询了有关的物流专家，这是需求波动和有限生产能力之间的冲突。

在大企业里，通常会提高生产柔性去适应市场需求。

可是对于经营规模有限的小店来说，要做到这一点太难，所以有人建议想办法调整客户的需求来适应有限的生产能力。

用餐高峰大概在每天12：00～13：00和19：00～20：00这两个时段，胡经理就选择在11：00～11：45和18：00～18：45推出九折优惠计划，有效分散了客流。

如果遇到需求波动比较大的情况，也就是说某种饺子的需求量非常大的时候，如客户需要白菜馅的饺子，可白菜馅没有了，胡经理就要求店员推销牛肉馅饺子或羊肉馅饺子，同时改进店面环境，安装空调，提供报纸杂志，使客户的等待时间平均从5分钟延长到10分钟。

胡经理做了3年的水饺生意，从最初每个饺子分摊的0.1元物流成本到去年的0.05元，今年成本就更低了。

由于做饺子的时间长了，需求的种类和数量相对固定下来，每个饺子的物流成本得到了有效控制，大约在0.02元，这主要就是控制了采购人工和运输车辆的成本，从而提高了利润率。

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>