

物流师考试案例分析：探寻小肥羊美味之源 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/645/2021_2022__E7_89_A9_E6_B5_81_E5_B8_88_E8_c31_645702.htm 近期，小肥羊在3.15品质月推出以“只为天然优品保证”为主题的系列促销活动，鲜美的小肥羊加上趣味活动，吸引了大批食客参与。3月15日，小肥羊常务副总裁、首席运营官张占海在接受人民网采访时，就向社会揭开了小肥羊美味之源的秘密。张占海介绍说：“小肥羊的锅底汤料和肉品生产都是业界所熟知的，唯一的不同就是我们坚持了标准化生产，保证餐桌上的每一片羊肉的是天然优质的，每一锅汤底都是小肥羊的特色”。为了保证肉品的天然优质，小肥羊从源头的养殖开始抓起，在锡林郭勒和巴彦淖尔建起了两个肉业基地。为了保证小肥羊的每一片肉都是最优的，小肥羊的每一种肉品，都严格按照标准生产。据小肥羊调味品公司负责人介绍，为了保证调味品的统一，小肥羊的每个火锅汤料产品都经过营养专家、食品专家的营养分析和测试，产品一旦研发成功，标准化的配方将严格规范所有产品原料的配比。在调味品供应上，小肥羊建立了自己的生产基地。同时配套建立了国内最大的羊肉物流运输系统，做到食材的集中采购和统一配送，保证了产品质量安全和各分店的口味统一。据悉，小肥羊在信息化建设的框架下强化了垂直一体化的餐饮运营管理，产业化生产渗入到每一个环节，并保证产品都是天然优质的。目前，小肥羊公司拥有一个调味品基地，两个肉业基地，一个物流配送中心，一个外销部门，已经构建起从养殖到生产再到物流最后到餐饮的完整体系。“我们对消费者提供的任何一个产

品，都必须要有严格的、持续的、高标准的安全保证。我们的目标是将小肥羊打造成百年老店并培育成世界性的知名品牌，让全世界更多的人品尝到小肥羊的美食和快乐。”张占海在采访中这样描绘小肥羊的希望和远景。业内人士指出，小肥羊囊括餐饮、物流、生产、养殖的多种业态的经营模式在业界是不可复制的，正是借此，小肥羊才在短短十年时间里筑起了它雄伟的“商业帝国”，消费者也才能快乐品尝天然、味美的优品羔羊肉。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com