

配送中心：物流的后勤保障

说起肯德基大家一定都不陌生，这个洋快餐品牌已深受中国广大消费者欢迎，我们走在大街上经常会看到肯德基爷爷憨态可掬的形象。肯德基的发展速度是惊人的，自从 1987 年来到中国，经过 23 年的扩张，目前已经成为中国规模最大、发展最快的快餐连锁企业。截至 2010 年 7 月初，百胜集团已成功地在大陆开出了超过 3,000 家肯德基餐厅，并且还在持续高速扩张！对于如此庞大的连锁经营网络，食品原料的供应就成了制胜的关键。肯德基能够如此成功，一定程度上是由于百胜集团强大的物流配送中心的支持。目前，百胜在中国已经设有北京、华东、华南和南京等 16 个配送中心，物流的配送网络已遍及国内 400 多个城市，为旗下的 3000 多家餐厅提供配送服务。百胜华南地区配送中心就是肯德基配送网络的一个重要节点。落成的百胜华南配送中心建筑面积 11,500 平方米，使用净高 9 米。其中干仓面积 5,600 平方米，储存量约 5,100 个栈板位；冻库面积 4,000 平方米，4,900 个栈板位；冷藏库面积为 500 平方米，约为 100 个栈板位。华南配送中心自 2007 年 4 月开幕以来，仓储部和运输部每天连续 24 小时营运，管理着 2,500 余种品项，为广州及周边地区的几百家肯德基餐厅提供优质配送服务。类似这样的配送中心，百盛集团还有很多，通过它们肯德基可以最大程度地保持生鲜食品的鲜度，减少店铺的商品存量、增加商品品种、提高餐厅效率，减小商品销售的机会损失。可以说配送中心是肯德基持续高速发展的重要后勤保障。

那么，这么多的配送中心是如何选择建设地点，每个配送中心又是如何确定规模的？怎么设计内部布局才能提高配送效率呢？这就涉及到配送中心规划与设计的相关知识。配送中心的规划与设计是宏观规划与微观布局的“完美结合”。一方面，配送中心规划是起指导性作用的宏观规划，配送中心设计是操作性层面的微观布局；另一方面，配送中心规划与配送中心设计都属于项目的高阶段设计过程，它们的理论依据相同，基本方法相似，在具体操作时必须以宏观规划来指导微观设计。本章将从配送中心规划与配送中心设计这两个层面，用宏观规划来指导具体微观操作，一起来揭开上述谜题，共同剖析配送中心规划与设计“完美结合”的艺术！

配送中心建设是一笔巨大的投资，因此配送中心投资具有高风险特征。为了避免由于错误规划而产生的投资风险，规划者必须遵循正确的规划原则及程序对

配送中心建设进行项目规划。虽然不同类型的物流配送中心，在经营范围、作业内容及储存方式等方面不尽相同，但其系统规划与设计有很多共同之处，可以按照一般规律进行研究。接下来我们将结合实际案例，探索和总结配送中心规划与设计的一般规律。

虽然不同类型的物流配送中心，在经营范围、作业内容及储存方式等方面不尽相同，但其系统规划与设计有很多共同之处，可以按照一般规律进行研究。接下来我们将结合实际案例，探索和总结配送中心规划与设计的一般规律。

配送中心一旦建成就很难改变，所以，在规划设计时，应切实掌握以下四项基本原则：

（1）系统工程原则

配送中心的工作，包括收货、验货、储存、分拣、配货、送货、信息处理以及供应商、连锁商店的连接，如何使它们之间十分均衡、协调的运转，是极为重要的。关键是做好物流量的分析和预测，把握住物流的最合理流程。

（2）价值工程原则

随着市场竞争的日益加剧，配送的及时性、准确性和缺货率的要求越来越高。在满足高质量服务的同时，又要考虑物流成本。特别是配送中心建设耗资巨大，必须对建设项目进行可行性研究，并做出多个方案进行比较，以求得到最大的企业效益和社会效益。

（3）尽量实现工艺、设备、管理科学化的原则

计算机技术载物流领域的使用，大大加速了物流信息的处理速度和商品的流转。因此要合理的选择、组织、使用各种先进物流机械化、自动化设备，以充分发挥配送中心多功能、高效率的特点。

（4）发展的原则

在规划配送中心时，要考虑到配送中心应具有较强的应变能力，以适应物流量扩大，经营范围的扩展。在规划设计配送中心第一期的时候，应将第二期纳入规划方案。

二、配送中心总体规划设计程序

