

# 海底捞

## 海底捞甄选HighJump软件解决方案 优化冷链供应链



客户：海底捞火锅  
使用解决方案：HighJump Warehouse Advantage  
仓库数量：7个  
商品SKU：23000  
每日订单量：300  
ERP系统：SAP

海底捞全国的门店食材均为海底捞旗下供应链公司——蜀海投资于当天生产并配送。

“我们使用了HighJump的WMS系统之后，再配上我们的物流配送系统和财务管理系统，这些让我们的信息更透明，为我们的物流运营保驾护航”。

——蜀海供应链物流总监王永付

### 海底捞简介

四川海底捞餐饮股份有限公司成立于1994年，是一家以经营川味火锅为主，融汇各地火锅特色于一体的大型直营连锁企业。公司在北京、上海、西安、郑州、天津、南京、杭州、深圳、厦门、广州、武汉、成都、昆明等大陆的42个城市有149家直营餐厅。在中国台湾有1家直营餐厅。在国外，已有新加坡3家、美国洛杉矶1家、韩国首尔2家和日本东京1家直营餐厅。

海底捞现有七个大型现代化物流配送基地、一个底料生产基地。七个大型物流配送基地分别设立在北京、上海、西安、郑州、成都、武汉和东莞，以“采购规模化、生产机械化、仓储标准化、配送现代化”为宗旨，形成了集采购、加工、仓储、配送为一体的大型物流供应体系。

### 面临挑战

海底捞全国的门店食材均为海底捞旗下供应链公司——蜀海投资于当天生产并配送。海底捞标准化且独特的采购、生产、配送流程以及其前端优质的服务流程，使得海底捞在短短一段时期内实现了全国范围甚至世界范围内的扩张。但是的供应链面却临了更复杂的因素和环境的多种挑战。

首先是食材安全和保险问题——生鲜食材储存难，运输难，因为生鲜食品普遍具有含水量高、保鲜期短、易腐变质的特性，这就要求生鲜食品在生产、运输、保存等过程的各个环节中始终处于低温环境，并实行严格的全程冷链温控。

其次是运营成本问题——蜀海投资投入了先进的设施设备，包括多温区的温控仓储建设、食品质量安全实验室、资质监管体系等一套安全保障体系建设，还有专业的运营队伍，包括采购、仓储、加工、运输、产品研发、信息技术等各方面的专业人才的引进——如果没有足够高效的供应链，那么这样的投入必然会带来无法承受的成本高企。

## 解决方案

海底捞选择了HighJump Warehouse Advantage仓储管理系统并开始在上海及北京的仓库里首先实施了这个项目。

餐饮企业菜品的品种繁多且规格多样，存储条件特殊，作业模式复杂。且食品生鲜仓储操作具有如下的特点：重量作为主要计量单位，脱水对库存重量有影响，瓜果类商品不能切分，80%的冷库等等。

HighJump基于货品和海底捞的特性，采用EIQ-ABC分析法，从客户订单的品项/数量/订货次数等方面出发，进行配送和出货特性分析。HighJump还设置了PCB区域整托整箱上架与拣选，闲时补货与波次补货的二级补货功能相结合，作业路径优化，使库内运作节奏更加合理，效率总体提高，成本降低。

HighJump WMS系统支持海底捞25种订单类型与业务模式，如退货、调拨、预留、牛肉/冬瓜拣选；定制开发6种拣选类型，辅助9类温层的不同作业模式，多温区控制与实时监控满足不同冷链需求，包含冷冻/冷藏/热加工/生产等；集成接口包含SAP，SRM供应商管理系统，DPS电子播种等；高标准的效期管

理，JIT零库存生产方式，上下游供应链高度协同，促进其从田间到餐桌的快速响应机制，支持其全国40多家门店配送需求。

## 实施成果

HighJump为海底捞的供应链量身打造HighJump生鲜冷链解决方案，很好地解决了生鲜食材收货、生产发货，储存，门店分拨的流程难点，使作业过程既满足了严格先进先出，严格品控的食品管理要求，作业人员的作业效率显著提升了25.7%，整体出库效率提升了30%，库存准确性由原来的95%上升到99%，为海底捞门店提供新鲜，安全的食材提供了最有力的保障。

海底捞全国的门店食材均为海底捞旗下供应链公司——蜀海投资于当天生产并配送。“我们使用了HighJump的WMS系统之后，再配上我们的物流配送系统和财务管理系统，这些让我们的信息更透明，为我们的物流运营保驾护航”，蜀海供应链物流总监王永付说道，“HighJump对食品加工的做法是支持到生产线的加工以及二次分装加工，提升了效率和准确性，为最终客户提供新鲜、安全的食材提供了最有力的保障”。



## 远景与规划

海底捞会继续将WMS铺展到全国更多的仓库，继续投入科技成本，保证食物本身的安全和质量。