

第3章 発注管理と検収(検品と収納)管理

1	過剰な食材の在庫はどんな悪影響がありますか。	
答え	品質の劣化を起こし、ロスにつながるだけでなく 無駄な仕入れコストを増やすことになり、 資金繰りにも悪影響を与える。	P13
2	棚卸しや検収のカウントは、何人でおこなうのが良いですか。	
答え	担当者と記入者の2人でおこなうのが良い	P14
3	売上予測に基づく適正発注量と実際に納品される数量の確認が 重要な理由は何ですか。	
答え	発注した量より多ければ売れ残りが発生し、 品質が劣化して使用できずロスとなり、 逆に少なければ品切れを起こし お客様から不評の原因になるからである。	P15
4	各食材の品質基準を合わせるために、何をしなければいけませんか。	
答え	納入業者と各食材の品質基準を明確にし 書面で契約するべきである	P15
5	正しい検収作業において、何を確認しなければいけませんか。	
答え	<ul style="list-style-type: none">・ 発注数量・ 納品書の数量・ 現品の数量と品質	P16