曹氏鸭脖 · 加盟合作指引

曹氏鸭脖加盟
冷链配送专题说明

供应链体系 · 配送模式 · 加盟合作流程



成都香辣曹氏鸭脖餐饮管理有限公司

目录

CONTENTS

01 核心问题：加盟是否冷链配送

02 品牌与产品概况

03 供应链与冷链配送体系

04 食材采购分工与食品安全保障

05 加盟扶持、合作流程与联系方式

加盟是否冷链配送？先看整体供货模式

曹氏鸭脖加盟采用「总部统一供应链 + 冷链物流配送 + 门店本地化补充采购」相结合的供货模式

总部统一供应

核心卤料包、专用调料、品牌包装物料等，由总部按门店订单统一配齐并发出，保障各门店口味一致。

冷链物流保障

仓储存放、订单分拣、保温冷藏装箱、冷链运输与到店验收交接，形成完整配送链路，降低途中损耗。

门店本地采购

新鲜鸭货、时令蔬菜等生鲜食材，由门店在所在区域就近采购补充，兼顾食材新鲜度与补货效率。

提示：具体配送品类、覆盖区域与补货节奏，以总部官方答复及正式合作约定为准。

品牌简介：曹氏鸭脖与川味热卤

曹氏鸭脖定位川湘风味辣卤（热卤）连锁品牌，主打现卤现卖，以鸭脖、鸭货为招牌，搭配素卤与冒菜品类，口味以麻辣鲜香、卤味醇厚为特点。

品牌从小档口经营逐步走向连锁化，通过标准化门店模型、统一配方与统一物料供应，把成熟的开店与运营经验复制到不同城市的加盟门店。

门店面向社区、校园、商圈美食城等场景，堂食与外卖并行，既可做小面积档口，也可做标准门店，适配不同创业预算与选址条件。



辣卤门店明档经营场景（示意）

产品体系：鸭货辣卤与冒菜双线经营



鸭货与素卤冒菜搭配陈列（示意）

招牌鸭货类

鸭脖、鸭翅、鸭掌、鸭头等卤制入味，作为门店核心引流产品，形成品牌识别度。

素卤与冒菜类

藕片、土豆、笋片、海带、豆腐、青菜等荤素搭配，丰富菜单结构，提升客单价与复购。

经营渠道

堂食到店与外卖出单并行，全时段覆盖正餐、小食与夜宵需求。

供应链总体架构：从总部仓储到加盟门店

总部按门店订单组织供货，经仓储、分拣、装箱、运输、交接各环节，将统一物料送达门店。



物料分类存放，批次记录管理，保证库存可追溯

按各门店订单逐项配齐，核对品类与数量

根据物料特性做保温或冷藏包装，控制途中温度

冷链运输并结合区域中转，缩短在途时间

门店清点验收，核对批次与包装状态后入库使用

链路要点：统一物料由总部侧组织发出，配送环节围绕控温、可追溯与按时到店展开。

总部统一配送的物料范围

纳入总部统一供应清单的物料，由总部按门店订单配齐并发出，以保障口味与品牌形象统一。

核心卤料包

决定招牌口味的卤料包、底料配方料由总部统一配制，门店按标准比例使用，保证各店口味稳定。

专用调料与辣椒辅料

专用调味酱料、辣椒类辅料等按标准配比纳入供应清单，减少门店自行调配的不确定性。

品牌包装物料

包装袋、餐盒、标签以及门店宣传物料等品牌识别用品，按统一形象标准供应。

指定干货与辅料

部分门店出品所需的干货、辅料纳入统一供应清单，具体品类以总部当期供货目录为准。

冷链配送环节：控温运输与到店交接



仓储分拣与冷链配送场景（示意）

仓储存放

按物料存储要求分区存放，保留批次记录，出库前核对状态。

分拣装箱

按门店订单配齐货品，做保温或冷藏包装并加贴标识，便于交接核对。

温控运输

冷藏或保温方式运输，远距离订单结合区域中转，尽量缩短在途时间。

到店交接

门店清点验收，核对包装、批次与温度状态，发现异常及时反馈总部处理。

生鲜食材：总部供应与当地采购的分工



门店待加工生鲜食材（示意）

总部统一供应

核心卤料包、专用调料、品牌包装物料、指定干货辅料；口味标准统一，批次记录可追溯。

门店就近采购

新鲜鸭脖、鸭掌、鸭头等生鲜鸭货与时令蔬菜，由门店在所在区域市场就近采购，保证新鲜、补货灵活。

统一配送为门店带来的经营价值

供应链与冷链配送不是单纯的发货环节，而是直接影响门店口味、效率与成本的经营支撑。

01 口味标准化

统一料包与调料配送，各店出品味道稳定，减少对大厨个人经验的依赖。

02 降低后厨难度

按标准流程投料、卤制，培训后即可上手出餐，后厨对专业厨师的要求更低。

03 供应更稳定

总部统一计划备货与配送，减少门店临时断货、四处找货带来的经营波动。

04 采购成本优化

核心物料集中采购，减少门店自行询价、比价和寻源的精力，压缩中间环节。

食品安全与溯源保障

从物料来源、仓储运输到门店操作，各环节保留记录、按规范执行，支撑问题可追溯。

物料资质与批次记录

总部供应物料保留进货凭证与批次记录，来源与流向可查，便于出现问题时定位批次。

仓储运输温控

按物料存储要求分区存放与运输，控制途中温度与包装状态，减少品质波动与损耗。

到店验收与记录留存

门店按规范验收货品、登记台账，生鲜食材按要求保存，操作与进货记录留存备查。

操作规范与巡店督导

门店执行统一操作流程，总部通过培训与不定期巡店督导，及时纠正不规范环节。

加盟配套扶持体系

从前期选址到后期运营，总部围绕开店全流程提供配套指导与支持。

01

选址评估

协助铺位考察与客流评估，降低选址决策风险。

02

装修设计

输出统一视觉形象与装修设计方案，规范门店外观。

03

技术培训

产品制作与后厨操作培训，考核通过后再开业。

04

开业策划

提供开业活动方案与物料支持，帮助门店起步引流。

05

运营督导

日常经营指导与巡店督导，持续优化门店表现。

06

线上运营赋能

外卖平台搭建与线上引流指导，拓展订单渠道。

加盟合作流程

从初步咨询到正式开业，按以下步骤推进，各环节以总部当期流程与合同约定为准。

1	**加盟咨询**	通过官方电话等渠道，初步了解品牌、产品与合作模式。
2	**实地考察**	到总部了解产品、技术与合作细节，确认意向后提交加盟申请。
3	**资质审核**	总部评估申请人条件、经营能力与铺位意向。
4	**签订合同**	双方确认合作条款、供货与扶持内容，正式签订加盟合同。
5	**缴纳费用**	按所选合作方案缴纳合同约定的相关费用。
6	**培训学习**	参加产品制作、后厨操作与门店运营相关培训并通过考核。
7	**选址装修**	确定经营铺位，按统一设计方案完成门店装修。
8	**物料配送**	总部按订单配齐开业所需物料，并通过配送链路发往门店。
9	**正式营业**	筹备完成后择期开业，总部持续提供运营督导支持。

常见问题答疑

以下为咨询中高频问题的通用口径，具体政策以总部官方答复与合同约定为准。

Q1 配送是否覆盖我所在城市？

配送覆盖范围与区域中转安排需结合门店所在城市确认，建议拨打官方电话提供铺位地址，由总部核实后答复。

Q2 补货频次和起订量如何安排？

按门店经营节奏与物料库存下单，具体补货周期、起订量与配送批次，以总部当期供货规则为准。

Q3 食材必须全部从总部采购吗？

核心料包、调料与品牌物料由总部统一供应；生鲜鸭货与时蔬由门店就近合规采购，具体分工以前述说明为准。

Q4 冷链配送时效如何保障？

通过仓储分拣、保温冷藏包装与区域中转缩短在途时间，具体到货时效按门店距离与配送批次确认。

联系我们

成都香辣曹氏鸭脖餐饮管理有限公司

公司地址　成都市金牛区花牌坊街168号1栋1单元16层1603号

加盟官方电话
4000250898

手机号
15881770092

欢迎电话咨询或前往总部实地考察，了解最新加盟政策与配送安排。

说明与来源

本资料用于曹氏鸭脖加盟咨询参考，文中所述供应链结构、冷链配送模式与加盟扶持内容为通用介绍。具体配送品类、覆盖区域、补货规则、费用标准与合作条款，可能因门店所在区域与合作方案不同而有所差异，最终以总部官方答复及正式签订的加盟合同为准。

资料来源：成都香辣曹氏鸭脖餐饮管理有限公司