

为每一箱薯条赋予“数字身份证”

乐信(上海)贸易有限公司获徐汇区质量金奖

文/图 记者 解景昇



一箱薯条从物流中心出发前,会先拥有一个“数字身份证”,它经过哪个仓、在什么温度下停留、何时抵达餐厅,都被记录在链路上。为这箱薯条赋予身份、并让整条链路可视化的,是注册于徐汇区的乐信(上海)贸易有限公司(以下简称“乐信”)。

日前,2026年徐汇区质量金奖揭晓,乐信成为6家获奖组织之一。它不直接开餐厅,也不直接面对顾客,却统筹麦当劳中国餐厅运营所需的物流与贸易业务,服务超过6000家餐厅和全国21万名餐厅员工,支撑每年超10亿人次用餐背后的物资供应。徐汇区把质量金奖颁给这样一家“幕后”企业,看的不是某一款产品,而是一套质量管理模式。

从徐汇出发:质量金奖为何看重一条供应链

乐信成立于2015年,注册地为上海市徐汇区,是金拱门(中国)有限公司全资子公司,也是麦当劳中国供应链体系内的独立法人实体。它的角色,被定位为麦当劳中国的供应链运营中心:上游对接供应商结算,下游对接餐厅结算,同时承担供应链数字化升级建设。内部把它看作供应链体系的“资金与物流中枢”。

这样的企业,天然不在聚光灯下。但徐汇区质量金奖的评选,恰恰要寻找那些把质量做进组织肌理、做成系统能力的样本。徐汇区近年来持续推进质量强区建设,鼓励企业在现代商贸流通、数字化和绿色低碳等领域形成可复制、可推广的质量管理经验。乐信的智慧供应链协同平台数字标签体系建设,入选上海市现代商贸流通体系试点,成为其在徐汇区推进供应链标准化、数字化的一项注脚。

换句话说,乐信从徐汇出发,连接的不是一条简单的物流线,而是一张跨组织、跨环节、跨区域的质量网络。徐汇区质量金奖关注它,是因为它回答了一个现实问题:当企业规模越来越大、节奏越来越快,质量如何不被稀释?

G3D模式:把“关系、流程、节奏”做成质量能力

乐信的答案是G3D模型——Governance through 3-Legged Stool Partnership & Digital Green Chain。名字听起来专业,拆开看却很朴素:治理基座、系统底座、四个运行枢纽,再加数字化与绿色低碳双引擎。它要解决的是供应链质量最难的几件事:伙伴怎么协同,食安怎么闭环,供需怎么同频,数据怎么贯通,绿色怎么可验证。

治理基座是“三脚凳”伙伴文化。麦当劳、员工和供应商被放在平等位置,形成利益共同体。但乐信没有把伙伴关系停留在口号和合同上。非通知式检查成为常态,审核员要经过严苛筛选、准入和训练,标准化工作坊、年度供应链峰会持续运转。新品上市或促销档期之前,供应商与业务前端通过联合评审,把产能、排产、交付节奏和餐厅操作规范同步成“一套方案”。信任如果只停在酒杯里,抵不过一次促销峰值;把信任写进流程,才扛得住高频运营。这是乐信伙伴治理的关键:把“关系”做成“能力”。

系统底座是端到端食品安全与质量管理体系,覆盖“种植/养殖—加工—物流—门店—餐桌”每一个节点。以鸡肉产业链为例,管理对象从饲料厂、养殖场延伸到屠宰场和食品生产供应商,以动物福利等为准入线,配合第三方审

核与持续改进,形成“入口严、过程实、证据足”的综合体系。“五大自由”原则被具体化到养殖环境、通风、免疫与用药、饲料营养等环节,让动物健康管理从文件合规落到现场行为。到了屠宰与冷链阶段,温控和流程一致性靠全链路监控强化;门店端则用标准化烹制和现场温度管理守住“最后一公里”。

土豆供应链更能看出“标准化+本土化”的功夫。乐信与供应商协同,在中国自然条件和种植习惯下推动自动灌溉、机械耕作、自动收割,执行全球统一的“40:40:20”长度比例标准,兼顾视觉呈现、自然与出成率;同时结合中国消费偏好,共同开发“脆脆薯条”。质量不是最后一道检验,而是每一道环节的默认设置。从田间到餐桌,乐信把这句话变成了可操作的流程。

四个运行枢纽,则把管理节奏做成系统。上游管理通过战略采购评审引入新供应商、新产线、新产能,并在价格与供给量上前置锁定,使成本与供应成为可预测变量。生产协同设立业务单元商业伙伴与品类计划专员双角色,明确“档期—产能—库存—配送”的耦合关系。物流网络在全国进行仓网布局和线路优化,通过交接线上化、运输过程可视化、异常信息上收,降低损耗与差错。门店前线把“供应链语言”翻译成“餐厅操作语言”,用顾客反馈、门店稽核和数字化食安把闭环落到现场。依托IDSP/ROP平台,计划、订单、物流、库存数据在同一平台贯通,形成“预案在前、调整在线、复盘在后”的循环。“不缺货、不多货”不是口号,而是由订单节奏、安全库存阈值、配送时窗共同约束的日常管理。供应链的功夫,不在风平浪静时,而在促销洪峰里。

数字与绿色是双引擎。麦当劳中国从2021年起探索RFID在食材流通上的应用,为每一箱货品赋予独特“数字身份证”。经过三年试点,贯通供应商—物流中心—门店的全链路识别与追溯,让端到端可视化和精确追溯成为现实。餐厅订货平台改善订货效率与体验,数字化食品安全把温度、时长和关键过程在线化,为食安与质量提供“数字护城河”。绿色供应链方面,乐信在上游推进再生农业计划,在马铃薯田推行轮作,在白羽鸡养殖领域以绿色养殖和动物福利体系保障鸡只健康,形成10个试点农场;同时坚持负责任采购,鲑鱼100%为MSC(Marine Stewardship Council,海洋管理委员会)认证、咖啡豆100%为雨林联盟认证、包装纸100%为FSC(Forest Stewardship Council,森林管理委员会)认证、鸡饲料中大豆RTRS(Round Table on Responsible Soy,负责任大豆圆桌协会)认证。绿色不是形象工程,而是质量的一部分、成本的一部分、信任的一部分。

为什么是乐信?质量金奖背后的样本意义

从行业看,许多餐饮企业的供应链仍存在分散协同、依赖经验、局部数字化等问题,订货、库存与促销节奏容易脱节,上游准入标准穿透力不足,绿色与再生多停留在单点试验。乐信获得徐汇区质量金奖,关键在三个分野:

第一,伙伴治理的长期主义。它不把伙伴关系停留在价格议价,而是通过制度化训练和非通知式检查,把协同做成能力建设。第二,端到端数据闭环。将



注册于徐汇区的乐信(上海)贸易有限公司

计划、订单、物流、库存、食品安全拉到同一数据体上,降低接口成本和人为误差,提高节奏一致性。第三,绿色供应链的体系化构建。乐信与供应商携手,把国际通行的认证与本土再生农业实践结合,让绿色可验证、可审计。

这三个分野,也让徐汇区质量金奖有了更具体的含金量。徐汇区要的不是一家企业“关起门”来的优秀,而是质量模式能否外溢为区域产业能力。乐信以徐汇为总部,把供应链质量从企业内部延伸到跨组织协同,把食品安全、数字化、绿色低碳整合进同一治理链路,为徐汇区现代商贸流通体系建设提供了一个企业样本。它证明,供应链不是后台保障,也可以是质量创新的前台。

成效已经显现。土豆链路和鸡肉链路呈现“既稳又快”的综合效应:标准化与本土化平衡,让产品口感和外观在不同季节、不同产区保持稳定;现代化耕作提升原料质量,也优化成本与劳效;源头严准入、过程强监控、终端数字化,让高频经营场景下的安全与稳定可持续。当质量与食安被做成系统,扩张就不再是稀释标准,而是复制标准。

未来乐信的G3D模式还将沿三条主线进化:场景深化,让数字化食安、订货平台与人员培训、排班、设备维护联动;生态拓展,让再生农业从土豆、白羽鸡向更多食材和包装基材延伸;组织能力复利,继续把伙伴关系做成能力,推动本土供应商在产能规划、质量管理与数字化水平上跃迁。

获得2026年徐汇区质量金奖,对乐信而言不是终点,而是一次公开检验。在徐汇区这片质量创新土壤上,一家供应链“中枢”企业,正用G3D模式回答一个朴素问题:如何让每一箱食材、每一段冷链、每一次交接,都经得起追溯,也经得起时间检验。奖牌是结果,体系才是答案。一箱薯条的“数字身份证”,也因此成为徐汇区质量强区的一个生动注脚。

三脚凳的概念图

麦当劳长期成功有赖于“三脚凳”的经营理念,麦当劳系统建立在信任和共同价值观的基础上。在中国,品牌、员工、供应商通过优势互补、紧密协作,共同推动在麦当劳中国的加速发展。



作为治理基座的三脚凳伙伴文化