

<<超市管理实务手册>>

图书基本信息

书名：<<超市管理实务手册>>

13位ISBN编号：9787115127464

10位ISBN编号：7115127468

出版时间：2005-11

出版时间：人民邮电出版社

作者：侯章良

页数：260

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<超市管理实务手册>>

内容概要

本书从我国具体情况出发，是一本专为超市经营管理者精心打造的关于超市筹建、日常运营与规范管理的实务手册。

本书没有老套的理论，没有高深的说教，它从最基础的工作讲起，直到各个具体的管理环节，包括如何做好超市筹建管理、商品采购与验收管理、超市商品管理、超市盘点与损耗管理、超市收银作业管理、超市促销管理、超市客户服务管理、超市专柜管理、卖场安全与卫生管理等日常工作。

本书适合超市管理人员、超市从业人员和对商业管理感兴趣的读者阅读。

<<超市管理实务手册>>

书籍目录

第1章 超市筹建管理第1节 超市选址第2节 超市形象设计第3节 超市组织结构建立第2章 商品采购与配送管理第1节 商品采购管理第2节 供应商管理第3节 商品配送管理第4节 商品验收管理第5节 商品运输管理第3章 超市商品管理第1节 超市商品开发管理第2节 商品的定价管理第3节 超市商品配置与陈列管理第4节 商品鲜度管理第4章 超市盘点与损耗管理第1节 超市盘点管理第2节 超市损耗管理第5章 超市收银作业管理第1节 收银工作的内容第2节 收银作业流程第3节 稽核作业的内容第4节 收银差异处理第5节 收银管理制度模板第6章 超市促销管理第1节 超市促销方式第2节 超市整体促销方案的制定第3节 POP广告促销第7章 超市客户服务管理第1节 总服务台管理第2节 存包处管理第8章 超市专柜管理第1节 专柜在超市经营中的地位第2节 专柜经营形态及厂商遴选第3节 专柜合约条件第4节 专柜管理的问题与对策第9章 卖场安全与卫生管理第1节 卖场安全管理第2节 卖场卫生管理参考书目

章节摘录

(一)肉品鲜度管理方法 肉品的品质变化与细菌的繁殖、酶的分解有密切的关系。

了解肉品的特性,对鲜度管理有很大的帮助。

超市只有做好鲜度管理,才能获得消费者的肯定,促进销售,提高业绩;否则只会徒增损耗,更严重的会影响超市的营运。

超市在进行鲜度管理时,可以运用以下方法。

1. 慎选原料供应商。

要想所销售的肉品保持良好的鲜度,首先必须要 有鲜度良好的原料。

而为了确保原料供应的品质,就必须对原料供应商的资质进行审核。

一般而言,有一定规模、有制度规范的供应商为了维护自身的商誉和业绩,在供货品质、运送效率、货源掌握等方面均不会马虎行事。

因此,牛肉、羊肉的冷冻原料宜选择规模较大的供应商,而猪肉和其他家畜肉等冷藏原料肉则需选择质量过硬的供应商,确保原料鲜度。

2. 用冷冻车、冷藏车运输原料。

为做好原料的温度管理,避免原料在运送期间温度发生变化,冷冻肉品原料应用冷冻车来运输,将温度控制在 -18 以下;冷藏肉品则必须用冷藏车运输,温度控制在 2 以下。

此外,为防止肉品受到污染,运输车辆、容器均应保持清洁。

由于家畜肉容易发酵,为降低肉品的温度,必须加敷冰块。

3. 用冷冻、冷藏方式储存原料、半成品及成品。

低温可以抑制细菌的繁殖和酶的分解,为了维持肉品的品质,无论是原料、半成品还是成品均应低温保存。

冷冻肉品最好用 -18 的冷冻库保存,冷藏禽肉在保存前则应先敷冰。

冷冻库、冷藏库内的商品不要堆积过高,且不要紧贴墙面,应留有 5 厘米的间距,以维持冷风的正常循环,否则会影响品质。

4. 加工处理应迅速,尽量缩短肉品暴露在室温的时间。

肉品的中心温度一旦回升,肉品便容易变质,因此处理时要掌握时间。

如因作业安排出现延迟,则应先将肉品送回冷藏库进行降温处理。

5. 加工处理室的温度宜控制在 18 以下。

理论上,处理室的温度越低,对肉品鲜度的维持效果越好,但低温对人的体能以及作业效率会产生不利影响,处理室的室温宜控制在 $12-18$ 。

6. 用适当的材质覆盖肉品原料和成品。

如果肉品的表面长时间受冷气吹袭,表面的水分便很容易流失,导致肉色变成褐色,影响口感。

因此在分装原料肉时,应用保鲜纸包装后再进行储存。

为了保护、固定成品,也可用保鲜膜封装后再保存、销售。

7. 控制展示柜的温度。

处于冷冻形态的成品应用冷冻展示柜陈列、展示、销售,其温度应控制在 -18 以下,而冷藏形态的成品则应用冷藏展示柜陈列,其温度应控制在 $-2-0$,以维持鲜度。

8. 保持适当的陈列高度。

单品的陈列高度以2层为限。

如超过2层,则底层会因冷风吹袭不到而升温。

陈列物千万不可阻塞住送风口。

9. 营业前、营业中、打烊时均应检查鲜度。

10. 减少污染源。

超市应经常实施作业场、个人、设备等的卫生管理,以减少商品受污染而带菌的几率,防止其鲜度下降。

11. 用冷盐水机处理禽肉和内脏。

<<超市管理实务手册>>

用冷盐水机(盐水的浓度为0.8%)处理冷藏的禽肉15—20分钟,不但可以快速降低禽肉的温度,还可去除附在表面的细菌,对禽肉的保鲜具有相当好的效果。

内脏因较易发酵、含菌,因此也应用冷盐水机浸泡处理,以维持鲜度。

12. 成品包装内可适当充填其他气体,或抽成真空状态,以延长肉品的保质期。

(1) 充气包装。

充气包装是一种变更大气环境的包装方式(简称MA包装方式)。

具体方法是先抽出包装袋内的气体,再将80%的氧气以及20%的二氧化碳、惰性气体(N)充入包装袋内,以使肉品呈鲜红色。

(2) 真空包装。

抽净包装袋内的空气,并使用氧气通透率极低的包装材料,以降低肉品氧化、酸败的速度并确保肉品品质。

<<超市管理实务手册>>

媒体关注与评论

超市商品，少则4000-5000种，多则10000-20000种，而超市管理所涉及的细节，比这更庞大、更复杂。

超市管理在一定程度上是化简为繁，管理各功能块分得越细，管理就越见成效。

本书顺应超市管理固有的细致繁琐这一特点，通篇毫无保留地将超市管理交代得明明白白。它帮助经营者审视自己的管理漏洞，起到引导业者查漏补缺或重新整合管理的作用；同时可帮助一般读者更好地利用超市安排家庭采购。

超市经营者购买本书的理由：
全——本书涵盖了超市管理的方方面面； 细——本书对超市管理细节的“纠缠”让人佩服；
实——本书的许多东西，超市经营者可以不加改造地引入实际管理。

<<超市管理实务手册>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>