

《生鲜知识体系——操作手册/管理手册》

作者：中国连锁经营协会

《中国零售业生鲜营运管理与技术知识体系》编委会

时间：2012年修订

定价：160元/套（80元/册）

【简介】

“超市的灵魂在生鲜”。经过近些年的摸索、实践与发展，零售行业涌现出一批生鲜业绩突出的连锁零售企业。从相关统计数据可以看出，他们的销售额和门店数量都保持良好的持续发展，且单店盈利能力有了显著提高，他们的生鲜都各具鲜明的特色，为企业带来丰厚的利润，为社会做出巨大的贡献。

做好生鲜可以给企业带来可观的回报已成为行业的共识，但更多的连锁零售企业还处在困惑之中。采取什么样的经营模式，选择经营什么品种，如何控制损耗，怎样提高生鲜盈利水平等等，是这些企业亟待解决的问题。众所周知，生鲜所涉及的内容非常广，但国内外鲜有生鲜方面的资料，且仅仅围绕某几个部分进行描述，因此国内亟需一套系统、全面、注重实操的生鲜经营管理与技术知识体系的专业读物。

中国连锁经营协会在郭戈平会长的倡议下，组织家家悦、永辉、中百仓储、武商量贩、上海城市超市、大连三洋、时代商联等企业的专家和专业人士共同编著了本教材。

本教材分为操作手册和管理手册。《管理手册》包括订货、收货、盘点、卖场规划布局、陈列、促销、后场加工、损耗控制与鲜度管理、制冷设备保养等内容。《操作手册》包括肉、蔬菜、水果、水产、面包五大类，每个大类均包括：商品基础知识（如产地、季节、等级标准等）、验收、储存、加工及包装、陈列、促销（包括推介烹饪方法）、损耗控制、订货、盘点设备使用及保养等实操关键环节。其中，肉类分割和面包制作还有专门的配套视频教材。相信本教材不仅有助于连锁零售企业培养生鲜经营管理人才和特定岗位人才，也有助于行业整体水平的提高。

【目录-操作手册】

蔬菜操作手册.....	1
水果操作手册	34
畜产（猪肉）操作手册	76
面包操作手册.....	107
水产操作手册.....	141

【目录-管理手册】

生鲜商品收货管理.....	1
生鲜订货与盘点管理	28
生鲜区规划设计与布局	44



生鲜卖场生动化陈列	54
生鲜商品的促销与组织	65
生鲜区后场管理与加工	89
生鲜商品鲜度管理.....	122
损耗的管理与控制.....	144
生鲜部门清洁卫生管理.....	152
超市制冷设备的使用及保养规范.....	159