

<<商场超市管理工具箱>>

图书基本信息

书名：<<商场超市管理工具箱>>

13位ISBN编号：9787111391265

10位ISBN编号：7111391268

出版时间：2012-8

出版时间：机械工业出版社

作者：黄权藩 编

页数：657

字数：809000

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>

<<商场超市管理工具箱>>

内容概要

《商场超市管理工具箱》为商场超市的经营管理者提供最具体、最实用的管理工具，帮助经营管理者抓住发展机遇，提升规范化管理的水平，提升顾客的满意度，确保企业的竞争力。本书所提供的管理工具翔实丰富，从各部门的组织结构及相关制度，到工作流程、方案的制定；从采购、物流配送，到商品的布局陈列、仓库管理；从营销战略策划、制定促销方案，到卖场员工管理、建立系统完善的服务体系，都有清楚明晰的介绍。

《商场超市管理工具箱》中所提供的管理工具都是经过上百家企业在实际运作过程中检验、实践证明的，具有极强的实用性和可操作性。本书是大小商场超市经营管理者、从业人员及零售业投资者必备的管理工具箱。本书由黄权藩主编。

<<商场超市管理工具箱>>

书籍目录

前言

第一章 商场超市战略运营管理工作

企业战略管理的要素

战略方案的内容

分解战略方案的方法

战略领先的方法

企业外部环境分析方法

企业内部环境分析方法

制定战略的方法

战略控制的基本原则

战略控制的基本方式

战略控制的程序

虚拟化经营方法分析

提高企业核心竞争力的方法

法约尔的14条管理原则

时间管理方法

企业收集信息的原则和方法

质量管理方法

企业市场定位的内容

第二章 企管部管理工具

企管部组织结构

企管部经理岗位职责

市场调研主管岗位职责

企划主管岗位职责

促销主管岗位职责

招商主管岗位职责

公关主管岗位职责

商场招商管理制度

促销管理制度

招商管理工作流程

销售预算管理流程

信息收集分析流程

促销管理流程

促销评估管理流程

经营目标设定的步骤

经营的资金运作计划

追踪调查经营状况的步骤

资讯收集的内容和方法

损益平衡点销售额的计算方法

位次竞争战略的实施

分析竞争对手的方法

网络销售的技巧

网络销售库存管理的方法

经营安全性的绩效评估方法

经营收益性的绩效评估方法

<<商场超市管理工具箱>>

经营发展性的绩效评估方法

经营效率性的绩效评估方法

免费赠品促销方案

价格折扣促销方案

优惠券促销方案

年度销售预算表

市场调研表

促销计划表

促销评估表

竞争对手分析表

第三章 财务部管理工具

财务部组织结构

财务部经理岗位职责

会计主管岗位职责

现金主管岗位职责

.....

第四章 营运部管理工具

第五章 采购部管理工具

第六章 人力资源部管理工具

第七章 拓展部管理工具

第八章 客服部管理工具

第九章 行政部管理工具

第十章 工程设备部管理工具

第十一章 安保部管理工具

第十二章 收银部管理工具

第十三章 信息技术部管理工具

第十四章 物流配送管理工具

第十五章 商场超市布局管理工具

第十六章 生鲜食品管理工具

第十七章 商品陈列管理工具

第十八章 营销管理工具

第十九章 促销管理工具

第二十章 现场管理工具

第二十一章 投诉管理工具

<<商场超市管理工具箱>>

章节摘录

版权页：插图：（4）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，从而影响口感。因此，在分装原料肉时，应用保鲜纸包装后再进行储存。

（5）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。

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则须选择质量过硬的供应商，确保原料鲜度。

（6）减少污染源。

应加强作业场、个人、设备的卫生管理，以减少商品受污染而带细菌的概率，防止其鲜度下降。

（7）尽量缩短肉品暴露在室温下的时间。

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。

（8）用冷盐水机处理禽肉和内脏。

用冷盐水机处理冷藏的禽肉和内脏的时间为15~20分钟，这样不但可以快速降低禽肉和内脏的温度，还可去除附在表面的细菌，对禽肉和内脏的保鲜具有相当好的效果。

2.肉品鲜度检查（1）嗅味道。

如果肉品有异味，即表示鲜度不佳。

（2）看颜色。

肉品最初呈暗红色，短时间与空气接触后呈鲜红色。

但是如果长时间暴露在空气中，肉色便会变成褐红色或灰褐色，此时即表示鲜度欠佳。

如果已呈绿色或黑色，则表示肉品已腐坏。

（3）检查肉品的中心温度。

如果冷藏肉的中心温度在0℃以上，则表示鲜度不佳。

冷冻肉的中心温度如果高于-18℃，则其有效期限会缩短，此时应尽快处理，或改为冷藏肉销售。

（4）检查表面状态。

如果感觉水分较多，甚至有水滴滴下，即表示肉品的质量差，而且吃起来没有味道。

如果肉品的表面干燥且肉色暗红，这也是异常现象，这时的肉品很可能腐坏。

（5）检查肉品组织的弹性。

新鲜肉品组织的弹性佳，松软、无弹性的肉品表示鲜度较差。

（6）检查含菌量。

肉品的鲜度变质速度与受污染的细菌含量有很大的关系。

进货原料含有少量细菌时，其变质速度较慢；如果细菌含量增多，则变质的速度会加快。

1.鲜度检查（1）鱼类的官能检查法。

1) 鱼鳞状态。

鲜度不佳的鱼有鱼鳞脱落现象，或者鱼鳞因摩擦而褪色、无光泽。

2) 肉质状态。

鲜度差的鱼肉质软化而松弛；用手指触压鱼体，如果很快复原，则鲜度良好；如果留有指印者，则鲜度不佳。

3) 腹部状态。

鲜度不良的鱼的内脏分离，并产生气体效应，呈膨胀状态或破肚，稍稍挤压便有浓液或内脏外流。

<<商场超市管理工具箱>>

编辑推荐

《管理案头必备手册:商场超市管理工具箱》中所提供的管理工具都是经过上百家企业在实际运作过程中检验、实践证明的,具有极强的实用性和可操作性。

《管理案头必备手册:商场超市管理工具箱》是大小商场超市经营管理者、从业人员及零售业投资者必备的管理工具箱。

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>