

<<商场超市生鲜食品管理>>

图书基本信息

书名：<<商场超市生鲜食品管理>>

13位ISBN编号：9787122040695

10位ISBN编号：7122040690

出版时间：2009-1

出版时间：化学工业出版社

作者：曲志华，张春梅 主编

页数：164

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>

## <<商场超市生鲜食品管理>>

### 内容概要

本书是《商场超市经营管理工具箱》丛书中的一本，本书针对我国许多商场超市没有现成的经营生鲜食品经验的现状，系统全面地介绍了超市经营蔬果类、肉类、水产品、面点类、熟食等生鲜食品的部门，论述了这几类生鲜食品的各项业务环节的运作方法。

重点包括生鲜食品的采购管理、加工作业、陈列管理、销售管理、损耗控制与鲜度管理、卫生安全管理以及员工管理等内容。

本书可供商场超市管理人员阅读，也可供零售业咨询、策划人员及大专院校相关专业师生参考。

## &lt;&lt;商场超市生鲜食品管理&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论 第一节 超市生鲜食品的发展概况 一、超市生鲜经营的发展现状及趋势 二、超市生鲜食品经营中存在的问题及对策 第二节 生鲜食品在超市中的地位和作用 一、发展生鲜食品经营是超市业态发展成熟的重要标志之一 二、发展生鲜食品经营可大大强化超市的销售功能和获利能力 三、超市发展生鲜食品经营可以更好地满足居民消费需求 四、超市发展生鲜食品经营可以促使农产品流通组织发生根本性的变化 五、超市发腰生鲜食品经营是区域集中与领先战略的切入点 第三节 超市生鲜食品经营的特点 一、超市生鲜食品经营的范围 二、超市生鲜食品的经营特点

第二章 超市生鲜食品的种类 第一节 果蔬类生鲜食品 一、果蔬的营养保健作用 二、蔬菜的分类及货源 三、果品的分类及货源 第二节 肉类及肉制品 一、肉类的组织结构与营养价值 二、畜肉及其制品的分类 三、禽肉及其制品的分类 第三节 水产品 一、鲜活水产品的分类 二、水产制品的分类 第四节 面点类食品 一、面包的主要种类 二、糕点的种类和特点 第五节 熟食类生鲜食品 一、饮食文化的概述 二、熟食的分类

第三章 超市生鲜食品的采购管理 第一节 超市生鲜食品组织结构的建立与调整 一、生鲜食品组织结构建立的影响因素 二、常见的生鲜食品分类组织结构 三、生鲜食品组织结构的调整 四、生鲜食品新品种开发重点 第二节 超市生鲜食品的采购 一、生鲜食品采购管理的特点 二、生鲜食品的采购模式 三、需求调查 四、生鲜食品的采购程序 五、生鲜食品采购量的控制 六、生鲜食品采购合同的内容规定 七、生鲜食品供应商的管理 第三节 超市生鲜食品的验收及标准 一、生鲜食品的收货 二、生鲜食品收货检验标准

第四章 超市生鲜食品的加工作业 第一节 果蔬的加工作业 一、水果的加工 二、叶菜的加工 第二节 肉类的加工作业 一、肉类设备的简介 二、肉类的加工 第三节 水产品的加工作业 一、活鱼的保管 二、水产制品的加工方法 第四节 面包的加工作业 一、面团的调制 二、面团的发酵 三、面包的整形和醒发 四、面包的烘烤

.....第五章 超市生鲜食品的陈列管理第六章 超市生鲜食品的销售管理第七章 生鲜食品的损耗控制与鲜度管理第八章 超市生鲜食品的卫生安全管理第九章 超市生鲜食品区的员工管理参考文献

## <<商场超市生鲜食品管理>>

### 章节摘录

第一章 绪论 第一节 超市生鲜食品的发展概况一、超市生鲜经营的发展现状及趋势（一）国内外超市生鲜经营发展现状在发达国家，超市业态已存在近百年，目前已成为生鲜农产品零售的主导业态。从近似的市场份额看，美国食品的90%，日本生鲜食品的50%-70%，英国生鲜果蔬的48%，法国蔬菜的56%和水果的60%都是经由超市销售给消费者。

20世纪90年代，超市生鲜经营在发展中国家迅速崛起。

欧美的许多大超市由于国内市场趋于饱和以及本国市场竞争激烈，纷纷将发展重点转移到发展中国家。

首先从拉丁美洲较大和较富的国家开始，然后是东南亚和东亚国家，接下来是拉丁美洲比较穷的国家和东非国家，最后波及了南亚国家。

这一现象导致发展中国家超市销售额占其全国食品零售总额比例飞速攀升。

2001年，巴西超市食品销售市场份额占全国的75%，智利、克罗地亚和波多黎各这一比例也分别达到了62%、51%和50%。

<<商场超市生鲜食品管理>>

编辑推荐

《商场超市生鲜食品管理》：商场超市经营管理工具箱。

<<商场超市生鲜食品管理>>

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>