

<<零售业商品管理与培训>>

图书基本信息

书名：<<零售业商品管理与培训>>

13位ISBN编号：9787801697998

10位ISBN编号：7801697995

出版时间：2006-1

出版时间：中国时代经济出版社

作者：零售业经营管理与培训系列丛书编委会

页数：207

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>

<<零售业商品管理与培训>>

内容概要

《零售业商品管理与培训》一书共分为8章。

其主要内容有：商品组合配置、商品陈列管理、商品价格管理、商品质量管理、商品采购管理、商品验收管理、商品卖场管理及商品库存管理。

为了让员工在商品管理中操作方便，我们在其后还附了常见货币符号、国际单位制基本单位、新旧商品对照表及食品加工助剂等常识。

《零售业经营管理与培训》系列丛书从中国零售企业目前的实际情况出发，就零售企业的经营与管理做了全面、系统的阐述，介绍了一大批实际、实用、实践的方法和技巧，具有极强的实用性和可操作性。

不仅是一套较佳的零售经营管理用书，也是一套不可多得的培训教材；不仅可以指导一线员工，同时也可供管理者和经营者参考、借鉴。

书籍目录

第1章 商品组合配置第1节 商品管理概述 / 2一、商品管理与零售业 / 2二、商品管理组织结构 / 2三、商品管理原则 / 5第2节 商品组合技能 / 10一、了解商品结构 / 10二、明确商品组合 / 11三、淘汰疲软商品 / 14四、分析商品分类方式 / 16第2章 商品陈列管理第1节 商品陈列策略 / 20一、商品陈列原则 / 20二、商品陈列要求 / 23三、商品陈列要点 / 23四、商品陈列类型 / 25五、商品陈列方式 / 26第2节 商品陈列技巧 / 29一、变化性陈列技巧 / 29二、果蔬陈列技巧 / 30三、肉品类陈列 / 33四、水产品类陈列 / 35五、日配品类陈列 / 36附录：陈列所需基本工具 / 37商品陈列检查表 / 39商品陈列管理办法 / 40第3章 商品价格管理第1节 商品价格管理概述 / 44一、商品价格的构成 / 44二、制定商品价格 / 45第2节 商品定价管理认知 / 50一、商品定价程序 / 50二、商品定价方法 / 52三、商品定价技巧 / 55第3节 商品价格调整技巧 / 58一、价格调整原因 / 58二、降价控制技巧 / 58三、选择降价时机 / 59第4章 商品质量管理第1节 商品种类解析 / 62一、食品类商品的主要种类 / 62二、非食品类商品的主要种类 / 70第2节 食品质量检验标准 / 75一、肉品类卫生标准 / 75二、水产类卫生标准 / 78三、水果质量标准 / 81四、蔬菜质量标准 / 83五、副食品质量标准 / 85六、食杂质量标准 / 90第3节 非食品质量辨别技巧 / 92一、百货商品质量辨别 / 92二、服装质量辨别 / 94三、家电质量辨别 / 95附录：食品添加剂使用卫生标准GB2760—1996（2003年增补品种） / 100第5章 商品采购管理 109第1节 商品采购解析 / 110一、商品采购原则 / 110二、商品采购模式 / 112三、商品采购方法 / 114第2节 拟定商品采购计划 / 117一、进行商品采购调查 / 117二、了解影响商品采购计划制定的因素 / 119三、制定商品品种计划 / 121四、商品采购计划制定要点 / 123第3节 供应商管理 / 127一、开发供应商 / 127二、选择供应商 / 130三、管理供应商 / 135附录：商品采购相关标准 / 138产品相关标准 / 143第6章 商品验收处理 145第1节 商品验收程序 / 146一、收货 / 146二、接收 / 149三、卸货 / 150四、验收 / 152第2节 商品验收方法 / 154一、利用感官验收 / 154二、利用标志验收 / 156三、利用包装验收 / 159四、利用文件验收 / 161第7章 商品卖场管理第1节 商品加工处理 / 164一、蔬菜类加工处理技巧 / 164二、菇菌类加工处理技巧 / 170三、水果类加工处理技巧 / 171四、肉品类加工处理技巧 / 174五、水产品类加工处理技巧 / 175六、日配品类加工处理技巧 / 179第2节 商品防损管理 / 180一、后场防损 / 180二、卖场防损 / 181第8章 商品库存管理第1节 商品库存控制 / 186一、商品存货控制 / 186二、商品储存管理 / 187第2节 商品储存方法 / 191一、商品的防霉与防虫 / 191二、商品的防锈与防老化 / 195第3节 商品储存技巧 / 199一、冷冻储存技巧 / 199二、冷藏储存技巧 / 199附录一、常见货币符号二、国际单位制（SI）基本单位三、国际单位制（SI）、市制折合英制表四、新、旧鞋号对照表五、新、旧衬衣对照表六、食品加工中允许使用的加工助剂

<<零售业商品管理与培训>>

编辑推荐

本书从中国零售企业目前的实际情况出发，就零售企业的经营与管理做了全面、系统的阐述，介绍了一大批实际、实用、实践的方法和技巧，具有极强的实用性和可操作性。不仅是一套较佳的零售经营管理用书，也是一套不可多得的培训教材；不仅可以指导一线员工，同时也可供管理者和经营者参考、借鉴。

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>