

<<超市经营管理方法>>

图书基本信息

书名：<<超市经营管理方法>>

13位ISBN编号：9787806545393

10位ISBN编号：7806545395

出版时间：2001-09

出版时间：海天出版社

作者：赵盛斌

页数：202

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>

<<超市经营管理方法>>

内容概要

第一章概论。

介绍了超市经营的一般特点，并从哲学的角度介绍了企业经营的理念。

第二章超市店铺开发。

介绍了超市开发过程中经常涉及到的选址定位、店名、招牌、卖场的设计等内容，并从专业角度介绍了超市卖场磁石点理论与卖场专用名词。

第三章生鲜、熟食品作业管理。

从专业技术角度介绍了生鲜、熟食区的技术操作要求与管理。

第四章工作职责与工作要求。

主要是以食品部分与非食品部门为例，介绍了岗位职责与工作流程要求。

第五章商品质量验收及验收标准。

从商品的角度对商品原材料、商品质量验收的要求以及国家标准、行业规定等做了介绍。

<<超市经营管理方法>>

作者简介

赵盛斌，1957年4月生，汉族，经济学硕士（中国人民大学毕业）。

1990年至今投身深圳零售业工作，曾在国内零售业及沃尔玛易初有限公司工作，任副总经理。不仅在实践方面，亲身经历了我国零售业的改革与发展的重要过程，而且在理论方法，也对国外与我国零售业的边锁经营管理与发展做过较深入的研究，对国内零售业的经营成功与失败有比较全面的了解和认识。

已编著出版了《商业连锁经营与管理》、《连锁经营管理实务》、《百货商店管理与规范》、《仓储式商店经营管理》等书籍，并且多次为国内一些企业进行市场营销策划、管理培训等。

<<超市经营管理方法>>

书籍目录

前言第一章 概论第一节 超市经营的特点第二节 企业经营哲学的思考第二章 超市店铺开发第一节 选址定位第二节 店名、招牌第三节 卖场布局设计第四节 商品陈列第五节 超市卖场磁石点理论第六节 卖用术语第三章 生鲜、熟食品作业管理第一节 生鲜工作职责与要求第二节 生鲜区卫生要求与作业规则第三节 生鲜区每日工作流程第四节 库存管理第五节 鲜度保鲜第六节 生鲜食品防损第七节 订货第四章 工作职责与工作要求第一节 工作职责第二节 生鲜食品部门岗位职责与要求第三节 食品杂货部门岗位职责与要求第四节 非食品部门岗位职责与工作要求第五章 商品质量验心及验收标准第一节 原材料及商品质量验收第二节 商品质量验收标准参考文献

<<超市经营管理方法>>

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>