

2023年蔬菜店创业计划书 蔬菜工作计划(大全7篇)

计划是人们在面对各种挑战和任务时，为了更好地组织和管理自己的时间、资源和能力而制定的一种指导性工具。因此，我们应该充分认识到计划的作用，并在日常生活中加以应用。以下是小编为大家收集的计划范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

蔬菜店创业计划书 蔬菜工作计划篇一

一、目标任务：全县蔬菜生产计划播种面积12.8万亩(含复种套种)，其中辣椒5万亩，生姜0.5万亩，全县蔬菜总产量13.5万吨，产值3亿元以上，保证城镇居民食菜安全和蔬菜市场供应稳定。

二、工作思路：深入贯彻落实县委、县政府相关会议精神，按照保供增收惠民生的工作目标，以“推进亮点工程，打造特色”为契机，通过政府引导、市场运作，做大做强做优蔬菜产业，实现农村发展、农业增效、农民增收和城镇蔬菜有效供给的目标。

三、工作重点：完成州对县目标管理各项指标，新建251个蔬菜大棚，加强2595亩城镇专业蔬菜基地建设，加大生姜、辣椒特色产业建设，加强科技兴菜体系建设，培训菜农2000人次。

(四) 工作措施：

1、加强蔬菜基地建设。一是稳定现有城镇蔬菜基地面积，抓好、白沙、浦市、洗溪四镇9个城镇蔬菜基地共2595亩的建设，确保蔬菜平均复种指数达3次以上，叶类蔬菜、时令蔬菜等重要蔬菜产品自给率70%以上，保障城镇居民蔬菜供应；二是抓

好特色蔬菜基地建设，形成以兴隆场镇、永兴场乡、小章乡为中心的5万亩辣椒生产基地，以解放岩乡为中心的5000亩生姜基地；三是积极争取项目经费加强基地的基础设施建设，清理淤塘、修建水源排灌沟渠设施等。

2、加强科技兴菜体系建设。一是抓好新品种、新技术等“五新”成果的推广，在镇村试验示范蔬菜新品种10余个，新技术、新材料2项，筛选出适宜本地的好品种、好技术等，提高蔬菜品种质量，进一步推广示范，确保基地良种覆盖率达90%以上，农区商品菜基地的良种覆盖率达到50%以上；二是聘请蔬菜专家、教授对全县蔬菜种植大户和主产区的菜农进行培训，有针对性地开展好早春蔬菜、秋延后蔬菜、特色蔬菜等无公害栽培技术培训，提高菜农的科技素养，全年培训人员不少于2000人次。三是继续做好优新辣椒等品种在我县的引种示范工作。

3、加强蔬菜营销建设。一是引导蔬菜基地和超市对接，以减少流通环节降低市场价格和保障蔬菜质量。二是积极培育营销大户和蔬菜经纪人，采取引进来走出去的方式，扩大营销渠道，增加蔬菜产值。三是继续加大对专业合作社建设的指导和服务，切实帮助解决专业合作社在蔬菜生产、管理、运行和销售中存在的问题。

4、加强蔬菜加工企业和品牌建设。一是继续培育蔬菜加工企业，在兴隆场镇培育蔬菜生产加工企业1个，与各基地蔬菜专业合作社建立固定的产销衔接关系，实现商品化、品牌化、规模化配送销售。二是推进蔬菜品牌化建设，突出抓好玻璃椒、解放岩生姜两个蔬菜知名品牌，完善蔬菜品牌建设。

5、加强蔬菜产品质量监督，推行质量安全两级承诺制和产销登记制度。抓好蔬菜大棚“一棚一卡”管理制度，进一步完善产品基地准出和市场准入制度；加强蔬菜农残投入品的监管力度，蔬菜农药残留检查合格率98%以上，确保蔬菜产品质量安全。

蔬菜店创业计划书 蔬菜工作计划篇二

在进行蔬菜农药残留检测的时候需要到种植出进行采样，每一次的采样都可以看做是对蔬菜种植中安全用药的宣传和指导。在这个过程中蔬菜种植户通过对蔬菜农药残留检测工作的了解，可以认识到如何在蔬菜种植的过程中使用农药，和在蔬菜种植过程中禁止应用的农药。这样就可以在蔬菜种植的过程中推进标准化种植的开展。

青岛王璧佳苑果蔬专业合作社农产品检测室检测员工作守则

检测员岗位职责

一、认真贯彻执行《^v^食品卫生法》、《蔬菜上有机磷和氨基甲酸酯类农药残毒快速检测方法》等国家法律法规及行业标准。

二、严格执行果品农药残留检测操作规程，正确、及时反映检测数据，确保果品安全进出市场。

三、将检测结果及时正确地进行登记汇总，并记录在册。

四、对检测结果出现超标的果品，应及时通知该批发部，发出禁止销售的通知，等待处理。

五、保存好各种试剂，对各种试剂的保存温度要严格按照操作标准存放，以免使试剂产生反应失效。

五、对检测仪及各类仪器工作时，须提前10分钟开机，工作结束后及时关机。检测器皿应及时清洗，确保检测室安全与清洁卫生。

检测分析人员岗位职责

- 1、认真做好实验前的准备工作，确保检测数量质量。
- 2、填报各种原始记录，检测分析结果，主要做到清晰完善，实事求是。
- 3、负责实验室的清理工作，做到安全卫生符合要求。
- 4、遵守劳动纪律和实验室各项制度。

检测室职责范围

- 1、承担本市场蔬菜，水果等农产品的药残毒检测，出具检测报告。
- 2、负责制定本市场农产品质量安全管理工作制度，并组织实施。
- 3、参与农药残留检测工作技术的制定，修改和实施，参与检测仪器的采购，检收和查档工作。
- 4、按要求完成交易中心交办的其他工作。

我们牢固树立安全责任意识，认真贯彻“安全第一，预防为主，综合治理”的安全生产方针，切实把安全工作放在一切工作的首位，为了防治职业病的危害，坚持预防为主，防治结合的方针。深化安全隐患专项整治，推进安全质量标准化建设，确保了重大政治敏感期的安全稳定，实现了安全生产形势持续稳定好转。

蔬菜店创业计划书 蔬菜工作计划篇三

一、要继续进一步加强食堂工作管理，加强技术培训，提高食堂员工的业务水平和服务质量。

二、在干好食堂工作的前提下。全体食堂人员要积极参加政治学习，不断提高为师生服务的自觉性，做到礼貌待人，文明服务、热情主动。

三、严格执行食品卫生法，工作人员必须做到持健康证上岗，严防卫生事故。

四、搞好食品采购、运输、保管、卫生工作，凡是发现已经变质和腐败和食品，坚决不预采购，以防食物中du□

五、搞好学校食堂卫生，食具要做到天天消du□生熟分开，预防传染病的发生。

六、食品要洗尽，饭不夹生，尽量做到现吃现做。

七、食品要保持清洁，夏季要加大防蝇措施，冬季做好保温工作。

八、必须搞好粮、油、菜等各种食品的采购，抓好月底的各种库存盘点及有关事宜。

九、各种物资、食品、蔬菜的采购要保证质量，供应必须及时，少采勤购，注重价格成本合算。

十、正确处理伙房人员之间的工作关系，要相互支持，友好相处、协同工作。

十一、所采购的食品必须有张惠明、浦静华两人验收，合格后在发票上签字方能交给会计报销。

十二、采购伙房需用物资（餐具、炊具）及其它物资，必须由总务主任批准后方可采购。动用大的资金应由校长批准。

十三、要自觉做好本职工作，工作中吃苦耐劳，不断提高饭

菜质量，保证无差错，安全无事故。

十四、对各种要下锅的食品，包括：面食类、油盐类、调料类、蔬菜类、肉食类等要认真做好成本合算，以保证食堂经济的正常运转。

十五、个人方面要注意：上班时要穿戴好工作服，不要在食堂会客，工作时间严禁吸烟以及与工作无关的其他事宜。要定期洗澡。理发，不得留过长指甲。对于分给个人的卫生区，要坚持及时收拾干净，保证饮用餐具、地面、库房的整洁。对食堂大的清理任务周五由班长负责全面清理，使食堂始终保持清洁、卫生、有序。

十六、以改变报务方式，提高服务意识为突破口，把改善食堂饮食、强化饭菜质量为重点，抓真抓实。

十七、充分发挥膳委会的职能，定期召开会议，及时听取及反馈师生中的信息。

十八，新学期开始，食堂全体职工要以新的姿态接受新的挑战，为了保证食堂工作的全面开展，我们有信心遵守好学校各项规章制度，做到不迟到不早退，爱护公共设施，注意节约，把工作落到实处，为树立良好的学校整体形象作出应有的努力。

蔬菜店创业计划书 蔬菜工作计划篇四

俗话说知己知彼，百战百胜，每一个岗位要先了解具体的职责才能更好的战胜，食品采购员怎样才能做好食品采购的工作呢?以下是一则食品采购员岗位职责，仅供各位参考。

一、岗位名称：食品采购员

二、岗位级别：员工

三、直接上司：财务主管

四、下属对象：

五、主要职责：

1、一切采购物品必须按有关部有效采购单进行，并切有总经理签字方可采购。

2、经常到部门了解物品使用情况及请购物资的规格、型号精量，避免错购。

3、认真核实各部的请购计划，根据仓库存货情况，定出实际采购计划，对定型、常用物资按库存规定及时办理，防止物资积压，做好物资使用的周期性计划。

4、对各部门所需物品按急先缓后的原则安排采购，积极与供货

1 /

4 单位取得经常联系。

5、严格遵守财务制度，购进一切货物首先办理进仓手续，然后到财务报帐，不拖帐、挂帐。

6、与仓库联系，落实当天物品的实际到货的品种、规格、数量，把好质量关。然后通知申购部门，及时领出。

7、尽量做到单据(或发票)随货同行，交仓管员验收(托收除外)，如因省外物资不能单据随货同行，应预先根据合同数量，通知仓管员做好收货准备。

8、下班前，做好当天工作情况记录和明天工作计划。

9、采购物品一定实行货比三家，对大件物品，特殊物品技术性设备等实行先报价看样品再购买原则，以便做到价格合理功能有效，质量保证。

一、负责饮食服务集团所属食堂的蔬菜采购与配送工作。

二、蔬菜采购人员可以根据食堂当天的采购量、季节变化和道路交通情况合理调整采购时间，但必须确保在早上八点和下午四点半之前完成蔬菜采购与配送工作，资料共享平台《蔬菜采购员岗位职责》(<https://unjs>)

三、蔬菜采购岗位共设两人，具体负责蔬菜采购中的质量、付款、询价、报价、定价、确定供应商等工作；具体负责采购过程中与食堂的沟通和联系，以及发现问题后的协调与处理工作。

四、蔬菜采购的付款工作实行每月轮岗制。当月付款人员在做完

2 /

4 采购工作的同时，还承担结清当天款项和及时的报账、清帐工作。

五、蔬菜采购所需款项实行周转金预借制，由当月负责付款人于前月底前将所需款项借出，并与当月底前将款项结清并归还。

六、廉洁奉公、大公无私、遵纪守法，在采购过程中做到：勤看、勤问、勤比较，要确保从正规市场上进行采购，要保证采购价格和批发市场实际行情相一致；付款人员要认真负责，做到日账日清。

七、坚持每天一次的食堂回访制度，及时发现和处理问题，

认真听取食堂的意见和建议;同时，应积极、及时、准确地向食堂负责人反馈最新市场行情。

八、严禁采购无证、无照、变质或不符合食品卫生要求的食品原材料。

九、严禁私自支付非蔬菜的任何货款。

十、严格遵守学校和集团的各项规章制度，服从分配、相互配合、协调一致地做好蔬菜采购工作。

十一、认真研究蔬菜采购的规律，努力钻研采购知识，探索采购工作的新思路、新办法。

1. 搞好食堂的粮食、蔬菜、水果、燃料等物品采购工作，经常到市场了解物价行情，在采购中要不断地摸索经验，提高采购技巧。

2. 大宗食品原料的采购必须在验核营业执照和资质证明后，与供货商签订供货协议，供货商提供商品质量合格证明后才能购买。

3. 廉洁奉公，忠于职守，采购的一切物品必须是货真价实，价

3 /

4 廉、质鲜、量足、味美。

4. 严禁采购霉烂变质和伪劣食品原料。购物发票必须定期报销，结算清楚，严禁在采购中拿回扣或贪污挪用先进。

5. 在采购中因工作失职造成的经济损失和事故，采购人员必须负责。

6. 协助食堂总监做好食堂管理工作，配合做好食堂常规日常工作，认真做好责任区的清洁卫生工作。

7. 除完成本职工作外，还要积极完成领导交办的其他工作任务。

蔬菜店创业计划书 蔬菜工作计划篇五

今年在县纪委、乡党委的正确领导和指导下，乡镇纪委坚持“三个代表”重要思想，紧紧围绕“改革、发展、稳定”大局，认真贯彻省、市、县纪委工作会议精神，及时排查不稳定因素，切实解决群众反映的热点、难点问题，促进社会稳定。

今年，我们结合国家、省、自治区的要求，对信访工作制度及相关表格进行了修订和完善，市县进一步加强农村基层党风廉政建设，结合乡镇党委、纪委的更迭，进一步充实和加强乡镇纪委队伍，确定专职信访干部x□并由x委员具体负责信访工作，由乡镇纪委书记直接接见，进一步加强了我镇纪检监察信访工作。不断提高纪检监察干部信访工作质量，规定信访工作的9项基本要求和责任追究制度，从制度、人员、制度上保证我乡信访工作的有效运行。

ii□切实做好信访接待工作一年来，我们坚决要求信访接待干部切实做好日常接待工作，耐心做好信访群众的思想工作，稳定信访群众的情绪，尽量在基层解决问题，尽量不要越级上访。及时将受理的信访事项转交领导批示。今年，全乡在x业务中接受了群众的来信来访和举报，我们也收到了不少业务外的来信来访。我们及时联系所辖主管单位和部门，督促处理，最后反馈处理结果。经过我们的监督，这些业务外的信访问题大都能及时妥善解决，群众十分满意。

今年，乡镇党委、纪委高度重视信访工作，把信访工作作为纪检监察各项工作的基础，亲自安排，提出具体问题。一

是根据要求,年初制定了年度信访工作计划,确立了^v^抓信访,保稳定,促经济发展^v^的工作思路。下发《关于印发xx市马家台镇党风廉政建设和反腐败工作目标管理责任制的通知》(马发[xx]16号),制定信访工作责任追究办法。二是每季度召开信访工作联席会议,研究部署信访工作,听取信访工作汇报,对信访工作中存在的问题及时提出改进措施,及时发现和处理各种问题。第三,坚持领导接访制度,信访一到即办,做到及时,妥善。四是结合每月一次的信访矛盾纠纷排查调处工作,及时了解各类有意向、有希望上访者的情况,尽快了解、预防和处理问题。到今年年底,没有任何上访者超过他们的水平。五是落实目标责任制。今年年初,乡纪委将各村信访工作纳入廉政建设责任制数据,并与年底的廉政建设情况一起进行检查评估。群众反映的问题未得到有效解决,造成越级走访、集体走访的,要追究单位领导的责任。

一是建立领导包制度,从信访的初审、备案、办理到结束,并参与其中,随时听取案件调查总结报告,亲自指挥协调。第二,加强纵向和横向办案合作。今年,乡纪委不仅加强了与两个村委会的联系,而且及时与曹平派出所,县公安局经侦队,县计划生育局,人事局等部门获取各种违纪线索。6、充分发挥职能作用,做好信访监督工作。根据县纪委警示警示工作的具体要求,今年我们向群众举报了十起轻微违纪行为,十名党员干部发出警示警示通知,说明情况,限期改正,起到了警示教育的作用。总之,今年我乡信访工作取得了一些成绩,但也存在一些不足。首先,缺乏深入和高质量的请愿信息。二是解决信访问题的能力不足,调查力度不够。三是部分纪检监察干部的业务水平有待提高。

蔬菜店创业计划书 蔬菜工作计划篇六

一、工作原则

(一) 全局领导干部和中层干部即日起全部取消休假,普通

干部实行轮休，保证每个部门每天都有人，基层监管所每天保证2人以上。

（二）坚持“预防为主、事前防范和事后查处”相结合的工作方针，按照属地巡查和重点行业检查并重的工作思路，实行分管领导带领分管基层监管所和科室人员对本辖区进行执法巡查工作，明确职责和分工。

二、工作内容

（一）2020年1月25日至2020年1月30日，对重点行业进行重点巡查。

2、对辖区内的医药行业进行重点巡查，禁止出售口罩搭配药品，禁止在疫情期间医疗器械（口罩等）无故涨价。严把在疫情期间口罩、药品、消毒水的价格。

3、对辖区内的餐饮行业进行重点巡查，督促餐饮单位严把食品采购关，落实进货查验和索证索票制度，确保畜禽产品来源可溯、途径合法；严格操作加工行为，加工畜禽类食品要生熟分开存放、烧熟煮透。要求承接婚宴等集体性聚餐活动的餐饮单位取消集体聚餐。

5、对辖区内经销的粮油、菜、肉、蛋、奶商户等销售行业进行重点巡查，查处哄抬物价等行为。

6、向辖区市场主体发放《市区市场监督管理局关于涉及防控新型肺炎相关用品药品市场价格提醒告诫书》和防控疫情宣传传单。

（二）2020年1月31日上班开始至疫情结束，全体工作人员按照制定的《市区市场监督管理系统关于新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作方案》中的十条工作内容，对所监管的工作职责开展执法巡查工作。

三、工作要求

（一）各市场监管部门要在当地党委政府的领导下，切实提高政治站位，强化责任担当，细化工作措施，整合执法力量，完善防控措施，明确本单位疫情防控工作的负责机构，并将相关责任直接落实到具体人员，确保履职到位。

（二）各市场监管部门要积极与相关部门进行沟通，形成情况交流和信息互通机制，提高工作合力，切实做好此次疫情防控工作。

蔬菜店创业计划书 蔬菜工作计划篇七

蔬果，指蔬菜和水果。果菜的购买率高，有季节性，颜色、种类多，不易久藏，为了保持其鲜度同时减少损耗，必须做好低温度和湿度管理，因此我们要了解蔬果的特性及保鲜方法，才能做好鲜度管理。

一、蔬果基本要求

蔬果的同化作用及异化作用

蔬果的特性

鲜度管理

品质的要求

卫生要求

商品的陈列

蔬果陈列的五项基本动作

损耗控制

二、了解蔬果的同化作用及异化作用

同化作用：二氧化碳+水+光能源葡萄糖+氧

三、蔬果的特性

生长：

生长过程一般为：发芽开花结果枯萎，在菜场贩卖的蔬果，通常在未开花或结种子，即没有完全成熟前已采收，因此在卖场中的蔬果仍维持其成长的过程。

蒸发：

蔬果采收后，就无法摄取养分及水分，而水分不断地蒸发，消耗本身能量，至使重量减轻，造成蔬果的枯萎，即为果菜的“蒸发作用”。

蔬菜中以叶菜的蒸发最大，其次是菇菌类、花果类、豆类，水果则以草莓、葡萄的蒸发作用最大，哈密瓜、桃子、李子的蒸发作用小。

呼吸：

果菜呼吸作用旺盛时会产生以下问题

水分蒸发、重量减轻、质地萎缩

成分被消耗，体质变弱、使微菌、细菌容易附着

成分分解、成熟、过热、软化、风味变淡

四、鲜度管理

1、抑制呼吸作用

2、抑制蒸发作用

3、抑制酵素作用

绿色蔬菜会自己消化酵素而变色，温度越低酵素分解度越弱。为了抑制蒸发作用，低温的同时适当的湿度是必需的，湿度一般保持在90—95%。

地瓜、芋头等品项湿度在80—85%即可抑制呼吸作用，柑橘类过湿则会促进呼吸作用，容易使水果汁减少，味道变差，鲜度下降。

蔬果的保鲜温度在5℃即可，同时提供水分，保证适当的湿度

五、品质的要求——新鲜、干净、卫生、无虫害

1、进货验收把好品质关

叶菜：色泽鲜嫩，无蔫萎、残叶及无公害蔬菜

茎菜：鲜嫩、无虫眼

根菜：表皮洁净，无虫眼、腐烂、无撞伤，无泥巴

花果：无虫眼，碰撞伤、腐烂，无畸形品

豆类：无虫眼、鲜嫩

菇类：鲜嫩、无撞伤，具有自然色泽及形状

干货：具有本品的特有色泽、形状，干燥、洁净，无杂物及蚊虫

泡菜：香味四溢、色泽鲜美

配菜：新鲜、卫生、不变味、包装完好、美观

2、蔬菜鲜度不良之判断方法

叶菜类

空心菜：叶子枯萎、水伤、有虫眼

小白菜：叶子枯萎、水伤、有虫眼

韭菜：叶末端凋萎、变软、变色

青葱：变黄、凋萎、水伤、腐烂

大葱：叶子变黄、叶柄变褐色、有泥土

大白菜：切口变褐色、腐烂

菠菜：叶子变黄、有泥土、茎折断、水伤、腐烂

西洋菜：叶子凋萎、变色（黄）

花果类

小黄瓜：腐烂、有斑点、软心

番茄：被压到、全部变红软软的、裂开

茄子：表面没有光泽、干软

南瓜：表皮变色、小块包装切口变色、腐烂

青椒：头腐烂、擦伤

毛豆：变黄、变黑、枯干

四季豆：枯萎、变色、脱水

豌豆：变色、脱水

丝瓜：变黑、软化

苦瓜：变黄、压伤

根菜类

马铃薯：长芽、变色（绿色）

地瓜：变色（茶色）

胡萝卜：有泥巴、变色、变软

萝卜：枯萎、表面不干净、变轻

茎菜类

竹笋：有泥巴、虫眼、木质化

莴笋：有泥巴、虫眼

莲藕：表面、切口边黑色

豆芽：变色（茶褐色）、冻伤出水

3、水果鲜度不良之判断方法

桔子：裂开、有很多皱纹、腐烂

苹果：果皮有皱纹、弹起来声音不清脆、压伤、腐烂

梨：擦伤很多、压起来软软的、变色

西瓜：压起来软软的、弹起来声音沉重、不清脆

哈密瓜：有虫眼、表皮没光泽、重量轻、腐烂、摇起来有水声

香瓜：果皮没有纹路、压起来压压的、腐烂、摇起来有水声

葡萄柚：重量轻、果皮有皱纹

凤梨：果皮有黑色斑点、向下压汁会流出来

香蕉：压伤、软软的、果皮变黑，果实脱落、果皮裂开

柠檬：皮有皱纹、长霉

奇异果：表面有皱纹、变软

杨桃：果实局部压伤、腐烂

葡萄：质软、果实掉落、压伤、裂开、梗枯萎、发霉

鸭梨：擦伤、腐烂

樱桃：腐烂、果皮没光泽

水蜜桃：果皮起皱纹、压伤、腐烂

火龙果：变软、果皮变干起皱

4、库房维护蔬果的品质措施

设立苏生库，确保蔬果低温及水分（温度 5℃，湿度 95%）

蔬果进货要尽早降温保湿，但香蕉、芒果之类蔬果禁止放在冷冻库

叶菜类要直立保管

5、排面

叶菜需每隔 30 分钟洒水，以供叶菜对水分的需要

对于需要保鲜的商品必须存放在保险柜

配菜必须干净、新鲜。对于破包装须重新包装

随时整理烂果、败叶及其他杂物，定期检查鲜度，适时出清不良品

对于腐烂或有虫眼的水果要剔除，有泥巴的水果要擦拭

上货时应按先进先出原则，轻拿轻放，以免碰伤

6、卫生要求

库房、制作场、工具、设施的卫生

库房及容器必须卫生、清洁

制作场的地面、墙壁、天花板、货架、设备、设施的清洁

所有用具、工具、陈列柜、容器等须卫生

保持洗手台清洁、下水道通畅，垃圾隔离并定时走

灭蝇灯定时清洁

清洁用具有清洁剂应与商品隔离放置整齐

7、排面的卫生

随时维持卖场地面和排面的清洁卫生

酱菜须盖好盖子，勺子、夹子须斜靠在容器壁

容器外边必须清洁干净

剔除烂果、败叶和杂物

陈列架必须干净、整齐

8、人员卫生

人员仪容：不涂口红；不留长法、胡须（男士）；不养指甲；

人员仪表：工服穿戴整齐、整洁；不穿凉、拖鞋；

人员状态：始终保持高昂工作情绪

六、商品的陈列

按商品组织表之分类原则和方便顾客购买商品原则来陈列

陈列要有量感。根据同小分类不同颜色搭配陈列商品

依商品的特征有规律地陈列，让商品可视的幅度完全展示出来

时时整理排面，根据销售情况来补货

季节性促销商品可设计成自由市场的排面销售

七、蔬果陈列的五项基本动作

1、排列

2、放置

3、堆积

4、交叠

5、装饰

八、蔬果陈列的六大原则

按分类陈列

颜色搭配诱人

大、小分开排列

饱满陈列（馒头型）

九、损耗的控制

严格把好进货验收质量关，拒绝不良品进入

有水分的商品应滤干再过磅，保证数量准确

依需求合理订货，控制库存量过大，积压过久造成损耗

小心搬运，轻拿轻放，预防碰撞、擦伤、压伤

根据蔬果的特性，做好保鲜工作

个别商品不可放到冰库保鲜。如：香蕉、芒果等

依商品销售量设定商品的排面位置

在晚上

六、七点以后，将不易久藏的果菜做特价促销