门店岗位标准作业手册 · 2026-10

烘焙店出炉陈列效期管理手册

烘焙甜品店现烤出炉陈列与效期管理标准手册
适用对象：烘焙甜品店店长、烘焙师、前厅陈列与销售人员

按出炉批次安排陈列、补位和折扣，用效期标签和批次表把报废率压下去，同时保持橱窗一直是满的。

作品名称	烘焙店出炉陈列效期管理手册
商品全名	烘焙甜品店现烤出炉陈列与效期管理标准手册
作品类型	文字作品 · PDF 文档
著作权人	宁德市钦汇晨贸易有限公司
篇幅	约 2100 字

目录

四章结构：痛点与逻辑、执行流程、话术范例、误区与检核

第一章：业务痛点与核心逻辑

橱窗满和报废低可以同时做到

第二章：分步执行标准流程

排产、出炉、陈列、补位、折扣、报废

第三章：实战话术与场景范例

橱窗前的八个场景

第四章：常见误区与检核清单

店长每天用十五分钟的检查

使用说明

烘焙店的两难是：出炉太多卖不完，出炉太少橱窗空。一家日营业额五千元左右的社区烘焙店，报废率每下降一个百分点，一个月多出的利润就超过一千元。本手册把现烤产品从排产、出炉、陈列、补位到折扣、报废的全过程定成标准，让前厅和后厨用同一张批次表说话。

本作品为文字作品，供购买者所在门店内部学习和使用。未经著作权人书面许可，不得复制、转售或公开传播。

第一章：业务痛点与核心逻辑

橱窗满和报废低可以同时做到

烘焙店的报废大多来自两种情况：一次性出炉过多，下午卖不完；或者陈列方式不对，顾客以为是隔夜货不愿意买。前一种是排产问题，后一种是陈列问题。两个问题都可以用批次管理解决：少量多次出炉，每一批都标出炉时间，陈列时让最新的一批最显眼。

核心逻辑是用批次表连接后厨和前厅。后厨按批次表的时间点出炉，前厅按批次表安排陈列位和折扣时间。批次表每天早上由店长根据昨日销量和当天天气、节假日情况填写，当天不随意更改。

第二个逻辑是陈列面要始终饱满但不一定要货多。用倾斜托盘、小尺寸托盘和分隔板，可以让三个面包看起来像一盘。下午销量下降时，陈列面要主动收窄，把剩余产品集中到顾客视线最先到达的中段货架。

第三个逻辑是效期以小时计，不以天计。现烤面包的最佳口感通常只有四到六小时，蛋糕类冷藏不超过四十八小时。所有产品出炉或制作完成后立刻贴时间标签，前厅按标签而不是按记忆判断是否该打折或下架。