门店岗位标准作业手册 · 2026-10

生鲜超市理货防损操作规程

生鲜社区超市早晚峰理货与防损耗操作规程
适用对象：社区生鲜超市店长、生鲜主管、理货员与收货员

围绕早市和晚市两个高峰，规定收货、上架、翻堆、打折、报损的时间点与责任人，把损耗压到可控范围。

作品名称	生鲜超市理货防损操作规程
商品全名	生鲜社区超市早晚峰理货与防损耗操作规程
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 2200 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

损耗是在哪几个时间点产生的

第二章：分步执行标准流程

从凌晨收货到晚上盘点

第三章：实战话术与场景范例

卖场里理货员和顾客的八段对话

第四章：常见误区与检核清单

主管每天两次巡场用的清单

使用说明

社区生鲜超市的利润不是卖出来的，是从损耗里省出来的。一家三百平方米的社区店，蔬果、肉类、水产的日损耗如果从百分之八降到百分之四，一个月省下的就是一个员工的工资。本规程只讲一件事：在早晚两个高峰前后，理货员在什么时间做什么动作，才能让货架满、品相好、损耗低。

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

损耗是在哪几个时间点产生的

生鲜损耗主要产生在四个时间点：收货时没有验到的坏品、上午上架时堆叠过高压坏的下层、下午没有及时翻堆导致上层失水、晚市结束后没有按剩余量打折导致次日报废。这四个时间点都有明确的责任人，只要把动作卡在时间点上，损耗就会下降。

核心逻辑是先进先出和分时打折。先进先出不是口号，而是收货时就把新到的货放在货架后排、旧货往前拉的具体动作。分时打折则是把晚市七点以后仍未售出的叶菜和当日鲜肉按固定折扣处理，宁可少赚也不要第二天报废。

第二个逻辑是陈列量要和销售节奏匹配。早市顾客多、买量大，货架要堆满；下午顾客少，货架应该收窄陈列面、减少堆高，把货集中到冷藏柜。晚市再补一次陈列。很多门店全天保持早市的陈列量，下午的失水和挤压损耗就是这样来的。

第三个逻辑是报损必须当天当场，由两个人共同确认。单人报损容易出现把好货当坏货处理再低价带走的情况，也容易出现为了数据好看把坏货留在架上。两人确认加拍照登记，是成本最低的内控方法。