



蔬菜陈列SOP



目 录

I. 蔬菜陈列标准

1. 基本原则	1 页
2. 叶菜类	2~3页
3. 花果类	4~5页
4. 根茎类	6~7页
5. 菌菇类	8 页
6. 精品蔬菜	9页
7. 加工类	10页
8. 促销商品	11 页

II. 蔬菜品质规定

1. 标签粘贴规定	12页
2. 鲜度管理	13页
3. 蔬菜保鲜	14页
4. 仓库存放原则	15~16页

I. 蔬菜陈列标准

1. 陈列基本原则

(一). 蔬菜品项数：大店80种、小店60种

(二). 品质新鲜、陈列丰满

(三). 陈列先进行质检，遵循先进先出

(四). 陈列顺序：

叶菜 花果 根茎 菇菌 精品蔬菜 加工调料

(五). 散称裸买和包装（捆扎）分开陈列

(六). 托盘包装售价必须大于3元

I. 蔬菜陈列标准

2. 叶菜类陈列标准

● 叶菜以捆扎陈列为主

- 包装前进行挑选：
去除病叶、黄叶、老叶等
- 结束带捆扎按商品长度扎一把或扎二把
- 同种蔬菜捆扎高度相同
- 捆把大小均匀
- 保鲜膜捆扎以球型菜为主
如：卷心菜、大白菜等
- 蔬菜袋包装只适用小种菜类
如：鸡毛菜等



● 陈列顺序

- 结束带捆扎 保鲜膜包装 蔬菜袋袋装

● 按商品高度顺序陈列

● 商品必须以竖立方式陈列

● 随时补货，保持陈列 丰满、品质新鲜

● 每日陈列商品必须当天销售完毕

● 无喷雾加湿台陈列时需隔一小时进行叶面喷雾保养

I. 蔬菜陈列标准

2. 叶菜类陈列标准



叶菜捆扎陈列



叶菜捆扎陈列



蔬菜袋装



保鲜膜包装

I. 蔬菜陈列标准

3. 花果类陈列标准

● 花果类以包装陈列为主

- 包装前进行挑选：去除过长蒂柄、病果、畸形果等

- 按商品特性选择保鲜膜、托盘蔬菜袋进行包装

- 包装时商品摆放整齐、朝向相同

- 包装大小均匀

- 品质不良商品不得放于包装底部

- 端架、促销桶大量陈列时以**散称裸卖**方式进行

- 大型瓜类必须切片后陈列销售

● 陈列顺序

保鲜膜包装 托盘包装 蔬菜袋袋装

● 相同属性商品陈列在一起

如：辣椒类、瓜类、豆类等

● 商品垂直陈列，朝向相同

● 随时补货，保持陈列丰满品质新鲜



I. 蔬菜陈列标准

3. 花果类陈列标准



托盘包装



保鲜膜包装



切片保鲜膜包装



保鲜膜包装

I. 蔬菜陈列标准

4. 根茎类陈列标准

- 陈列顺序：散称裸卖 包装销售

- 散称裸卖

- 裸卖以当季热销品项为主
- 补货前进行挑选：去除多余根须、老叶、沙土等
- 排面及时整理，去除残叶剩根、沙土及不良品

- 包装销售

- 托盘包装或保鲜膜包装
 - 按商品特性选择包装类型
如：萝卜类适合保鲜膜包装
 - 包装前必须先进行挑选
 - 商品摆放整齐、方向一致
- 商品垂直陈列，朝向相同
 - 随时补货，保持陈列丰满品质新鲜



I. 蔬菜陈列标准

4. 根茎类陈列标准



端架散称裸卖



排面散称裸卖



保鲜膜包装



托盘包装

I. 蔬菜陈列标准

5. 菌菇类陈列标准

- **陈列方式：托盘包装**
 - 可利用小型原包装直接陈列 如：蟹味菇
- **按商品形状进行陈列**
长条形 圆形 其他
- **包装销售**
 - 包装前进行质选，去除过长根部及不良品
 - 商品摆放整齐，朝向一致，菌伞在上
 - 包装大小均匀
 - 不得将质次商品放于下层
- **商品垂直陈列，朝向相同**
- **商品交叉叠放，避免商品直压**
- **随时补货，保持陈列丰满、品质新鲜**



I. 蔬菜陈列标准

6. 精品蔬菜陈列标准

- **定义：**挑选出外形、色泽等都最好的鲜嫩优质蔬菜

- 同品必须有普通品销售才能有精品销售
- 售价不得高于同种普通商品一倍

- **陈列方式：**包装销售

- 按商品特性选择：透明专用托盘或保鲜膜
- 补货前必须 进行精细挑选
 - 选择外形美观，色泽亮丽、鲜嫩商品
 - 去除不可食用根蒂、老叶等
 - 包装整齐美观，粘贴精品蔬菜标志
- * 托盘为左上角，保鲜膜为标签上方

- **陈列顺序**

叶菜 花果类 根茎类 菇菌类

- **商品垂直陈列，朝向相同**

- **随时补货，保持陈列丰满、品质新鲜**

- **陈列商品每天必须更换，当天未销售的进入普通蔬菜销售，确保**

“精品” 品质



I. 蔬菜陈列标准

7. 加工类陈列标准

- **陈列方式：包装**

- 按商品特性选择：托盘、蔬菜袋、连卷袋

- **包装要求**

- 包装大小均匀

- 商品摆放整齐

- 包装时进行质选去除杂质及不良品

- **相同包装集中陈列**

- **陈列顺序**

托盘包装 蔬菜袋包装 连卷袋包装

- **保持陈列饱满，品质安全**

- 经常检查标签保质期，防止过期



I. 蔬菜陈列标准

8. 促销区陈列标准

- **促销区陈列档期商品为主**
(有空位时可陈列当季热销商品)
- **主要陈列方式：散称裸卖**
 - 可利用假底做好饱满陈列
 - 补货前必须 进行初步挑选，去除多余根须、老叶、沙土等
 - 排面及时整理，去除残叶剩根、沙土及不良品
 - 安排人员对商品进行及时维护并做好商品面销
- **随时补货，保持陈列丰满品质新鲜**



II. 蔬菜品质规定

1. 标价签粘贴规定

标签粘贴平整、不皱褶，便于结帐扫描



扎二把贴于上面的扎带、扎一把贴于扎带上



贴于封口中央、横贴，方向一致



贴于托盘右上角



贴于单层保鲜膜，商品中央

II. 蔬菜品质规定

2. 商品鲜度管理

回转率问题

商品分离未遵守



[防止关店后放置常温仓库]
不遵守流通期限
-销售期限内销售完

防止关店后在常温下存放

鲜度不良未挑选



[大白菜, 卷心菜, 西兰花等]
没挑选出前日陈列的不良品
-摘除不新鲜的部分重新包装

商品管理鲜度

鲜度不良未挑选



[散装花果类]
陈列后没有管理鲜度
-陈列后随时挑选不良商品

包装蔬菜管理

包装破损状态



[包装蔬菜]
防止陈列包装不良商品
-整洁的重新包装再陈列

包装破损状态



[根茎类]
不能陈列新鲜度不良的商品
-随时检查卖场管理新鲜度

叶菜未当天售完



[叶菜类]
防止关店后陈列台还有商品
-叶菜类当天打折销售

鲜度不良未挑选



[萝卜]
未对前日剩下商品进行挑选
-门店随时检查管理新鲜度

腐烂商品陈列



[胡萝卜]
未对前日剩下商品进行挑选
-挑选后重新包装

II. 蔬菜品质规定

3. 商品鲜度管理 _ 蔬菜保鲜



排面叶菜喷雾保湿，并上下翻转



带根商品根部加湿保鲜



冷藏库内加盖湿毛巾保鲜



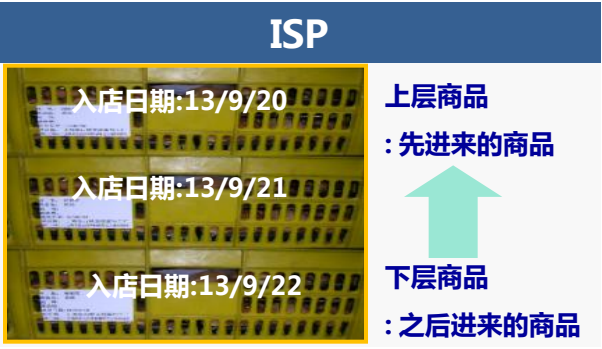
加盖湿报纸保鲜

II. 蔬菜品质规定

4. 蔬菜仓库存放原则



- ① 严格遵守先进先出原则,确保商品新鲜度.
- ② 周转筐存放时标示入店日期,方向朝外
- ③ 按商品别存放,以方便管理
 - 按叶菜类/根茎类/花果类/菌菇类等区域存放
- ④ 每日8:00前商品必须入库,同时完成清洁工作.
 - 散装叶菜最上层用湿报纸或湿布完全覆盖,以避免水分流失.隔2h需喷水(5-10月喷冰水),以管理商品新鲜度.
- ⑤ 仓库正常温度在5℃-7℃,如出现异常及时联系维修部门,防止商品新鲜度出现问题.
 - 尽量避免商品存放于风口,避免商品水分流失



II. 蔬菜品质规定

4. 蔬菜仓库存放原则



按照各货架来指定区域保

花果类 (包装)	根茎类 (包装)
叶菜类 (包装)	菌菇 (包装)
叶菜类 (散装)	促销 商品

保管要按照找到商品容易，看到标示事项容易的原则



整理时能完全看到筐外的标示



散装叶菜类
喷水保湿
用报纸或毛巾覆盖后
喷水，以此来管理新鲜度



关店后，将商品整理好后放置于冷库保管

在交接班记录中传达给第二天早班人员