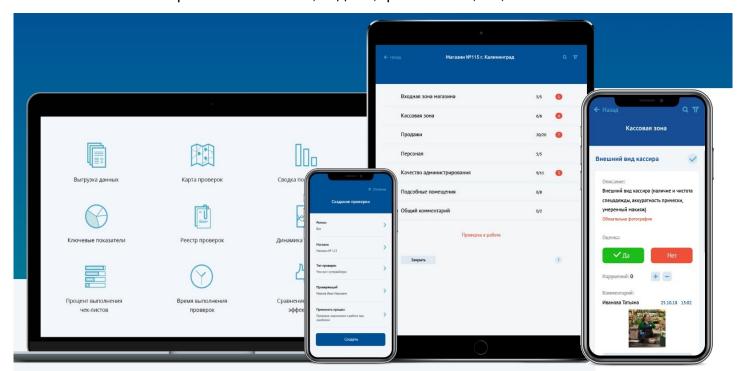


## Чек-лист контроля основных бизнес-процессов в магазине

Доступно на платформе RETAILIQA

т. 8 800 250 33 28 info@retailiga.ru

Электронные чек-листы, задачи, фотоотчеты, ML, BI-аналитика



\* Преимущества использования RETAILIQA

### **Удобно**

- \* 10 базовых типов оценок
- \* Конструктор чек-листов
- \* Система весов и баллов
- \* Web-отчеты для руководства
- \* Акции и фотоотчеты
- \* Push и email уведомления
- \* Контроль сотрудников по геолокации
- \* Образцы и фото примеры
- \* Документы, файловые вложения
- \* Аудио и видеозаписи
- \* Повторный контроль нарушений
- \* Ограничение прав пользователей
- \* Свой смартфон или планшет
- \* Поддержка iOS и Android
- \* Автономный offline-режим работы

### Выгодно

- \* Защита от надзорных органов
- \* Минимизация штрафов
- \* Сокращение потерь
- \* Экономия и оптимизация ФОТ
- \* Контроль регламентов и стандартов
- \* Адаптация и обучение персонала
- \* Внедрение КРІ и системы мотивации
- \* Доступ для тайных покупателей
- \* Выделенный личный кабинет
- \* Бесплатный демо-доступ
- \* Настройка системы «под ключ»
- \* Доработки под Клиента
- \* Интеграция с ІТ-системами Клиента
- \* Брендирование интерфейса под Клиента \* Успешные кейсы внедрений
- \* Новые модули и функционал

## Эффективно

- \* Замена бумаги, мессенджеров, эл.таблиц
- \* Ускорение сбора данных
- \* Снижение временных затрат
- \* Повышение качества работы
- \* Проверки, задачи, планирование
- \* Формирование претензий
- \* Работа над ошибками
- \* Выявление неочевидных проблем
- \* Быстрая обратная связь
- \* Доступ для сервисных служб, аутсорсеров
- \* Сценарии и процессы аудитов
- \* Облачное хранение данных
- \* Доступ к данным по АРІ
- \* Экспертиза и лучшие практики работы

# Чек-лист контроля основных бизнес-процессов в магазине

05	
Объект проверки:	
Адрес:	
Дата проверки:	
Время проверки:	
Дата предыдущей проверки:	
Объект посещен по геолокации *:	
Проверяющий / Аудитор:	
Супервайзер / Куратор / ТУ:	
Директор / Управляющий / Заведующий:	
Сотрудники на смене (ответственные):	
Примечание:	

УДИТОРОМ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРОВЕРКИ

<sup>\*</sup> Будет доступно в RETAILIQA

БЛОК 1. БП / ОБСЛУЖИВАНИЕ				
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.	
1.1 Очередь покупателей не превышает трех человек				
1.2 Кассиры четко и внятно проговаривают стандартные				
фразы (предложение скидки, пакета, вопрос о сдаче)				
1.3 Обслуживание в зоне кондитерских изделий				
соответствует стандартам (доступность, скорость,				
вежливость)				
1.4 Обслуживание в зоне гастрономии соответствует				
стандартам (доступность, скорость, вежливость)				
1.5 Наличие и корректное ведение книги жалоб и				
предложений покупателей				
1.6 Внешний вид сотрудников соответствует				
установленным стандартам (форма, бейджи, опрятность)				
1.7 Сотрудники находятся на своих рабочих местах в				
соответствии с распределением по зонам ответственности				
БЛОК 2. БП / АДМІ	ИНИСТРА	TOP		
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.	
2.1 Журнал контроля сроков годности ведется	•	•		
своевременно и корректно				
2.2 Журнал ЕГАИС (Единая государственная				
автоматизированная информационная система)				
заполняется в соответствии с требованиями				
2.3 Денежные средства на кассах изымаются				
своевременно, согласно установленному регламенту				
2.4 Администратор владеет актуальной информацией о				
действующих акциях и промо-мероприятиях				
2.5 Санитарный журнал заполняется регулярно и в полном				
соответствии с нормами				
БЛОК 3. БП / ЗАВ.	МАГАЗИН	HOM		
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.	
3.1 Отчетность по продукции собственного производства	•	,	, , ,	
формируется и предоставляется своевременно				
3.2 Отчетность по товарным группам формируется и				
предоставляется своевременно				
3.3 Кабинет заведующего магазином содержится в чистоте				
и порядке				
3.4 Заведующий магазином присутствует и активно				
работает в торговом зале в установленное время				
3.5 Задания для администраторов формируются и				
доводятся до сведения своевременно и четко				
3.6 Ежедневный отчет заведующего магазином				
формируется и предоставляется в установленные сроки				
3.7 Заявка на продукцию собственного производства				
формируется и подается своевременно				
3.8 Ежедневный отчет в системе "Меркурий" формируется				
и подается своевременно				
БЛОК 4. БП / ДИРЕКТОР МАГАЗИНА				
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.	
4.1 Ежедневный контроль отработки ТБД с	•		, ,,	
формированием графика по товарным группам				
		ı		

## РИТЕЙЛИКА / RETAILIQA

4.2 Ежедневный контроль и отработка минусовых остатков	
товаров	
4.3 Соблюдение утвержденного бизнес-процесса при	
оформлении списаний товаров	
4.4 Контроль своевременного запуска и завершения	
акционных мероприятий	
4.5 Контроль своевременного закрытия товарного отчета в	
конце рабочего дня	
4.6 Соблюдение кассирами правил кассовой дисциплины	
4.7 Проведение анализа причин падения продаж по	
товарным группам и магазину в целом, с последующей	
передачей данных о проблемах в коммерческий отдел	
4.8 Контроль выполнения магазином плана мониторинга	
цен и ассортимента конкурентов	
4.9 Организация своевременной отработки товаров	
категории Non-Food для последующей уценки	
4.10 Проверка своевременности и полноты заполнения	
журналов верификации ценников	
4.11 Проверка своевременности и полноты заполнения	
журналов уборки помещений и журналов технического	
обслуживания холодильного и морозильного	
оборудования	
4.12 Контроль и анализ показателя текучести кадров в	
магазине (ведение статистики директором)	
4.13 Анализ ассортиментной матрицы магазина в	
сравнении с конкурентами и прошлогодними показателями	
на основе отчетов аналитика	
4.14 Контроль наличия обязательного ассортимента	
собственного производства (СП) и разработка мер по	
обеспечению постоянного наличия (анализ заказов,	
логистики, ремонта оборудования и т.д.)	
4.15 Принятие решений об исключении продукции из	
ассортиментной матрицы на основе проведенного анализа	
4.16 Контроль соблюдения утвержденных графиков	
работы сотрудников и уровня их обученности	
4.17 Выборочный контроль соответствия выкладки товара	
утвержденным планограммам	
4.18 Контроль своевременности обновления товаров на	
торцевых стеллажах (торцах)	

Суть чек-листа: это инструмент для контроля основных бизнес-процессов в магазине. Чек-лист содержит перечень критериев, которые позволяют оценить качество обслуживания покупателей, работу администратора, заведующего магазином и директора.

#### Для чего может использоваться:

X для проверки качества обслуживания покупателей (время ожидания в очереди, работа в кондитерских и гастрономических зонах, внешний вид и распределение сотрудников по зонам ответственности);

X для контроля работы администратора (ведение журналов сроков годности, ЕГАИС, санитарного журнала, знание текущих акций, выемка денег на кассах);

Х для оценки работы заведующего магазином (формирование отчётности, поддержание порядка в кабинете, работа в торговом зале, выдача заданий администраторам);

Х для мониторинга контролируемых процессов (проверка отработки ТБД и минусовых остатков, соблюдения кассовой дисциплины, анализа падения продаж, мониторинга конкурентов и т. д.).

#### На что направлен:

Х на обеспечение высокого уровня обслуживания покупателей;

Х на контроль соблюдения внутренних регламентов и стандартов работы;

Х на своевременное выявление и устранение проблем в бизнес-процессах;

Х на обеспечение соответствия работы магазина установленным требованиям и стандартам.

### Выгоды и преимущества для аудитора:

Х стандартизация процесса проверки и уменьшение вероятности пропуска важных аспектов;

Х экономия времени за счёт чёткой структуры и последовательности проверок;

X получение объективной и систематизированной информации о состоянии бизнес-процессов в магазине;

Х возможность своевременно выявлять и фиксировать нарушения и недостатки.

### Выгоды и преимущества для компании:

Х повышение качества обслуживания и удовлетворённости покупателей;

Х соблюдение внутренних регламентов и снижение риска нарушений;

Х оптимизация бизнес-процессов и повышение эффективности работы магазина:

Х своевременное выявление и устранение проблем, влияющих на прибыль и репутацию магазина;

Х обеспечение соответствия работы магазина установленным стандартам и требованиям.