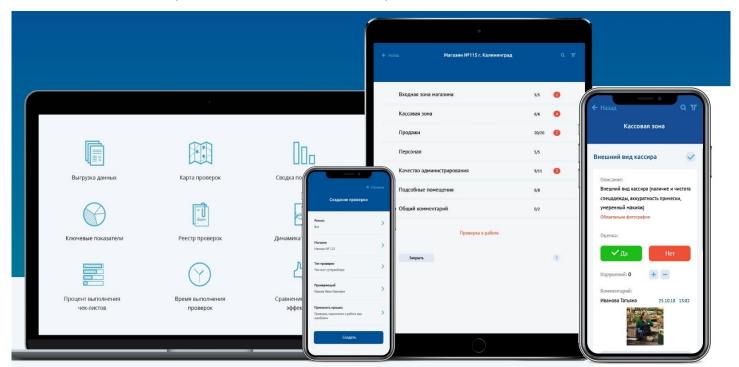


Чек-лист оценки основных точек контакта с покупателем в магазине (супермаркете)

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 оценки основных точек контакта с покупателем в магазине (супермаркете)

ЗАПОЛНЯЕТСЯ	АУДИТОРОМ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ПРОВЕРКИ
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:	
* Будет доступно в RETAILIQA	

ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРОВЕРКИ				
Дата завершения проверки:				
Время завершения проверки:				
Выявлено нарушений:				
Поставлено задач *:				
Общий % выполнения чек-листа *:				
Общая сумма штрафа *:				
Нарушения из предыдущей проверки *:				
Замечания к устранению:				

^{*} Будет доступно в RETAILIQA

БЛОК 1. ВНЕШНИЕ ТОЧК	БЛОК 1. ВНЕШНИЕ ТОЧКИ КОНТАКТА / ВХОД					
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.			
1.1 Подход к магазину свободный, отсутствуют						
препятствия (автотранспорт, выбоины, лужи, гололед и						
т.п.)		1	<u>'</u>			
1.2 Вывеска установлена, находится в исправном						
состоянии (без повреждений и следов износа),						
функционирует в ночное время						
1.3 Входная дверь и ручка целые, в чистом состоянии						
1.4 Табличка с режимом работы присутствует,						
целостность сохранена						
1.5 Окна чистые, обеспечивают беспрепятственный обзор						
торгового зала (не заставлены оборудованием,						
рекламными материалами и пр.)						
1.6 Перила в наличии, целые, чистые						
1.7 Крыльцо находится в исправном состоянии, разбитая						
плитка отсутствует						
1.8 Пандус для детских колясок установлен и доступен для						
использования						
1.9 Мусорные урны установлены, не имеют повреждений,						
чистые, не ржавые						
БЛОК 2. ВНУТРЕННИЕ ТО	JAKN KUF	ΙΤΔΚΤΔ / Τ ?				
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.			
2.1 Тамбур (при наличии) соответствует стандартам						
чистоты: стены и пол в чистом состоянии						
2.2 Вторая дверь (при наличии) находится в исправном						
состоянии, состояние не вызывает замечаний						
2.3 Кабинки хранения вещей и номерные брелки чистые,						
целые, находятся в рабочем состоянии. Свободные						
кабинки со вставленными ключами.						
2.4 Тележки и корзины доступны у входа для покупателей,						
чистые						
2.5 Освещение комфортное: отсутствует слепящий						
эффект, уровень освещенности достаточный						
2.6 Температурный режим комфортный: отсутствует						
ощущение духоты или холода						
2.7 При входе с улицы отсутствуют посторонние или						
неприятные запахи						
2.8 Потолочное покрытие чистое, без видимых						
повреждений						
2.9 Стены чистые, без видимых повреждений						
2.10 Напольное покрытие чистое, без видимых						
повреждений						
2.11 Фоновое музыкальное сопровождение и рекламные						
объявления звучат на комфортной громкости						
2.12 Отсутствуют пустые места на полках, товар						
представлен в достаточном количестве						
2.13 Проходы в торговом зале свободны для						
беспроблемной навигации покупателей (не загромождены						
Tocomposition habinatini horyhaterien (ne sarponoxydeno)						
паллетами, тележками и т.д.)						

2.14 Доступ к товару на полках не ограничен (не			
блокирован паллетами, тележками, другими товарами)			
БЛОК 3. ВНУТРЕННИЕ ТОЧК	Μ ΚΟΗΤΔΙ	ΚΤΔ / ΟΤΠΕΠЫ	
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
3.1 Отдел фруктов и овощей производит благоприятное	Оцоппа	Nommonnapaa	орок устра
впечатление: чистота, товар свежий (без признаков			
i i i			
порчи), отсутствие неприятных запахов, ценники в порядке			
3.2 В зоне фруктов и овощей весы присутствуют,			
исправны, чистые			
3.3 в зоне фруктов и овощей мусорная урна установлена			
3.4 Отдел рыбы/пресервов производит благоприятное			
впечатление: чистота, товар качественный (без признаков			
порчи), отсутствие неприятных запахов, ценники в порядке			
3.5 Отдел охлажденного мяса/курицы производит			
благоприятное впечатление: чистота, товар качественный			
(без признаков порчи), отсутствие неприятных запахов,			
ценники в порядке			
3.6 Отдел колбасных изделий производит благоприятное			
впечатление: чистота, товар качественный (без признаков			
порчи), отсутствие неприятных запахов, ценники в порядке			
3.7 Молочный отдел производит благоприятное			
впечатление: чистота, товар качественный (без признаков			
порчи), отсутствие неприятных запахов, ценники в порядке			
3.8 Отдел сырной продукции производит благоприятное			
впечатление: чистота, товар качественный (без признаков			
порчи), отсутствие неприятных запахов, ценники в порядке			
3.9 Отдел хлебобулочных изделий производит			
благоприятное впечатление: чистота, товар свежий (без			
признаков порчи), присутствует приятный аромат выпечки,			
пакеты и перчатки доступны, ценники в порядке			
3.10 Отдел кондитерских изделий (тортов) производит			
благоприятное впечатление: чистота, товар качественный			
I			
(без признаков порчи), отсутствие неприятных запахов,			
ценники в порядке			
3.11 Отдел замороженных товаров производит			
благоприятное впечатление: чистота, товар качественный			
(без признаков порчи), отсутствие неприятных запахов,			
ценники в порядке			
3.12 Отдел кулинарии/готовых блюд производит			
благоприятное впечатление: чистота, продукция имеет			
надлежащий вид, отсутствие признаков порчи и			
неприятных запахов, ценники в порядке			
3.13 Сотрудники отдела кулинарии: опрятный внешний			
вид, волосы убраны под головной убор, используются			
перчатки, вежливость в общении			
3.14 Прочие товарные отделы производят благоприятное			
впечатление: чистота, товар качественный (без признаков			
порчи), отсутствие неприятных запахов, ценники в порядке			
БЛОК 4. ВНУТРЕННИЕ ТОЧ	КИ КОНТА	KTA / KACCA	
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
I. w	1		- 1 y p:

РИТЕЙЛИКА / RETAILIQA

4.1 Во время визита не зафиксировано очередей на кассах					
из более чем 3-х человек					
4.2 Кассиры: опрятный внешний вид, наличие униформы,					
вежливое обслуживание					
4.3 Использование кассовой ленты: кассир перемещает					
товар с помощью ленты транспортера, не подталкивает					
товар покупателя руками. Транспортерная лента в чистом					
состоянии.					
4.4 Во время визита не зафиксировано жалоб покупателей					
на невозможность оплаты покупок по безналу банковской					
картой (неисправность терминала)					
4.5 Стол покупателя (для упаковки/распаковки)					
присутствует, расположен в зоне видимости, чистый					
БЛОК 5. ВНУТРЕННИЕ ТОЧКИ КОНТАКТА / ПЕРСОНАЛ, ПРОЧЕЕ					
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.		
5.1 Персонал в торговом зале: опрятный внешний вид,					
вежливость в общении с покупателями					
5.2 Отсутствуют прочие ситуации в торговом зале,					
способные вызвать негатив у покупателя (например					
брошенный инвентарь для уборки, бесхозные тележки с					
товаром и т.д.)					

Суть чек-листа: это инструмент для оценки основных точек контакта с покупателем в магазине (супермаркете). Чек-лист содержит перечень критериев, которые позволяют оценить состояние внешних и внутренних зон магазина, работу персонала и комфорт для покупателей.

Для чего может использоваться:

Х для проверки состояния прилегающей территории и входной группы (подход к магазину, вывеска, входная дверь, крыльцо, перила, мусорки и т. д.);

Х для контроля состояния торгового зала (чистота пола, стен, потолка, уровень освещения и температуры, проходы, доступ к товару);

Х для оценки состояния отдельных товарных отделов (фрукты и овощи, рыба, мясо, колбасы, молочка, сыры, хлеб, торты, замороженные товары, готовые блюда и др.);

Х для контроля работы кассовых узлов (очереди, поведение персонала, работа кассовой ленты, возможность безналичного расчёта):

Х для оценки работы и внешнего вида персонала в торговом зале.

На что направлен:

- Х на обеспечение комфортного и приятного шопинга для покупателей;
- Х на поддержание чистоты и порядка в магазине и на прилегающей территории;
- 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;
- Х получение объективной и систематизированной информации о состоянии магазина;
- 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.