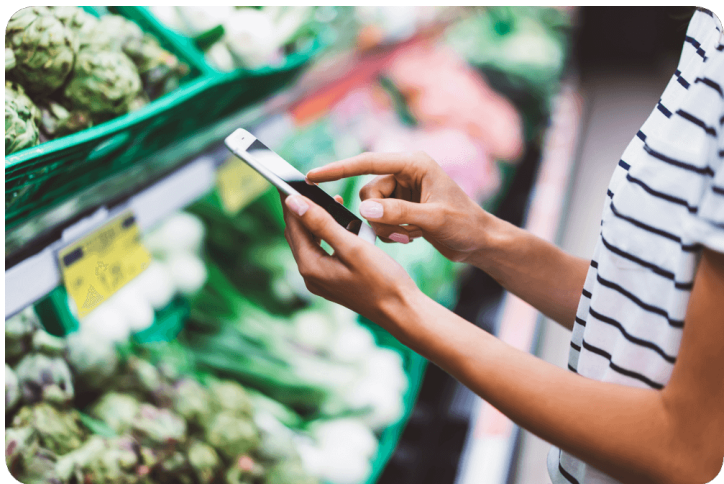


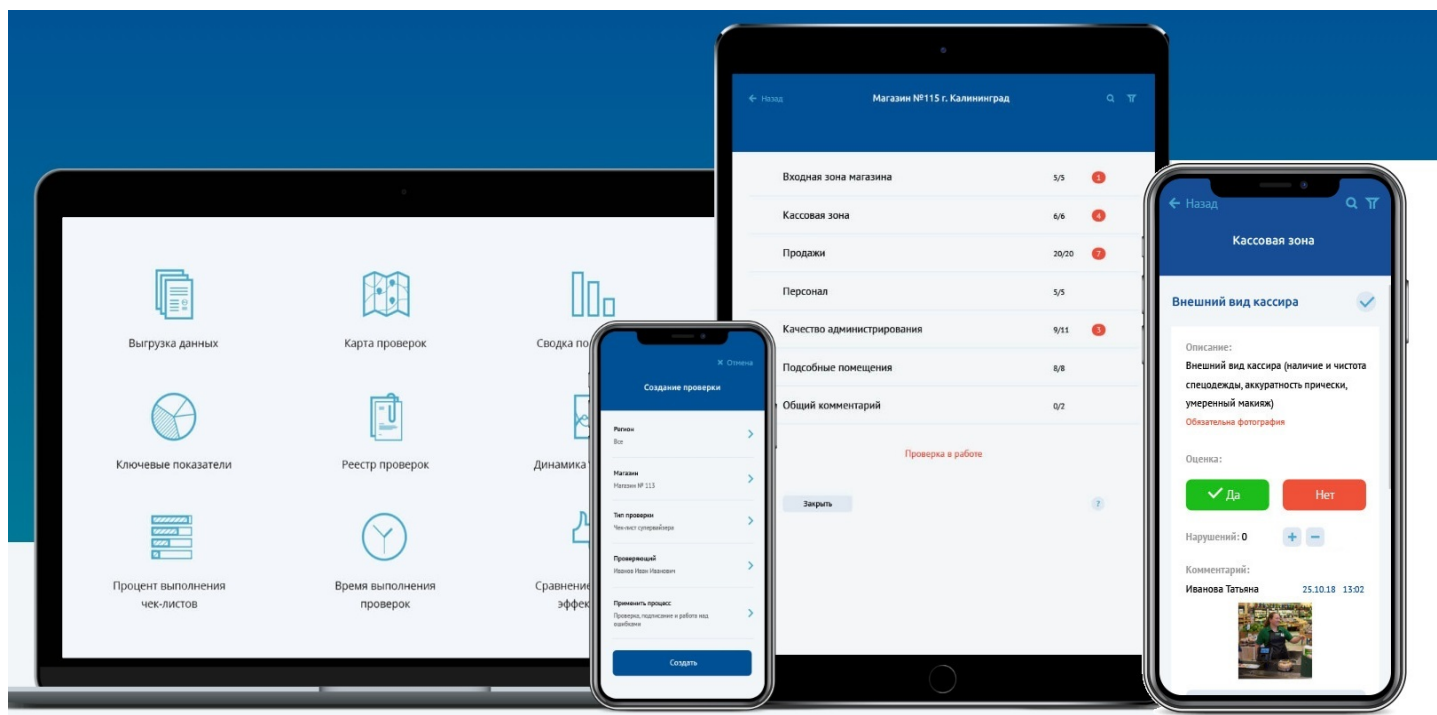


Чек-лист по мерчендайзингу продуктового магазина (супермаркета)

Доступно на платформе RETAILIQA

т. 8 800 250 33 28 info@retailiqa.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 KPI и системы мотивации
- * Доступ для тайных покупателей
- * Выделенный личный кабинет
- * Бесплатный демо-доступ
- * Настройка системы «под ключ»
- * Доработки под Клиента
- * Интеграция с IT-системами Клиента
- * Брендинг интерфейса под Клиента
- * 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 API
- * Успешные кейсы внедрений
- * Экспертиза и лучшие практики работы

Чек-лист по мерчандайзингу продуктового магазина (супермаркета)

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 RETAILIQА

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 RETAILIQА

БЛОК 1. ТОРГОВЫЙ ЗАЛ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
1.1 Отсутствуют значительные пустоты (OOS) на полках. Информация об OOS оперативно направлена ответственным лицам для устранения.			
1.2 Напольные покрытия и торговое оборудование содержатся в чистоте: отсутствуют пыль, следы насекомых, остатки скотча и другие виды загрязнений.			
1.3 Плитка на полу не имеет повреждений (трещин, сколов), при выявлении нарушений на ремонт оформлена соответствующая заявка.			
1.4 Проходы и угловые зоны торгового зала свободны от посторонних предметов: коробок, паллет, тележек, товаров, ожидающих выкладки.			
1.5 В торговом зале отсутствуют любые посторонние неприятные запахи: гниющих фруктов/овощей, вонь от протухшей рыбы (от подтеков на льду), несвежего мяса, хлорки, протухших яиц, канализации и т.п.			
1.6 Все осветительные приборы в торговом зале функционируют исправно (при неисправности имеется зарегистрированная заявка на ремонт). Светильники с направленным светом сфокусированы на освещении товара, а не проходов между стеллажами.			
1.7 Фоновое музыкальное сопровождение функционирует, уровень громкости установлен на комфортном, не раздражающем покупателей уровне.			

БЛОК 2. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ МЕСТА ПРОДАЖ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
2.1 Товар на ДМП расположен лицевой стороной упаковки (фейсами) к покупателю; отсутствуют поврежденные или деформированные упаковки.			
2.2 Упаковки товара на ДМП выложены рядом друг с другом, без случайного или намеренного формирования рисунков или специфических форм.			
2.3 Все ДМП находятся в исправном состоянии, чистые. Для размещения товара используются исключительно пластиковые поддоны.			
2.4 ДМП (дополнительные места продаж) расположены строго в соответствии с утвержденной планировкой зала; несанкционированные (стихийные) ДМП отсутствуют.			
2.5 На всех товарах, представленных на ДМП, размещены ценники установленного формата. На корзинах используются ценники формата А4, закрепленные на телескопических подставках.			
2.6 Товар на ДМП выставлен в шоу-боксах или открытых коробках, обеспечивая покупателю легкий доступ.			
2.7 ДМП наполнены товаром без пустот, уровень заполнения составляет не менее половины полного объема размещения.			

2.8 Товарный запас на паллете расположен на высоте в пределах 80-140 см от уровня пола (включая корзины и фирменные паллеты)			
БЛОК 3. КАССОВЫЙ УЗЕЛ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
3.1 Оборудование в кассовой зоне (кассовый стол, прикассовые стойки, морозильные лари) расположено согласно утвержденной планировке магазина.			
3.2 Инфокиоск функционирует исправно: мониторы работают, Уголок покупателя оформлен в соответствии со стандартом.			
3.3 Выкладка товаров в кассовой зоне полностью соответствует актуальной планограмме (схемограмме).			
3.4 На все представленные товары в кассовой зоне имеются ценники, соответствующие установленным стандартам оформления.			
3.5 Рабочие поверхности в зоне касс чистые, без следов подтеков и любых загрязнений.			
3.6 Проходы между кассами и подходы к ним свободны от коробок и тележек с товаром.			
3.7 Акционные товары в кассовой зоне размещены в соответствии с перечнем, указанным в промо-листочке для касс.			
3.8 На кассе обеспечено наличие всех видов пакетов (4 и 7 кг + рулонные).			
БЛОК 4. СЕЗОННАЯ ВЫКЛАДКА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
4.1 На все товары в зоне сезонной выкладки присутствуют ценники, расположенные непосредственно под соответствующим товаром.			
4.2 Оборудование для сезонной выкладки размещено в соответствии с утвержденной планировкой магазина.			
4.3 Выкладка товаров соответствует актуальной планограмме (схемограмме)			
БЛОК 5. ОТДЕЛ ФРОВ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
5.1 В продаже представлен исключительно качественный товар: отсутствуют сгнившие, поврежденные позиции или позиции с признаками порчи.			
5.2 POS-материалы (данглеры, wobлеры, стопперы) расположены согласно стандарту, хорошо заметны, не мешают покупателям и своим размещением не перекрывают обзор товара. Данглеры размещены над товарами категории "Первая цена" и хитами сезона.			
5.3 Сезонные ФРОВ представлены в "насыщенном виде", в полном соответствии с план-схемой торговой точки.			
5.4 Выкладка акционных товаров выглядит "насыщенной"; используются желтые акционные ценники стандартного образца. Ценники присутствуют на все товары и расположены под ними. На промо-товары предусмотрены ценники формата А4.			

5.5 Выкладка товаров в отделе (Фрукты/Овощи) соответствует актуальной планограмме (схемограмме). Свежая зелень размещена в холодильном оборудовании согласно схеме.			
5.6 При выкладке бананов отсутствуют пустоты; плоды без пятен, повреждений и помятостей. Имеется ценник формата А3 на данглере. Бананы второго сорта соответствуют допустимому к продаже качеству; дата фасовки на стикере/этикетке Ц не старше 24 часов.			
5.7 Упаковки фасованных томатов выставлены вертикально. Продукция без признаков продавливания.			
5.8 Чистота в отделе ФРОВ поддерживается на должном уровне: оборудование без подтеков; при отсутствии товара нет остатков грунта или сухих листьев; отсутствуют мошки и другие летающие/ползающие насекомые.			
5.9 На всех фасованных товарах в отделе ФРОВ есть ценник-этикетка. Информация на ценниках фасованных товарах четкая, читаемая, ценник-этикетка включает информацию о сроке годности.			
5.10 Оборудование в зоне ФРОВ в рабочем состоянии, без повреждений; нижняя часть бонет закрыта при отсутствии пополнения.			
5.11 Платные и бесплатные пакеты представлены в достаточном количестве и размещены на стойках в прямом доступе для покупателей.			

БЛОК 6. ЗОНА ПРОМО И ТОВАРОВ "ПЕРВОЙ ЦЕНЫ"

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
6.1 Все товары из списков "Первая цена" и Промо имеются в наличии на момент проведения аудита мерчандайзером.			
6.2 Зоны "Первая цена" и "Фонтан скидок" оформлены ценниками формата А3 или А4 на данглерах (за исключением случаев "непаллетного" размещения на спецоборудовании).			
6.3 Оборудование для товаров "Первой цены" и промо-паллет расположено в соответствии с план-схемой торговой точки.			
6.4 Паллеты наполнены товаром на высоте в пределах 80-140 см от уровня пола. Товара на промо-паллетах достаточно, пустоты в выкладке отсутствуют. Позиции хорошо просматриваются: верхний слой упаковки вскрыт, блоки с напитками разрезаны для удобного доступа со стороны покупателей.			
6.5 Ценник на промо-паллете точно соответствует представленным на ней товарам.			

БЛОК 7. РЫБА, МОРЕПРОДУКТЫ, РЫБНАЯ ГАСТРОНОМИЯ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
7.1 Выкладка рыбной гастрономии соответствует актуальной планограмме/схемограмме.			
7.2 Соблюдаются сроки реализации рыбных полуфабрикатов, которые указаны на этикетке.			

7.3 Рыба, выставленная на льду, имеет свежий вид: отсутствуют подтеки/разводы; брюшко и хвост покрыты слоем колотого льда (около 10% площади); голова рыбы направлена в сторону потока покупателей; треть туши покрыта льдом; рыбины не наложены внахлест друг на друга.			
7.4 На каждый товар в зоне свежей рыбы и рыбной гастрономии имеется ценник. Ценникодержатель соответствует стандарту категории.			
7.5 Вода в аквариуме чистая, прозрачная; отсутствует "уснувшая" рыба. Ценник имеется, информация хорошо читаемая.			
БЛОК 8. СВЕЖЕЕ МЯСО, ПТИЦА, МЯСНЫЕ П/Ф			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
8.1 Выкладка продукции выглядит "насыщенной"; гастроемкости без сколов и других повреждений; мясо укрыто стрейч-пленкой.			
8.2 Выкладка мясных деликатесов выполнена ровно, не смешаны с другими SKU выкладкой поверху; ценники легко идентифицируются с товаром.			
8.3 Количество крючков для мясной гастрономии соответствует количеству, указанному в планеграмме.			
8.4 На каждый товар имеется ценник. Ценникодержатель соответствует стандарту категории. Ценники расположены рядом с каждым товаром (в задней части). На промо-товары используются желтые ценники формата А4.			
8.5 На витрине отсутствует визуально некачественный товар (заветренное мясо, мясо покрытое пятнами). Витрины чистые снаружи (стекло без разводов) и внутри (без подтеков крови).			
8.6 Товарная выкладка мясной гастрономии соответствует актуальной планеграмме.			
БЛОК 9. ПРОДУКЦИЯ КАТЕГОРИИ "ГРИЛЬ"			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
9.1 Витрины чистые снаружи (стекло без разводов) и внутри (без подтеков и загрязнений).			
9.2 Продукция гриль в наличии, свежая, оптимальной температуры. Отсутствуют признаки несвежести, заветренности, избытка жидкости.			
9.3 На каждый товар имеется ценник. Ценникодержатель соответствует стандарту категории.			
БЛОК 10. ВЕСОВЫЕ СЫРЫ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
10.1 На каждый товар имеется ценник. Ценникодержатель соответствует стандарту категории. Ценники расположены рядом с каждым товаром (основание под сырным бруском, ценник в задней части с наклоном к покупателю). Промо-товары визуально выделены желтыми ценниками.			
10.2 Выкладка весовых сыров соответствует актуальной планеграмме (схемогамме). На витрине отсутствуют "дыры".			

10.3 Термоэтикетка (на сырах магазинной фасовки) приклеена в правом верхнем углу куска, не закрывая срез, с четко видимой ценой для покупателя.			
10.4 На витрине отсутствуют испорченные сыры: со следами осветления; полутвердые/твердые с плесенью; перезрелые с плесенью/коричневыми пятнами; с высохшими/подплавленными краями; многократно перефасованные, потерявшие форму "бруска"; куски со следами среза испорченных участков.			
10.5 По всем артикулам весовых позиций сыра на витрине представлены фасованные куски. Количество кусков соответствует регламенту по нарезке сыров.			
10.6 Головка или половинка головки сыра на витрине имеют термоэтикетку с указанием наименования сыра.			
10.7 Нарезанные куски полутвердых и твердых сыров выложены срезом по направлению к покупателю.			
10.8 Фасованные куски сыров с плесенью и мягких сыров не уложены друг поверх друга.			
10.9 Сыры с "естественной" плесенью визуально отделены от других видов сыров; для их нарезки применяется отдельный нож.			
10.10 Все сыры на весовой витрине (половины головок, куски, нарезки) обязательно упакованы в пищевую пленку.			
БЛОК 11. СВЕЖИЕ ВЕСОВЫЕ САЛАТЫ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
11.1 Выкладка позиций данной категории соответствует актуальной планограмме (схемогамме)			
11.2 На витрине весовых салатов и оливок отсутствуют пустоты; продукция в гастроемкостях представлена в достаточном объеме (более трети всей емкости). Минимальный ассортимент салатов по сезону ц 20 SKU.			
11.3 В гастроемкостях с малым количеством (остатками) салата отсутствует излишне выделившаяся жидкость или заправка.			
11.4 Зелень, листья салата, огурцы, помидоры в салатах свежие, без потемнений и изменения цвета.			
11.5 На каждый товар имеется ценник. Ценникодержатель соответствует стандарту категории. Ценники расположены рядом с каждым товаром (в задней части). Промо-товары визуально выделены желтыми ценниками.			
БЛОК 12. КРОСС-ТОВАРЫ (ВЕСОВЫЕ ВИТРИНЫ)			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
12.1 Кросс-товары над витриной в шоу-боксе размещены в пределах габаритов: ширина не более 45 см, длина ц 20 см.			
12.2 Над весовыми витринами ценники выставлены в стандартном формате 4 на 5 см.			
12.3 Шоу-боксы с кросс-товарами и кросс-товары без боксов размещены у дальнего от покупателя края витрины, оставляя 20-25 см свободного пространства сверху для обзора товара покупателем.			

12.4 Над салатами доступны: соломка, бальзамический и лимонные соусы, плюс одноразовые приборы.			
12.5 Над свежим мясом доступны: специи и соусы для мяса. Минимальный шаг выставления Ц 1.25м.			
12.6 Над рыбной гастрономией в наличии: тарталетки и специи для рыбы. Дополнительно доступно: лимоны, соусы для рыбы, морская капуста Ц размещены под витринами в кросс-оборудовании.			
12.7 Между сырами в наличии оливки и мед.			
12.8 Над грилем доступны одноразовые приборы и зубочистки.			

БЛОК 13. ХБИ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
13.1 Выкладка товаров соответствует актуальной и утвержденной планогамме (схемогамме) На полках отсутствуют товары из других категорий.			
13.2 Торговое оборудование для лепешек чистое, следы подтеков и грязи отсутствуют. Ткань, используемая для укрытия лепешек, чистая.			
13.3 Товар визуально выглядит свежим, без повреждений: отсутствует плесень, пятна, разломы, следы грязи; нет подгоревшей, недопеченной выпечки или выпечки с потекшей начинкой.			
13.4 Для каждого товара установлены ценники по левой стороне упаковки. Вид ценника соответствует категории и типу оборудования. Информация на ценнике четкая и хорошо читаемая.			
13.5 Кросс-товары в наличии, снабжены ценниками и не перекрывают обзор основного товара.			

БЛОК 14. БАКАЛЕЯ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
14.1 Категории товаров бакалеи размещены на оборудовании согласно план-схеме торгового зала (растительное масло, соусы, готовые завтраки, каши и хлопья, приправы, специи, кулинарные добавки, крупы, мука, макароны, консервация, сахар, соль, продукция быстрого приготовления, ПП). Утвержденная и актуальная планогамма соблюдена.			
14.2 Товар на торговом оборудовании размещен аккуратным образом: упаковки сдвинуты к краю полки (не в глубине); оборудование чистое, повреждения отсутствуют; нет насекомых на оборудовании и товарных упаковках.			
14.3 Упаковки товара ориентированы фейсами по направлению к покупателю.			

БЛОК 15. ЧАЙ, КОФЕ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
15.1 Соблюдается правило "двух пальцев" (зазор между упаковкой и верхней полкой составляет не менее двух сжатых пальцев).			

15.2 Порядок размещения товарных позиций на торговом оборудовании выполнен аккуратным образом, товарные упаковки сдвинуты вперед по направлению к краю полки. Товар не размещается в глубине полки.			
15.3 Товарные позиции ориентированы фейсами по направлению к покупателю.			
15.4 Товарные категории на торговом оборудовании размещены в соответствии с план-схемой торгового зала супермаркета. Планограмма актуальная.			
15.5 Для каждой товарной позиции размещены ценники с левой стороны упаковки. Вид ценника соответствует категории / типу оборудования. Информация на ценнике четкая и хорошо читаемая.			
15.6 Выкладка товаров выполнена друг поверх друга по высоте только в случае если это предусмотрено актуальной планограммой. Товары на верхней полке расположены по одноуровневому принципу (а не вповалку).			
15.7 Кросс-товары размещены в утвержденных местах, количество оптимальное.			
15.8 POS-материалы (воблеры, стопперы, данглеры) размещены по стандарту: хорошо заметны, не мешают покупателям, не перекрывают товар. Соответствуют требованиям по расположению, не препятствуют обзору и доступу, без повреждений, информация читаема. Освещение функционирует исправно.			
БЛОК 16. КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
16.1 Ячейки весовых конфет полностью заполнены, пустоты отсутствуют; оборудование установлено по план-схеме.			
16.2 Товарная выкладка соответствует утвержденной и актуальной планограмме.			
16.3 Холодильные горки содержатся в чистоте: отсутствуют подтеки, крошки и прочие загрязнения.			
16.4 В холодильнике нет позиций с поврежденной упаковкой и видимыми признаками несвежести.			
16.5 На каждый вид товара имеются ценники, оформленные в соответствии со стандартами.			
16.6 Кросс-товары в наличии, снабжены ценниками, которые не перекрывают обзор основного товара.			
БЛОК 17. МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
17.1 POS-материалы (воблеры, стопперы, данглеры) размещены по стандарту: хорошо заметны, не мешают покупателям, не перекрывают товар. Соответствуют требованиям по расположению, не препятствуют обзору и доступу, без повреждений, информация читаема. Освещение функционирует исправно.			
17.2 На каждый вид товара имеются ценники, оформленные в соответствии со стандартами.			

17.3 Товарная выкладка позиций молочной гастрономии соответствует утвержденной и актуальной планограмме.			
17.4 В холодильнике нет позиций с поврежденной упаковкой и заметными признаками несвежести.			
17.5 Холодильные горки содержатся в чистоте: отсутствуют подтеки, крошки и прочие загрязнения.			
БЛОК 18. ЗАМОРОЗКА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
18.1 POS-материалы (воблеры, стопперы, данглеры) размещены по стандарту: хорошо заметны, не мешают покупателям, не перекрывают товар. Соответствуют требованиям по расположению, не препятствуют обзору и доступу, без повреждений, информация читаема. Освещение функционирует исправно.			
18.2 Торговое оборудование в рабочем состоянии и содержится в чистоте: отсутствуют наросты льда/снега, следы продуктов, подтеки. Отсутствуют неприятные запахи исходящие от морозильного оборудования.			
18.3 Упаковки товара ориентированы фейсингами стороной к покупателю.			
18.4 Размещение позиций выполнено аккуратным образом: упаковки разных SKU не перемешаны, не навалены беспорядочной горой.			
18.5 Размещение товаров на торговом оборудовании выполнено в соответствии с утвержденной и актуальной планограммой.			
18.6 Отсутствуют позиции со следами деформации, растаявший товар, товар с признаками перемороженности или с поврежденной упаковкой.			
18.7 Каждая товарная позиция обеспечена ценником. Вид ценника соответствует категории. Информация на ценнике визуально четкая и хорошо читаемая.			
БЛОК 19. СОКИ, ВОДЫ, НАПИТКИ, СНЕКИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
19.1 Товарные позиции на торговом оборудовании размещены в соответствии с план-схемой ТЗ.			
19.2 Товарные позиции размещены на торговом оборудовании аккуратным образом: упаковки выдвинуты к краю полки (не в глубине); оборудование чистое, повреждения отсутствуют; нет следов и самих насекомых на оборудовании и упаковках.			
19.3 Для каждой товарной позиции ценники установлены с левой стороны упаковки. Вид ценника соотносится товарной категории и типу оборудования. Информация на ценнике визуально четкая и хорошо читаемая.			
19.4 Упаковки товара ориентированы "фейсами" к покупателю.			
19.5 Выкладка товаров выполнена способом "друг поверх друга" по высоте, если это предусмотрено утвержденной планограммой. Товары на верхней полке расположены в один уровень (не навалены друг на друга).			

19.6 Соблюдается правило "двух пальцев" (зазор между упаковкой и верхней полкой составляет не менее двух сжатых пальцев).			
19.7 POS-материалы (воблеры, стопперы, данглеры) размещены по стандарту: хорошо заметны, не мешают покупателям, не перекрывают товар. Соответствуют требованиям по расположению, не препятствуют обзору и доступу, без повреждений, информация читаема. Освещение функционирует исправно.			
19.8 Товары выставлены согласно принципу FEFO (First Expired First Out): товары с меньшим остаточным сроком годности расположены ближе к покупателю, с большим сроком Ц дальше от покупателя.			
19.9 Все кросс-товары размещены в утвержденных местах в достаточном количестве с учетом графика ротации товарных позиций.			
19.10 Вода в упаковках 5 и 10 литров размещена на паллетах исключительно в специально отведенных для этого местах. Отсутствует размещение такой воды вдоль весовых прилавок, бонет с заморозкой или в случайных местах зала.			

Суть чек-листа: это инструмент для систематической проверки мерчандайзинга в продуктовом магазине (супермаркете). Он включает перечень критериев, которые необходимо оценить, и помогает стандартизировать процесс контроля выкладки товаров, состояния торгового зала и других аспектов работы магазина.

Для чего может использоваться:

- X для проверки состояния торгового зала и оборудования (чистота полов и оборудования, отсутствие повреждений и загрязнений);
- X для контроля выкладки товаров (соответствие планограммам и схемограммам, правильность размещения товаров на полках);
- X для проверки наличия и корректности размещения ценников (соответствие товаров и ценников, читаемость информации, соответствие стандартам оформления);
- X для оценки состояния отдельных отделов (ФРОВ, выпечка, бакалея, мясо, рыба и др.) на предмет качества товара, правильности выкладки и наличия акционных материалов;
- X для контроля прикассовой зоны (выкладка товаров, наличие ценников, размещение акционных материалов).

На что направлен:

- X на поддержание порядка и чистоты в торговом зале и на оборудовании;
- X на обеспечение соответствия выкладки товаров актуальным планограммам и стандартам компании;
- X на контроль наличия и правильности размещения ценников и акционных материалов;
- X на выявление и устранение проблем с выкладкой товаров, состоянием оборудования и торгового зала;
- X на повышение привлекательности магазина для покупателей за счёт правильной выкладки и презентации товаров.

Выгоды и преимущества для аудитора:

- X стандартизация процесса проверки и уменьшение вероятности пропуска важных пунктов;
- X экономия времени за счёт чёткой структуры и последовательности проверок;
- X снижение риска человеческой ошибки благодаря использованию формализованного инструмента;
- X упрощение фиксации результатов проверки и последующей отчётности.

Выгоды и преимущества для компании:

- X поддержание высокого уровня сервиса и привлекательности магазина для покупателей;
- X обеспечение соблюдения корпоративных стандартов мерчандайзинга и выкладки товаров;
- X своевременное выявление и устранение проблем с выкладкой, состоянием торгового зала и оборудования;
- X оптимизация презентации товаров и повышение их продаж за счёт правильной выкладки;
- X повышение удовлетворённости покупателей и лояльности к магазину;
- X минимизация рисков, связанных с несоблюдением требований и стандартов мерчандайзинга.