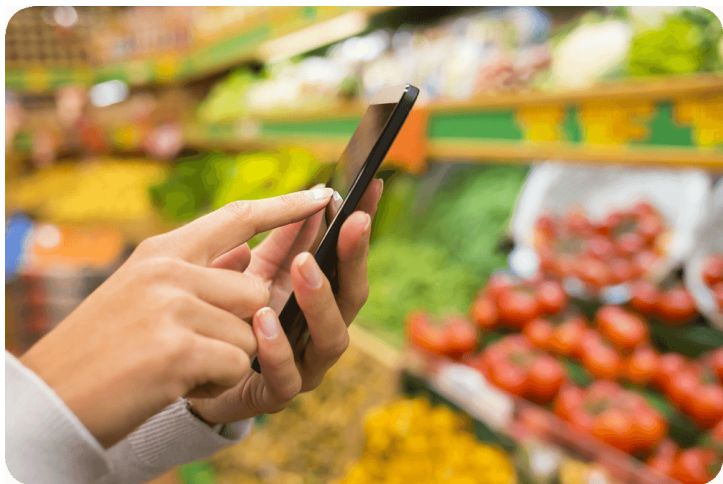


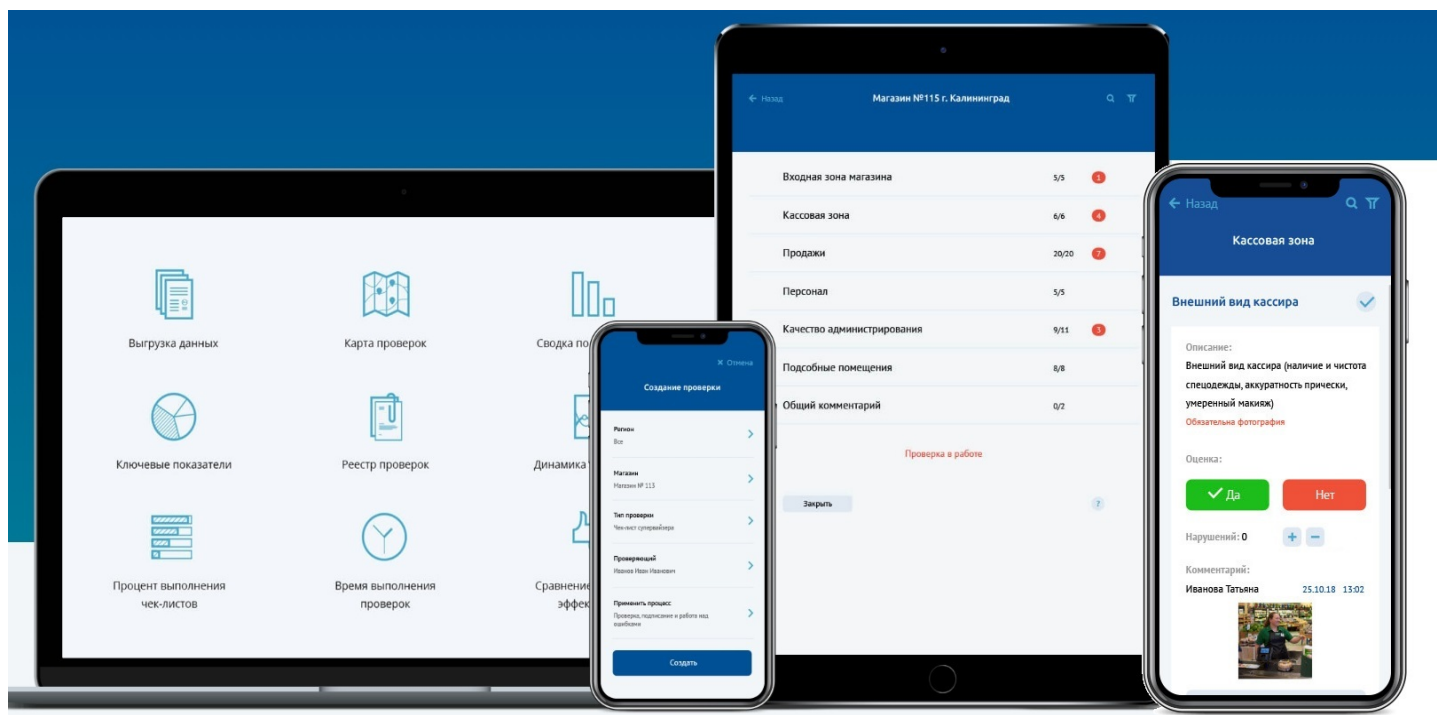


Чек-лист проверки соблюдения стандартов франшизы продуктового дискаунтера

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 проверки соблюдения стандартов франшизы продуктового дискаунтера

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. ТТ СНАРУЖИ И ВХОД

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
1.1 Прилегающая территория по периметру магазина (радиус 5 метров) чистая: отсутствует мусор (в зимний период - убраны наледь и сугробы).			
1.2 На входной группе отсутствуют повреждения оборудования и покрытий. Нет несанкционированных рекламных материалов или посторонних листовок/постеров, не относящихся к торговле.			
1.3 Оконные оформления (пленка/баннеры) чистые, без дефектов, изображения соответствуют утвержденному дизайн-проекту.			
1.4 Фасадные стены чистые, отсутствуют видимые дефекты или повреждения.			
1.5 Наружная световая реклама магазина размещена строго в соответствии с требованиями дизайн-проекта.			
1.6 Наружная световая реклама в чистом состоянии и не имеет повреждений.			
1.7 В темное время суток наружная реклама и подсветка фасада находятся во включенном состоянии.			
1.8 Входная дверь в чистом состоянии, исправная, все стекла целые (без трещин). Присутствует брендированная наклейка франшизы с указанием режима работы.			
1.9 Вход в магазин свободен (не загроможден коробками или другими предметами).			
1.10 Урна для мусора присутствует (заполненность не более 2/3 объема).			
1.11 В тамбуре поддерживается чистота: двери, стены, пол. Не используются тряпки или картон в качестве грязесборников.			
1.12 Информационная доска оформлена корректным образом: присутствуют свидетельство о регистрации, лицензия (при необходимости), книга жалоб и предложений; отсутствует несогласованная реклама.			
1.13 Корзины, тележки, ящики для личных вещей покупателей в чистом состоянии, исправные, повреждения отсутствуют; ключи + брендовые брелоки имеются.			
1.14 Пустые покупательские корзины и тележки размещены только в отведенной для этого зоне.			

БЛОК 2. СОСТОЯНИЕ ПРОХОДОВ И ПОЛА

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
2.1 В проходах отсутствуют брошенные коробки; пустая тара в служебных и складских помещениях.			
2.2 Ширина проходов соответствует стандартам (минимум 0.8 метра).			
2.3 Проходы свободны для движения покупателей (товар не выставлен на полу в проходах).			

БЛОК 3. СОСТОЯНИЕ ОСВЕЩЕНИЯ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
3.1 Все осветительные приборы в торговом зале функционируют исправно.			

3.2 Лампы на всем торговом оборудовании в рабочем состоянии.			
БЛОК 4. ЦВЕТОВОЕ ОФОРМЛЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
4.1 Цветовое оформление стеллажного оборудования реализовано согласно стандартам бренда (актуальная навигация по отделам).			
4.2 Цветовое оформление холодильного оборудования соответствует требованиям стандартов бренда (актуальная навигация по отделам).			
БЛОК 5. ВЫКЛАДКА ТОВАРОВ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
5.1 Товарная выкладка соответствует утвержденному проекту магазина.			
5.2 Отсутствуют закрытые, перевернутые или неровно расположенные ценники.			
5.3 На стеллажах и полках отсутствуют посторонние предметы.			
5.4 Все ценники размещены в пластиковых ценникодержателях; использование скотча исключено.			
5.5 Сломанные ценникодержатели отсутствуют/не используются. Лента ценника не выходит за пределы границы.			
5.6 Товар выставлен фасадом/фейсингом (этикеткой) в сторону покупателя.			
БЛОК 6. ЗОНА КАСС			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
6.1 Фирменные пакеты присутствуют в необходимом количестве (запас достаточный).			
6.2 Кассовая зона чистая, не загромождена товаром, личные вещи продавца-кассира на РКУ отсутствуют.			
6.3 Кассир работает под своей уникальной карточкой (логином) на кассе.			
6.4 В очереди на кассе присутствует не более 3 человек (при условии неработающей второй кассы).			
БЛОК 7. АКЦИИ И ПРОМО			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
7.1 В торговом зале отсутствуют неактуальные рекламные материалы/листовки.			
7.2 Продавцы могут назвать наименования акционных товаров и указать минимум 3 артикула.			
7.3 Плакаты текущих промоакций размещены согласно утвержденному плану размещения.			
7.4 Ценники на товары-участники текущих акций визуально выделены согласно требованиям.			
7.5 Цены на промо-товары не превышают заявленные значения.			
7.6 Оформление сезонной стойки выполнено в полном соответствии с требованиями стандарта бренда.			
7.7 Заполненность сезонной стойки не менее 90%.			

7.8 На полках представлено минимум 3 единицы каждого промо-артикула.			
БЛОК 8. ТОВАРНЫЙ АССОРТИМЕНТ И ЕГО НАЛИЧИЕ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
8.1 На все товары присутствуют ценники. В каждой категории отсутствует не более 3-х ценников.			
8.2 Стеллажи установлены ровно, без наклонов. Зазоры между полками отсутствуют или минимальны (допуск до 5 мм).			
8.3 Размещение товарного ассортимента соответствует заявленному, выкладка товарных позиций сделана в соответствующих отделах.			
8.4 Полки визуально наполнены товаром.			
8.5 В каждой товарной категории отсутствует не более 5 артикулов (не представлено на полке).			
8.6 Присутствуют артикулы собственных торговых марок (СТМ) из обязательного ассортимента (проверка от 25 артикулов по списку, минимум 3 ед. каждого на полке).			
8.7 Присутствуют "обычные" артикулы из обязательного ассортимента (проверка от 25 артикулов по списку).			
8.8 На полке представлено от 3-х единиц ко-брендинговых товаров.			
БЛОК 9. ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОКУПАТЕЛЕЙ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
9.1 Магазин работает строго по утвержденному графику (своевременное открытие/закрытие).			
9.2 Персонал одет в чистую фирменную форму, именной бейдж в наличии.			
9.3 Сотрудники приветствуют покупателей и прощаются с ними при завершении обслуживания.			
9.4 Сотрудники магазина ведут себя доброжелательно и проявляют готовность помочь клиенту по любому вопросу.			
9.5 Работа в учетно-торговой системе ведется под своим уникальным логином, сотрудники не используют чужие учетные записи.			
9.6 Соблюдается согласование с администратором графика выхода/отсутствия/ухода. Выход сотрудников на рабочее место за 15 минут до начала смены, отсутствие на месте не более часа (включая перекуры), уход не раньше официального завершения рабочего дня.			
9.7 Проверка присутствия всех сотрудников на рабочих местах согласно рабочему графику и графику отпусков.			
9.8 Персонал воздерживается от личных разговоров по мобильному телефону в торговом зале (администратору разрешены разговоры касательно рабочих вопросов).			
9.9 Вес фасованной в торговой точке продукции в точности соответствует информации указанной на этикетке.			
9.10 Курение разрешено не более одному сотруднику одновременно (в личной одежде). Общее время перекуров не превышает 45 минут в день.			

9.11 У каждого сотрудника имеется правильно оформленная личная медицинская книжка.			
БЛОК 10. КОФЕЙНАЯ ЗОНА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
10.1 Кофейный автомат чистый и исправен, все заявленные сорта кофе доступны покупателям для приобретения.			
10.2 В наличии не менее 3 видов свежеспеченных/размороженных хлебобулочных/кондитерских изделий.			
10.3 Присутствуют все необходимые сопутствующие товары для покупателей (стаканчики, сливки, сахар, крышки, мешалки, подставки, салфетки).			
БЛОК 11. РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
11.1 Отсутствуют видимые следы присутствия насекомых или грызунов (вредителей)			
11.2 Соблюдаются правила обращения со стеклом и деревом (исключена возможность попадания осколков/сторонних материалов в продукт).			
11.3 Отсутствует товар с нарушенной целостностью упаковки.			
11.4 Маркировка на фасованной продукции соответствует стандартам (прописаны: дата упаковки, срок годности, состав, калорийность).			
11.5 Товары на полках расположены с соблюдением заявленных условий их хранения.			
11.6 Наполнение морозильных ларей/бонет не превышает линию установленной маркировки.			
11.7 Соблюдается принцип ротации товара "первый пришел - первый ушел" (FIFO).			
11.8 Отсутствует в продаже товар с истекшим сроком годности (выборочная проверка минимум 10-15 артикулов + осмотр овощей/фруктов на порчу).			
11.9 В наличии действующее свидетельство о поверке весов.			
11.10 В наличии в необходимом количестве исправные приборы: термометры/психрометры, весы, овоскоп.			
11.11 В зоне реализации товаров поддерживается чистота и порядок, повреждения отсутствуют (пол, стены, потолок, полки-стеллажи, освещение, вентиляция, оборудование).			
11.12 Присутствуют необходимые расходные материалы для кассы, гастрономии и других отделов.			
11.13 На замороженной продукции в бонетах присутствует читаемая маркировка/ценники.			
11.14 В наличии журнал отмененных чеков (или оформленные акты о возврате по форме КМ-3 с чеками).			
11.15 Сыпучие товары в бумажной упаковке (мука, сахар, соль, сода) на полках дополнительно упакованы в стретч-пленку.			
БЛОК 12. НЕКОНДИЦИЯ И НЕЛИКВИД			

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
12.1 В зоне хранения некачественной продукции поддерживается чистота.			
12.2 Некондиционный, некачественный и просроченный товар размещается и хранится в специально выделенной промаркированной зоне "БРАК".			
12.3 Некачественная продукция хранится изолированно от качественного товара.			
12.4 Осуществляется контроль ежедневного списания товара с оформлением и подписанием акта по форме ТОРГ-16 (с подписями администратора и оператора).			
12.5 Присутствует специально отведенное место для товара, подлежащего переоценке.			
12.6 Переоценка товара проводится за трое суток до истечения срока его реализации.			

БЛОК 13. ЗОНА ПРИЕМКИ, СКЛАД И ПОДСОБКИ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
13.1 Правила товарного соседства, правила складирования и хранения соблюдаются во всех складских помещениях.			
13.2 Холодильное и морозильное оборудование в рабочем состоянии, соблюдается требуемый температурный режим. Присутствует исправный термометр. Наледь/шуба толщиной более 3 см отсутствует.			
13.3 Инженерные коммуникации (трубы, проводка) на складах и в коридорах в исправном состоянии: отсутствуют плесень, протечки, оголенные провода, повреждения и деформация изоляции.			
13.4 В комнате для приема пищи поддерживается чистота и порядок (обеденный стол, раковина, посуда, мебель, утварь).			
13.5 Рабочее место мясника содержится в чистоте (стены, пол, колода)			
13.6 Ножи и разделочные доски промаркированы согласно их назначению (рыба, сыр, мясо и так далее)			
13.7 Присутствует раковина для мытья рук, оборудованная дозатором жидкого мыла.			
13.8 Служебно-бытовые и подсобные помещения, зоны приемки и хранения в чистом состоянии, повреждения пола, стен, потолка, вентиляции, освещения и оборудования отсутствуют.			
13.9 Чистота и исправность сантехники в туалетах. Уборочный инвентарь для туалета хранится только там.			
13.10 Имеется журнал регистрации вызовов специалистов для обслуживания оборудования (холодильники, кассы, кофемашина и прочее).			
13.11 Имеется журнал учета проведения технического обслуживания оборудования (холодильники, кассы, кофемашина и прочее).			

БЛОК 14. ПЕРЕГОВОРЫ С ФРАНЧАЙЗИ (ОПРОСНИК)

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
--------------------------	---------------	--------------------	-------------------

14.1 Указать текущую среднюю дневную выручку партнера-франчайзи (в рублях).			
14.2 Совпадает ли текущая средняя выручка партнера-франчайзи с прогнозом PnL? Если нет, то какова величина отклонения?			
14.3 Указать текущую среднюю наценку партнера-франчайзи (в процентах).			
14.4 Попросить перечислить ТОП-5 категорий по продажам во франшизном магазине партнера (например: сигареты, молочная продукция, пиво).			
14.5 Все ли товары франшизного магазина распределены по основным группам ценообразования: KVI, СТМ, ПРОМО? Если нет, то каким категориям требуется корректировка?			
14.6 Проводит ли партнер-франчайзи дополнительные маркетинговые активности по своей инициативе? Если проводит, то какие именно?			
14.7 Действует ли у партнера программа лояльности? Если да, то какая именно? Какой направленности?			
14.8 Эффективен ли текущий товарный запас франшизного магазина (магазин достаточно заполнен товаром)? Если нет, необходимо указать группы с недостатком/избытком/без движения более месяца (30 дней).			
14.9 Были ли презентованы партнеру-франчайзи новинки ассортимента? Если да, указать какие именно (что известно по новинкам)			
14.10 Были ли презентованы партнеру-франчайзи коммерческие активности: прайс-листы, акции (ПРОМО), обязательный ассортимент СТМ, предложение дня и др.?			
14.11 Был ли составлен предварительный заказ по категориям в ходе осмотра франшизного магазина? Если да, то в комментарии указать подкатегории, например: чай, кофе, снеки и прочее.			
14.12 Выполняются ли франчайзи контрактные обязательства по месячному плану закупок? Если нет, указать причины невыполнения.			
14.13 Заказ предварительно согласован с партнером? Если да - указать сумму и дату согласования.			

Суть чек-листа: это инструмент для проверки соблюдения стандартов франшизы продуктового дискаунтера. Чек-лист содержит перечень критериев, которые позволяют оценить состояние различных элементов магазина Ч от прилегающей территории и входной группы до торгового зала, кассовой зоны и подсобных помещений.

Для чего может использоваться:

- X для проверки чистоты и порядка на прилегающей территории и внутри магазина;
- X для контроля состояния фасада, световой вывески и входной группы;
- X для оценки состояния проходов и пола в торговом зале;
- X для проверки работы освещения и цветового оформления оборудования;
- X для контроля выкладки товаров и наличия ценников;
- X для оценки работы кассовой зоны и уровня обслуживания покупателей;
- X для проверки наличия и актуальности промоматериалов и сезонных стоек;
- X для контроля ассортимента и наличия товаров на полках;
- X для проверки состояния подсобных и складских помещений;
- X для оценки соблюдения персоналом стандартов работы и внешнего вида.

На что направлен:

- X на обеспечение соответствия магазина стандартам франшизы;
- X на поддержание чистоты и порядка в магазине и на прилегающей территории;
- X на контроль качества выкладки и состояния товаров;
- X на проверку соблюдения правил работы персонала и уровня обслуживания покупателей;
- X на выявление и устранение недостатков в работе магазина.

Выгоды и преимущества для аудитора:

- X стандартизация процесса проверки и уменьшение вероятности пропуска важных аспектов;
- X экономия времени за счёт чёткой структуры и последовательности проверок;
- X получение объективной и систематизированной информации о состоянии магазина;
- X возможность своевременно выявлять и фиксировать нарушения и недостатки.

Выгоды и преимущества для компании:

- X поддержание единого стандарта работы магазинов франшизы;
- X повышение удовлетворённости покупателей и их лояльности;
- X своевременное выявление и устранение проблем в работе магазина и персонала;
- X соблюдение требований к выкладке товаров, работе персонала и состоянию помещения;
- X улучшение имиджа компании и повышение её конкурентоспособности.