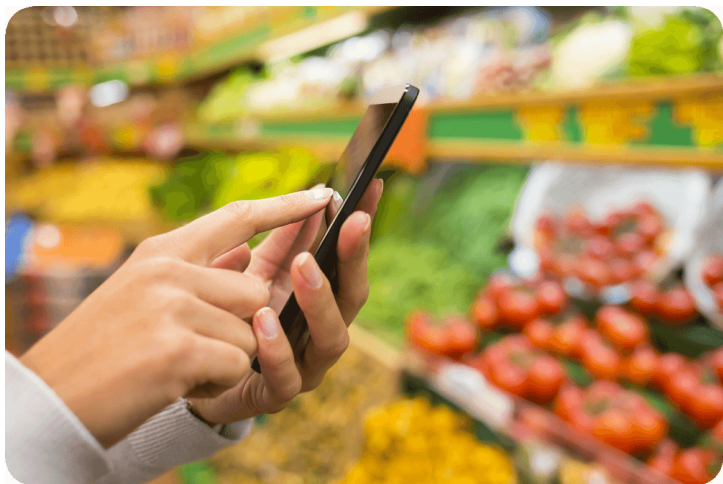


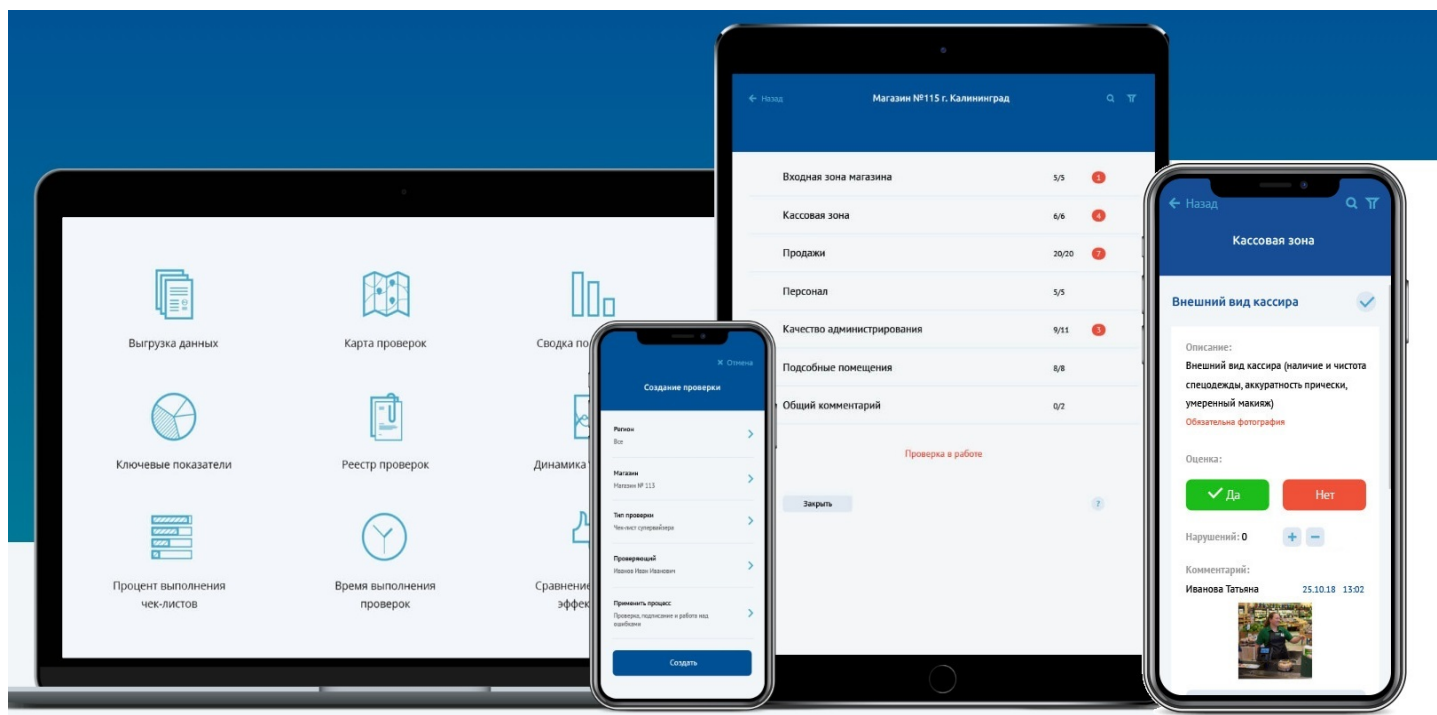


Чек-лист территориального менеджера сети продуктовых магазинов (супермаркетов)

Доступно на платформе RETAILIQA

т. 8 800 250 33 28 info@retailqa.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 территориального менеджера сети продуктовых магазинов (супермаркетов)

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. ПРИЛЕГАЮЩАЯ ТЕРРИТОРИЯ И ВХОДНАЯ ЗОНА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
1.1 Территория перед входом и парковочная зона очищены от мусора, чеков, сезонных загрязнений (листвы/снега/наледи); наружное освещение и вывеска функционируют исправно (при необходимости ремонта заявка подана своевременно); урны у входа чистые, заполнены не более чем на 1/2.			
1.2 Автоматические двери находятся в исправном состоянии, датчики движения работают корректно, двери закрыты при отсутствии покупателей, поверхности чистые.			
1.3 График проведения санитарной уборки прилегающей территории строго соблюдается.			
1.4 Входная зона магазина в чистом состоянии, посторонние предметы и мусор (включая брошенные кассовые чеки) отсутствуют.			
1.5 Все камеры хранения (локеры) для вещей покупателей исправны (заявки на ремонт оформлены при необходимости).			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQ.			
БЛОК 2. ПОМЕЩЕНИЕ ТОРГОВОГО ЗАЛА			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
2.1 Полы, стены и оборудование в чистом состоянии; на товарах и полках отсутствует пыль.			
2.2 Витрины чистые снаружи (без разводов) и изнутри (без следов загрязнений: потеков, крошек и т.п.). Рабочая зона за прилавками чистая, поверхности тщательно обработаны, посторонние предметы отсутствуют.			
2.3 Торговый инвентарь (ножи, лопатки, щипцы и пр.) за витринами чистый, цветовая маркировка присутствует.			
2.4 Проходы свободны, не загромождены пустыми и брошенными тележками, тарой, ящиками с товаром (бесхозный товар в торговом зале отсутствует).			
2.5 Все сотрудники имеют опрятный и аккуратный внешний вид; рабочая униформа соответствует стандартам компании. На рабочих местах исключено использование мобильных телефонов для личных разговоров, жевание жвачки; у всего персонала одеты бейджи.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQ.			
БЛОК 3. АКЦИОННЫЙ ТОВАР			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
3.1 На фасаде при входе в магазин размещены актуальные баннеры с изображением акционных товаров			
3.2 Все акционные товары имеются в наличии, выложены на расширенной выкладке и промаркированы (выделены) соответствующими ценниками.			

3.3 Все товары из категории ТОП-10 присутствуют в наличии, выложены на расширенной выкладке и промаркированы (выделены) соответствующими ценниками.			
3.4 На акционных паллетах и в корзинах представлены позиции текущей акции; выкладка насыщенная, все товары выделены соответствующими ценниками.			
3.5 Все товары из списка акции текущего периода (14-дневный цикл) есть на остатках, выкладка в торговом зале выполнена по стандарту, выделение соответствующими ценниками			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQ.			

БЛОК 4. ЗОНА ФРОВ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
4.1 Проверяется соблюдение установленных температурных режимов хранения для соответствующей продукции.			
4.2 Зелень размещена блоками в холодильном оборудовании, состояние свежее.			
4.3 Бананы второго сорта соответствуют допустимому для продажи качеству; срок их реализации истекает не позднее конца текущего дня.			
4.4 Списание и утилизация некондиционной продукции производится ежедневно в соответствии с регламентом (подтверждается видеофиксацией и физической проверкой отсутствия скоплений брака на складах и в камерах).			
4.5 "Мини-инвентаризации" ФРОВ проводятся не реже одного раза в 14 дней			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQ.			

БЛОК 5. ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
5.1 Выкладка выглядит "насыщенно", пустоты на полках отсутствуют; все ценники присутствуют и хорошо читаемы.			
5.2 Информация о составе, пищевой и энергетической ценности, сроках годности и условиях хранения ХБИ собственного производства доступна для покупателей.			
5.3 Проверяется соответствие фактических температурных режимов хранения установленным нормативам для хлебобулочных изделий и тортов.			
5.4 Формирование заказов на хлебобулочные изделия и торты производится своевременно; объем заказа рассчитывается с учетом динамики продаж и текущих остатков.			

5.5 Обеспечено наличие акционных товаров категории; заказы на данные позиции оформлены, их количество рассчитано на основе динамики продаж и текущих остатков.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 6. ОТДЕЛ МОЛОЧНОЙ ГАСТРОНОМИИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
6.1 Планограмма молочного отдела соблюдена в полном объеме.			
6.2 Выкладка выглядит "насыщенно", "дыры" на полках отсутствуют.			
6.3 Журнал контроля сроков годности ведется, находится в наличии и доступен для проверки.			
6.4 Сроки годности на продукцию молочной гастрономии не нарушены (выборочная проверка 10 SKU/СКЮ).			
6.5 Проверяется соответствие фактических температурных режимов хранения установленным нормативам для молочной гастрономии.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 7. ОТДЕЛ МЯСНОЙ ГАСТРОНОМИИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
7.1 Планограмма отдела мясной гастрономии соблюдена в полном объеме.			
7.2 Выкладка насыщенная, "дыры" на полках отсутствуют.			
7.3 Товары относящиеся к категориям SKVI и KVI имеются в наличии, информация на ценниках актуальная.			
7.4 Сроки годности на продукцию мясной гастрономии не нарушены (выборочная проверка из 5 SKU/СКЮ).			
7.5 Журнал контроля сроков годности ведется, находится в наличии и доступен для ознакомления.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 8. СЫРНАЯ ПРОДУКЦИЯ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
8.1 Выкладка насыщенная, пустоты отсутствуют.			
8.2 Товары относящиеся к категориям SKVI и KVI имеются в наличии, информация на ценниках актуальная.			
8.3 Планограмма отдела сыров соблюдена в полном объеме.			
8.4 Сроки годности на сырную продукцию не нарушены (выборочная проверка по 5 SKU/СКЮ).			
8.5 Журнал контроля сроков годности ведется, находится в наличии.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 9. СВЕЖИЕ САЛАТЫ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
9.1 Выкладка насыщенная, пустоты на полках отсутствуют.			
9.2 Весь товар имеет товарный вид: отсутствуют признаки заветренности, излишней жидкости, несвежести.			
9.3 Маркировка с указанием даты производства и срока годности на товары актуальна и соответствует продукции.			
9.4 Товар в упаковке изготовителя промаркирован и хранится в холодильных камерах с соблюдением требуемых температурных режимов.			
9.5 Соблюдаются установленные сроки реализации; персонал может подтвердить актуальность срока для конкретного товара.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 10. СЫРОЕ МЯСО, ПТИЦА И МЯСНЫЕ П/Ф

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
10.1 Выкладка выглядит "насыщенно", "дыры" на полках отсутствуют.			
10.2 Выкладка весовой куриной разделки соответствует стандарту: сделана аккуратно и выглядит привлекательной для покупателя.			
10.3 Маркировка с указанием даты производства и срока годности на товары актуальна и соответствует продукции.			
10.4 Соблюдаются установленные сроки реализации; персонал может подтвердить актуальность срока для конкретного товара.			
10.5 Все акционные позиции имеются в наличии, представлены в расширенной выкладке, промаркированы ценниками соответствующего цвета формата А4.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 11. СЫРАЯ РЫБА И РЫБНЫЕ П/Ф

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
11.1 Выкладка выглядит "насыщенной"			
11.2 Соблюдаются установленные сроки реализации; персонал может подтвердить актуальность срока для конкретного товара.			
11.3 Маркировка с указанием даты производства и срока годности на товары актуальна и соответствует продукции.			
11.4 На термоэтикетке очищенной рыбы указан вес; информационная табличка об изменении веса после очистки присутствует и расположена на видном для покупателя месте.			
11.5 Выполнена проверка соответствия фактических температурных режимов хранения установленным нормативам для сырой рыбы и полуфабрикатов.			

[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 12. КУРА-ГРИЛЬ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
12.1 Курица-гриль имеется в наличии, состояние свежее, продукция подается в подогретом виде.			
12.2 Ценник формата A4 присутствует, информация на нем актуальна.			
12.3 Маркировка с указанием даты производства и срока годности на курицу-гриль актуальна.			
12.4 Информация о составе, пищевой и энергетической ценности, сроках годности и условиях хранения курицы-гриль и ее частей представлена на витринах в доступном для покупателей месте.			
12.5 Проверяется соответствие фактических температурных режимов хранения установленным нормативам для курицы-гриль.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 13. КОНФЕТЫ (ВЕСОВЫЕ)			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
13.1 Ячейки с весовыми конфетами заполнены, пустые ячейки отсутствуют.			
13.2 На все позиции весовых конфет присутствуют актуальные ценники.			
13.3 Маркировка с упаковки производителя (с указанием даты производства и срока годности) размещена в соответствующей ячейке с конфетами.			
13.4 Фасовочные пакеты для покупателей в отделе имеются в достаточном количестве.			
БЛОК 14. ТОВАРЫ ТОП, SKVI И KVI-МАЯЧКИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
14.1 На ежедневной основе менеджером магазина осуществляется контроль наличия товаров из категории SKVI, KVI, ТОП-100 в торговом зале и наличия актуальных ценников на них.			
14.2 При отсутствии каких-либо товаров из категории SKVI, KVI, ТОП-100 в торговом зале информация по OOS своевременно поступает в департамент цепочек поставок.			
БЛОК 15. ЦЕННИКИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
15.1 В ходе проведенного аудита выкладки в торговом зале фактов отсутствия ценников на представленный товар не выявлено.			
15.2 В ходе выборочной проверки 15-20 ценников с использованием ТСД несоответствий между ценником и данными в системе не обнаружено.			

15.3 Имеется в наличии распечатанный перечень товаров ежедневной утренней переоценки за подписью супервайзера или менеджера торговой точки.			
15.4 Соблюдается правило "один товар = один ценник": на стеллажах и витринах отсутствуют неактуальные ценники вперемешку с актуальными.			
15.5 Фактические остатки товаров соответствуют учетным данным в системе (проверить через ТСД не менее 15-20 SKU).			
БЛОК 16. ТСД			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
16.1 Магазин ежедневно использует режим "Пополнение полок" в ТСД для управления запасами.			
16.2 Все задания по пополнению полок через ТСД завершены сотрудниками до середины текущего дня.			
16.3 У менеджера хранятся все подписанные листы отчетов по пополнению полок за предыдущие дни; все листы заверены ответственным сотрудником.			
БЛОК 17. РАБОТА КАСС			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
17.1 Кассиры знают базовые стандарты обслуживания покупателей (выборочная проверка знания скрипта кассира подтверждает это).			
17.2 Выполнена проверка наличия достаточного запаса акционного товара в прикассовой зоне и актуальность рекламных материалов (двусторонних листовок).			
17.3 Кассиры активно предлагают покупателям товары импульсных покупок, размещенные в зоне касс.			
17.4 Планограммы прикассовых стеллажей соблюдены на 100%, запасы в системе корректны, стеллажи заполнены товаром; все товары в наличии, ценники актуальные.			
17.5 Все необходимые виды пакетов (на 4кг, на 7кг, рулонные) имеются в наличии на кассе, запас достаточный			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
БЛОК 18. ЦЕХА (СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО)			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
18.1 Уборочный инвентарь (швабры, ветошь для пола, ведра) не хранится в цехах, а размещен в моечной комнате; инвентарь промаркирован по цехам.			
18.2 Раковины для мытья рук (рукомойники) содержатся в чистоте, оснащены жидким мылом, дозаторами и дезинфицирующими средствами.			
18.3 Продавцы витрин, пекари, мясники при работе используют головные уборы; продавцы за витринами работают в перчатках; мясники в цехе одеты в защитную "кольчужную" спецодежду.			

18.4 Санитарное состояние мясного цеха: чистые полы, стены, рабочие поверхности; посторонние предметы отсутствуют; соблюдается и контролируется температурный режим.			
18.5 Санитарное состояние рыбного цеха: чистые полы, стены, рабочие поверхности; посторонние предметы отсутствуют; соблюдается и контролируется температурный режим.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 19. ПРИЕМКА ТОВАРА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
19.1 По результатам выборочной проверки контроля приемки товара фактов расхождений не выявлено: фактически принятый товар соответствует документам по количеству и качеству.			
19.2 На рампе размещены предупреждающие таблички о запрете выноса ТМЦ без сопроводительных документов.			
19.3 Бракованный товар хранится организованно и упорядоченно, отдельно от качественного, в зоне с маркировкой "БРАК".			
19.4 Бракованный товар, размещенный в зоне хранения брака, своевременно перемещен в торговой системе на виртуальный "Склад брака".			
19.5 На все товары, снятые с реализации (из ТЗ или склада) по причине истечения срока годности или при наличии следов механических повреждений, оформлен Акт порчи.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 20. СКЛАДЫ И ХК

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
20.1 В складских помещениях поддерживается порядок и чистота: полы и стены чистые; мероприятия по уборке проводятся регулярно и своевременно.			
20.2 На складах и в холодильных камерах соблюдаются правила товарного соседства; товары одного наименования сгруппированы и складированы в одной зоне; все стеллажные полки подписаны.			
20.3 Зона хранения тары четко обозначена; тара рассортирована и хранится по видам (оборотная тара, тара поставщиков).			
20.4 Оборотная тара складировается аккуратно и упорядоченно, в специально отведенном для этого месте и сдается своевременно.			
20.5 При выборочной проверке не менее 10-ти товарных позиций в складских помещениях и камерах просрочки не обнаружено.			

[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			
---	--	--	--

БЛОК 21. СЛУЖЕБНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
21.1 В кабинетах администрации, главного товароведа, старшего кассира поддерживается чистота и порядок; документы и личные вещи хранятся аккуратно; посторонние предметы отсутствуют.			
21.2 Освещение в служебных помещениях функционирует исправно.			
21.3 Санитарное состояние комнаты для приема пищи персоналов удовлетворительное: имеется график еженедельной уборки.			
21.4 Организован сбор грязной спецодежды: установлены промаркированные корзины ("Чистая спецодежда", "Грязная спецодежда").			
21.5 Санитарное состояние комнаты фасовки свежих ФРОВ удовлетворительное: поддерживается общий порядок и чистота; отсутствует запах гнили; брак оперативно вывозится на рампу; посторонние предметы отсутствуют.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 22. ПРОЦЕССЫ МАГАЗИНА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
22.1 Списание некондиционных товаров осуществляется в магазине ежедневно в строгом соответствии с регламентом списания и утилизации.			
22.2 Ежедневно формируется Отчет о товарах с отрицательными запасами. По выявленным расхождениям проводятся корректировки в торговой системе.			
22.3 На еженедельной основе формируется отчет по товарам без движения. Фактическое наличие товара проверяется: если он есть на складе, выносится в зал; при отсутствии оформляется корректировка в системе.			
22.4 Проверка последнего отчета по товарам без движения, полученного из офиса: состояние товаров (выложены ли), наличие ценников (выборка из 20-25 позиций)			
22.5 В торговой системе отсутствуют незакрытые документы со статусом "в пути" и сроком давности более 3 дней. По документам старше 3 дней менеджер ведет расследование причин.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

БЛОК 23. ПЕРСОНАЛ, ТБ, ОТ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
23.1 График работы сотрудников на текущий месяц размещен на информационной доске для персонала.			

23.2 Все заявки на подбор персонала рассмотрены менеджером магазина и соответствуют открытым вакансиям в штатном расписании.			
23.3 Журнал учета инструктажей по технике безопасности (ТБ) и охране труда (ОТ) ведется, регулярно и своевременно заполняются записи о проведенных инструктажах.			
23.4 Журнал учета посещений магазина мерчендайзерами поставщиков ведется, записи вносятся регулярно.			
23.5 Проверена укомплектованность штата: достаточное количество персонала на кассах, в торговом зале и на складе в соответствии с нагрузкой.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQA.			

Суть чек-листа: это инструмент для детальной проверки работы продуктового магазина. Чек-лист включает перечень критериев, которые позволяют оценить состояние различных зон магазина, работу персонала и соблюдение бизнес-процессов.

Для чего может использоваться:

- X для проверки состояния прилегающей территории и входной зоны (чистота, порядок, исправность элементов инфраструктуры, состояние урн и тележек);
- X для контроля работы касс и прикассовой зоны (соблюдение стандартов обслуживания, наличие акционных товаров и необходимых пакетов, соблюдение планограмм);
- X для оценки состояния торгового зала и отдельных отделов (соблюдение планограммы выкладки, наличие товара, состояние оборудования, чистота);
- X для контроля складских помещений и зоны приёма товара (чистота, порядок, соблюдение правил хранения, ведение необходимой документации);
- X для проверки соблюдения санитарных норм и правил техники безопасности;
- X для контроля знания персоналом своих обязанностей и стандартов работы.

На что направлен:

- X на обеспечение высокого уровня обслуживания покупателей;
- X на поддержание чистоты и порядка в магазине и на прилегающей территории;
- X на контроль соблюдения внутренних регламентов и стандартов работы;
- X на своевременное выявление и устранение проблем в бизнес-процессах;
- X на обеспечение соответствия работы магазина установленным требованиям и стандартам.

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 повышение качества обслуживания и удовлетворённости покупателей;
- X соблюдение внутренних регламентов и снижение риска нарушений;
- X оптимизация бизнес-процессов и повышение эффективности работы магазина;
- X своевременное выявление и устранение проблем, влияющих на прибыль и репутацию магазина;
- X обеспечение соответствия работы магазина установленным стандартам и требованиям.