

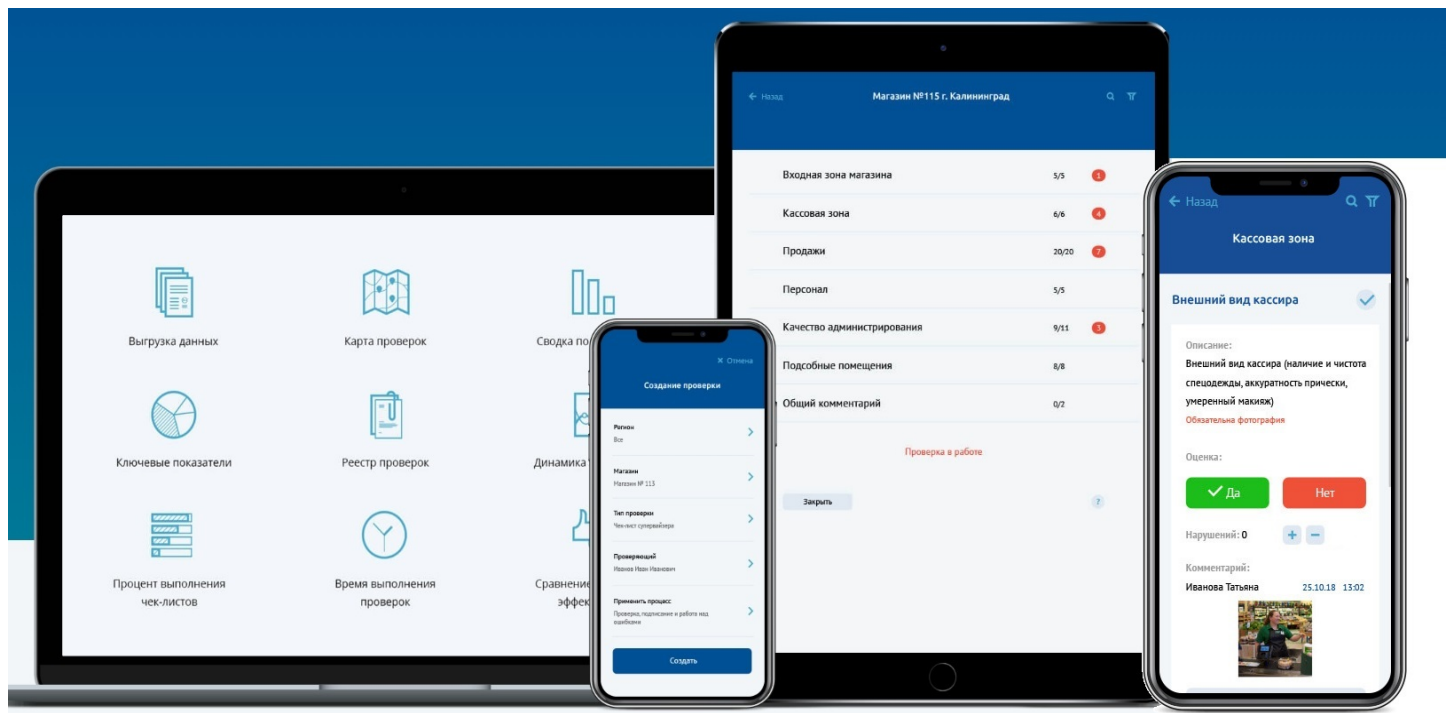


Чек-лист товароведа продуктового магазина (супермаркета)

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 товароведа 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 RETAILIQ

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 RETAILIQ

БЛОК 1. ФРОВ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
1.1 ФРОВ размещены в соответствии с утвержденной схемой, отсутствуют признаки порчи и гниения, представлен ТОП-ассортимент продукции, холодильное оборудование поддерживается в исправном техническом состоянии			

БЛОК 2. МОЛОЧКА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
2.1 Молочные продукты: представлен полный ассортимент по всем категориям, включая обязательные бренды, соблюдены требования планаграммы. Холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.			

БЛОК 3. МЯСНАЯ ГАСТРОНОМИЯ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
3.1 Ассортимент колбасной гастрономии представлен во всем категориям, соблюдены пропорции выкладки, отсутствуют "дыры" (пустоты). Поддерживается необходимый температурный режим, холодильное оборудование исправно.			

БЛОК 4. ПТИЦА, ПРЕСЕРВЫ, ЯЙЦО

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
4.1 Пресервы, охлажденная птица и яйца: обеспечена полнота ассортиментной матрицы, в реализации присутствуют охлажденные тушки птицы и полуфабрикаты. Холодильное оборудование функционирует исправно.			

БЛОК 5. МАЙОНЕЗ, СЫРЫ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
5.1 Сыры и майонез: ассортиментная линейка представлена в полном объеме, выкладка соответствует плануграмме, на витрине имеется весовой сыр. Холодильное оборудование исправное, чистое.			

БЛОК 6. ЗАМОРОЗКА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
6.1 Замороженная продукция: товары размещены согласно схеме, холодильное оборудование в исправном состоянии			

БЛОК 7. ХБИ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
7.1 Хлебобулочные изделия: представлены все категории ассортимента, позиции СТМ есть в наличии, выкладка соответствует плануграмме, пустоты отсутствуют			

БЛОК 8. АКЦИИ И ПРОМО

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
8.1 Обеспеченность ассортиментом согласно действующим акциям и промо.			

БЛОК 9. БРАК

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

9.1 Бракованная продукция при наличии брака размещена в специализированных зонах: холодильных камерах, морозильных ларях и зоне хранения сухого брака. Объем брака минимален, товар упорядочен.			
--	--	--	--

Суть чек-листа: это инструмент для систематической проверки состояния различных товарных зон в продуктовом магазине (супермаркете). Чек-лист содержит перечень критериев, которые помогают товароведу контролировать выкладку товаров, состояние холодильного оборудования, наличие обязательного ассортимента и другие важные аспекты работы магазина.

Для чего может использоваться:

- X для проверки соответствия выкладки товаров утверждённым схемограммам и планограммам;
- X для контроля наличия ТОПовых и обязательных товаров в ассортименте;
- X для оценки состояния холодильного и другого торгового оборудования;
- X для выявления признаков порчи или гниения товаров;
- X для проверки полноты ассортиментной матрицы в разных категориях (молочные продукты, мясная гастрономия, пресервы, яйца, замороженная продукция и т. д.);
- X для контроля соблюдения температурных режимов;
- X для проверки обеспечения ассортимента по текущим акциям и промо;
- X для контроля упорядоченности хранения бракованной продукции.

На что направлен:

- X на обеспечение правильной выкладки и размещения товаров;
- X на поддержание высокого качества и свежести продукции;
- X на соблюдение корпоративных стандартов и требований к ассортименту;
- X на контроль исправности и чистоты торгового оборудования;
- X на своевременное выявление и устранение проблем с ассортиментом и выкладкой товаров;
- X на упорядоченное хранение бракованной продукции.

Выгоды и преимущества для аудитора:

- X стандартизация процесса проверки и снижение вероятности пропуска важных пунктов;
- X экономия времени благодаря чёткой структуре и последовательности проверок;
- X уменьшение риска ошибок благодаря использованию формализованного инструмента;
- X упрощение процесса фиксации результатов проверки и подготовки отчётности.

Выгоды и преимущества для компании:

- X поддержание высокого уровня сервиса и привлекательности магазина для покупателей;
- X соблюдение корпоративных стандартов и нормативных требований;
- X своевременное выявление и устранение проблем с ассортиментом, выкладкой и состоянием товаров;
- X оптимизация работы с товаром и торговым оборудованием;
- X повышение удовлетворённости покупателей и лояльности к магазину;
- X минимизация рисков, связанных с несоблюдением требований и стандартов.