

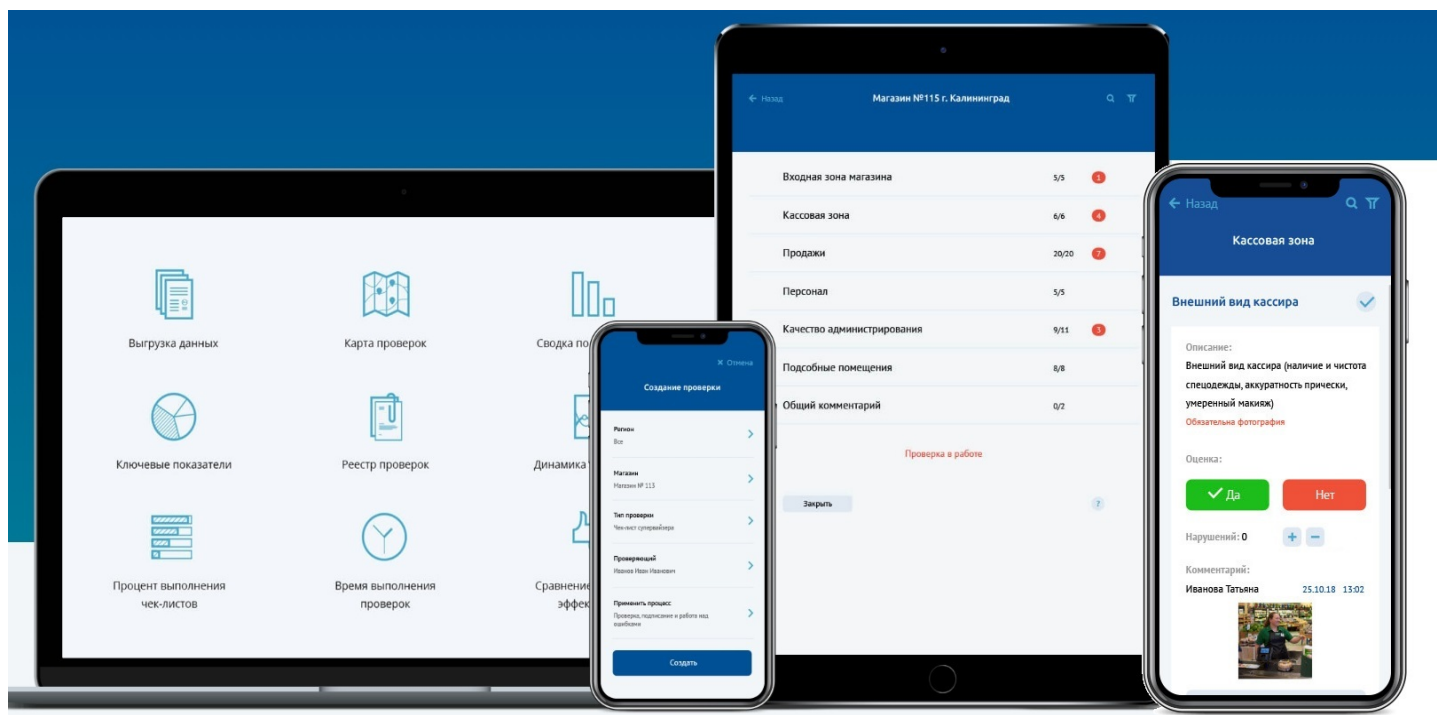


Чек-лист управляющего (директора) продуктового дискаунтера

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
- * Брендирование 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 управляющего (директора) 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 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. ЗОНА ВХОДА И ПРИЛЕГАЮЩАЯ ТЕРРИТОРИЯ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
1.1 Территория перед торговой точкой, включая крыльцо и парковку, содержится в чистоте (в зимний период обеспечено своевременное удаление снега и наледи).			
1.2 Входная группа, стеклянные поверхности и двери чистые, отсутствуют повреждения стекол. Тепловая завеса находится в рабочем состоянии.			
1.3 Информационная вывеска с режимом работы магазина имеет презентабельный вид, размещена на видном месте, поверхность чистая, крепление ровное.			
1.4 Информационные сообщения от администрации торговой точки закреплены с использованием специализированных держателей или прозрачного скотча, размещены аккуратно. Отсутствует посторонняя реклама частных лиц и сторонних организаций.			
1.5 Урны, расположенные в зоне входа, содержатся в чистоте, заполнение не превышает 50% объема, вставлены мешки для мусора.			
1.6 Внешняя световая вывеска функционирует в полном объеме. Рекламные баннеры на фасаде надежно закреплены, отсутствуют провисающие и болтающиеся элементы.			
1.7 Входная зона и грязезащитные покрытия содержатся в чистоте, отсутствуют посторонние предметы и мусор.			
1.8 Информационные стенды для покупателей закреплены ровно, размещенные материалы расположены упорядоченно и аккуратно.			
1.9 Покупательские тележки и корзины расставлены в установленном порядке, находятся в чистом состоянии, отсутствуют механические повреждения.			
1.10 Все дверцы камер хранения для покупателей исправны, ключи с брелоками на каждой свободной ячейке.			
1.11 Охранник присутствует на своем рабочем месте. Система видеонаблюдения функционирует в штатном режиме.			

БЛОК 2. ПОМЕЩЕНИЕ ТОРГОВОГО ЗАЛА

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
2.1 Все источники освещения в торговом зале включены и функционируют без нарушений.			
2.2 Навигационные указатели с наименованиями отделов содержатся в чистоте, размещены ровно и корректно.			
2.3 Напольные покрытия, потолок и потолочные конструкции, световые короба и торговое оборудование содержатся в чистоте, отсутствуют следы пыли, грязи и мусора.			
2.4 На рабочих местах сотрудников торгового зала отсутствуют посторонние, не относящиеся к работе предметы.			

2.5 Фоновое музыкальное сопровождение работает, уровень громкости соответствует установленным нормам. Присутствуют актуальные рекламные материалы торговой сети.			
2.6 Размещенные рекламные носители (плакаты, флаеры, ценники формата А4) расположены аккуратным образом, внешний вид в соответствии с действующим бренд-буком.			
2.7 Все товарные позиции снабжены ценниками, оформленными в соответствии со стандартами, информация соответствует представленному товару.			
2.8 Товарная выкладка ровная, отсутствуют сквозные пустоты.			
2.9 Холодильные горки и лари не имеют следов инея ("шубы"), содержатся в чистоте. Температурный режим поддерживается в установленных рамках.			
2.10 Осуществлена выборочная проверка сроков годности по 2-3 товарным категориям (от 5 до 7 позиций в каждой группе).			
2.11 На стеллажах и в холодильных витринах отсутствуют позиции, потерявшие товарный вид.			
2.12 Проходы не заставлены пустыми тележками и тарой из-под товара, мешающими свободному проходу покупателей. Время нахождения тележек и поддонов с товаром после выкладки не превышает 5 минут.			
2.13 Пустые (недозаполненные) ДМП отсутствуют, высота товара укладывается в диапазон 80 - 150 см.			
2.14 Обеспечено наличие акционной активности, соответствие акционного ценника и товара, оформление промо-зон в соответствии с бренд-буком.			
2.15 Отсутствует неисправное оборудование (прайс-чекеры, кассы, весы, платежные терминалы)			

БЛОК 3. СТАНДАРТЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОКУПАТЕЛЕЙ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
3.1 При проявлении покупательского интереса сотрудники отделов сами иницируют контакт, ведут диалог в доброжелательной манере с поддержанием визуального контакта.			
3.2 При обращении покупателя к сотруднику в торговом зале обеспечивается оперативная помощь в поиске необходимого отдела или нужной товарной позиции.			
3.3 Качество готовой продукции СП и отдела ФРОВ соответствует критерию: "А КУПИЛ(А) БЫ Я ЭТОТ ТОВАР ДЛЯ СВОИХ РОДИТЕЛЕЙ?"			
3.4 Сотрудники кассовой зоны приветливы по отношению ко всем покупателям, в общении используют доброжелательную интонацию, применяют утвержденные речевые модули приветствия и обслуживания.			
3.5 На рабочем месте кассиры не допускают разговоров на отвлеченные темы. Использование мобильных телефонов в процессе работы исключено.			

3.6 Кассиры информируют покупателей о действующих акциях и специальных программах действующих в сети.			
3.7 Внутри кассовых боксов поддерживается чистота, отсутствуют посторонние предметы и товарные позиции.			
3.8 Очередь на кассах не превышает 5 человек. При образовании очереди открывается дополнительная свободная касса.			
3.9 Сигаретные боксы полностью заполнены товаром, отсутствуют пустые ячейки.			
3.10 Каждая касса позиции обеспечена фирменными пакетами торговой сети всех предусмотренных размеров (малый и большой)			

БЛОК 4. САНИТАРИЯ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
4.1 Пекари обеспечены полным комплектом санитарной одежды, включая перчатки и головные уборы.			
4.2 Весь персонал магазина одет в установленную форменную одежду, имеет опрятный внешний вид, обеспечен идентификационными бейджами.			

БЛОК 5. ВОЗВРАТЫ И СПИСАНИЕ

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
5.1 Неходовой товар (неликвид) размещен в холодильных камерах на выделенных стеллажах/полках. "Сухие" группы товаров - в отдельной зоне "Брак" с маркировкой, отсортированные и подготовленные к процедурам возврата или списания. Отсутствует просроченный брак старше месяца.			

БЛОК 6. ОТЧЕТНОСТЬ МАГАЗИНА

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
6.1 Обеспечено ежедневное предоставление фотоотчетов по следующим категориям: овощи-фрукты, сыры, охлажденное мясо и птица, гастрономия, хлебобулочные изделия.			
6.2 Выполняется формирование отчета по Акциям (не менее 2-х раз в неделю)			
6.3 Еженедельное формирование отчета по ассортиментной матрице (обеспеченность активным ассортиментом не ниже 99%).			
6.4 Проведение мини-ревизий в соответствии с утвержденным графиком по группам: табачные изделия, элитные алкогольные напитки, овощи-фрукты, колбасные изделия и гастрономия, весовые сыры, охлажденные мясо и птица.			

Суть чек-листа: это инструмент для систематической проверки состояния и работы продуктового дискаунтера. Он включает перечень критериев, которые необходимо оценить, и помогает стандартизировать процесс контроля различных аспектов работы магазина.

Для чего может использоваться:

- X для оценки состояния территории перед магазином и зоны входа (чистота, работа тепловой завесы, состояние вывесок и информационных объявлений);
- X для проверки состояния торгового зала (освещение, чистота, выкладка товара, наличие и состояние ценников, работа оборудования);
- X для контроля соблюдения стандартов обслуживания покупателей (общение сотрудников с покупателями, работа кассиров);
- X для проверки соблюдения санитарных требований (наличие санитарной одежды у сотрудников, опрятный вид персонала);
- X для контроля состояния зоны АБК и процесса работы с неликвидным товаром;
- X для проверки выполнения стандартной отчётности (фотоотчёты, отчёты по акциям, ассортиментная матрица, мини-ревизии).

На что направлен:

- X на поддержание порядка и чистоты в магазине и на прилегающей территории;
- X на обеспечение соответствия работы магазина корпоративным стандартам и требованиям;
- X на контроль качества обслуживания покупателей и работы персонала;
- X на выявление и устранение возможных проблем с оборудованием, выкладкой товара, санитарным состоянием и другими аспектами работы магазина;
- X на обеспечение своевременного выполнения отчётности и ревизии.

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 и нормативных требований;
- X своевременное выявление и устранение проблем в работе магазина и персонала;
- X оптимизация работы с товаром, оборудованием и отчётностью;
- X повышение удовлетворённости покупателей и лояльности к магазину;
- X минимизация рисков, связанных с несоблюдением требований и стандартов.