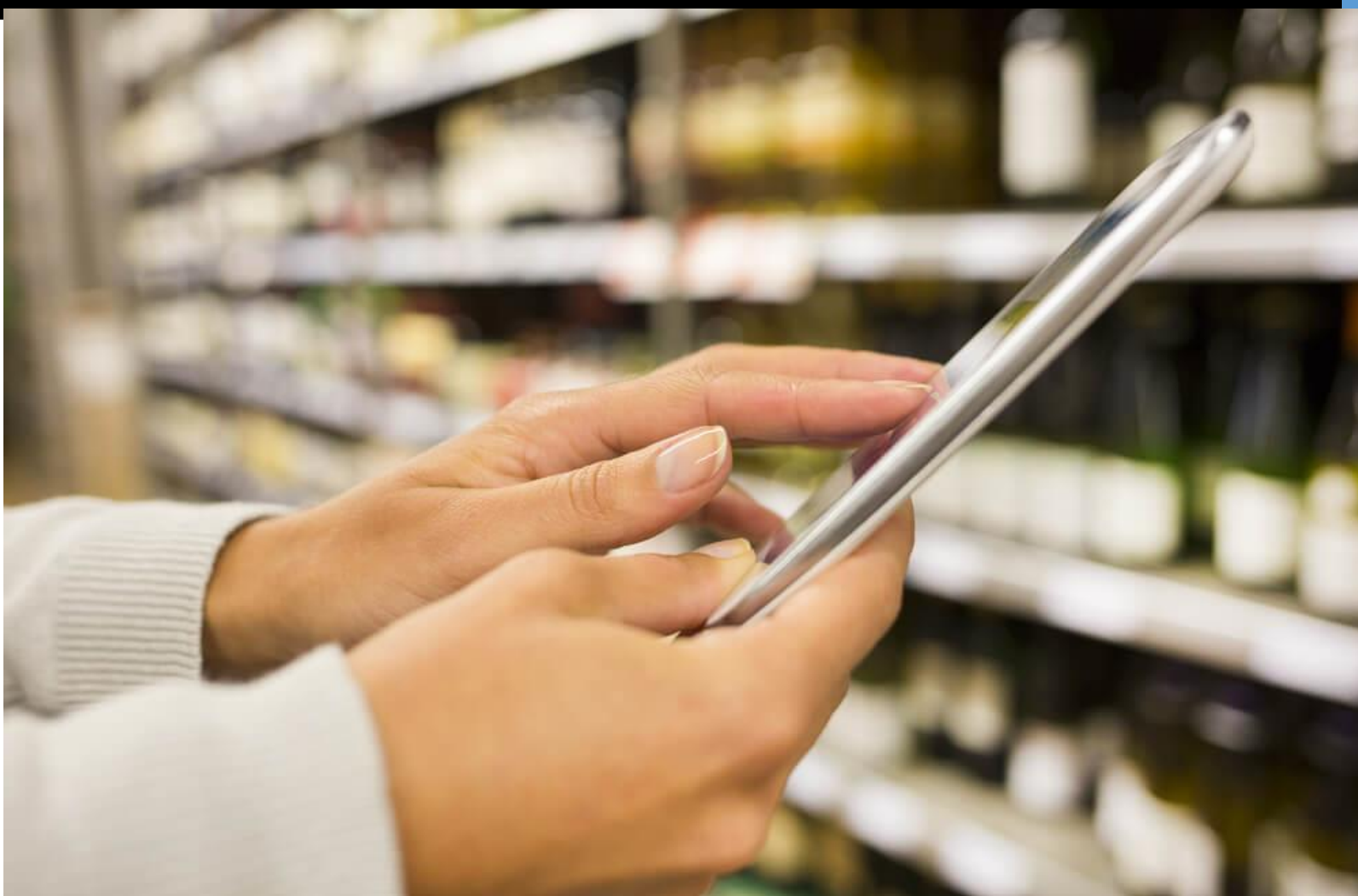


Готовый чек-лист регионального / территориального директора сети магазинов пива и спиртных напитков (алкомаркетов, винотек)



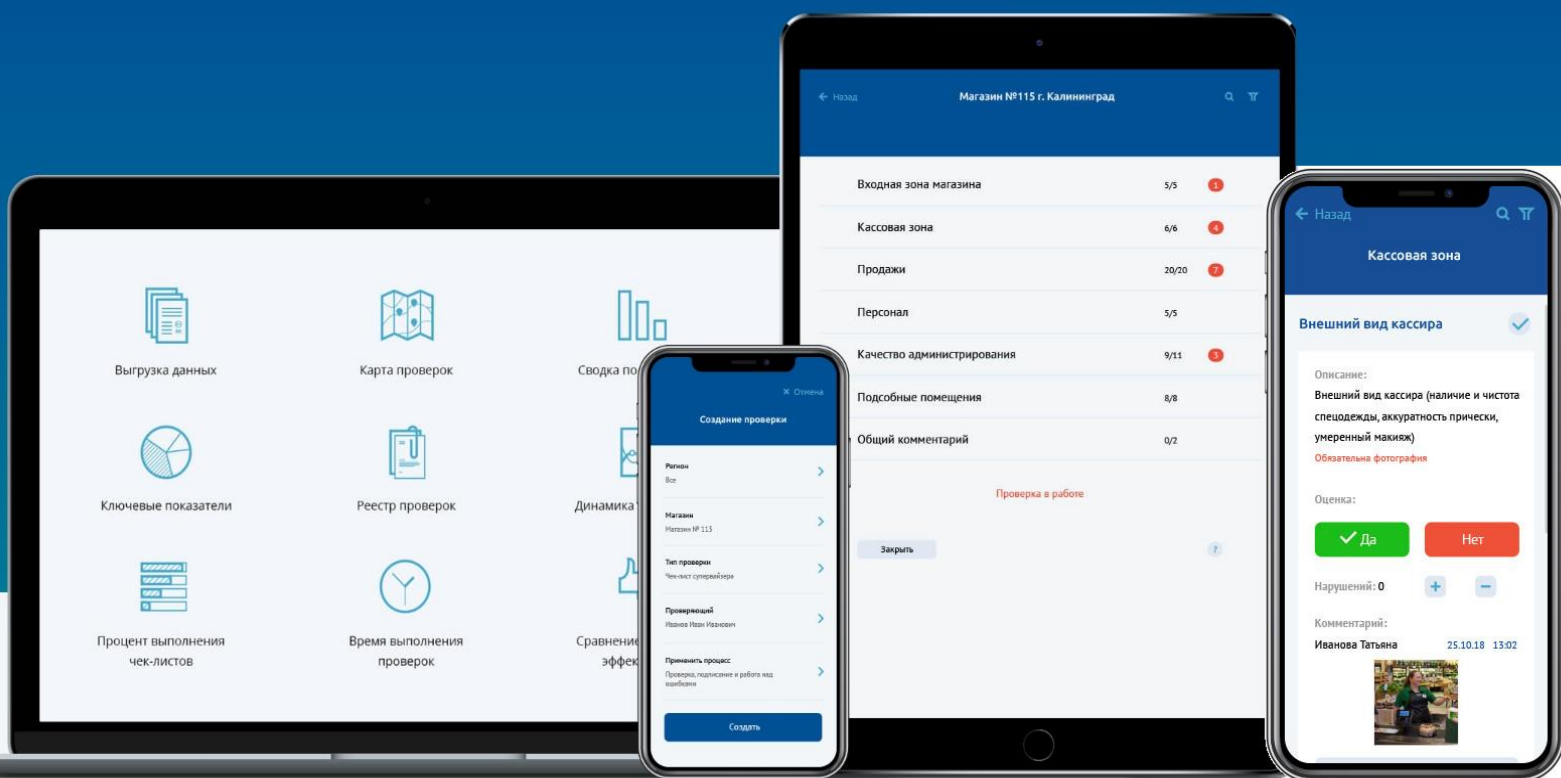
Доступно в RETAILIQA™

8 800 250 33 28

<https://rtlq.ru/>

info@retailqa.ru

Используйте электронный чек-лист регионального / территориального директора сети магазинов пива и спиртных напитков (алкомаркетов, винотек) в системе мобильного аудита **RETAILQA**



Преимущества использования

Удобно

- ✓ 10 типов оценок
- ✓ Конструктор чек-листов
- ✓ Система весов и баллов
- ✓ Web-отчеты для руководства
- ✓ Акции и фотоотчеты
- ✓ Push и email уведомления
- ✓ Контроль по геолокации
- ✓ Образцы и фото примеры
- ✓ Файловые вложения
- ✓ Аудио и видеозаписи
- ✓ Повторный контроль нарушений
- ✓ Ограничение прав пользователей
- ✓ Свой смартфон или планшет
- ✓ Поддержка iOS и Android
- ✓ Автономный режим работы

Выгодно

- ✓ Защита от надзорных органов
- ✓ Минимизация штрафов
- ✓ Сокращение потерь
- ✓ Экономия ФОТ
- ✓ Контроль регламентов и стандартов
- ✓ Адаптация персонала
- ✓ Внедрение системы мотивации
- ✓ Доступ для тайных покупателей
- ✓ Выделенный личный кабинет
- ✓ Бесплатный «пилот»
- ✓ Настройка «под ключ»
- ✓ Доработки под Клиента
- ✓ Интеграция со сторонним ПО
- ✓ Брендинг интерфейса
- ✓ Новые модули и функционал

Эффективно

- ✓ Замена бумаги и мессенджеров
- ✓ Ускорение сбора данных
- ✓ Снижение временных затрат
- ✓ Повышение качества работы
- ✓ Проверки, задачи, планирование
- ✓ Претензии
- ✓ Работа над ошибками
- ✓ Выявление неочевидных проблем
- ✓ Быстрая обратная связь
- ✓ Подключение сервисных служб
- ✓ Сценарии и процессы проверок
- ✓ Облачное хранение данных
- ✓ Доступ к данным по API
- ✓ Успешные кейсы внедрений
- ✓ Экспертиза по аудитам

ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ПРОВЕРКИ

Магазин:	
Адрес:	
Дата проверки:	
Время начала проверки:	
Дата предыдущей проверки:	
Объект посещен по геолокации*:	
Проверяющий/Аудитор:	
Куратор/Супервайзер:	
Управляющий:	
Сотрудники на смене:	
Примечание:	

*Доступно в RETAILQA

ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРОВЕРКИ

Дата завершения проверки:	
Время завершения проверки:	
Длительность проверки:	
Выявлено нарушений:	
Поставлено задач:	
Общий % выполнения чек-листа*:	
Общая сумма штрафа*:	
Замечания:	
С результатом ознакомлены (ФИО, должность, подпись):	

*Доступно в RETAILQA

БЛОК 1. ТТ СНАРУЖИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Уличная территория возле магазина находится в чистом состоянии, мусорная урна не переполнена, фасад и дверная фурнитура (ручка+доводчик) без повреждений	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Входная группа и вывеска чистые, без повреждений, следы деятельности вандалов (граффити) и посторонняя несанкционированная расклейка на фасаде отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все наружное освещение магазина, включая световые элементы вывески/рекламы - в рабочем состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Вывеска светится согласно сезону и времени суток (летом с наступлением сумерек, с 19-20 часов, зимой с 16-17 часов)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Во время посещения аудитора магазин открыт и работает, обслуживая покупателей. При визите проверяющего за 10-15 до начала работы ТТ согласно установленным часам работы, сотрудники смены уже на месте и ведут подготовку к открытию магазина	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В течение рабочего дня режим работы торговой точки соблюдается, запрещено беспричинное закрытие магазина (а также закрытие раньше регламентированного времени закрытия)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 2. ТТ ВНУТРИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Полы во всех помещениях магазина чистые, уборка выполняется по графику и по мере необходимости	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мусор в магазине выносится / выбрасывается своевременно, признаки захламления отсутствуют (пустые коробки, упаковка, скотч и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все стеклянные поверхности (включая витрины) чистые, грязь, пыль и следы пальцев отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Холодильное, торговое оборудование, товары чистые, без пятен, грязи и пыли	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Под пивными кранами нет грязной ветоши и тряпья	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В холодильной камере поддерживается чистота и порядок	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В служебных и подсобных помещениях поддерживается чистота и порядок	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

В кассовой зоне поддерживается чистота и порядок, нет посторонних вещей, пыли, мусора	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В кассовой зоне есть брендированная монетница с фирменным логотипом, в хорошем состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В кассовой зоне размещена информация о требуемых документах для подтверждения возраста покупателя, порядке обслуживания вне очереди и номер телефона предзаказа алкогольной продукции	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Запас визиток магазина на кассе достаточный	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 3. СОСТОЯНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ ТТ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Все внутреннее освещение, включая подсветку полок, витрин и холодильников, работает в штатном режиме	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Пивное оборудование в рабочем состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Холодильное / торговое / прочее оборудование в рабочем состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Рабочие ПК, ноутбуки, планшеты, кассовое оборудование и техника полностью в рабочем состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Пивные краны (пегасы) и каплесборники чистые, каждый сорт пива со своим каплесборником	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Торговые весы в рабочем состоянии, калибровка не сбита	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Телевизоры в торговом зале чистые, экраны без пятен и царапин, воспроизводится согласованный с отделом маркетинга видеоконтент	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Расстановка оборудования в кассовой зоне выполнено по утвержденной схеме	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Покрытия ТЗ без повреждений, чистые	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Магазин полностью укомплектован положенным уборочным инвентарем и достаточным запасом хозяйственных товаров	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В зоне размещения КЕГ поддерживается чистота и порядок	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 4. ПРОДАВЦЫ НА СМЕНЕ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
У всех сотрудников одеты именные бейджики	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Внешний вид продавцов чистый, аккуратный, опрятный. Одеты в фирменную одежду. Длинные волосы у девушек убраны в пучок или хвост. Руки чистые, опрятные, ногти аккуратно подстрижены. Запах пота, табака и перегара отсутствует	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Количество сотрудников соответствует штатному расписанию	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
SMART-задачи, поставленные руководством, оперативно выполняются	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Личные вещи сотрудников магазина хранятся в специально отведенном для этого помещении	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В ходе проверки аудитором не выявлено случаев скрытого курения или употребления алкоголя сотрудниками на рабочем месте	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 5. ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОКУПАТЕЛЕЙ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Обслуживание покупателей вежливое, грубость, игнорирование и пренебрежение отсутствует, продавцы приветствуют входящих покупателей и прощаются с выходящими из магазина	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Принятые стандарты обслуживания выполняются неукоснительно, продавцы демонстрируют профессионализм	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Продавцы работают в режиме увеличения среднего чека, предлагая допродажи, снеки и импорт	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Продавцы находятся на своих рабочих местах. При отсутствии покупателей, продавцы заняты рабочими процессами, связанными с выкладкой товара, ценниками и уборкой	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
При появлении покупателя в магазине, продавцы незамедлительно откладывают все второстепенные дела и переключают свое внимание на покупателя	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Личные вещи и еда сотрудников находятся в специально отведенном для этого месте	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Посторонние лица за кассу, заприлавочную зону и в служебные помещения не допускаются	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 6. ТОВАР И ЦЕННИКИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Все сорта разливного пива обеспечены этикетками	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ценники на разливное пиво оформлены по стандартам, информация актуальная	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ценники на бутылочное пиво оформлены по стандартам, информация актуальная	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Ценники на алкоголь оформлены по стандартам, информация актуальная	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ценники на снеки и прочие продукты питания оформлены по стандартам, информация актуальная	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 7. ХРАНЕНИЕ ТОВАРА

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Температурный режим в холодильных камерах по номиналу (от 0 до +7°C)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Температурный режим в рыбных витринах и витринах со снеками по номиналу (от 0 до +12°C)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Товары выставленные в ТЗ имеют маркировку с указанием срока реализации, просроченные позиции, выходящие за рамки своего срока годности - отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В ТТ ведется список позиции, согласованных для возврата на склад	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мероприятия по контролю остатков и выявлению товаров с истекшим сроком годности осуществляются на постоянной основе	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Товары на складе хранятся на подтоварниках, не допустимо хранение продукции на полу. Все товары одной товарной категории хранятся в одном месте. Доступ к товарам свободный.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все товарные позиции, имеющиеся на складе, полностью представлены в торговом зале	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Продукция с истекшим сроком годности, нарушенной упаковкой, с выявленным браком и другими нарушениями показателей качества снимается с продажи и хранится отдельно	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 8. СТАНДАРТЫ РАБОТЫ ТТ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Сроки подключения разливного пива укладываются в двухнедельный период	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
График подключения пива имеется, заполнение своевременное	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все сорта пива подключены	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На кегах имеются наклейки с датой подключения	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Товары хранятся строго с учетом температурного режима хранения. Позиции, которые должны храниться в холоде помещены в холодильную камеру	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Холодные витрины простелены скатертью и крафтовой бумагой	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Процент заполнения полок для хранения пустой ПЭТ-тары не более 70%	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Пивная пересортица отсутствует	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 9. СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Краны промываются по графику, последняя дата промывки не просрочена	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все краны / пегасы в исправном состоянии, нет признаков протекания	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все краны / пегасы единого формата	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Пивные шланги чистые, внешние и внутренние загрязнения отсутствуют (грязь, внутренние отложения, пивной камень)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Водопроводные краны, сантехника и электрооборудование в рабочем состоянии, нареканий нет	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 10. БЕЗОПАСНОСТЬ ТТ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Система видеонаблюдения функционирует в штатном режиме	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сумма ДС в магазине соответствует с данными X-отчета	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Денежные средства не хранятся вне предназначенных для этого мест (только кассовый ящик и сейф)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ключи от кассового ящика, сейфа, входных дверей и служебных помещений находятся исключительно в ведении ответственных сотрудников (и никого более)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В ходе проверки по направлению СБ не выявлено наличия в магазине активированных дисконтных карт помимо карты магазина и продавца	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Доступ к документации, составляющей коммерческую тайну, а также к иной конфиденциальной информации не предоставляется посторонним лицам	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Службой безопасности проводится оперативная работа по выявлению фактов хищения, воровства и прочих "леваков". На постоянной основе проводятся беседы с сотрудниками о недопустимости мошеннических действий, ведущих к уголовной ответственности	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 11. АНТИКОВИДНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
ТТ обеспечена градусником	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Запас СИЗ достаточный (маски, перчатки, антисептик)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На полу нанесена разметка для соблюдения социальной дистанции	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В кассовой зоне и на входе имеется санитайзер для покупателей	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Журнал контроля температуры ведется	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Журнал санитарной обработки помещений ведется	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 12. РАСХОДНИКИ И ХОЗТОВАРЫ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Положенные для осуществления повседневной деятельности ТТ расходные материалы в наличии, запас достаточный (пакеты и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хозтовары в наличии, запас достаточный	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Канцтовары в наличии, запас достаточный	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Минимальный запас (от 3 шт.) газовых баллонов всегда в наличии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		