

Готовый лайн-лист менеджера-администратора столовой (сетевой общепит)



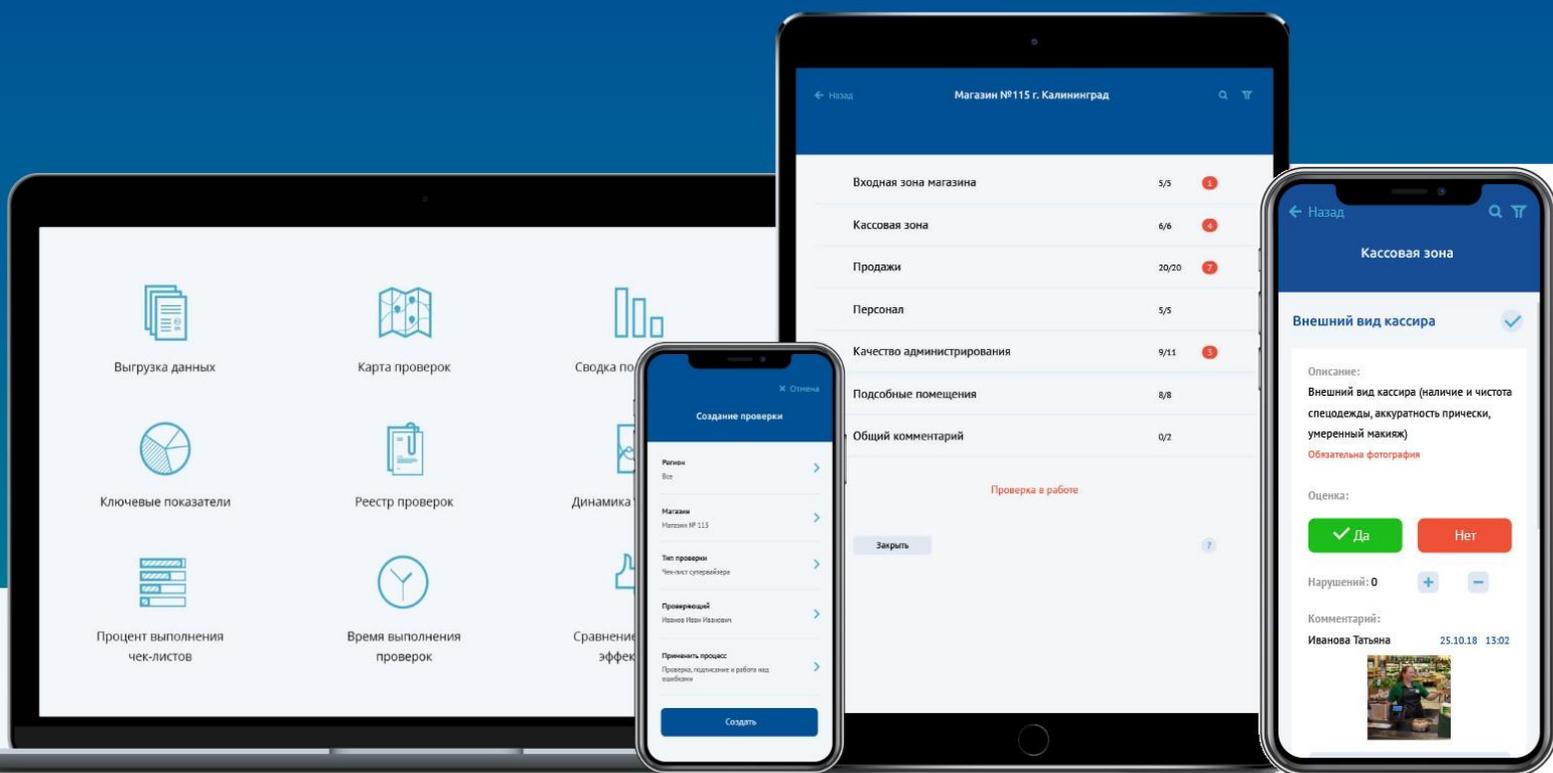
Доступно в RETAILIQA™

8 800 250 33 28

<https://rtlq.ru/>

info@retailqa.ru

Используйте электронный лайн-лист менеджера-администратора столовой (сетевой общепит) 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
- ✓ Месяц бесплатно
- ✓ 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

Объект проверки:	
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. ВХОД

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Фасад здания и входная группа чистые, вандальные надписи отсутствуют.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мусорная урна на месте, чистая, без повреждений, мусором не переполнена.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Вывеска светится с учетом времени суток.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 2. ГОСТЕВОЙ САУЗЕЛ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В санузле чисто, неприятных запахов нет.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Жидкое мыло, туалетная бумага имеется.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
График уборки санузла в наличии, заполнен.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 3. ЛИНИЯ РАЗДАЧИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Столовые приборы, подносы и салфетки в наличии, запас достаточный.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все заявленные по меню блюда в наличии (на раздаче)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники раздачи приветливы и дружелюбны, используют скрипты, применяют навыки техники продаж.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 4. КАССА

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
На кассовой зоне нет никаких сложностей и проблем (оборудование, ПО, размен)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Кассир приветлив, оказывает гостеприимство, расчет клиентов-гостей проводит быстро и точно.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 5. ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В гостевом зале поддерживается чистота и порядок (пол, стены, мебель, декор)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Столы оперативно освобождаются после ухода клиентов-гостей, завалы из подносов и грязной посуды отсутствуют.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники зала приветливы и дружелюбны, стандарты обслуживания клиентов-гостей соблюдаются.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Гости-клиенты субъективно довольны обслуживанием, расслаблены, в хорошем настроении.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все растения живые и ухоженные, расстановка выполнена рационально.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 6. ЗОНА БАРА

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
На рабочем месте бармена чистота и порядок (при наличии бара)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Бармен ведет себя дружелюбно и гостеприимно, гостей-клиентов обслуживает с улыбкой, применяет навыки техники продаж.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 7. ОБЩАЯ АТМОСФЕРА

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В гостевом зале комфортный уровень звукового сопровождения.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В гостевом зале комфортный уровень температуры.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В гостевом зале отсутствуют неприятные запахи.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 8. МОЙКА

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
На мойке не скапливаются завалы из грязной посуды, все моется оперативно.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Мытье столовой посуды и приборов выполняется по утвержденным стандартам.

- Да
- Нет

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

--	--