

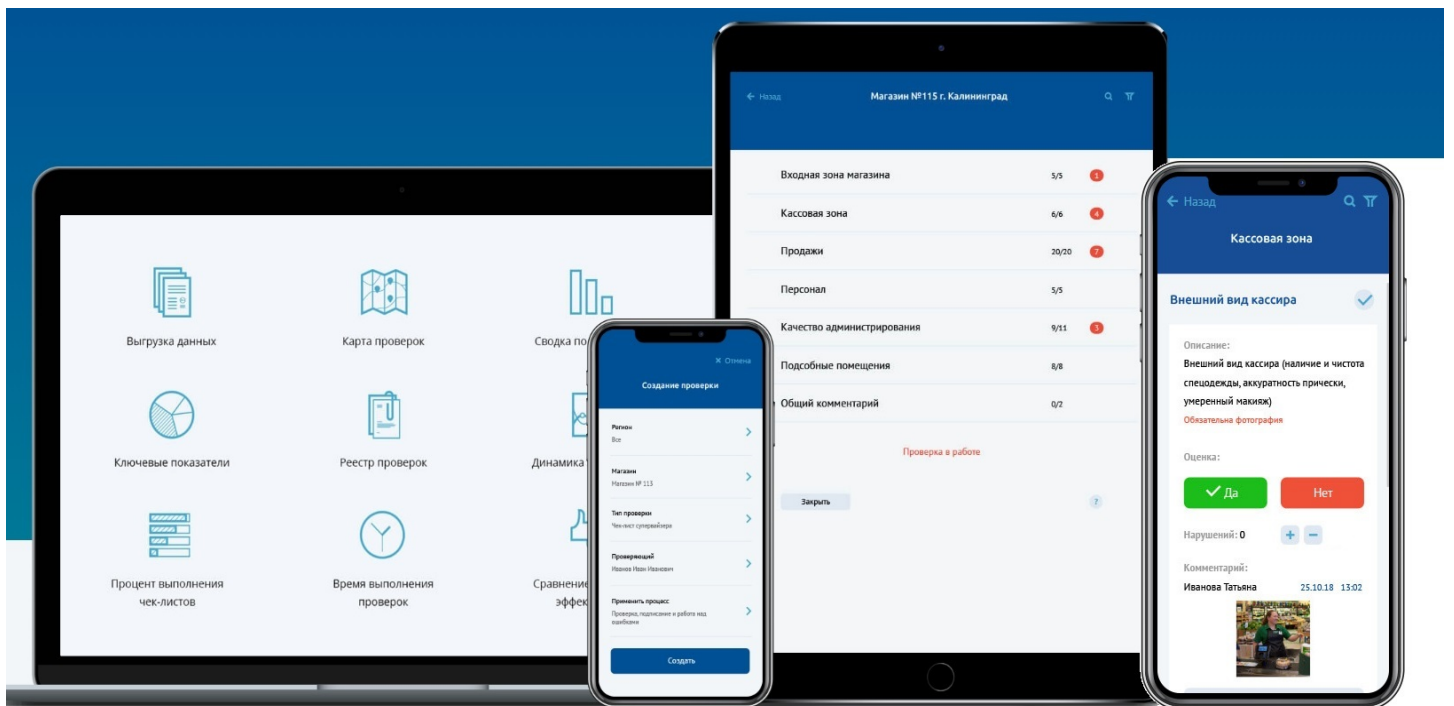


Чек-лист открытия булочной

Доступно на платформе RETAILIQ

т. 8 800 250 33 28 info@retailiq.ru

Электронные чек-листы, задачи, фотоотчеты, ML, BI-аналитика



* Преимущества использования RETAILIQ

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 открытия булочной

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. ВХОД С УЛИЦЫ			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
1.1 Целостность фасада			
1.2 Вывеска освещена			
1.3 Неоновая подсветка включена			
1.4 Чистота крыльца			
1.5 Чистота входной двери			
1.6 Мусорный бак свободен от мусора			
БЛОК 2. ТОРГОВЫЙ ЗАЛ БУЛОЧНОЙ			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
2.1 Чистота полов в торговом зале булочной			
2.2 Чистота столов и стульев в ТЗ			
2.3 Чистота клиентской мебели в ТЗ			
2.4 Сервировочная полка полностью укомплектована			
2.5 Мусорный бак свободен от мусора			
2.6 Чистые и сухие ковры			
2.7 Диспенсер заполнен			
2.8 Фоновая музыка включена, уровень звука комфортный			
2.9 Диспенсер функционирует			
БЛОК 3. ХЛЕБНЫЙ СТЕЛЛАЖ			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
3.1 Чиабата полностью допечена			
3.2 Выкладка хлеба по плануграмме			
3.3 Хлеб размещён в палеты			
3.4 Хлеб накрыт защитной тканью			
3.5 Фото выкладки отправлено территориальному управляющему			
БЛОК 4. ЗОНА ВЫПЕЧКИ			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
4.1 Вся продукция выпечена			
4.2 Сиропы использованы для полития соответствующей продукции			
4.3 Выкладка продукции по плануграмме			
4.4 Ровная установка ценников			
4.5 Чистые стёкла витрины			
4.6 Фото выкладки отправлено территориальному управляющему			
БЛОК 5. ЗОНА ПИРОГОВ			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
5.1 Выкладка пирогов по плануграмме			
5.2 Нарезка пирогов по стандарту			
5.3 Ровная установка ценников			
5.4 Чистые стёкла витрины			
5.5 Фото выкладки отправлено территориальному управляющему			
БЛОК 6. КОНДИТЕРСКАЯ ВИТРИНА			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
6.1 Выкладка кондитерских изделий по плануграмме			
6.2 Торты ориентированы лицевой стороной к клиентам			
6.3 Размещение/выставление напитков по плануграмме			
6.4 Ровная установка ценников			

6.5 Чистые стёкла витрины			
6.6 Фото выкладки отправлено территориальному управляющему			
БЛОК 7. ЗОНА/ШКАФ С ПЕЧЕНЬЕМ			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
7.1 Выкладка печенья по плануграмме			
7.2 Ровная установка ценников			
7.3 Чистые стёкла витрины			
7.4 Фото выкладки отправлено территориальному управляющему			
БЛОК 8. ЗОНА БАРА			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
8.1 Чистота полов в барной зоне			
8.2 Мусорный бак свободен от мусора			
БЛОК 9. ЗОНА НАПИТКОВ			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
9.1 Кофемашина/Термоплан функционирует			
9.2 Молоко залито			
9.3 Стаканы готовы к использованию			
БЛОК 10. КАССОВАЯ ЗОНА			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
10.1 Касса функционирует			
10.2 Терминал безнала активен			
10.3 Чистота зоны выдачи заказов			