

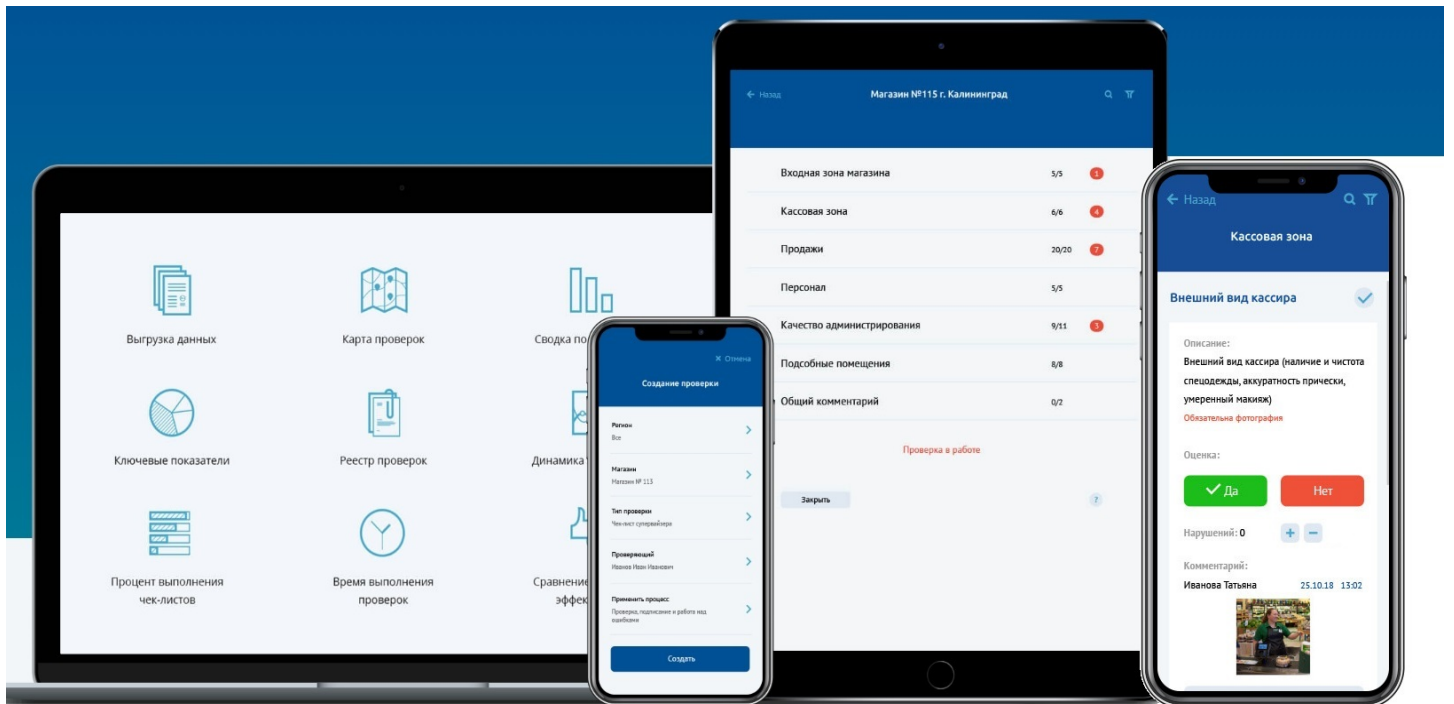


Чек-лист открытия кафе-кондитерской

Доступно на платформе RETAILIQ

т. 8 800 250 33 28 info@retailqa.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 кафе-кондитерской

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 RETAILIQA

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 RETAILIQA

БЛОК 1. ВХОДНАЯ ГРУППА			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
1.1 Проведен осмотр помещения с улицы на предмет наличия следов взлома, проведено снятие объекта с охраны, уведомление направлено в охранную компанию, журнал снятия/постановки заполнен.			
1.2 Наружные элементы (маркиза, козырек) в чистом состоянии.			
1.3 Входная группа соответствует стандартам: чистота, мусорный контейнер с замененным пакетом (заполнение мусором не более 75%).			
1.4 Придверный коврик в чистом виде.			
1.5 Уличное освещение отключено в соответствии с регламентом.			
БЛОК 2. ПЕРСОНАЛ, ЗАДАЧИ, ПЛАНИРОВАНИЕ			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
2.1 Утреннее собрание/летучка проведено: задачи на смену распределены и поставлены.			
2.2 Внешний вид сотрудников соответствует корпоративным стандартам: чистая выглаженная униформа, наличие бейджей, опрятная прическа и маникюр.			
2.3 Распределение обязанностей по открытию заведения между сотрудниками завершено.			
2.4 Персонал занял свои рабочие места за станциями.			
БЛОК 3. ПОМЕЩЕНИЕ ТОРГОВОГО ЗАЛА			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
3.1 Напольное покрытие в чистом состоянии, мусорные пакеты установлены во всех урнах торгового зала.			
3.2 Под горкой с тортами вода слита.			
3.3 Фоновая музыка включена на комфортном для слуха уровне громкости, плейлист утвержденный.			
3.4 Температурный режим в зале соответствует сезонным нормам: свыше 20С зимой, свыше 18С летом.			
3.5 Выполнен контроль температуры всего холодильного оборудования, журнал температурного контроля заполнен.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQА.			
БЛОК 4. РАБОЧЕЕ МЕСТО БАРИСТА			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
4.1 Кофемашина в рабочем активном состоянии, трубки/капучинатор промыты.			
4.2 Температура молока в холодильнике соответствует норме (2Ц6С), запас достаточный.			
4.3 Выполнен бракераж кофе, вкус/выход продукта соответствует утвержденным стандартам.			
4.4 В рабочей зоне поддерживается чистота и порядок, инвентарь упорядочен, все на своих местах.			
4.5 Стойка с сиропами в чистом состоянии, сиропы с датой, помпы рабочие, дозирование корректное.			

[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQА.			
БЛОК 5. ПРОДУКЦИЯ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
5.1 Торговый зал проверен на отсутствие просроченной продукции (стеллажи с печеньем, тортовая горка, зона импульсных товаров)			
5.2 В зоне размещения импульсных товаров чистота и порядок, подставка целая, ценники в наличие, печенье размещено согласно плануграмме по правилам ротации.			
5.3 Витрины заполнены согласно плануграмме, соблюдены правила ротации ассортимента.			
5.4 Все ТОП-20 позиции в наличии.			
5.5 Наборы печенья размещены на полках, сроки годности актуальные.			
[Скрытый контент] Данный раздел показан не полностью и содержит дополнительные критерии/пункты, которые доступны в электронном формате RETAILIQА.			
БЛОК 6. ЗОНА КАССЫ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
6.1 Проверка остатка наличных на начало дня завершена, ПКО на текущий день в кассах.			
6.2 Размен в кассах в достаточном количестве по ПКО, денежные средства в сейфе соответствуют остатку на начало дня в ДДС.			
6.3 Журнал передачи сейфа заполнен.			
6.4 В зоне кассы чистота и порядок, посторонние предметы отсутствуют.			

Чек-лист открытия кафе-кондитерской представляет собой список задач, которые необходимо выполнить перед открытием заведения. Он включает в себя пункты, связанные с входной зоной, персоналом, техническими показателями и другими аспектами подготовки к работе.

Цель чек-листа: обеспечить качественную подготовку кафе-кондитерской к открытию, контроль за соблюдением порядка и стандартов работы.

Для чего используется чек-лист:

- * для систематизации подготовительных процессов;
- * для контроля выполнения задач персоналом;
- * для обеспечения высокого уровня обслуживания и готовности заведения к приёму посетителей.

На что направлен чек-лист:

- * на проверку состояния входной зоны и торгового зала;
- * на контроль распределения задач среди персонала;
- * на проверку технических показателей и оборудования;
- * на подготовку зоны бариста и кассовой зоны.

Выгоды и преимущества для аудитора:

- * чёткая структура задач, необходимых для выполнения перед открытием;
- * возможность отслеживания выполнения подготовительных мероприятий;
- * повышение эффективности подготовки к открытию заведения.

Выгоды и преимущества для компании:

- * обеспечение высокого уровня готовности заведения к приёму посетителей;
- * снижение риска ошибок и недочётов в подготовительных процессах;
- * улучшение координации между сотрудниками;
- * повышение общей эффективности работы кафе-кондитерской.