

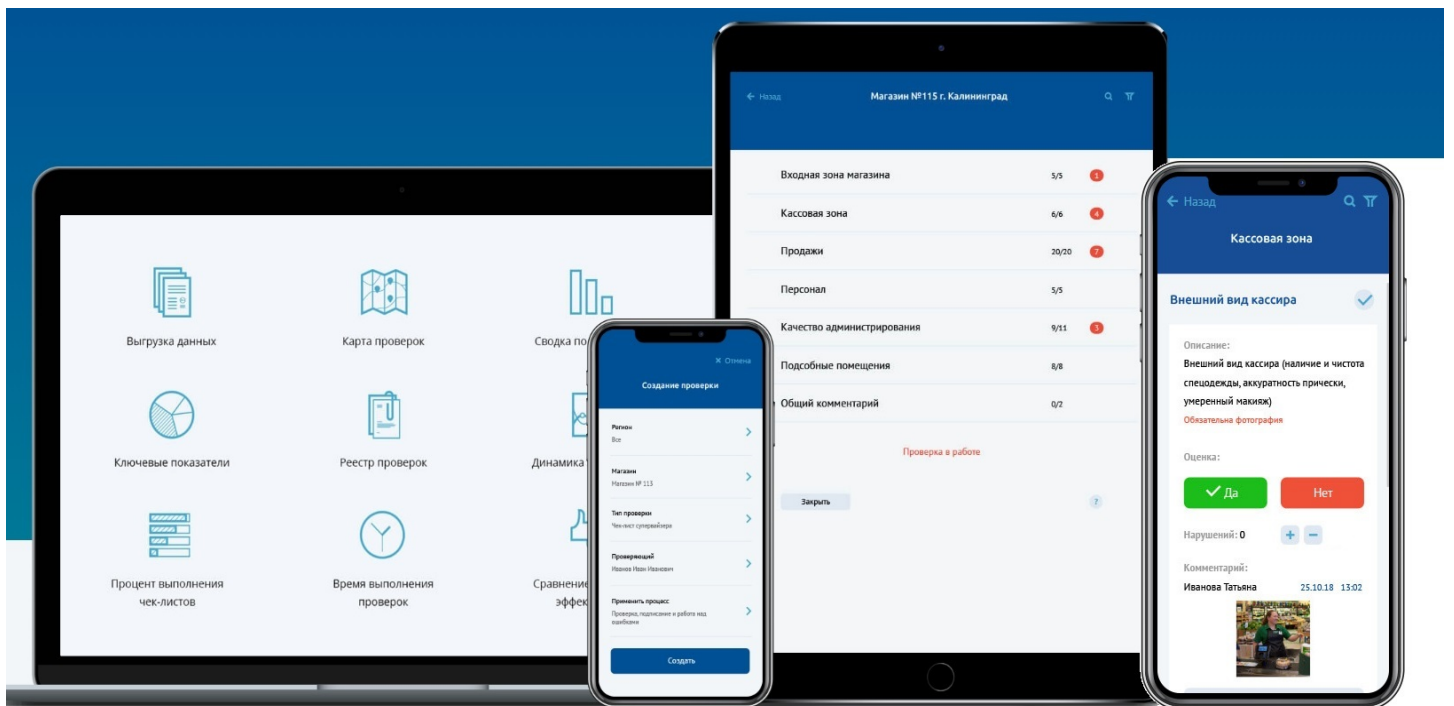


Чек-лист проверяющего пекарни

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
- * Брендинг 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 проверяющего пекарни

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

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
1.1 Наличие стрелок-указателей и штендеров: чистые, без повреждений, установлены в предусмотренных местах.			
1.2 График работы размещен на видном месте, без дефектов.			
1.3 Фасад содержится в чистоте, отсутствие повреждений.			
1.4 Наружная реклама: чистая, подсветка исправна, отсутствие дефектов.			
1.5 Входная дверь без повреждений и загрязнений.			
1.6 Отсутствие препятствий для свободного доступа покупателей в магазин.			

Блок 2. Стандарты внешнего вида

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
2.1 Использование одноразовых перчаток/пакетов при работе с продукцией.			
2.2 Соблюдение стандартов дресс-кода: униформа (фартук, головной убор, юбка/жилет, бейдж), опрятный внешний вид.			

Блок 3. Сервис и обслуживание

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
3.1 Продавец и помощник уделяют внимание каждому входящему в пекарню гостю-покупателю.			
3.2 Обязательное приветствие гостей-покупателей фразами «Добрый день/утро/вечер», «Здравствуйте».			
3.3 Инициатива в установлении контакта: сотрудники пекарни начинают диалог первыми.			
3.4 Активная помощь гостям-покупателям в выборе продукции.			
3.5 Использование позитивных формулировок, исключение частицы «НЕ» при предложении блюд.			
3.6 Информирование гостей-покупателей о текущих акциях, промо-предложениях.			
3.7 Применение описательных прилагательных в презентации продукции ("румяный", "поджаристый", "ароматный", "вкуснейший").			
3.8 Предложение дополнительных товаров: кондитерские изделия, товар дня, хлебная продукция.			
3.9 Точность сборки заказа в соответствии с запросом клиента.			
3.10 Обязательная выдача кассового чека каждому гостю.			
3.11 Корректное отражение всех позиций в кассовом чеке.			
3.12 Завершение обслуживания: благодарность, пожелание "Приятного аппетита", приглашение вернуться снова.			

Блок 4. Витрина с продукцией

<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
4.1 Полная заполненность витрины продукцией.			
4.2 Отсутствие пустых зон (слотов) на витрине между подносами (выкладка снизу вверх, слева направо).			

4.3 Наличие ценников на всех представленных на витрине позициях.			
4.4 Оформление всех ценников по утвержденному стандарту (шрифт, размер, расположение).			
4.5 Чистота витринных стекол: отсутствие отпечатков, крошек, подтеков, мусора.			
Блок 5. ТЗ пекарни			
<i>Критерий проверки</i>	<i>Оценка</i>	<i>Комментарий</i>	<i>Срок устр.</i>
5.1 Поддержание порядка в гостевой и кассовой зоне в отсутствие очереди.			
5.2 Наличие салфеток на столах для посетителей.			
5.3 Заполненность мусорных баков не более 50%.			
5.4 Уголок потребителя: полный комплект документов (книга жалоб, контакты контролирующих органов, закон о защите прав потребителей, учредительные документы).			
5.5 Документы в уголке потребителя: чистота, отсутствие признаков "увядания" бумаги.			
5.6 Исправность освещения торгового зала и витрин: равномерный свет, одинаковые лампы, рабочая светодиодная лента.			
5.7 Отсутствие видимых повреждений в интерьере (стены, пол, потолок, витрины).			
5.8 Чистота всех видимых поверхностей: пол, стены, плинтусы, ножки мебели без пятен и подтеков.			
5.9 Отсутствие бракованной продукции на витрине.			
5.10 наличие и актуальность инструкций для персонала. Сотрудники ознакомлены с документами.			
5.11 Соблюдение утвержденной планограммы выкладки продукции.			