



Чек-лист по подготовке магазина к работе

Управлять целым магазином – это означает постоянно работать в режиме многозадачности. Персонал, закупки, цены, платежи, маркетинг и реклама – эти и многие другие задачи делают жизнь управляющего магазина очень динамичной и наполненной разнообразными событиями. В данном случае, пользоваться чек – листом крайне необходимо, чтобы не забыть ни одной важной детали, не упустить ни малейшего нюанса в торговом зале и многое другое.

☐ 1. Проверить состояние вывески

Хорошо ли ее видно с дороги, все ли лампочки горят, чистая она или нет?

☐ 2. Проверить ступеньки, перила, дорожка к магазину.

Дорожка должна быть подметена, на ступеньках не должно быть мусора, перила должны быть чистыми.

☐ 3. Осмотреть дверь в магазин

На чистоту, на сколы и царапины. Видны ли информационные таблички, в каком они состоянии, освещен ли вход в темное время суток?

☐ 4. Проверить стекло витрин

Оно должно быть чистое и блестящее, без отпечатков жирных пальцев, на нем не должно быть остатков от старых наклеек. Проверить актуальность цен, посмотреть нет ли «завядших» продуктов.

☐ 5. Оценить общий вид витрины

Как на ваш взгляд, эта витрина способна заинтересовать и привлечь ваших покупателей? Какие ожидания у них могут возникнуть при взгляде на нее?

☐ 6. Привлечь взгляд клиента в торговом зале

Для этого необходимо в зону, которую видит посетитель в первые 3 секунды после

входа в магазин, установить наиболее интересные предложения, скидки, акции и т.д.

☐ 7. Просмотреть весь рекламный материал магазина

Он должен быть выполнен в одном стиле, легко читаться, хорошо виден, расположен «лицом» по ходу покупателей.

☐ 8. Проверить актуальность рекламного материала

В магазине не должно быть устаревших, испорченных, сломанных, затертых, пыльных материалов. Новинки и акции должны преобладать в количестве рекламы, ведь покупатель обращает внимание на скидки и что-то «новенькое».

☐ 9. Проверить кассу и при кассовую зону

Она должна быть удобной как для покупателя, так и продавца. Передняя стенка кассовой рецепции должна быть чистой, а при кассовая зона аккуратно оформлена с правильными ценниками.

☐ 10. Проверить чистоту зала магазина

Чистота, не только вымытый пол, но и никакой пыли на полках и вешалках. Выкладку всех товаров проверить по стандартам мерчендайзинга.

Создано с помощью онлайн сервиса Чек-лист | Эксперт: <https://checklists.expert>

как это убрать?