

Технологии торгового зала

Заместитель директора магазина



Хранение



Чек-лист: соблюдение порядка на складе

Дата _____

Подпись Директора _____



- | | |
|---|--------------------------|
| На складе висит схема склада с обозначением категорий и служебных зон | <input type="checkbox"/> |
| Все зоны на складе обозначены в соответствии со схемой | <input type="checkbox"/> |
| На складе висит список ответственных за каждую зону | <input type="checkbox"/> |
| Товар хранится в собственной упаковке или в специально отмеченной таре | <input type="checkbox"/> |
| Весь товар стоит этикетками или лицевой стороной в проход | <input type="checkbox"/> |
| В категории соблюдается принцип FIFO (проверить выборочно 5 PLU) | <input type="checkbox"/> |
| На паллетах и стеллажах нет брака, мусора и пустых упаковок (визуальный осмотр) | <input type="checkbox"/> |
| Коробки с легким товаром стоят на верхних полках, а коробки с тяжелым товаром – на нижних полках | <input type="checkbox"/> |
| Нет товаров не на своих местах | <input type="checkbox"/> |
| Нет товаров в непредназначенных для этого местах (например, на лестницах, в проходах, на холодильниках, в тележках) | <input type="checkbox"/> |
| Товар хранится на подтоварниках (паллетах, ящиках, стеллажах) | <input type="checkbox"/> |
| Товар хранится в соответствии с температурным режимом | <input type="checkbox"/> |
| В зоне списаний соблюдается порядок <input type="checkbox"/> и находится только бракованный товар и товар с истекшим сроком годности <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Мусор, картон, расходные материалы, пустые тележки и погрузчики находятся в обозначенных "служебных" зонах | <input type="checkbox"/> |
| Все тележки на складе имеют маркировку "Склад" | <input type="checkbox"/> |
| С каждой тележкой с товаром работает сотрудник | <input type="checkbox"/> |
| Соблюдение порядка в серверной, ведение журнала температурного режима СБ | <input type="checkbox"/> |
| Соблюдение порядка в ЦХМ, ведение журнала температурного режима СБ | <input type="checkbox"/> |
| Соблюдение порядка в электрощитовой. | <input type="checkbox"/> |

ЗОНИРОВАНИЕ

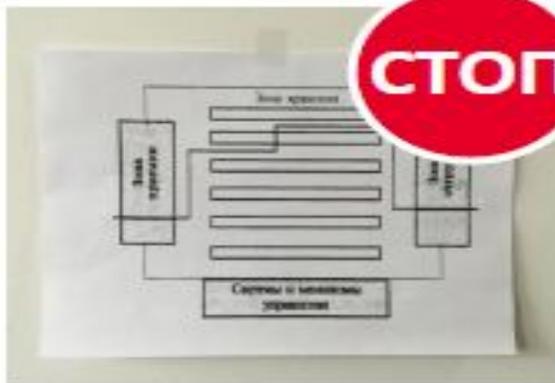


Составлена и висит на складе схема склада по категориям,
все зоны обозначены в соответствии со схемой

Схема склада



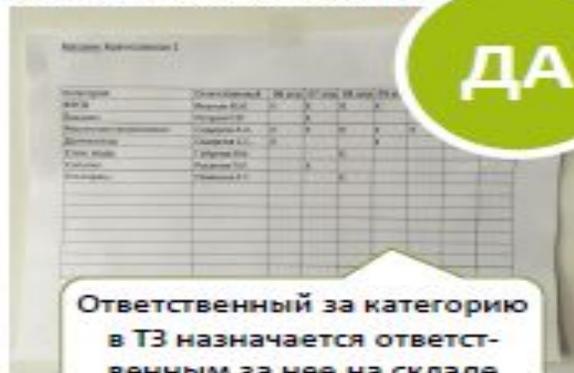
ДА



СТОП

Зафиксированы ответственные за каждую зону на складе

График наведения порядка
в складских помещениях



ДА

Ответственный за категорию
в ТЗ назначается ответственным
за нее на складе



СТОП

"Кто
виноват?"





Организация работы на складе

Товар на складе:

Размещается внутри своей категории

Хранится в собственной упаковке

Ставится маркировкой в проход



В целом на складе соблюдается

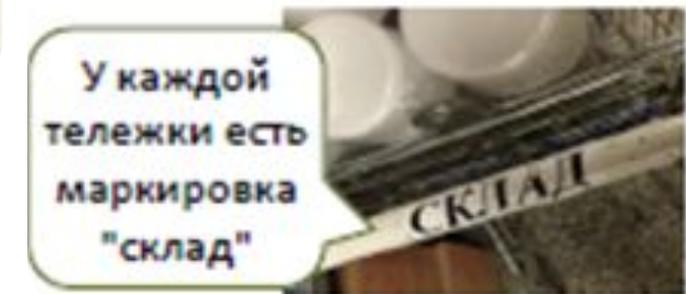
Принцип FiFo

Принцип гравитации

Отсутствуют покупательские тележки

Тележки для вывоза товара имеют маркировку «Склад»

Организованы зоны списания, утилизации товара и упаковок



ТЕМПЕРАТУРНЫЕ РЕЖИМЫ ХРАНЕНИЯ



Категория	Температура	Отклонения
FRESH, UltraFresh	+2+4	+_2
Сырьё	0	+_2
ФРОВ	+4+6	+_2
Заморозка	-18-20	+_2
Сухой	+2+20	+_2
Икра	-2-6	+_2
Яйцо	+2+4	+20
Бананы, Бахчевые	+14+18	+_2

ТОВАРНОЕ СОСЕДСТВО



- СУХОЙ И ВЛАЖНЫЙ
- СТЕПЕНЬ ОБРАБОТКИ

- КАЧЕСТВЕННЫЕ И НЕКАЧЕСТВЕННЫЕ
- ЗАПАХ

- ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ
- ЭТИЛЕН ВЫДЕЛЯЮЩИЕ И ЧУВСТВИТЕЛЬНЫЕ К ЕГО ВОЗДЕЙСТВИЮ

ОСОБЕННОСТИ ХРАНЕНИЯ ФРУКТОВ



Тип ФРОВ по условиям хранения

- **Устойчивы к воздействию низких температур (❄️)** – рекомендуется хранить в холодильной камере благодаря хорошей защите при низкой температуре
- **Чувствительны к механическим повреждениям** – не высыпать и не давить, в каждой поврежденной точке начинается процесс гниения
- **Выделяют этилен** – не хранить рядом с чувствительными к воздействию этилена фруктами
- **Чувствительны к воздействию этилена** – не хранить рядом с фруктами, выделяющими этилен, под воздействием которого эти фрукты созревают быстрее

Название товара	Чувствительны к механическим повреждениям	Выделяют этилен	Чувствительны к воздействию этилена
* Абрикос 	✓	✓	✓
Авокадо 		✓	
Ананас 			
* Апельсин 			
Арбуз 			
Банан 	✓	✓	✓
* Виноград 	✓		
* Гранат 			
Грейпфрут 		✓	
* Груша 	✓	✓	✓
* Дыня 		✓	
* Киви 	✓	✓	✓
* Лимон 			
* Личи 			✓
Манго 		✓	
* Мандарин 			
* Нектарин 	✓	✓	
* Персик 	✓	✓	
* Хурма 	✓		
* Яблоко 		✓	✓
* Ягоды 	✓		

ОСОБЕННОСТИ ХРАНЕНИЯ ОВОЩЕЙ



Тип ФРОВ по условиям хранения

- **Устойчивы к воздействию низких температур (❄️)** – рекомендуется хранить в холодильной камере благодаря хорошей защите при низкой температуре
- **Чувствительны к воздействию света** – не хранить на полках для ходовых продуктов ввиду быстрой утраты потребительских качеств
- **Очень свежие** – крайне чувствительны, запрещается выставлять в магазине более чем на один день

Название товара	Не хранить возле помидоров	Чувствительны к воздействию света	Очень свежие
Баклажан	✓		
* Белокочанная капуста	✓		
* Брокколи	✓		
* Брюссельская капуста	✓		
* Зелень	✓	✓	✓
Кабачок	✓		
Картофель		✓	
* Китайская капуста	✓		
* Кукуруза			
* Листья салата	✓	✓	✓
* Лук порей	✓	✓	
Лук репчатый			
* Морковь	✓		
Огурец	✓		
* Пастернак			
Перец сладкий			
Помидор			
* Редис			✓
* Репа			
* Свекла	✓		
Сельдерей			
Тыква			
* Цветная капуста	✓	✓	
Цуккини	✓		
Чеснок			
* Шампиньоны		✓	✓

Особенности отдельных товаров



Помидоры

- Помидоры выделяют этилен и в целях сохранения вкусовых качеств и замедления созревания – **не должны храниться вблизи других овощей** (см. таблицу)

Упражнение



с нарушением температурного режима

с нарушением товарного соседства



ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СКЛАДА

Повышаем Эффективность и РТО:	Безопасно:	Снижаем потери:
Свой подписанный склад	Принцип гравитации	FIFO
Своя подписанная полка	Не свисает с полки	10 см от стены и потолка
В своей упаковке или подписанной коробке	Не хранится на холодильнике	Нет брака, мусора, просроченных товаров
Маркировкой в проход		
Выделена зона Промо и быстрооборачиваемых товаров	Товары принимаются и хранятся на высоте: сырье для СП – 50 см от пола, хлеб и хлебобулочные изделия – 35 см от пола, остальные товары – 15 см от пола	
Тележки на своём месте		
Тележки используются временно и с маркировкой «Склад»		



СПИСАНИЕ





ПРАВИЛА СБОРА И УТИЛИЗАЦИИ ОТХОДОВ

- Пищевые отходы находятся в холодильнике для накопления пищевых отходов с температурным режимом от +2 до +6 °С.
- Биологические отходы сразу перемещаются в холодильник с температурным режимом -18 °С для утилизации подрядчиком.
- Продукция NON FOOD потерявшая потребительские свойства - накапливается только на стеллажах в зоне дебаркадера.



Стеллажи только для накопления Non Food от +10 до +25 °С



Хранение ОТХОДОВ в тележках категорически запрещено!

СБОР ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ

Зона дебаркадера и транспортные коридоры



Хранение ОТХОДОВ без холодильника не более 24 часов!

Мясной цех



Рыбный цех





ПРАВИЛА РАЗМЕЩЕНИЯ ТОВАРА ДЛЯ СПИСАНИЯ, ВОЗВРАТА И ПЕРЕМЕЩЕНИЯ



2 Выкладка товара

Работа в торговом зале

Внешний вид сотрудника в зале

Униформа

- Чистая
- Бейдж

Волосы:

- Аккуратно убраны под головной убор, собраны

Макияж, Маникюр, Парфюмерия:

- Умеренно

Обувь:

- Темная, на плоской подошве или каблук до 4 см, закрытая

Украшения:

- Без камней и отваливающихся элементов или их отсутствие



Правила внутреннего трудового распорядка

Запрещено:



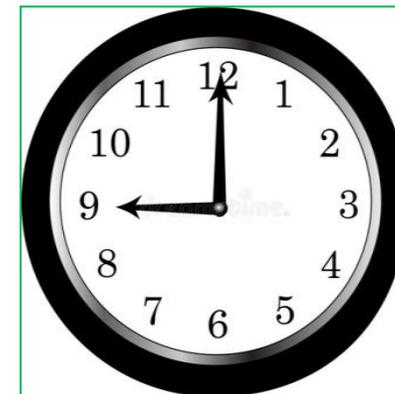
- ✓ Приходить на работу в состоянии опьянения;
- ✓ Держать при себе личные вещи кроме носового платка, лекарств, очков и лупы;
- ✓ Вести в торговом зале посторонние разговоры;
- ✓ Принимать пищу вне стен столовой;
- ✓ Не оплачивать товар, который употребляется в пищу или уносится домой;
- ✓ Приобретать товары по уценке в своём магазине;
- ✓ Использовать покупательские тележки для работы с товаром.

Работа в торговом зале



Первое открытие магазина (8:00-9:00)

- до 9:00 поменять ценники;
- Пополнить товар по планограммам, проверить его качество (уценить / списать)
- Подготовить рабочее место (проверить исправность оборудования, наличие упаковочных материалов);
- Проверить чистоту отдела, вызвать уборщицу



Работа в торговом зале



Второе открытие магазина (15:00-16:30)

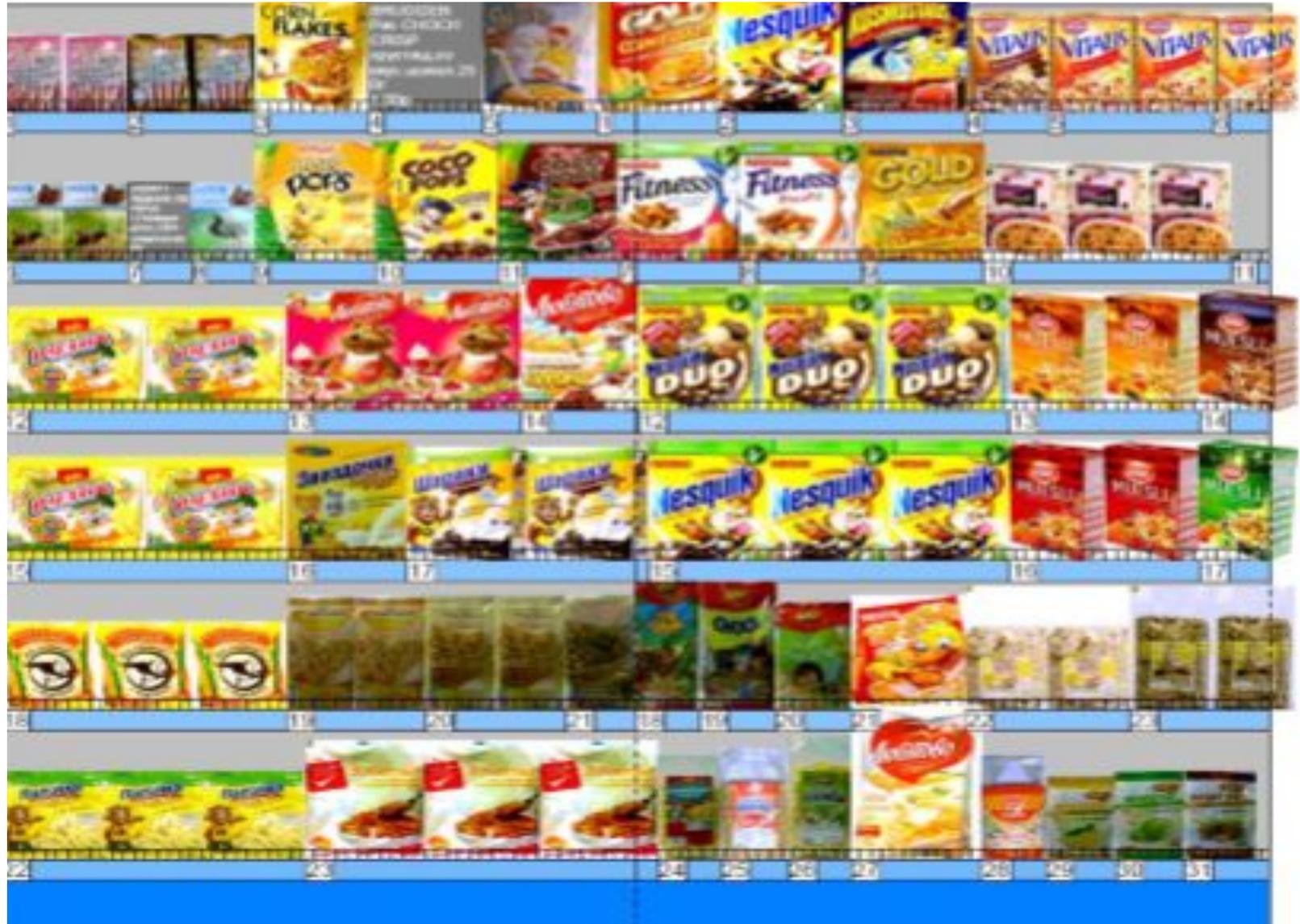
- Пополнить товар, проверить ценники;
- Проверить оборудование в отделе;
- Проверить наличие упаковочных материалов, пополнить их;



Планограммы



Планограмма – это схематическое изображение размещения товаров на торговом оборудовании в соответствии с принципами выкладки. Товар должен быть выложен строго по планограмме



Фейсинг



Фейсинг (фэйсинг, facing) в мерчандайзинге – количество единиц, которые видит покупатель.

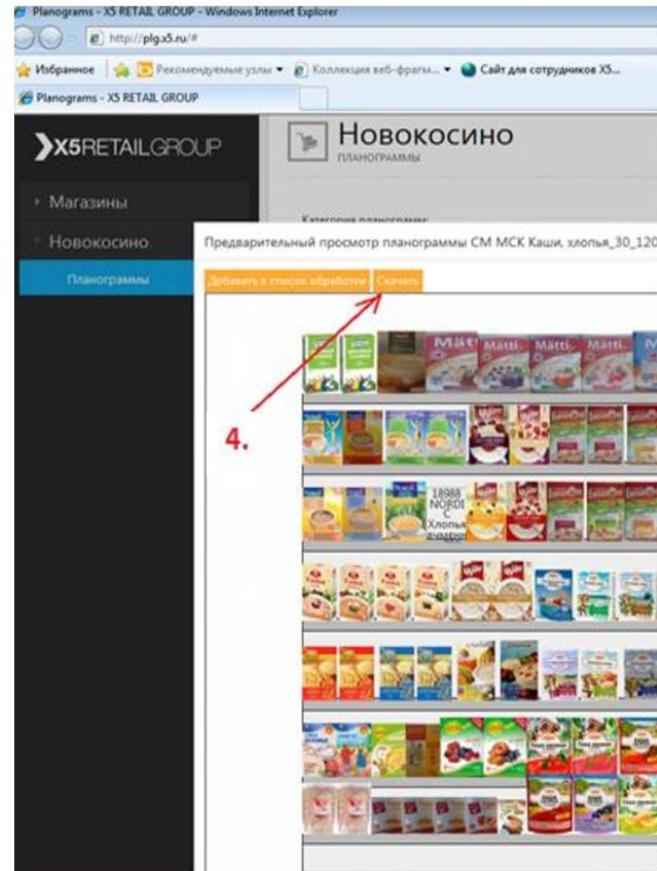
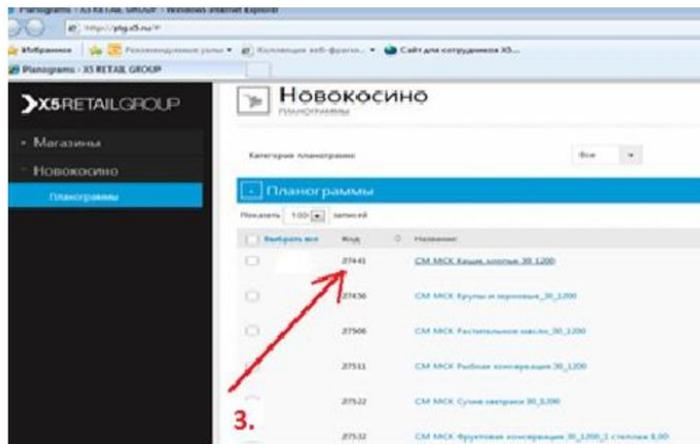
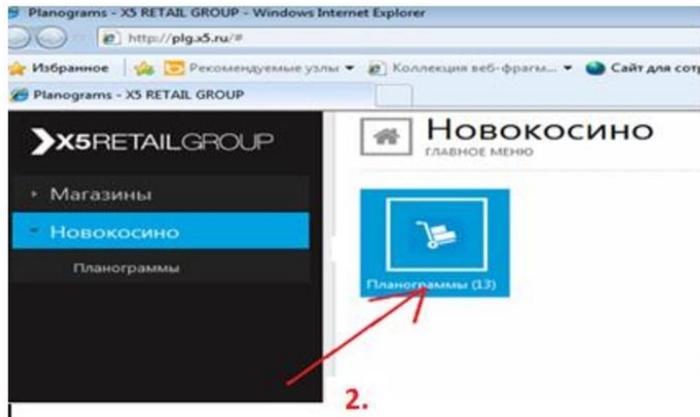


Фейсинг из 5 позиций



Фейсинг из 4 позиций

Планограмма

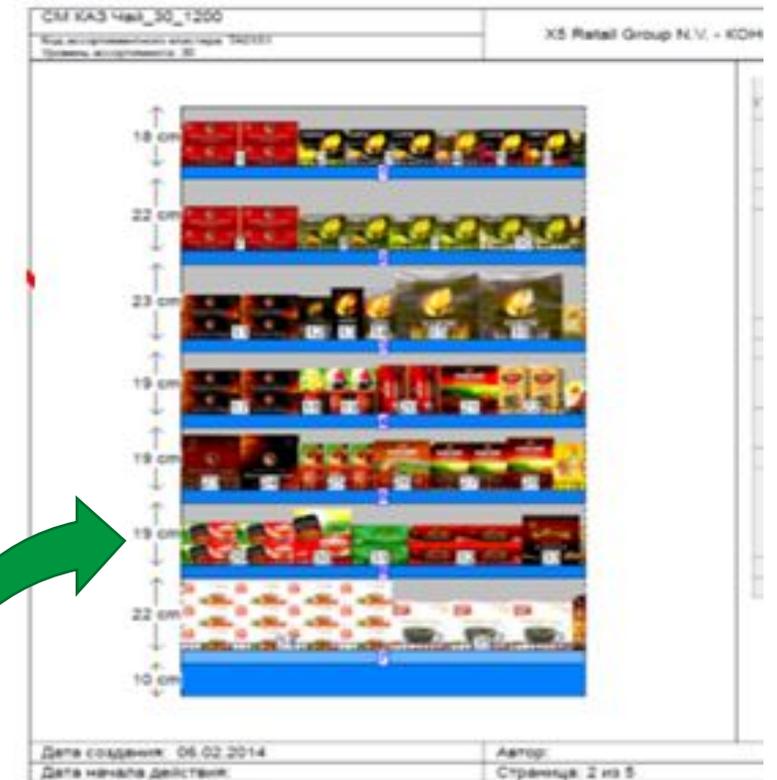


1. Заходим <http://plg.x5.ru/>
2. Выбираем свой магазин
3. Открываем планограмму
4. Распечатываем
5. Размещаем в карман под 2-й полкой

Работа с планограммами



Причина	Действие
В магазине на одну полку меньше, чем в планограмме	то товар с 4 и 5 полок объединяется на одной
В магазине на одну полку больше, чем в планограмме	то: <ul style="list-style-type: none">товар полки 3 и 4 дублируется;расширяется фейсинг за счет дублирования наиболее продаваемых позиций
В магазине на больше стеллажей, чем в планограмме	то расширяется фейсинг за счет выкладки наиболее продаваемых позиций с соблюдением брендов/блоков
В магазине меньше стеллажей, чем в планограмме	то фейсинг сокращается в два раза
Что делать, если товар выведен из АМ, нет в планограмме? Новый товар?	Разместить с аналогичным товаром в соответствующий ценовой сегмент



При построении планограммы, обращайте внимание на рекомендованное расстояние между полками

Контроль качества товара на полке



На списание: просроченный товар и бой/порча

Вздутая банка/упаковка



Срок годности до 05.01, дата обнаружения: 06.01



СТОП



Битый/испорченный товар



Битая/бракованная упаковка

На маркдаун: критерии и исключения

Товар с истекающим сроком годности (см. памятку сроков по маркдаун)



ДА



Товар с нарушением товарного вида, но не потерявшие потребительских свойств

СТОП

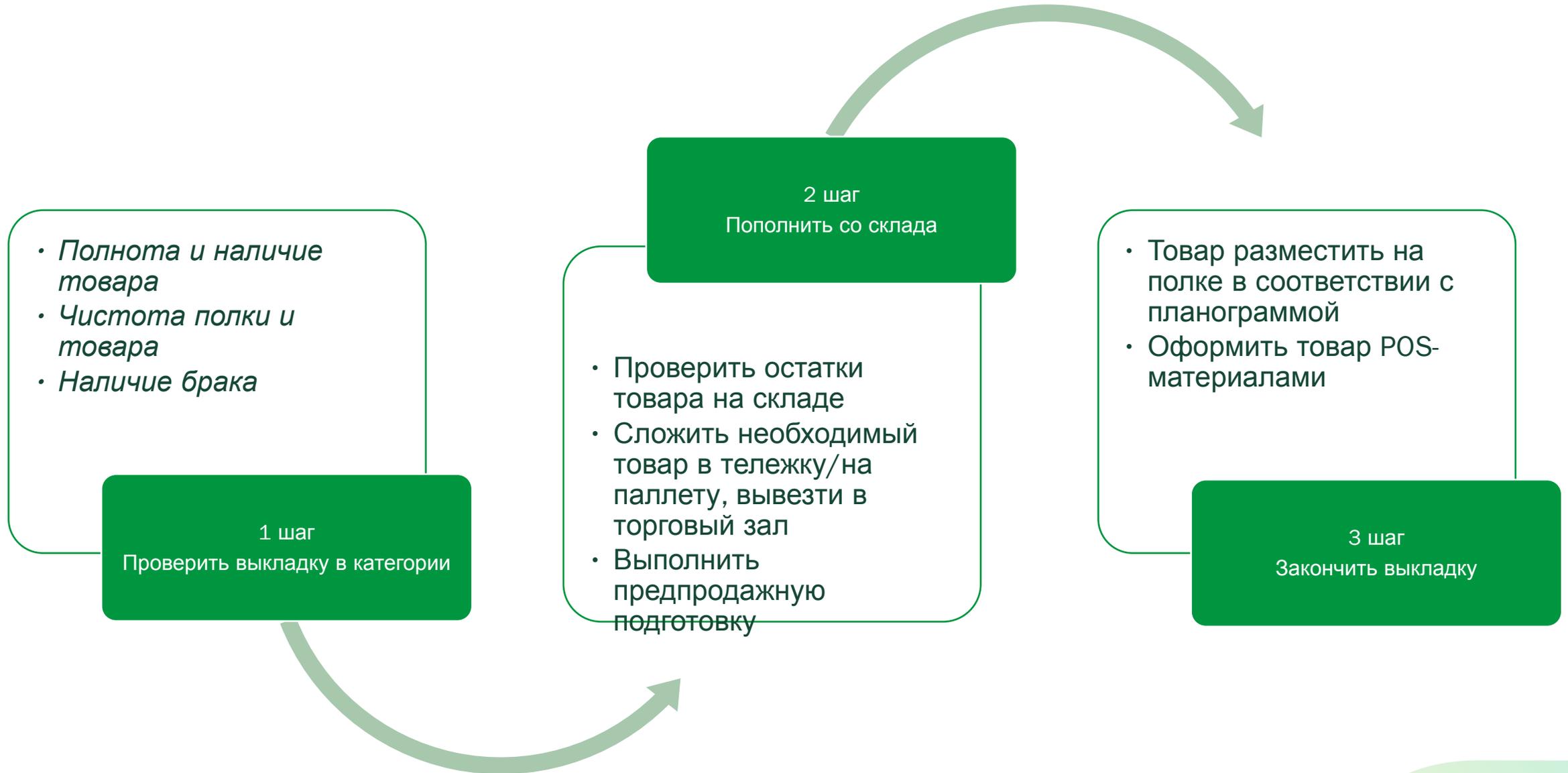
Маркдаун только с согласования с РД

- Крепкий алкоголь
- Хлебобулочные изделия
- Икра лососевых и осетровых рыб
- Промо категории ULTRA FRESH
- Товары дороже 1 500 рублей
- Табачные изделия и аксессуары

Не подлежат маркдауну

- Собственное производство (скидка после 21:00)
- Дисконтные карты
- Детское питание категории Fresh

Выкладка



Принципы выкладки



Правило "1 сотрудник – 1 тележка/паллета"



ДА



СТОП

Паллеты используются только при выкладке значительного объема товара вне часов пик



ДА



СТОП

В ТЗ вывозятся только заполненные тележки



ДА



СТОП

Размещение тележек для выкладки в конце стеллажа



ДА



СТОП

Принципы выкладки ФРОВ



1. Бананы на входе
2. Цветовой контраст
3. В родной упаковке

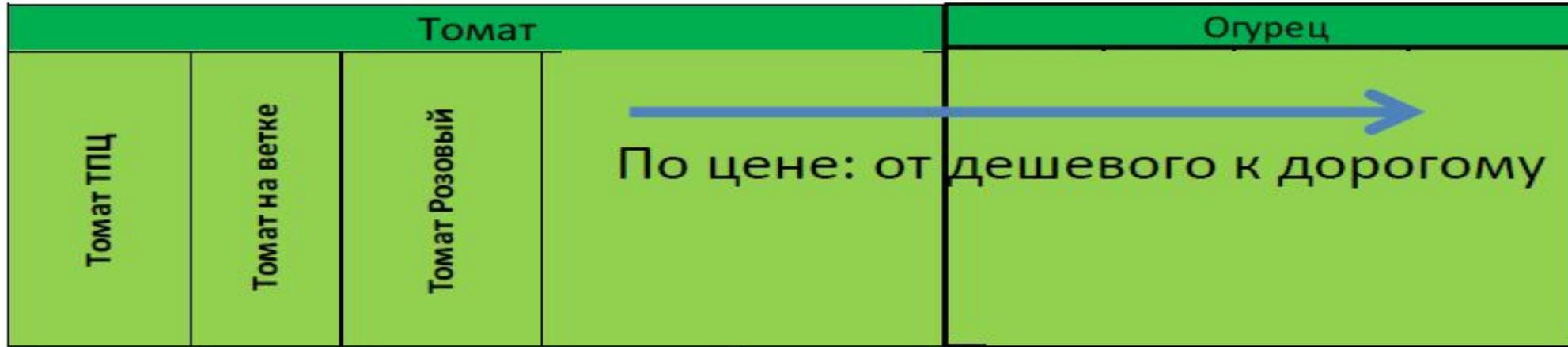


4. Овощи и Фрукты отдельно
5. Фасованные товары в верхней части горки, весовые- внизу
6. Весовые товары можно наложить горкой, но НЕБОЛЬШОЙ!
7. Перетарка допускается только для товаров, пришедших в огромных мешках(морковь, картофель, капуста и тд)
8. У каждого товара есть ценник

Принципы выкладки ФРОВ



9. Размещение товаров слева-направо от дешёвого к



10. Остатки весового товара выкладываются сверху новой партии

11. Выкладка блочно-вертикальная



Отдел ФРОВ должен содержать выкладку двух, равных по доле занимаемой площади, групп: «Фрукты» - 50% - торговой площади отдела, «Овощи» – 50% - торговой площади отдела. Данные группы делятся на товарные категории:

ОВОЩИ	ФРУКТЫ
Наборы овощные	Бананы
Огурцы свежие	Виноград
П/ф овощные свежие	Горшечные цветы
Грибы свежие	Груши, айва
Перец свежий	Дыни, арбузы
Проростки	Косточковые
Салаты зеленые	П/ф фруктовые свежие
Лук	Свежевыжатые соки
Соленья	Цитрусовые
Срезанные цветы	Экзотические фрукты
Томаты свежие	Яблоки
Зелень свежая	Ягоды
Зерновые, бобовые	
Кабачки, бакл., тыква	
Капустные	
Картофель	
Корнеплоды	



Запрещено!



1. Выкладывать в холодильник ФАСОВАННЫЕ:
 - Лук-репка
 - Чеснок
 - Яблоки
 - Огурцы и томаты (не Черри)
 - Наборы овощей
2. Использовать стоппер товар в пути
3. Использовать грязные ценники

ЦВЕТЫ



Для обеспечения постоянной торговли в категории « ЦВЕТЫ»-директора магазинов, ЗДМ, администраторы ТЗ , старшие продавцы ФРОВ, проверяют представленность цветов (горшечные и срезка) в торговых залах, при наличии на стоке товара хорошего качества.

Горшечные Цветы **ОБЯЗАТЕЛЬНО** ПОЛИВАТЬ



Проверяйте каждое растение раз в 3-4 дня и поливайте лишь те растения, которым это в настоящее время необходимо.

В Срезанных цветах **НЕОБХОДИМО** менять воду.



Количество воды в тубах(ведрах)

Роза. Данный цветок «пьет листьями», поэтому воды должно быть больше 50%.

Гербера, Хризантема, Лилия, Альстромерия, Гвоздика, Луковичные(ирисы, нарциссы, гиацинты....) Не более 10 см.

ВСЕГДА выставлять товар групп горшечные и срезанные цветы **СРАЗУ** после прихода в магазин
проверять наличие ценников для данных товаров.

СОВМЕШНОЕ ХРАНЕНИЕ

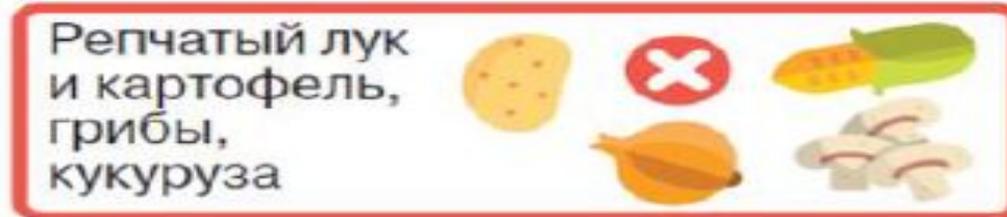
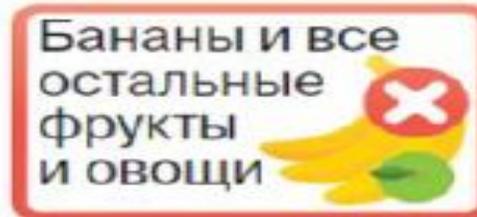


Некоторые фрукты и овощи при совместном хранении могут существенно ускорить процесс созревания из-за повышенного выделения этилена, таким образом влияя на потери ФРОВ.

«ДРУЗЬЯ» ПО ХРАНЕНИЮ:



«ВРАГИ» ПО ХРАНЕНИЮ:



 Разрешено хранение банан с цитрусом!!!





На паллетах



на эндах



Высота паллета с товаром - 1.20-для удобства покупателей.

На паллет выкладывается товар **ПРОМО, СЕЗОН, Ярмарка выходного дня**

Товар выкладывается в родной таре и соблюдая цветовой контраст.

Важно !!!!

На каждом паллете определенная группа товаров(отдельно ОВОЩИ, отдельно ФРУКТЫ)

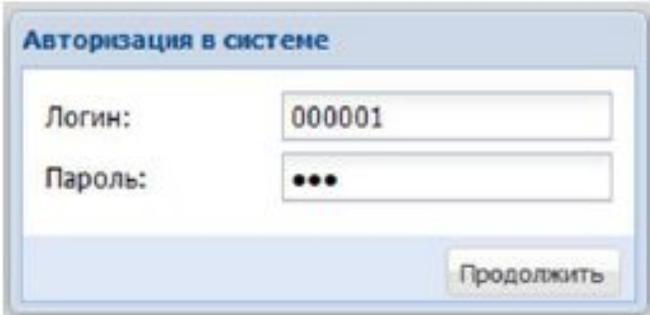


НЕ ВЕРНО



Работа с мерчендайзером



Мерчендайзер	ЗДМ
<p>Зарегистрироваться в "Журнале учета посещений мерчендайзеров"</p> <p>Согласовать начало работ с ЗДМ/ДМ</p> <p>Иметь при себе и носить в магазине бейдж с названием компании, ФИО</p> <p>Иметь действующую медкнижку</p> <p>Иметь опрятный внешний вид (запрещается: открытая обувь, шорты, майки)</p> <p>Соблюдать планыграммы и принципы выкладки</p> <p>Проверять сроки годности и ротировать товар согласно FIFO</p> <p>Проверять наличие ценников</p> <p>Предоставлять/заменять ценникодержатели на своём оборудовании</p> <p>Сообщать ДМ/ЗДМ о проблемах с товаром (отсутствии товара, некорректных остатках)</p> <p>Вежливо общаться и отвечать на вопросы покупателей</p> <p>Соблюдать правила работы в магазине</p> <p>Выполнять распоряжения администрации магазина</p>	<p>Контролировать соблюдение мерчендайзерами Правил работы и правил магазина</p> <p>Проверять выполнение работы и выдавать пропуск на выход только после проверки выполненной работы</p> <p>Удалять из магазина и не допускать к последующей работе мерчендайзеров, нарушающих правила магазина</p> <p>Сообщать руководителям мерчендайзеров об отсутствии или систематическом непосещении мерчендайзеров</p> <p>Не допускать в магазин мерчендайзеров, не указанных в списке</p> <p>Откройте браузер и в адресной строке введите адрес: http://wtb.x5.ru/ Введите имя пользователя и пароль (используется стандартная учетная запись для веб-табеля)</p> 

Оформление

Работа в торговом зале

Замена ценников по ценообразованию



1. Распечатать ценники
2. Передать ценники продавцу, для размещения в торговом зале
3. В 09:00 кассы автоматически формируются новые ценники

Цена без карты
Старая цена
Механика N+1

Штрих-код
товара

Производител
ь



Принадлежность
к каталогу
товаров

Цена по карте
Новая цена
Механика N+1

PLU товара

Виды ценников



Ценник на товар из каталога
Выгодно



Ценник на товар **Первой цены**



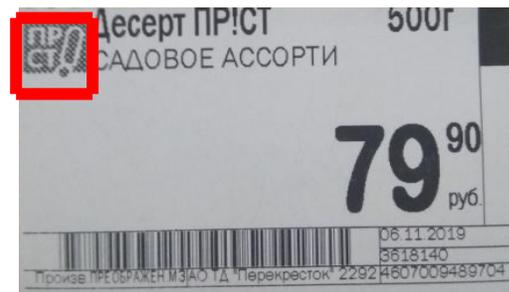
Ценник на товар
с механиками 4=3, 3=2, 2=1



Ценник на товар **еженедельного Промо**



Ценник на товар
Собственной торговой марки



Ценник на товар **с распродажей**



Правила применения полочных стопперов и ценников



Полка
а

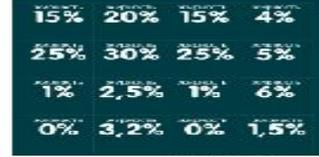


Прилавок,
Холодильники
к ФРОВ,
Весовые
товары

Правила применения полочных стопперов и



<p>Товары первой цены (ТПЦ)</p>	 <p><u>пластик</u></p>
<p>ПОСТНЫЙ товар</p>	 <p><u>картон</u> (поставляется в магазины к Посту)</p>
<p>Стоппер Локальный производитель</p>	 <p><u>картон</u> (в наличии в магазинах) Доступен по заказу магазина (печать в филиале)</p>
<p>Товары с дополнительным начислением БАЛЛОВ (для совместных акций с поставщиками)</p>	 <p><u>пластик</u></p>

ВИД АКТИВНОСТИ	ПРИМЕНЯЕМЫЕ СТОППЕРЫ
<p>Товары НОВИНКА</p>	 <p><u>пластик</u></p>
<p>Товар в пути</p>	 <p><u>картон</u> печатается централизованно с перфорацией</p>
<p>Вставка в выкладку охлажденного мяса и птицы</p>	 <p><u>Картон</u></p>
<p>Вставка в выкладку молочной гастрономии</p>	 <p><u>Картон</u></p>
<p>Ценники НАБОРНЫЕ для рыбного острова (поставка в магазины ноябрь 2017)</p>	<p>пластиковые вставки для регулярного ассортимента и</p> 

Работа с Промо.

Работа с регулярным Промо



Осуществить выкладку Промо товаров:

- 1) Получить список акционных товаров
- 2) Оформить зону Промо накануне начала Промо
- 3) Разместить ценник для каждого товара
- 4) Оформить ценник стоппером:
 - Суперцена – для еженедельного Промо и Ярмарки выходного дня
 - Выгодно – для промо каталога «Выгодно»

Завершить Промо

- 1) *Убрать товар с промо выкладки и разместить:*
 - *На регулярное место продажи*
 - *На склад*
- 2) *Снять оформление ценников промо, кроме позиций, на которые промо было продлено в целях снижения остатка*

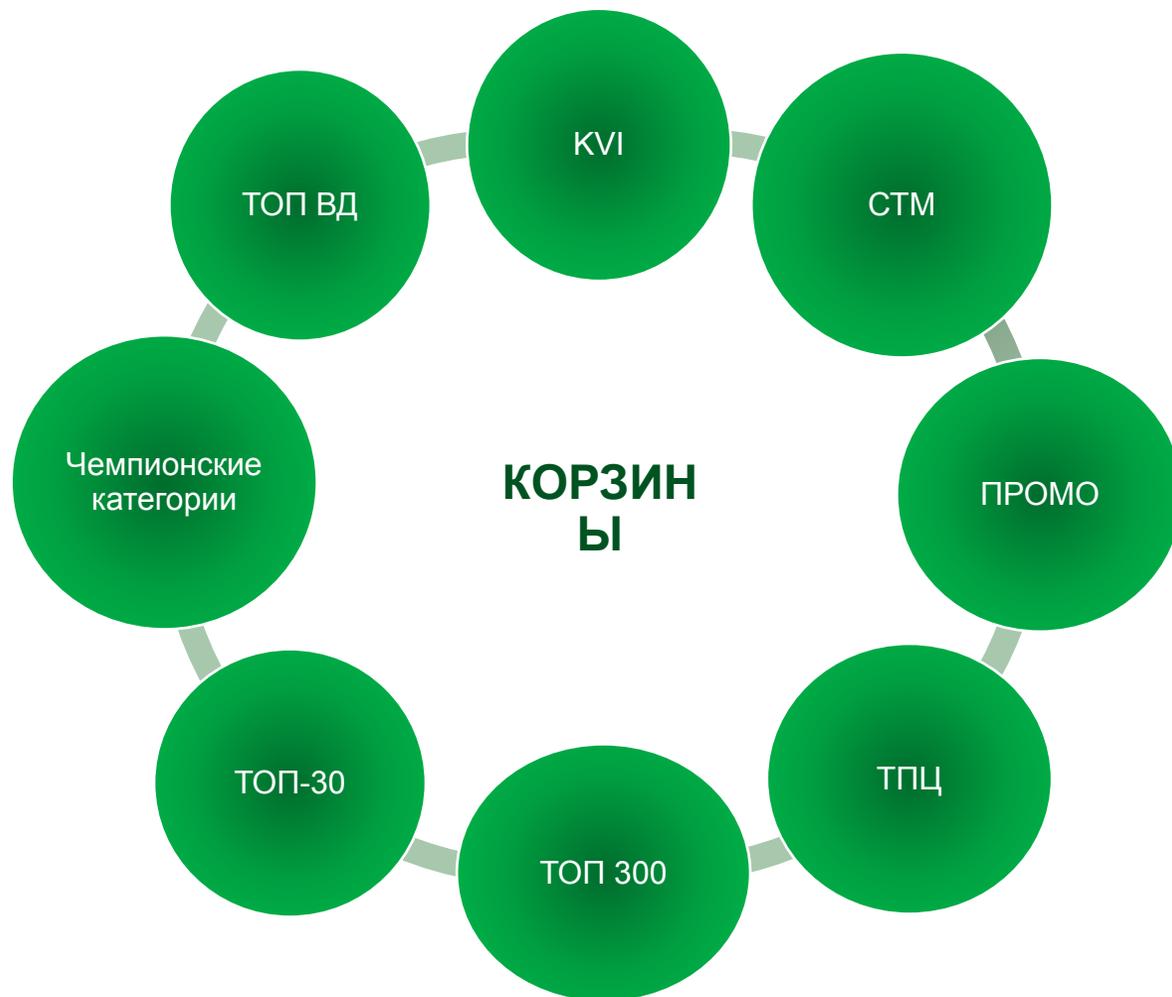
Контролировать размещение Промо

- Полнота выкладки
- Корректность оформления
- Наличие листовок промо
- Корректность ценников

4 ДОСТУПНОСТЬ

Работа в торговом зале

Обязательный ассортимент



Доступность в NQ Department



1. На ТСД «На проверку»

2. Проверка в зале

*весовой PLU-ценник

- Вынести
- На печать
- Пропустить
- На уценку

3. Склад

- Вынести
- Списать
- Возврат
- Не найден- Адаптация
- Пропустить

4. Причины отсутствия в зале и комментариев



**Надо превзойти половину от
средних продаж за три
недели.**

Уценка





- Глубина уценки
- Бюджет уценки и наклеек
- Размещение наклейки. Не работает термопринтер
- Размещение в зале
- Запрет уценки
- До 13

СТОП



- СП (есть позиции)
- FRESH\UF Промо
- Табачные изделия и аксессуары
- Алкоголь акцизный
- Детское питание
- Товары свыше 1500
- Карты лояльности, Лотерейные билеты, Сертификаты
- Икра осетровая и лососевая
- ФРОВ
- Возврат 100%

Выкладка Mark down



Централизованная Уценка



Что?

Товары с остатком от 3 шт/1 кг

Приход ранее 3х дней назад

Как?

Indigo- Заявка – Заявка на уценку

Централизованная Уценка



ФК	ПН	Вт	СР	ЧТ	ПТ
молоко с 5-6-7	15:00			15:00	
охл рыба	15:00	15:00	15:00	15:00	14:00
мясо_птица		15:00		15:00	
Алкоголь	24:00:00				
Бакалея Food	24:00:00				
Готовая Кулинария	24:00:00				
Детское питание Fresh	24:00:00				
Кондитерские Изделия	24:00:00				
Корма_для_животных	24:00:00				
Напитки	24:00:00				
Сопутствующие_товары_Food	24:00:00				

Контроль «дыр»

Gap-check



1. ТСД-корзина-сканируем
2. Indigo- Контроль дыр- Загрузить из корзины
3. Сформировать отчёт и обработать.

При работе с полученными списками сотрудники отделов делают в них отметки о статусе задания: «выставлен», «адаптация», «убран ценник», «товар заказан».

Списки хранятся в менеджерской под контролем ЗДМ 2 месяца.



Товар в пути

При отсутствии товара на остатках:

- ✓ Ценник остается
- ✓ Цена закрывается вставкой «Товар в пути»
- ✓ «Дырка» не заставляется



Целевое состояние



Товара нет
Ценник остается,
Устанавливаем вставку «Товар в Пути»

Правила работы с весами

Работа с весами самообслуживания



Правило четырёх «П»

Ежедневно

- ✓ Протереть
- ✓ Промыть площадки весов
- ✓ Проверить, что весы стоят ровно
- ✓ Проверить правильность даты и времени.
Если неверная- help

Запрещено

- ✓ чистить острыми предметами. Если застряла - к руководителю

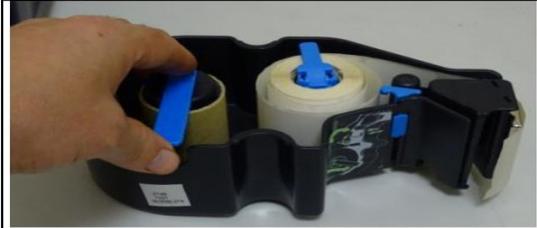


Замена этикеток в весах

типа **Dibal**



I. Фасовочные весы:

<p>1. Откройте боковую дверцу весов.</p> 	<p>2. Вы увидите три синих рычага.</p> 
<p>3. Поверните рычаг слева против часовой стрелки для освобождения кассеты</p>	<p>4. Извлеките кассету из весов</p>
	
<p>5. Поднимите рычаг в кассете, где находится пустая втулка.</p>	<p>6. Извлеките пустую втулку из кассеты</p>
	
<p>7. Поднимите рычаг в кассете, где находится рулон основы.</p>	<p>8. Удалите накопленный рулон основы и остатки картонной пыли.</p>
	
<p>9. Установите новый рулон этикеток на свободное место внутри кассеты и</p>	<p>10. Очистите от этикеток основу на длину 25-30 см</p>

Замена этикеток в весах

типа Dibal



опустите рычаг	
11. Закрепите основу на держателе	12. Опустите рычаг и намотайте на держатель весь свободный участок основы
13. Обратите внимание на ограничители. Этикетка должна быть внутри них.	14. Поместите кассету с новым рулоном этикеток в весы
15. Поверните рычаг слева по часовой стрелке	16. Кассета с новым рулоном установлена в весы.
17. Закройте крышку.	18. Нажмите последовательно клавиши «Shift» затем «Print» для подачи чистой этикетки. Это тест правильности замены этикетки.

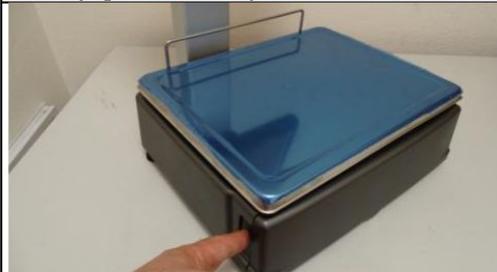
Замена этикеток в весах

типа **Dib**

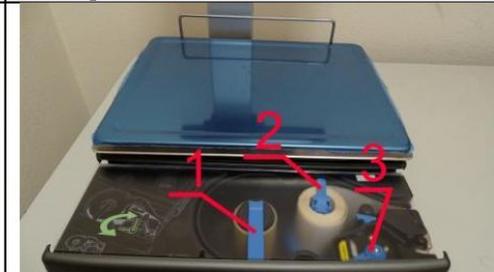


II. Сенсорные весы

1. Откройте отсек весов для этикеток, нажав кнопку, расположенную на весах слева.



2. В отсеке для этикеток Вы увидите три синих рычага.



3. Подняв защитную пленку, поверните рычаг против часовой стрелки для освобождения кассеты



4. Положение рычага перед извлечением кассеты



5. Извлеките кассету из весов



6. Поднимите рычаг в кассете, где находится пустая втулка.

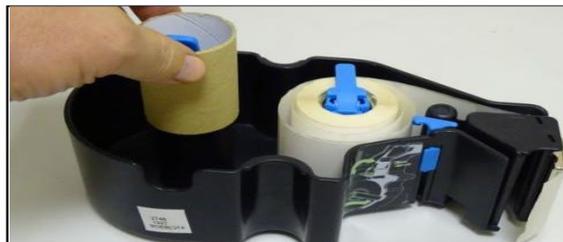


7. Извлеките пустую втулку из кассеты

8. Поднимите рычаг в кассете, где находится рулон основы.

Замена этикеток в весах

типа Dibal



9. Удалите накопленный рулон основы и остатки картонной пыли.



10. Установите новый рулон этикеток на свободное место внутри кассеты и опустите рычаг



11. Очистите от этикеток основу на длину 25-30 см



12. Закрепите основу на держателе



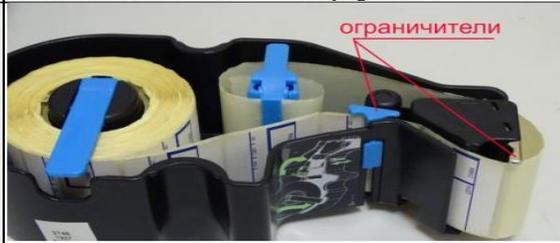
13. Опустите рычаг и намотайте на держатель весь свободный участок основы



14. Обратите внимание на ограничители. Этикетка должна быть внутри них.



15. Поместите кассету с новым рулоном этикеток в весы



16. Поверните рычаг слева по часовой стрелке

Замена этикеток в весах типа **Dibal**



17. Закройте защитную пленку



18. Кассета с новым рулоном установлена в весы. Закройте отсек для этикеток.



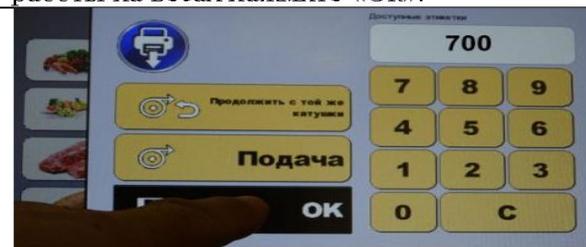
19. В появившемся при окончании этикеток окне нажмите кнопку «Подача» для выдачи одной чистой этикетки.



20. Выдача одной чистой этикетки - это тест правильности замены этикетки.



21. Для закрытия окна и продолжения работы на весах нажмите «Ок».



Замена этикеток в весах типа **Digi**



1. Открыть крышку



2. Вынуть кассету



3. Удалить отработанную подложку



Сжать клипсы смотчика сверху.

4. Очистить 20 см ленты от этикеток



5. Протянув ленту к смотчику,
зафиксировать ее конец на клипсе



6. Повернуть вал смотчика
на полтора-два оборота
по часовой стрелке



Замена этикеток в весах

типа Digi



7. Проверить правильность установки



8. Проверить правильность установки



А – край ленты фиксируется ограничителем ширины
Б – лента проходит НАД роликами

9. Установить кассету в принтер



Совместить красные стрелки на кассете и на принтере, после чего задвинуть кассету в принтер до упора.

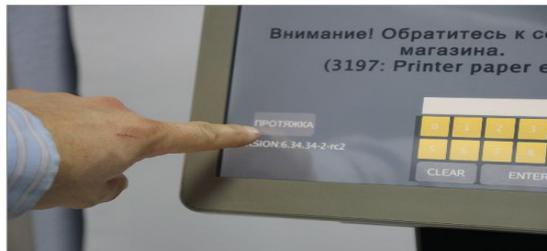
10. Проверить правильность установки



Закреть крышку



11. Сделать контрольный прогон ленты, нажав кнопку ПРОТЯЖКА



12. Проверить контрольную линию



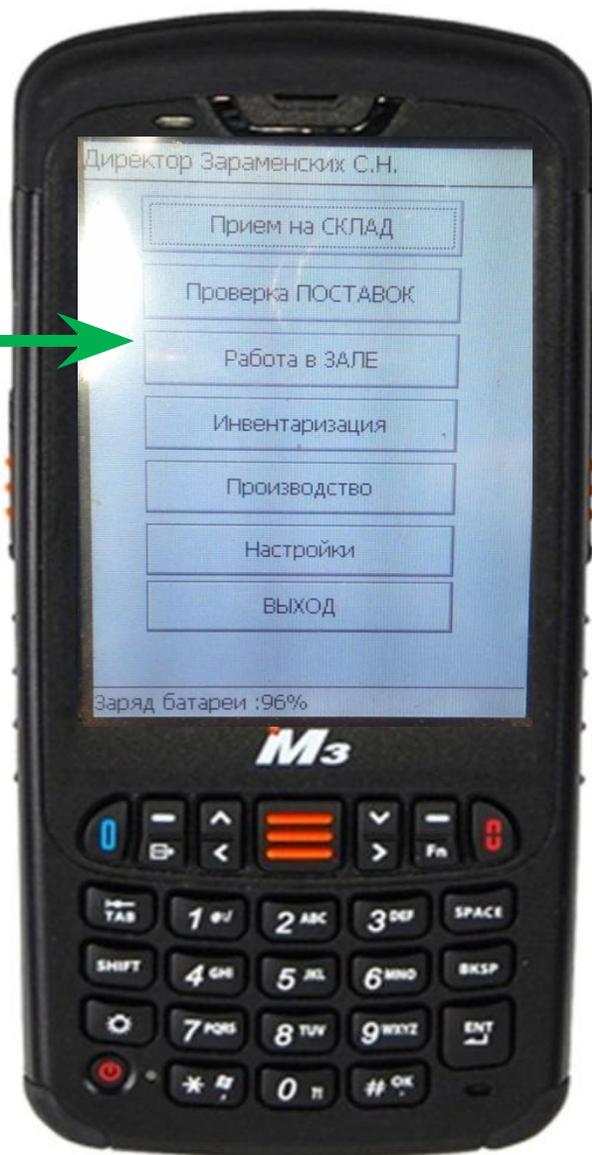
1 см от кромки этикетки до контрольной линии говорит о правильности установки ленты.

Работа с RF - терминалом

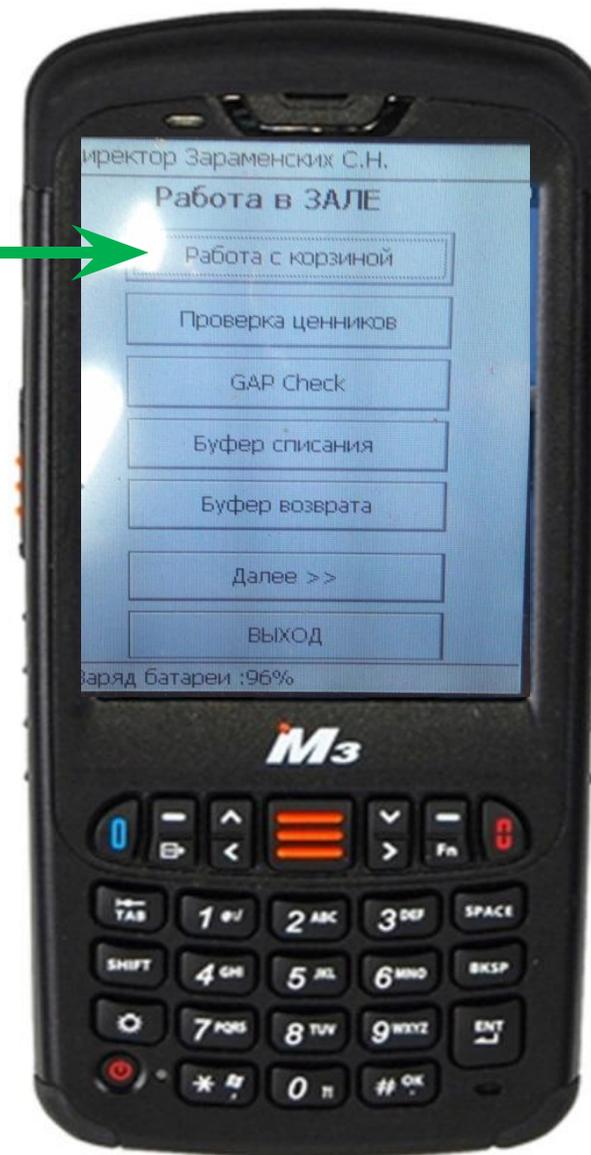
Добавление товара в корзину



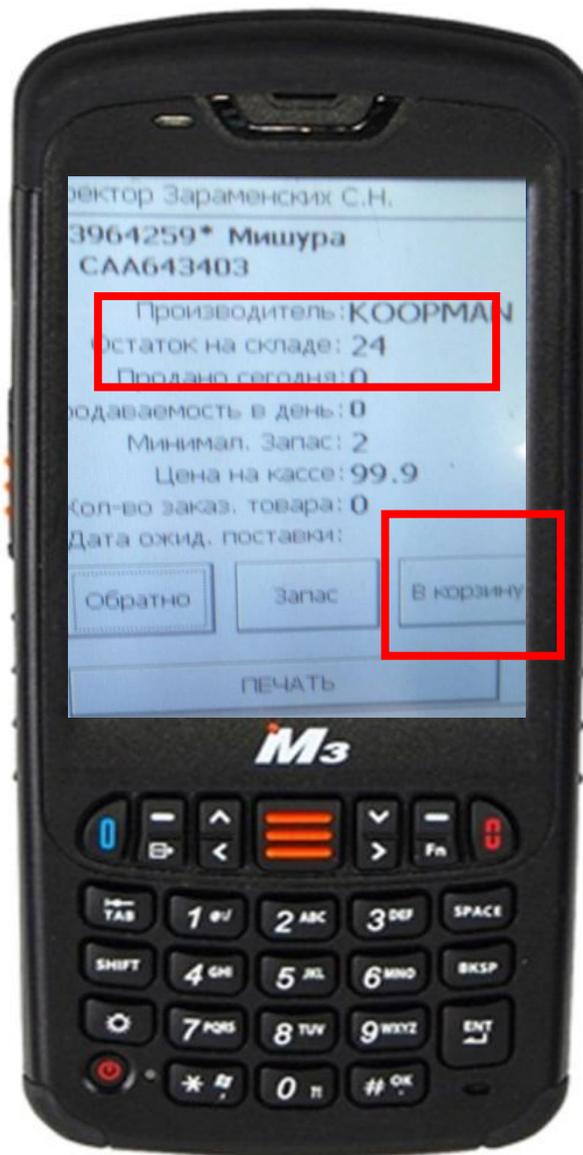
Работа
в зале



Работа с
корзиной



Просмотр остатка



Мерчандайзинг

ДТО



Коммерческое		Некоммерческое
Краткосрочное	Долгосрочное	Используется для кросс-мерчандайзинга и допвыкладки
График на so.perekriostok.ru – Мерчандайзинг - ДТО		
Заполнить и распечатать паспорт, сфотографировать и отправить отчёт по ДТО		

Дополнительное торговое оборудование (ДТО)



ДТО – дополнительная выкладка товаров различных групп/подгрупп/видов товара

ДТО – паллеты, стойки, холодильники, торцевые энды, кросс сетки (не занятые регулярной выкладкой и выкладкой товаров промо)

Направлена на увеличение среднего чека, за счет импульсной не запланированной покупки, на увеличение продаж, за счет дополнительной выкладки в том числе и акционных товаров.

- Долгосрочное ДТО размещается в рамках долгосрочных контрактов на длительное время от 6 до 12 месяцев
- Краткосрочное ДТО размещается в рамках ежемесячного Реестра на период от 1 до 3-х месяцев, включая сезонные потребности
- Сезонное ДТО размещается в рамках календаря сезонов на период до 3 месяцев (тип оборудования – препак/стойка)

Все дополнительное торговое оборудование оформляется паспортом ДТО

Реестры ДТО доступны на корпоративном сайте:
<http://co.perekriostok.ru/> в разделе Подразделения Компании/Дирекция форматов Супермаркет/ Мерчандайзинг/ФОРМАТ СУПЕРМАРКЕТ/ Распоряжения/ДТО



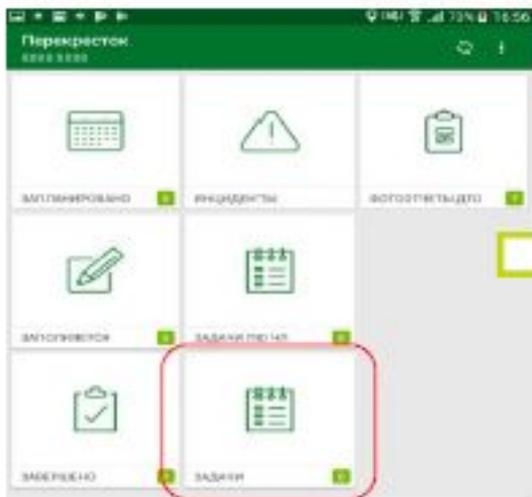
Соки, воды, пиво			
ЗАО "Пивоварня Москва - Эфее"			
Срок размещения		16.01. - 28.02.201	
Номер ДТО	1397 см-комм	Тип ДТО	брендированный паллет
<h2>ПАСПОРТ ДТО</h2> <h3>пример заполнения</h3>			

Фотоотчеты по ДТО

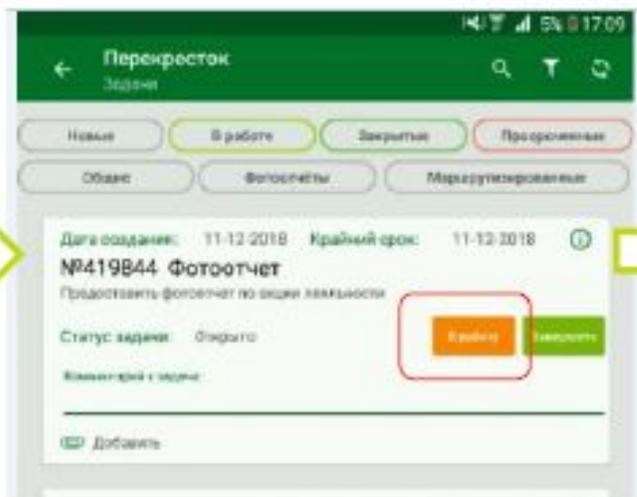


Задачи на предоставление фотоотчетов выкладки, акций формируются дважды в месяц: с 1 по 5 число и с 15 по 20 число каждого месяца

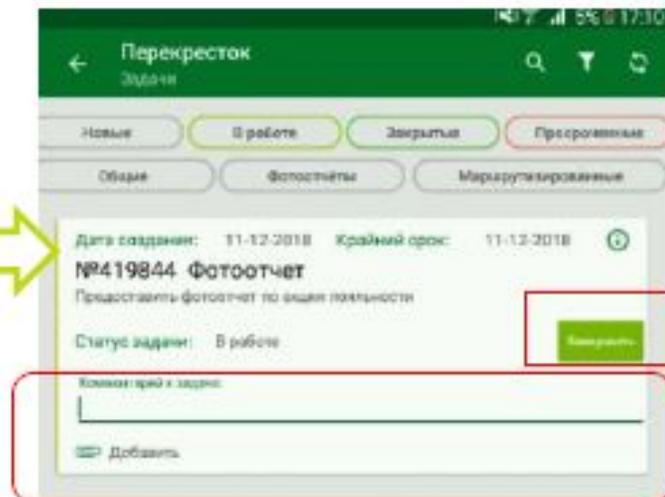
Просмотр списка задач доступен в разделе «Задачи»



Выбрать нужную задачу и нажать кнопку в «Работу»



Добавить фото и/или комментарии и нажать «Завершить»



Требования к фотографиям для магазинов:

Фото должно быть сделано немного издалека, таким образом, чтобы все оборудования с товаром было на фото.

Качество фото должно быть четким, не смазанным

Не нужно делать фото самого товара и номера ДТО с близкого ракурса.

Кросс-мерчандайзинг



Кросс-мерчандайзинг – совместная выкладка товаров различных групп/подгрупп/видов товара, имеющих схожую ситуацию потребления.

Направлен на увеличение среднего чека, за счет импульсной не запланированной покупки

Свой

- Торцевые сетки магазина 40см
- Прилавочная зона

Принципы размещения Кросс-Мерчандайзинга доступны на корпоративном сайте: <http://co.perekriostok.ru/> в разделе Подразделения Компании/Дирекция форматов Супермаркет/ Мерчандайзинг/ФОРМАТ СУПЕРМАРКЕТ/ Стандарты

ДТО - реестр

- Торцевые сетки магазина и поставщиков 40см
- Торцевые сетки магазина 20см
- Прилавочная зона

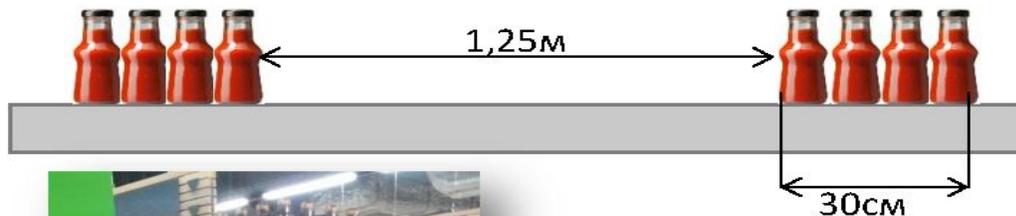
Реестр ДТО доступен на корпоративном сайте: <http://co.perekriostok.ru/> в разделе Подразделения Компании/Дирекция форматов Супермаркет/ Мерчандайзинг/ФОРМАТ СУПЕРМАРКЕТ/ Распоряжения/ДТО



Кросс- мерчандайзинг

Размещение товара на прилавке:

Товары для выкладки кросс мерчандайзинга размещаются на прилавке блоком не более 30см. Расстояние блоков друг от друга должно быть не менее 1,25м



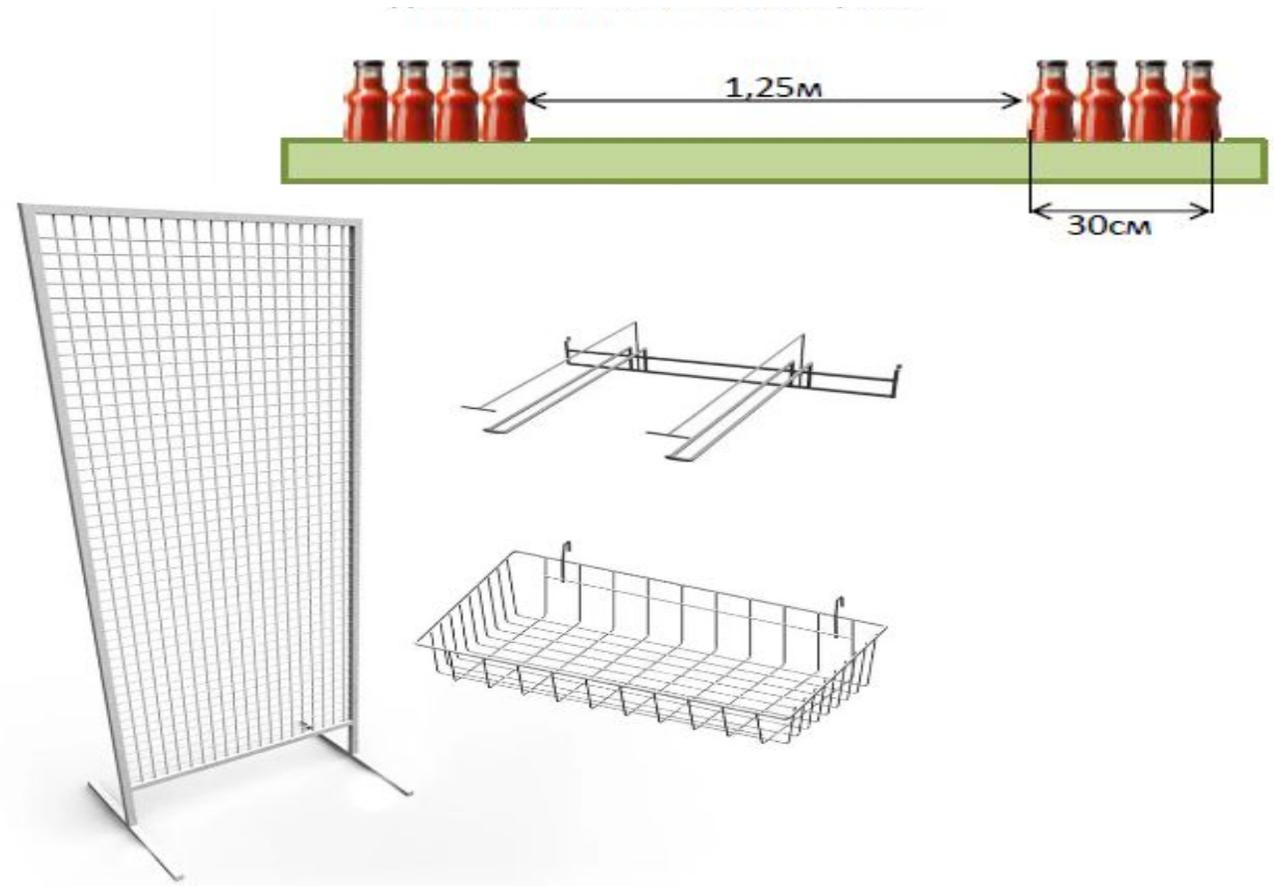
Размещение товара на сухих стеллажах :

- на навесном оборудовании – собственных торцевых сетках.
- Запрещено перекрывать доступ к товарам основной выкладки
- Запрещается размещение торцевых сеток друг напротив друга в категориях с высокой пенетрацией
- Торцевая сетка размещается на стороне торца по ходу движения покупателей

На что выкладываем



- В холодильнике Овощи/Зелень
- На прилавке
- На деревянных тумбах у кассы
- Навесная конструкция
- Навесная корзинка
- Торцевая сетка
- Прикассовый холодильник
- Столики
- Бочки



Кросс-мерчандайзинг



- Запрещено размещать на: холодильных горках, весах (в т.ч. кассовых). перекрывать доступ к другим товарам.



ФРОВ

Пастила, Чурчхела, Мармелад

Молочка



какао



**Товары
для детей**

**Кондитерские изделия
для детей (Kinder, Барни, Choco boy и тд)**



Кросс-мерчандайзинг



Бакалея



Кондитерка



Неакцизные и алкоголь



Крекеры, сухарики



Прилавок



Сопутка

Плохо продаваемая сопутка

Холодильник икра, творожные сыры, паштеты



е на холодильнике с икрой!

Хлеб

Варенье, Шоколадная паста, Мёд

Кросс-мерчандайзинг



Кондитерка	Газировка+ Соки
Сыры, рыба , нарезки	Вино, лимон/ лимонная кислота
Акцизный алкоголь	Энергетики, антипохмелин, форма для льда, штопор, трубочки
	   
Напитки	Энергетики
Холодильник ФРОВ	Соусы, масла растительные, салатные заправки

Вопросы и изменения



1. Перезонирование магазина
2. Вопросы по планограммам, сезонным выкладкам
3. Работа с мерчандайзерами:
 - Не приходят по графику
 - Не проверяет сроки своего товара
 - Не следит за ценниками своего товара
 - Нарушает планограмму
 - Не пополняет товаром свои стойки
4. Уведомления об изменении оборудования СМ

Perekrestok-merchandaizing@x5.ru

Безопасность

Безопасность



- Если произошёл несчастный случай с сотрудником ЗДМ/ДМ обязан:
- **1.Организовать** оказание первой помощи;
- **2.Вызвать** скорую помощь и отправить сопровождающего из штата;
- **3.Сообщить** о происшествии **инженеру по охране труда** по контактам:

- ЦФ Запад
- ЦФ Юг
- ЦФ Центр

(Арбатский, Коломенский,
Кутузовский, Ленинградский)

Круглицкая Юля

(495) 662-88 88

доб. 31-321

Yulia.Kruglitskaya@x5.ru

- ЦФ Север
- ЦФ Восток
- ЦФ Центр

(Бауманский, Проспект Мира,
Тимирязевский)

Федорова Анна

(495) 662-88 88

доб. 38-001

AnFedorova@x5.ru

Безопасность



- Если связаться не удалось:
- **Зафиксировать** обстановку на месте происшествия на момент происшествия (провести фото- или видеосъемку, запросить и сохранить видео с камер видеонаблюдения);
- **Устранить источник опасности** (отключить питание с травмирующего оборудования, убрать осколки, вытереть пол и т.п.).

Должность	ФИО	Телефон	Эл.почта
Начальник службы охраны труда	Линник Анна	(495) 662-88-88 доб. 11-263	Anna.Linnik@x5.ru

Подъёмник



- **ПРАВИЛА РАБОТЫ**

- Перед началом работы визуально убедиться, что механических повреждений. Если неисправно, не использовать, вызвать аварийную службу.
- Размещать груз по центру.
- Аккуратно пользоваться решеткой Боствиг
- Бережно относиться к пульту управления и оборудованию в целом
- При начале производства работ проверить, что кабина лифта перед Вами
- Проводить уборку оборудования . Для этого вызывать бригаду

- **ЗАПРЕЩЕНО**

- Самостоятельно чинить оборудование, лезть в электронику
- Перевозить предметы, превышающие габариты лифта/ подъёмника

Противопожарная безопасность



- Исключить размещение в помещениях магазинов бытовых электронагревательных приборов вне помещения приема пищи
- Проверить все приборы на исправность. Неисправные **НЕ** использовать (в том числе с порванной проводкой)
- Назначить ответственных лиц за правильное использование и эксплуатацию бытовых электронагревательных приборов, размещенных в помещениях приема пищи
- После окончания работы приборы отключать от питания. Чистить электроприборы только после их отключения от сети и охлаждения
- При пожаре звонить 101 или 112, ДМ и РД, эвакуировать людей и постараться потушить пожар

Противопожарная безопасность



• ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- Размещать нагревательные приборы ближе 0,5 м от стен и других горючих предметов интерьера;
- Размещать нагревательные приборы на основаниях и предметах, выполненных из горючих материалов;
- Оставлять без присмотра включенные в сеть бытовые электронагревательные электроприборы;
- Размещать шнуры электроприборов, кабелей-удлинителей возле источников тепла, а также допускать их натяжение, перекручивание, перегиб, соприкосновение с масляными поверхностями (предметами);
- Провести внеплановый инструктаж сотрудников, рассказать озвученные правила использования оборудования, зафиксировать проведение инструктажа в журнале проведения инструктажей безопасности.

6 Домашнее задание

Вопросы по торговому залу



- Какие товары запрещено хранить вместе?
- Как необходимо организовать работу на складе?
- Каков процесс выкладки товара?
- Каковы действия сотрудника при отсутствии товара на полке?
- Какие товары по ценовому сегменту используем в Кросс-мерчендайзинге?
- Что такое ДТО? Как с ним работаем?
- Что важно соблюдать при работе с Мерчендайзерами?
- Для чего используется Верификация ценников?
- Каким образом работаем с Промо-акциями?
- Товар участвует в каталоге Выгодно, каким стоппером оформим?
- Какие действия Вы предпримите при работе с остатками?
- Каким образом проходит уценка внутри магазина?
- Каков процесс списания в магазине?
- В чем заключается технология Первого и Второго открытия?
- Во сколько проходит Первое и Второе открытие?
- Как распределены Тематические дни по дням недели?





Домашнее задание

Отработать доступность ТОП – 30, без продаж, снижение продаж

Осуществить выкладку согласно планограмме

Осуществить внутреннюю уценку магазина

Проверить Промо, наличие, оформление

Подготовить товар к списанию

Провести проверку по чек листу Первого и Второго открытия

Проработать Тематический день, в день присутствия в магазине

Спасибо за внимание!

Хорошего вечера!