

Marktcheck

Offene Punkte am Ende des Tages nachkontrollieren und abhaken.

Bereich / Prüfpunkt	i. O.	n. i. O.	Was ist zu tun? / Wer?
Eingang, Parkplatz, Einkaufswagen sauber und bereit			
Werbung der Woche ausgehängt, Aktionsware platziert			
Obst & Gemüse frisch, Welkes aussortiert			
Obst & Gemüse: Preisschilder und Herkunft korrekt			
Bedientheke sauber, Auslage vollständig			
Bedientheke: Temperatur im Grenzwert			
Kühlregale: keine Lücken, Haltbarkeit geprüft			
Molkereiprodukte: Rotation (älteste Ware vorne)			
Tiefkühlung: Truhen geschlossen, keine Vereisung			
Trockensortiment: Regallücken nachbestellt			
Preisauszeichnung inkl. Grundpreis vollständig			
Zweitplatzierungen ordentlich und ausgezeichnet			
Kassenzone sauber, Wechselgeld vorhanden			
Leergut: Automat funktioniert, Bereich sauber			
Lager aufgeräumt, keine Ware auf dem Boden			
Fluchtwege und Notausgänge frei			

Datum: _____ · Uhrzeit: _____ · Rundgang durch: _____