

Negozio al dettaglio

Checklist per aree vendita, camerini, magazzini retro e servizi igienici per la clientela nei punti vendita.

Un negozio si pulisce tra la chiusura e l'apertura, e il cliente vede il risultato in pochi secondi: la vetrina, il pavimento, il bancone. Questa scheda parte dall'ingresso verso l'interno e tiene separato il magazzino, che la maggior parte dei negozi pulisce meno spesso.

Struttura _____ Data _____ Operatore _____

Area vendita

- ☐ Aspirare o lavare l'intero pavimento
- ☐ Spolverare scaffali, espositori e arredi
- ☐ Pulire i banconi cassa e le postazioni POS
- ☐ Pulire le porte d'ingresso e le vetrine
- ☐ Svuotare tutti i cestini

Camerini

- ☐ Pulire specchi e sedute
- ☐ Aspirare o lavare il pavimento
- ☐ Disinfettare ganci e maniglie delle porte
- ☐ Raccogliere le grucce e riportarle in negozio

Servizi igienici e retro

- ☐ Pulire e disinfettare i sanitari
- ☐ Ricaricare i dispenser
- ☐ Spazzare il retro / l'area ricevimento merci
- ☐ Svuotare tutti i cestini