

Scoring

- Yes (Y)

- No (N)

45

	Scoring	Checklist	Hướng Dẫn
Nhân viên bán hàng	1	Đồng phục đúng quy định	1. Nhân viên chính thức: quần áo là ủi ngay ngắn, giày bóng sạch, đeo đầy đủ bảng tên, găng tay (nếu có) 2. Nhân viên học việc, thực tập mặc đồng phục theo quy định của PNS: áo sơ mi trắng hoặc đen + quần tây đen
	2	Grooming: Tóc, móng tay, trang điểm, mùi cơ thể	Nữ trang điểm nhẹ nhàng ; Nam không để râu & không đeo khuyên tai, không mùi cơ thể
	3	Tư thế: trong tư thế chào đón khách hay đang làm hoạt động gì khác không	Hoạt động khác có thể chấp nhận được: trưng hàng hóa, kiểm đếm hàng, lau bụi bẩn
	4	Kiểm tra số lượng nhân viên làm việc trong ca	Cần được biết trước slg nhân viên trong 1 ca làm việc (thông thường là 2 người/ca)
Nhân viên bảo vệ	5	Nv BV có đứng sẵn sàng mở cửa	Mở cửa đón khách: Sẵn sàng đón khách (đứng đúng vị trí, phía trước cửa hàng): Nhân viên tuân thủ quy định của công ty và cửa hàng: không sử dụng điện thoại vào việc cá nhân trong giờ làm việc. Khi có khách bước vào CH, trường hợp NVBH đang nhấn cho khách hàng thì phải ngừng nhấn tin và note lại cho khách đang appointment biết để tiếp khách bước vào.
	6	Đồng phục đúng quy định	Vest đen, sơ mi trắng: trang phục sạch sẽ, không rách, sờn, không mùi
	7	Grooming: Tóc, móng tay, hình xăm, mùi cơ thể	Tóc gọn, móng tay sạch sẽ, che hình xăm, không mùi cơ thể
Mùi hương	8	Máy tạo mùi có hoạt động tạo hương thơm	theo yêu cầu của công ty đã chọn
Ánh sáng	9	Đèn chiếu/đèn hắt bên ngoài cửa hàng	đủ, không tối, theo đúng guideline của hãng
	10	Tất cả đèn trong cửa hàng đều sáng	đủ, các đèn cùng loại có độ sáng & màu giống nhau
	11	Đèn backlit logo, lightbox, dải đèn LED	đủ, không tối, theo đúng guideline của hãng

Âm thanh	12	Kiểm tra hệ thống loa/Có mở nhạc đúng guideline	hoạt động bình thường, âm lượng vừa phải không to không nhỏ đúng theo yêu cầu của brand, nghiêm cấm bật nhạc khác
Cleaning	13	Sản phẩm được lau chùi sạch sẽ, không bám bụi (bao gồm tag giá)	bụi, tag đủ & không bị thiếu, rách, sản phẩm phải được ủ khi trưng
	14	Kiểm tra vệ sinh mặt tiền cửa hàng	Show window, bục kệ, cửa kính, Canh, đèn chiếu sáng, Poster, Biển MKT các CT EOSS....
	15	Kiểm tra vệ sinh sàn, thảm và tường	vết bẩn, loang, vệt nước, mạng nhện...
	16	Kiểm tra vệ sinh các quầy kệ, tủ trưng bày	bụi, vân tay, mạng nhện...
	17	Kiểm tra vệ sinh bàn ghế	bụi, vết dơ, ổ....
	18	Kiểm tra vệ sinh khu vực fitting room	không có chứa thùng hàng, các vật dụng, không có mùi, kính không có vết dơ, điều hòa đủ mát
VM	19	Có standee trước cửa hàng	có cập nhật thông tin mới chưa, chuẩn thông tin, sạch sẽ không bụi, cất và thay thế khi hết chương trình
	20	Có đầy đủ signage bên trong cửa hàng cho các CTKM, CRM	chuẩn thông tin
	21	Hoa, chậu cây xanh trưng bày	Cây không có lá úa, cành gãy, chậu cây sạch sẽ. Nếu CH có Lọ hoa tươi thì không bị héo, luôn đủ nước, giữ tươi tắn, màu sắc theo đúng guideline của hãng yêu cầu
Hàng hóa	22	Kiểm tra ngẫu nhiên sản phẩm trưng bày về tem	đủ thông tin, đủ số lượng, đúng sản phẩm
	23	Kiểm tra ngẫu nhiên sản phẩm trong kho về bảo quản	Hàng hóa được phân chia theo khu vực rõ ràng: hàng bán(phân khu theo chủng loại) hàng lỗi, hàng khách đã đặt cọc, hàng cho KOL mượn, hàng GWP, hàng sửa đồ, hàng trả hãng phải ghi rõ vào sổ bàn giao ca và ghi giấy note vào từng sản phẩm.
	24	Số lượng hàng hóa phải khớp với số lượng kiểm kê hàng ngày, ký xác nhận trong sổ kiểm hàng khi bàn giao hàng hóa sau mỗi ca.	Kiểm trong sổ bàn giao ca so với hệ thống

Store Facility	25	Quầy kệ có bị tróc sơn, trầy, móp	CH phải báo ngay trong vòng 24h cho bp bảo trì nếu phát hiện
	26	Các ngăn kéo hoạt động bình thường	không kêu, không bị kẹt
	27	Bàn ghế. Các ghế ngồi của nhân viên/khách có an toàn	không lung lay, không gãy, nứt,
	28	Backwall, lightbox, Logo	không bong tróc, sạch sẽ, đủ ánh sáng, chắc chắn tránh rơi đổ bể....
	29	Các cánh cửa chính, BOH, fitting room, tủ trưng bày hoạt động bình thường	không kêu, BOH luôn đóng, không lỗi, đóng mở bình thường....
	30	Tường, trần không bị nứt/bẩn	CH phải báo ngay trong vòng 24h cho bp bảo trì nếu phát hiện
	31	Gương không bị mẻ, cong	CH phải báo ngay trong vòng 24h cho bp bảo trì nếu phát hiện
	32	Các công cụ dụng cụ phục vụ cho việc bán hàng tại CH phải luôn đầy đủ và trong tình trạng hoạt động tốt	bao gồm: thang gấp, bàn thờ (nếu có), tủ lạnh, cây nước nóng lạnh, máy tạo mùi hương, máy pha café, bàn ủi hơi nước CH phải báo ngay trong vòng 24h cho bp bảo trì nếu phát hiện
	33	Kiểm tra số lượng bình PCCC và hsd,thiết bị camera	Camera và thiết bị PCCC hoạt động tốt, không có hàng hóa che chắn camera, thiết bị PCCC và hàng hóa cách trần 0,5m tránh cháy nổ theo quy định PCCC của Tòa Nhà.
Sale Supply	34	Vật dụng hỗ trợ bán hàng: Vớ/ tất thử giày cho khách, Đón gót giày (shoehorn), nâng lòng, lót gót giày(đối với CH bán giày)	Có đầy đủ không, có bị bẩn không
	35	Bìa trình ký, bút kí DAFC, dù DAFC phục vụ đưa đón khách khi trời mưa nắng	Có đầy đủ không, có bị bẩn không
	36	QR tài khoản công ty	Có đầy đủ không, có bị bẩn không
	37	Đầy đủ vật dụng trưng bày tại quầy tính tiền theo quy định (...)Các thiết bị phục vụ cho việc thanh toán (POS, máy cà thẻ...) hoạt động tốt.	Có đầy đủ không, có bị bẩn không
POS	38	Hướng dẫn hoàn thuế VAT	khi khách có nhu cầu phải tư vấn rõ ràng đầy đủ thông tin theo đúng quy trình
	39	Tiền mặt bán hàng nộp cho ngân hàng theo đúng lịch, nghiêm cấm giữ lại tại CH. Petty cash đầy đủ & sẵn sàng	kiểm tra tiền mặt đối chiếu với số liệu bán hàng trong ngày, nếu không khớp cần có giải trình ngay
	40	Văn phòng phẩm	luôn đầy đủ sẵn sàng phục vụ cho công việc

BOH	41	BOH sạch sẽ, gọn gàng	Không có rác, không có nước đọng, Không có đồ ăn, uống và đồ dùng cá nhân của NVBH
	42	Hàng hóa được bảo quản cẩn thận	(bao bằng bọc, hoặc bỏ vào hộp,...). Tất cả hàng hóa phải được gắn tem tag, tem hợp qui đầy đủ, tem tag giảm giá phải hủy bỏ, bóc khỏi nhãn mác sản phẩm sau khi hết chương trình, số lượng hàng hóa phải khớp với sổ kiểm kê hàng ngày, ký xác nhận trong sổ kiểm hàng khi bàn giao hàng hóa sau mỗi ca.
	43	Hàng hóa trong kho sắp xếp gọn gàng	được phân chia theo khu vực và theo ngành hàng, hàng lỗi, hàng đặt cọc, hàng trưng bày, shopping bag, GWP, hàng đi bảo hành, hàng trả hãng, hàng KOL mượn, hàng của team MKT phải để riêng biệt
F&B	44	Nước, bánh kẹo đúng loại, đủ theo tiêu chuẩn cửa hàng	1st line: Bánh Lu, Socola viên tươi DAFC, nước Evian chai thủy tinh, café viên pha máy, trà TWG....
	45	Dụng cụ phục vụ trà nước đầy đủ cho khách cho cả 1st & 2nd line: cốc, tách, khay, cây nước nóng lạnh, máy pha café	2nd line: Bánh Minis Loacker, café viên pha máy, Socola Meiji, nước Lavie chai nhựa