

Vitriinin tarkistuslista

Vitriini kannattaa tarkistaa säännöllisesti ja mielellään eri kellonaikoina. Voit tehdä hymynaamoja tai rakseja.

Vitriinin tuotteet kunnossa

- ✓ Ostaisinko itse näitä tuotteita?
- ✓ Ovatko tarjottavat tuoreita?
- ✓ Paistetaanko useamman kerran päivässä?
- ✓ Onko tuotteet paistettu ja käsitelty oikein?
- ✓ Tuoksuuko tuore pulla/leipä/munkki?
- ✓ Löydätkö sopivia tuotteita eri vuorokauden aikoihin?
- ✓ Ovatko laatu ja hinta sopusoinnussa?
- ✓ Ovatko hyväkätteiset tuotteet myyvillä paikoilla?
- ✓ Onko sesonkia huomioitu?
- ✓ Onko kaikille eri asiakastyypeille sopivia tuotteita?
- ✓ Onko erityisruokavaliot huomioitu?
- ✓ Vastaako suolaisen ja makean suhde tyyppillistä myynnin jakaumaa?

Puitteet kunnossa

- ✓ Onko henkilökunta ystävällistä ja palveluultista?
- ✓ Osaako henkilökunta vastata kysymyksiisi?
- ✓ Löydätkö hinnat helposti?
- ✓ Vastaavatko hinnat asiakkaiden odotuksia (lähialue, kilpailijat)?
- ✓ Onko siistiä?
- ✓ Onko vitriini houkutteleva ja silmää miellyttävä?
- ✓ Onko vitriinin luona helppo toimia (järjestys, kulku, opasteet)?
- ✓ Onko mukaan ostaminen helppoa? (pussit, pakkaukset)