

L'ISPEZIONE NEL RETAIL

Si tratta di un'attività molto specialistica che deve abbinare le capacità di verifica di base con quelle di comunicazione e di relazione personale poiché hanno come obiettivo oltre a quello di fotografare la situazione, di indurre la crescita ed il miglioramento.

La struttura delle aziende distributive (GDO – Ristorazione), tipicamente delocalizzata sul territorio, determina l'esigenza di affidare ad enti esterni specializzati l'esecuzione di attività di verifica che forniscano ai responsabili aziendali gli strumenti per valutare l'andamento dei sistemi di sicurezza e di qualità aziendali ed identificare rapidamente le situazioni di criticità e le priorità d'intervento.

Un servizio affidabile ed omogeneo costituisce il prerequisito per poter disporre di un quadro oggettivo della situazione ed indirizzare le risorse in modo oculato.

La tipologia d'intervento è molto impegnativa e determina l'esigenza di disporre di un "serbatoio" umano molto ampio in modo tale da permettere una rotazione degli ispettori garantendo prestazioni sempre di alto livello ed evitando l'"effetto abitudine" che appiattisce le prestazioni.

Eseguito con il sistema di check list a punteggio, fornisce ai responsabili un quadro immediato e facilmente interpretabile dello stato di conformità del punto vendita.

Per le Ispezioni in Vendita FIT-Italia ha ottenuto prima l'autorizzazione dalla Federazione dei Distributori francesi (FCD) ad utilizzare lo standard **R.A.S (Retail Audit Standard)** per il quale ha avuto l'accreditamento da Accredia per la versione Italiana elaborata direttamente sotto il nome di R.I.S (Retail Inspection Standard) e a partire dal 2014 ha avuto l'accreditamento per **I'IFS FOOD STORE.**

Il sistema di **FIT-Italia** si basa sull'attività di un gruppo di Ispettori specializzati negli interventi nei punti vendita della GDO che ha seguito un percorso di formazione, affiancamento e qualifica che ne garantisce la competenza. I Tutor senior garantiscono la crescita mediante affiancamento ed il costante monitoraggio di risorse nuove inserite per garantire la necessaria rotazione richiesta dalla tipologia di attività.

La Scuola di FIT-Italia che è lo strumento per garantire la continua alimentazione del "serbatoio" umano, attinge le migliori risorse dalle Università Italiane che vengono inserite in un percorso di formazione ed addestramento con qualifica finale. Gli obiettivi della Scuola sono quelli di garantire omogeneità e costante aggiornamento degli ispettori sia sulle esigenze legislative sia su quelle dei principali clienti.