



Mağaza Yöneticisi Geliştirme Programı



K A R G E M

Temel Perakendeye Giriş

- ❖ Perakende Satış ve Mağazacılığa Giriş
- ❖ Perakendeciliğin ve Mağazacılığın Temel Kavramları
- ❖ Stratejik Perakende Konsepti Nasıl Oluşturulur
 - ✓ Segmentasyon
 - ✓ Farklılaşma
 - ✓ Operasyonel Verimlilik
 - ✓ Büyüme
 - ✓ Markalaşma
- ❖ Strateji Oluşturma
- ❖ Perakende Konseptinin Stratejik Yol Haritası
- ❖ Perakendecilik ve Mağazacılığın Çeşitleri
- ❖ Mağaza Yerinin Seçimi ve Önemi



Mağaza Açılış ve Kapanış Yönetimi

- ❖ Ana Kasa ve Kasa Hattı Hazırlık
- ❖ Personel Yeterliliği
- ❖ Personelin Kılık, Kıyafet ve Kişisel Bakım Uygunluğu
- ❖ Genel Temizlik ve Aydınlatma
- ❖ Mağaza İçi ve Çevresi Genel Kontrolü
- ❖ Taze Gıda Teşhir ve Sunumunun Uygunluğu
- ❖ Kampanya ve Fiyat Değişikliği Kontrolü
- ❖ Gıda ve Gıda Dışı Reyonlarının Sunumu
- ❖ İşletici Firma Hazırlık İşlemleri
- ❖ Soğuk Hava ve Soğutucu Dolapların Kontrolü



Mağaza Açılış ve Kapanış Yönetimi

- ❖ Şirket İçi Yazışmalarının (tamim) İlgili Personele iletilmesi
- ❖ Gün İçerisinde Mal Kabul Sürecinin Takibi
- ❖ Kasa Hattı Nakit ve Bozuk Para Temini
- ❖ Dolap Derecelerinin Belirli Periyotlarda Kontrolü
- ❖ Banka İşlemleri
- ❖ Skt Kontrolü
- ❖ Fifo Kuralının Uygulanması
- ❖ Stok ve Sipariş Kontrolü
- ❖ Mağaza Güvenliğinin Sağlanması
- ❖ Ana Kasa Sayım ve Kontrolü



Mağaza Açılış ve Kapanış Yönetimi

- ❖ Mal Kabul Kriterinin Uygun Ürün Alımı
- ❖ Gün İçinde Mal Kabul Giriş Kontrolü
- ❖ Mağaza Kapanış Kontrolü
- ❖ Kasa Kapanış Raporları
- ❖ Kasa Sayımı
- ❖ Taze Gıda Taşıma ve Saklama
- ❖ Soğuk Dolapların Kontrolü
- ❖ Kapanış Öncesi Son İşlemler
- ❖ Mağaza ve Çevresinin Kapanışa Uygunluğu
- ❖ Mağaza Kapanış



Ürün Yönetimi

Şarküteri / Kırmızı ve Beyaz Et /
Meyve & Sebze / Gıda ve Gıda Dışı
İşlemleri;

- ❖ Mal Kabul Kriterleri
- ❖ Ürün Çeşitleri
- ❖ Reyon ve Hazırlık İşlemleri
- ❖ Ürünlerin SKT Kontrolleri
- ❖ Ürün Geçişleri, Yerleşimi ve Sunumu
- ❖ Kalibrasyon
- ❖ Garanti Süreci



Alan Yönetimi ve Görsel Düzenleme

- ❖ Alan Yönetimi nedir?
- ❖ Amaçları Nelerdir?
- ❖ Yapılan Örnek Uygulama Çalışmaları
- ❖ Raf Etkinlik Parametreleri
- ❖ Kategorilere Göre Yerleşim Süreci
- ❖ Mağaza İçi Düzenleme Duyusal Araçların Kullanımı
- ❖ Mağaza İmajı
- ❖ Mağaza İçi Düzeni
- ❖ Mağaza Deposu
- ❖ Mağaza Yerleşim Düzenini Etkileyen Faktörler
- ❖ Mağaza Atmosferi ve Etkisi
- ❖ Teşhir, Tanzim tanımı, amacı ve hedefleri
- ❖ Zayıf Noktaların Etkin Kullanımı
- ❖ Müşteriyi Etkileyen Faktörler



Mağaza Matematiği

- ❖ Satış Raporları (Günlük, Haftalık, Aylık, vb.)
- ❖ Mağaza Verimliliği
- ❖ Ebitta (Operasyonel Karlılık)
- ❖ Değişen Gider Kaleminin Yönetimi
- ❖ Sabit Giderler
- ❖ Stok Devir Hızı Yönetimi
- ❖ Kampanya Verimliliği
- ❖ İmha Oranlarının Değerlendirilmesi
- ❖ Envanter Fark Oranı



Stok ve Sipariş Yönetimi

- ❖ Stok Kavramı ve Amacı
- ❖ Stok Kontrolünün Önemi
- ❖ Stok Yükünün Maliyete Etkisi
- ❖ Stok Devir Hızı Analizi
- ❖ Stok Yerleştirme
- ❖ Sipariş Kavramı
- ❖ Sipariş Süreci (Sıcak, Soğuk, Crossdock, vb)
- ❖ Fifo Kuralı
- ❖ Stok ve Sipariş Dengesi
- ❖ 3 S Döngüsü ve Koşulları
- ❖ Depo Yönetimi, Tasarımı ve Sınıflandırması
- ❖ Depo İçi Yerleşim
- ❖ Depo Stok Güvenliği



Kategori Yönetimi

- ❖ Mağaza Kategori (Ürün Ağacı) Bölümlerinin Oluşturulması
- ❖ Mağaza Konseptine Göre Kadansiyenin Oluşturulması
- ❖ Departman ve Ürün Bazında Ciro Takibi
- ❖ Ürün Bazında Stok Devir Hızı ve Stok Kontrolü
- ❖ Kategori Bazında Depolama Süreci



Kampanya Yönetimi

- ❖ Kampanya Yönetimi ve Önemi
- ❖ Kampanyanın Duyurulması ve Hazırlık Süreci
- ❖ Kampanya Ürünü Siparişinde Önemli Faktörler
- ❖ Kampanya Ürünü Mağaza İçi Yerleşim ve Etiketleme
- ❖ Müşteri Üzerinde Doğru Algıyı Oluşturma
- ❖ Doğru Ürün Doğru Yerde
- ❖ Rakip Fiyat Araştırma



Sayım Prosedürü

- ❖ Genel Mağaza Envanteri Hazırlık İşlemleri
- ❖ Kategori Bazında Yapılan Kırılım Envanteri
- ❖ Taze Gıda Fire Yönetimi
- ❖ Taze Gıda Sayım İşlemleri
- ❖ Değerli Ürün Sayımı
- ❖ Fiili ve Kaydi Envanter Raporu Tutarsal ve Miktersal Sayım Kontrolü
- ❖ İki Dönem Arası Miktersal ve Tutarsal Sayım Kontrolü
- ❖ Sayım Onaylama Süreci
- ❖ Yüksek Envanter Oranının Nedenleri ve Önlemleri
- ❖ Kayıp Oranını Etkileyen Faktörler
- ❖ Kayıp Oranının Minimize Edilmesi
- ❖ Taze Gıda Ürünlerinde İmha Kontrolü
- ❖ Envanter Farkının Ebitta'ya Etkisi
- ❖ Stok – Depo Yönetiminin Envantere Etkisi
- ❖ Envanter Öncesi Sipariş Kontrolü



Gıda Güvenliği ve Hijyen

- ❖ Hijyen Kurallarına Uygun Üretim
- ❖ Risk Etkenlerinin Tanımlanması
- ❖ Gıdalarda bozulma ve zehirlenmelerin olumsuz etkileri
- ❖ Olumsuzluklarda personelin etkisi ve önemi
- ❖ Tesis yönünden uygunsuzlukların bilinmesi ve giderilmesi
- ❖ Gıda Güvenliği gereklerinin önemli basamaklarının tamamlanması
- ❖ Hijyen kurallarına uygun iş yeri temizliği ve dezenfeksiyonunun sağlanması
- ❖ Haccp ISO 9001-22000 Temel gereklerinin sağlanması
- ❖ Yasal Mevzuat gereği resmi denetime karşı hazırlık yapılması
- ❖ Çalışan personelin, çalışma konusu ile ilgili mevzuat hakkında bilgilendirilmesi



Müşteri İlişkileri Yönetimi

- ❖ İç ve Dış Müşteri
- ❖ Müşteri Tanımak
- ❖ Etkin Müşteri İlişkileri ve İletişimi
- ❖ Etkin Müzakere Teknikleri
- ❖ Müşteri İlişkileri Yönetimi
- ❖ Müşteri Hizmeti ve Hizmet Kalitesi
- ❖ Algı Yönetimi
- ❖ Müşteri Tatmini ve Sadakati Sağlama Yolları
- ❖ Müşteri Şikayetleri Yönetimi



Yönetim Becerileri

- ❖ Liderlik ve Yönetici Tanımı
- ❖ Stratejik Karar Verme
- ❖ Delegasyon
- ❖ Kriz Yönetimi
- ❖ Koçluk
- ❖ İnsiyatif Kullanma
- ❖ Problem Çözme
- ❖ Motivasyon
- ❖ Zaman Yönetimi
- ❖ Stress Yönetimi
- ❖ Çatışma Yönetimi
- ❖ Yetki Devri
- ❖ Beden Dili
- ❖ Koordinasyon Sağlama



Perakende de İnsan Kaynakları Uygulamaları

- ❖ Perakendecilikte İnsan Kaynakları Uygulamaları
- ❖ Seçme ve Yerleştirme
- ❖ Kariyer Planlama
- ❖ Kurum Kültürü Oluşturma

