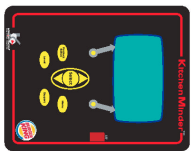




WorkRight-

Kitchen Minder™



RightTRACK
Training

1

Produktstatus: Tilbered

>Produktstatus: TILBERED >13:30

Kasser ✓

fisk

> Tilbered ✓

12 Burger

03 TCrisp

✓

Level 380+000 DP2 Bud Off

Hver linje viser en bestemt handling, der skal udføres for en pande med produkter. I dette tilfælde drejer det sig om kasserungen af en pande med **fisk**

>Produktstatus: TILBERED >13:30

Kasser ✓

fisk

> Tilbered ✓

12 Burger

03 TCrisp

✓

Level 380+000 DP2 Bud Off

Dette tal, **12**, er det samlede antal af bøffer/enheder, der skal tilberedes og lægges i en PHU-pande I dette tilfælde er det: tilbered **12 bøffer**

>Produktstatus: TILBERED >13:30

Kasser ✓

fisk

> Tilbered ✓

12 Burger

03 TCrisp

✓

Level 380+000 DP2 Bud Off

Dette produktnavn, **burger**, er det produkt, der skal arbejdes med. I dette tilfælde er det **12 burgerbøffer**, der skal tilberedes

2

Produktstatus: Tilbered

✓ **Afmærk**

Produktterne er afmærkede, når de tilberedes

>Produktstatus: TILBERED >13:30

Kasser ✓

fisk

> Tilbered ✓

12 Burger

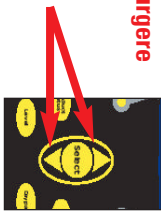
03 TCrisp

✓

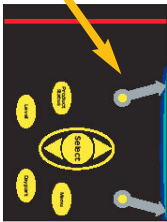
Level 380+000 DP2 Bud Off

I dette tilfælde afmærker du **12 burgere**

Tryk på pil op eller pil ned for at flytte markøren til det rigtige produkt



Tryk på den venstre funktionstast for at afmærke produkter



3

Når produktet er tilberedt

Stil PHU-panden med **12 burgerboller** i den rette PHU-indsats



Tryk på den rette kvalitetskontrolknapp på PHU'en



Når du har trykket på knappen, vil det tilberedte produkt, i dette tilfælde **12 bøffer**, forsvinde fra produktstatusskærmen

>Produktstatus: TILBERED >13:30

Kasser

fisk

> Tilbered

03 TCrisp

✓

Level 380+000 DP2 Bud Off

4

Produktstatus: Fuld

Alle pander er fyldt med produktet

>Produktstatus: TILBERED >13:35

Alle pander er fulde

✓

Level 380+000 DP2 Bud Off

Der skal ikke tilberedes flere produkter på nuværende tidspunkt

5

Display til kvalitetsscore

Kvalitetsscoren, der er vist i køkkenet, afspejler medarbejdernes præstationer inden for de sidste 30 minutter



Den viser, hvor godt medarbejderne følger med Kitchen Minder™ og kvalitetskontrollimerne på PHU'en

For at forbedre scoren i løbet af dagen skal du:
– Følge handlingskravene i Kitchen Minder™
– Trykke på de rette knapper på kvalitetskontrollimeren på PHU'en