



Kitchen Minder™

RightTRACK Training

TrainRight vejledning

Trin 1 — Forberedelse

Gør dig klar

Maskiner

- ☐ Sørg for, at alle maskiner fungerer, som de skal
- ☐ Tænd for maskinerne FØR træningen, hvis der skal bruges varme maskiner

Hvor

Produktionsområde

Hvornår

Rolige perioder

Træningsmateriale

- ☐ WorkRight vejledninger:
 - Kitchen Minder™
 - Retningslinjer for kvalitetskontrollertimeren
- ☐ TestRight-vejledning (fjern svarene fra den forrige medarbejder)
- ☐ Produkt
- ☐ PHU (Product Holding Unit)
- ☐ Kvalitetskontrollertimer
- ☐ Kitchen Minder™
- ☐ Kvalitetskarakterdisplay

Forbered medarbejderen

- ☐ Introducer dig selv for medarbejderen, hvis du ikke kender vedkommende
- ☐ Spørg til medarbejderens tidligere arbejds erfaring for at få en fornemmelse af deres kendskab til opgaven
- ☐ Forklar vigtigheden af produktionen:

Gold Standard for kunders tilfredshed.



Følg de korrekte procedurer for at sikre kunders og medarbejdernes sikkerhed.



- ☐ Skab glæde ved at lære
- ☐ Udtryk din overbevisning om at medarbejderen kan klare opgaven
- ☐ Forklar, hvordan du vil udføre træningsmetodens 4 trin
- ☐ Formålet er følgende:

Tilbered hver sandwich i overensstemmelse med Gold Standard for udseende, hastighed og hygiejne for at sikre produktkvalitet, ensartethed og kundetilfredshed



Trin 2 — Forklaring og demonstration

(Forklar og demonstrér følgende emner)

Forklar produktstyring

- ☐ Produktstyring
 - Forklar, hvordan PLS-produktionsskemaer udskiftes ved Kitchen Minder™
 - Forklar, hvorfor det er vigtigt at holde øje med waste-tiderne

Forklar kvalitetskontrollertimerne

- ☐ Kvalitetskontrollertimer
 - Forklar, hvordan kvalitetskontrollertimer skal bruges
 - Forklar vigtigheden af at reagere på lamperne, og hvad de forskellige farver på lamperne betyder
 - Forklar, hvordan lamperne overvåger opbevaringstiderne, hvilket i sidste ende bestemmer kvaliteten af de produkter, vi serverer for kunderne
 - Forklar, hvordan lamperne bestemmer produktkvaliteten og dermed bidrager til vores målsætning om at servere frisk mad af høj kvalitet

- ☐ Forklar, hvordan medarbejdere kontrollerer lamperne
 - Hvis en medarbejder ikke trykker på kvalitetskontrollertimerens knapper, vil Kitchen Minder™ ikke fungere ordentligt
 - Det er altafgørende at trykke på knapperne, når:
 - Der stilles en fyldt pande ind i PHU-indsatsen
 - Den sidste bøf fjernes fra PHU-panden
- ☐ Forklar, hvordan kvalitetskontrollertimerne angiver følgende:
 - Hvilket produkt, der skal bruges
 - Hvilket produkt, der skal kasseres og registreres som waste.
 - Hvornår der skal tilberedes flere produkter, som vist af den røde lampe
 - Henvi til Kitchen Minder™ for mængdeangivelse
- ☐ Understreg vigtigheden af at TRYKKE på knapperne, da dette er en af de hyppigste forglemmelser.

Trin 3 — Præstation og ros

- ☐ 1. Få medarbejderen til at øve trinene for hver af følgende opgaver:
 - Kitchen Minder™
 - Kvalitetskontrolltimere
- ☐ 2. Få medarbejderen til at øve de samme trin *uden hjælp*
 - Kitchen Minder™
 - Kvalitetskontrolltimere

Ros medarbejderens præstationer

Giv medarbejderen den hjælp, vedkommende behøver og ret eventuelle fejl hen ad vejen. Giv positiv feedback, og ros medarbejderens præstation

Trin 4 — Opfølgning

- ☐ 1. Administrer *TestRight*-vejledningen

Ret *TestRight*-vejledningen, og gennemgå resultaterne sammen med medarbejderne.

Hvis det er nødvendigt, kan du gennemgå dele, som kræver yderligere tid og forklaring