

KITCHEN MINDER™

Trænings-workbook



Grundniveau -

til alle, der kører et skift



Navn:

Restaurant:



BEMÆRK: Dette undervisningsmateriale er forbeholdt medarbejdere i Burger King Corporation ("BKC") og dets datterselskaber samt andre enkeltpersoner eller grupper, som har indhentet en særlig skriftlig tilladelse til at bruge materialet fra BKC. Det er ikke tilladt at kopiere, revidere eller distribuere dette materiale hverken helt eller delvist uden udtrykkelig skriftlig tilladelse fra en dertil bemyndiget medarbejder hos BKC.

TM og © 2010 Burger King Corporation. Alle rettigheder forbeholdes

Introduktion

Velkommen til **KITCHEN MINDER™**-træning på grundniveau.

KITCHEN MINDER™ er et brugervenligt værktøj til tilberedning af større produktmængder, som overvåger og vejleder i produktforbruget for at imødekomme de planlagte omsætningsbehov bedst muligt.

Ved hjælp af KITCHEN MINDER™-systemet kan dine medarbejdere hele tiden give vores kunder varm mad af god kvalitet og en mindeværdig spiseoplevelse. Hvis det bruges korrekt, kan det minimere spild, optimere effektiviteten og produktudbyttet samt hjælpe til bedre styring af restaurantens overordnede rentabilitet.

Dette program indeholder en beskrivelse af dine ansvarsområder som skiftansvarlig samt den software, der følger med KITCHEN MINDER™-systemet -

- 1) PC MINDER™
- 2) QUALITY EVALUATION SYSTEM™ (QES™)

Når du har gennemført programmet, kan du:

1. Identificere komponenterne i og fordelene ved KITCHEN MINDER™-systemet.
2. Udføre PC MINDER™-åbningsopgaven.
3. Forklare taster og indikatorer på KITCHEN MINDER™-skærbilledet Produktstatus.
4. Overvåge QES™-bedømmelsen.

For at kunne gennemføre kurset skal du bruge følgende udover denne workbook:

- **KITCHEN MINDER™ Equipment Emphasis Guide (EEG)**
- Et fuldt funktionsdygtigt KITCHEN MINDER™-system

I løbet af programmet skal du udføre opgaverne i de enkelte afsnit og de praktiske øvelser for at kontrollere, at du har forstået stoffet og kan bruge det i praksis. Kontroller dine svar vha. svarnøglen på side 23. For at opnå de bedste resultat skal du øve dig efter de trinvisse vejledninger i denne workbook vha. din KITCHEN MINDER™ og PC MINDER™-stationen.

Du kan også spørge din supervisor eller Restaurant Trainer, hvis du har brug for mere hjælp.

KITCHEN MINDER™-system

Hvorfor skal jeg bruge KITCHEN MINDER™-systemet?



KITCHEN MINDER™-SYSTEM - OVERSIGT

KITCHEN MINDER™-system - Oversigt

KITCHEN MINDER™-systemet er et værktøj, der kan fortælle os, præcis hvilke produkter der skal tilberedes i forvejen til den næste halve times omsætning (lige som produktionsskemaer). Med KITCHEN MINDER™-systemet er det slut med at gætte!

Produktstatus: FULD		13:42
✓	06 Whop	
Tilbered	12 Burger	
Tilbered	01 TGrill	
L 6 1/2 h		1600 +000 DT1

(Eksempelvisning af KITCHEN MINDER™-skærm med vejledning om hvad og hvor meget, der skal tilberedes af hvert produkt)



Med KITCHEN MINDER™ har vi nu altid overblik over fødevarekvaliteten i stedet for at være afhængige af, at vores kunder fortæller os om den.

Fordele ved KITCHEN MINDER™

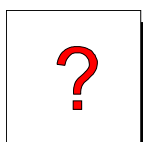
KITCHEN MINDER™-systemet er som en kæmpe lommeregner, der kan hjælpe dig med at:

- Køre et gnidningsfrit skift
- Mindske spild
- Forbedre rentabiliteten
- Identificere, hvilke medarbejdere der ikke følger de korrekte procedurer
- Forbedre den overordnede præstation, herunder SOS
- Opnå kontrol. KITCHEN MINDER™ giver dig mulighed for at justere omsætningen og produktsammensætningen

Komponenter i KITCHEN MINDER™-systemet

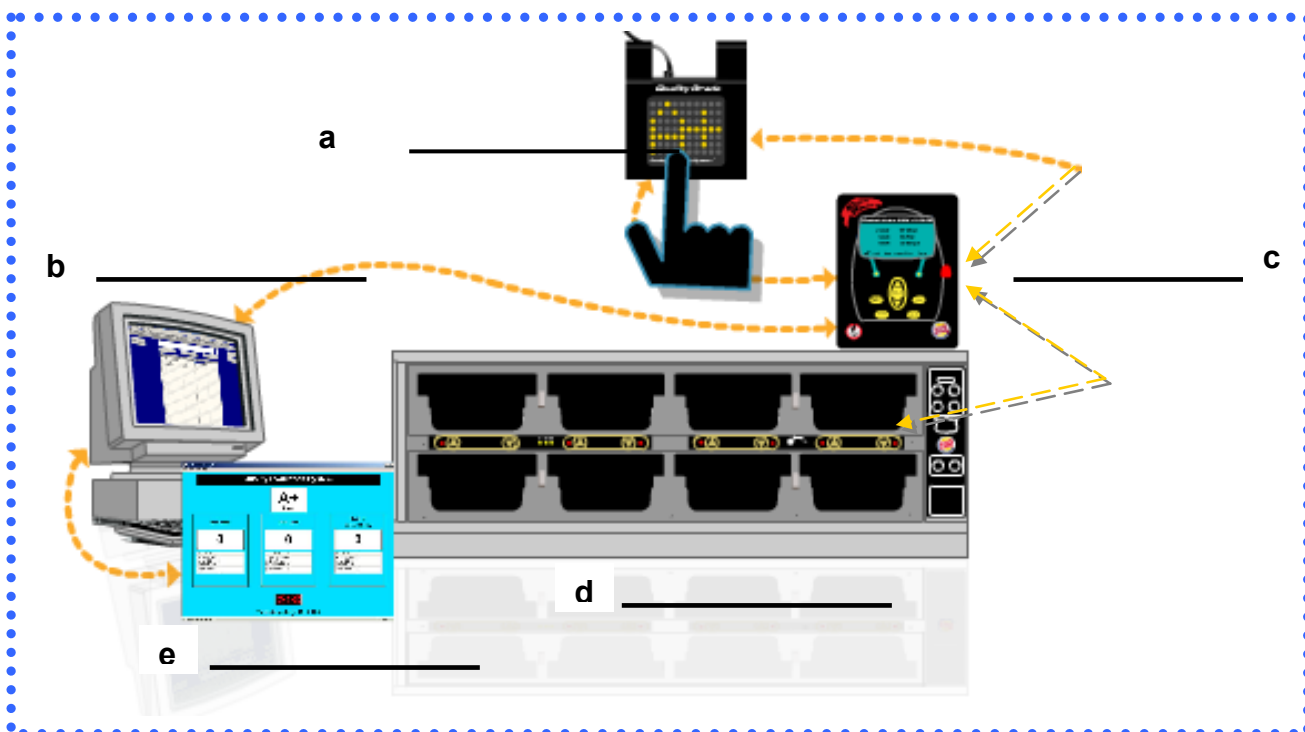
KITCHEN MINDER™-systemet består af 5 komponenter. Disse er:

- 1) **PC MINDER™-program** - Dette program sender KITCHEN MINDER™ en prognose baseret på produktsammensætningen og omsætningen pr. halve time.
- 2) **QUALITY EVALUATION SYSTEM™ (QES™)** - Giver detaljerede, historiske bedømmelsesdata på Back of House-computeren.
- 3) **PHU-tidtagningspaneler** - Angiver produktstatus i panderne. De fortæller medarbejderne, om produktet er friskt eller skal kasseres.
- 4) **KITCHEN MINDER™** - Bestemmer automatisk den mængde, der skal bruges af hvert produkt i løbet af dagen, og angiver en samlet liste over de produkter, medarbejderen skal tilberede.
- 5) **MAKIN' THE GRADE™-tavle** - Giver medarbejderen øjeblikkelig feedback på præstationen.



DET ER DIN TUR NR. 1!

Se godt på nedenstående billede. Udfyld felterne for at identificere alle komponenter.



KITCHEN MINDER™ og PHU-tidtagningspanellamper

KONSTANT GRØNT	Brug produkt først
KONSTANT GULT	Brug grønt produkt først
BLINKENDE GRØNT	Fortsæt med at bruge først. Produktet udløber snart
BLINKENDE GULT	Fortsæt med at bruge grønt produkt først. Produktet udløber snart
BLINKENDE RØDT	Produkt udløbet. Tryk på knappen, kasser produktet, registrer som spild
KONSTANT RØDT	Produktet skal tilberedes. Se KITCHEN MINDER™ for at få oplysninger om mængde
LAMPER SLUKKEDE	Der er ikke brug for flere produkter på nuværende tidspunkt

- KITCHEN MINDER™-systemet er direkte forbundet med PHU-tidtagningspanelerne.
- Når medarbejdere interagerer med tidtagningspanelerne, sporer KITCHEN MINDER™-systemet deres præstationer og viser en bedømmelse på MAKIN' THE GRADE™-tavlen.
- PHU-tidtagningspanellamperne fortæller KITCHEN MINDER™, når der er noget, der skal tilberedes eller kasseres.

ANSVARsomRÅDER FOR MEDARBEJDERE OG MANAGERE**Ansvarsområder for medarbejdere**

- Medarbejdere er ansvarlige for korrekt udførelse af PHU-tidtagningspaneler, så KITCHEN MINDER™-systemet kan være nøjagtigt.
- Medarbejdere skal reagere på instruktioner på KITCHEN MINDER™-skærmen og enten tilberede eller kassere produkter i henhold til instruktionerne.

DET ER DIN TUR NR. 2!

Hvilke konsekvenser har det, hvis en medarbejder ikke følger de instruktioner, der vises på KITCHEN MINDER™-skærmen?

Ansvarsområde for managere

1. Uddanne og vejlede medarbejdere i korrekt brug af systemet og dets komponenter.
2. **HAV TILLID TIL KITCHEN MINDER™-systemet.**
3. Sørg for, at alle medarbejdere følger instruktionerne om tilberedning og kassering i henhold til KITCHEN MINDER™.
4. Du skal forsikre dine medarbejdere om, at KITCHEN MINDER™-systemet udfører produktprognoser på baggrund af omsætningen pr. næste halve time.



Det er yderst vigtigt, at DU stoler lige så meget på KITCHEN MINDER™-systemet som på en lommeregner. Hvis du tilbereder det produktniveau, der angives, vil dine medarbejdere gøre det samme. Vær en rollemodel!

DET ER DIN TUR NR. 3!

Hvordan tror du, at KITCHEN MINDER™-systemet kender mængden af mad, der skal tilberedes?

PC MINDER™-ÅBNINGSOPGAVER



PC MINDER™-ansvarsområder for manager ved åbningstid

- Det er yderst vigtigt, at den manager, der åbner, udfører opgaverne, fordi det giver KITCHEN MINDER™ de oplysninger, der skal bruges til beregning af den mængde mad, der skal tilberedes.
- PC MINDER™-åbningsopgaver skal udføres mindst 15 minutter før restauranten åbner. Det sikrer, at der er nok tid til tilberedning af produkterne.

Hvis du ikke udfører åbningsopgaverne, får du scoren "F" ved åbningen på Makin' the Grade™-tavlen, og "F" bliver stående, indtil beregningen er blevet sendt til KITCHEN MINDER™.

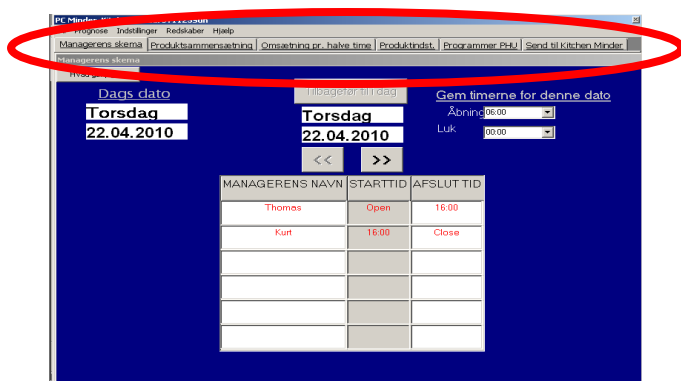
Hvilke trin skal udføres for at fuldføre åbningsopgaverne i PC MINDER™?

1. Opret et managerskema
2. Vælg den relevante prognose
3. Send data til KITCHEN MINDER™-systemet

Lad os gennemgå hvert enkelt trin:

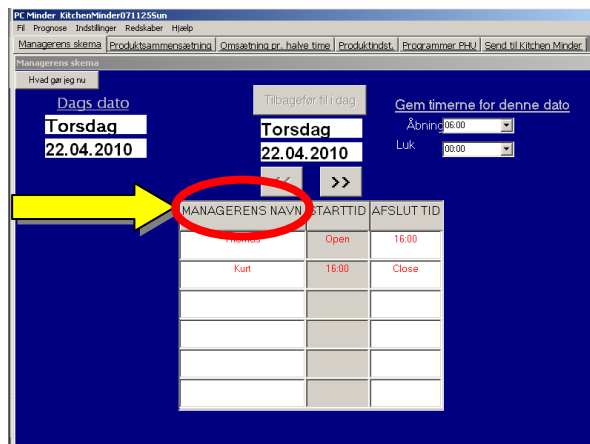
TRIN 1: OPRET MANAGERSKEMAET

A) Åbn PC MINDER™-softwaren på computeren.

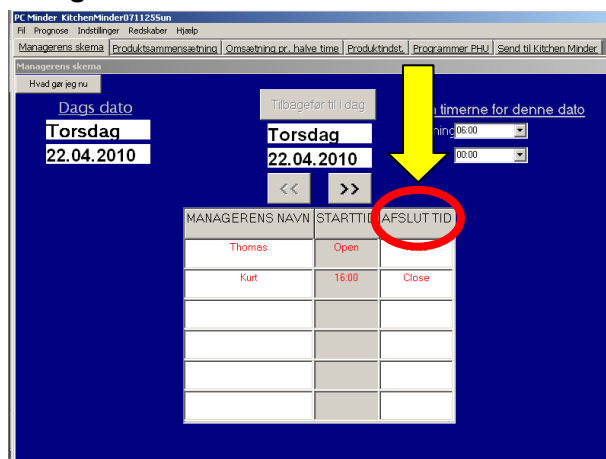


TRIN 1: OPRET MANAGERSKEMAET (fortsat)

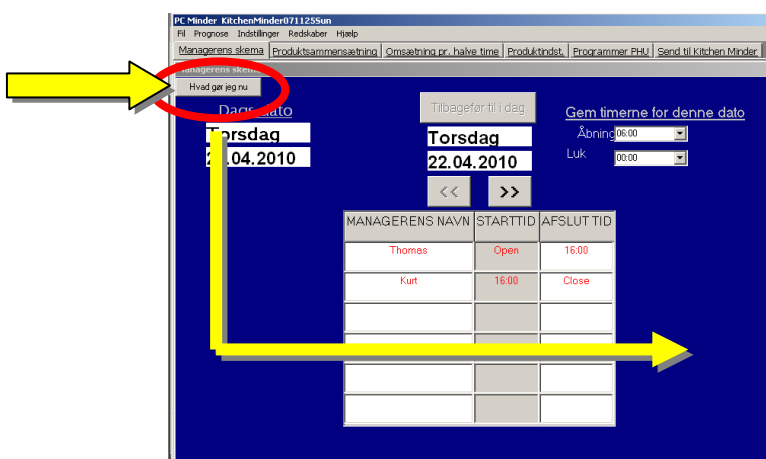
B. Klik på det første felt i kolonnen "Managers navn", og vælg dit navn på rullelisten.



C. Vælg sluttiden for skiftet ved at klikke på feltet i kolonnen "Sluttid". Fortsæt, indtil alle managere er blevet indtastet.



D. Hvis du ikke er sikker på, hvad du skal gøre, skal du klikke på knappen "Hvad gør jeg nu".





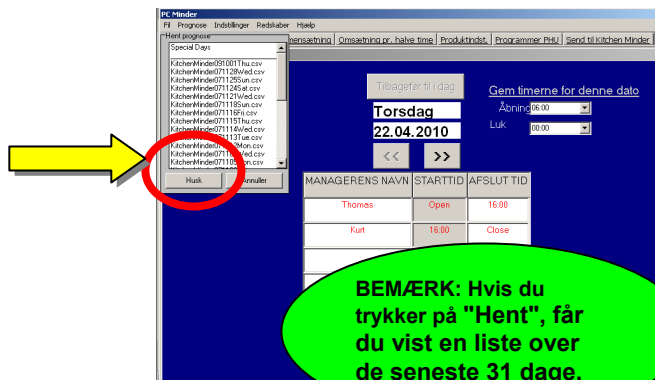
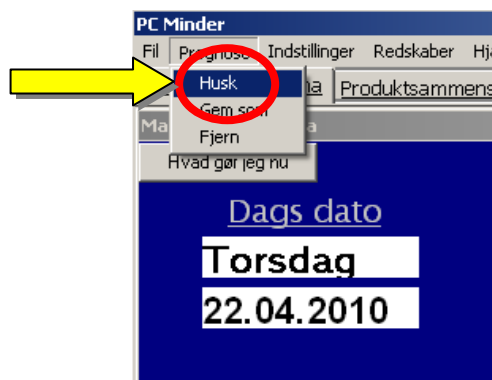
Det er til enhver tid kun muligt at knytte én manager til et enkelt skift. Hvis der er et overlap, skal du angive, HVEM DER ER ANSVARLIG FOR SKIFTET. Angiv vedkommendes navn og sluttiden for skiftet.

TRIN 2: VÆLG DEN RELEVANTE PROGNOSE

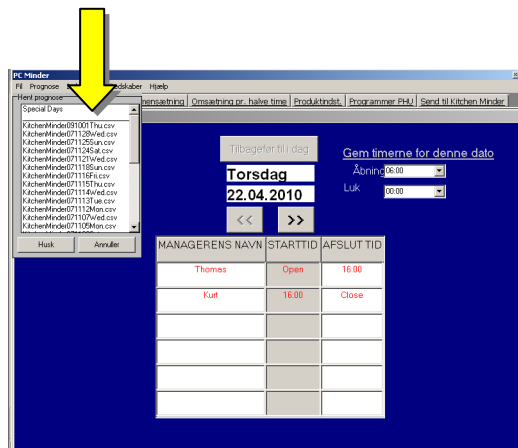
Når du har fuldført trin 1 (oprettelse af managerskema), skal du indlæse prognosefilen for omsætning og produktsammensætning. Følg disse enkle trin for at gøre dette (a, b og c).

A. Vælg "Prognose" i menuen.

B. Tryk på knappen "Hent".



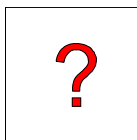
C. Vælg den relevante prognosedato for dagens prognose





En tommelfingerregel: Ved prognoser bruges den samme dag fra forrige uge.

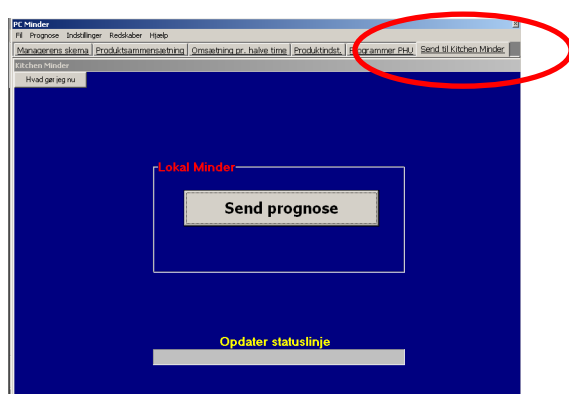
DET ER DIN TUR NR. 4!



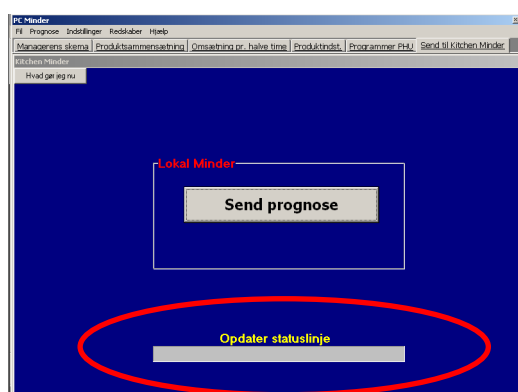
Hvorfor skal du bruge den samme dag fra forrige uge, når du vælger en dag til prognosen?

TRIN 3: SEND DATA TIL KITCHEN MINDER™-SYSTEMET

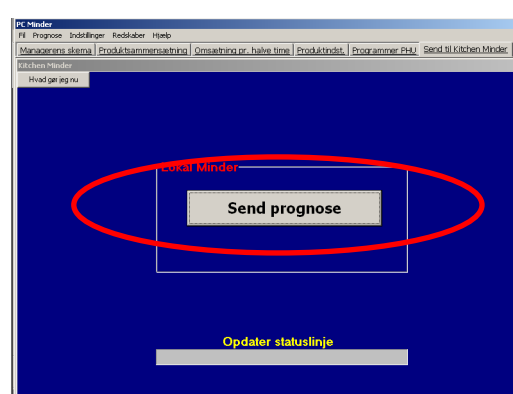
Nu er vi klar til at sende prognosen til KITCHEN MINDER™.



A. Klik på fanen "Send til KM™".



C. Følg status for "Statuslinje for opdatering".



B. Klik på knappen "Send prognose".



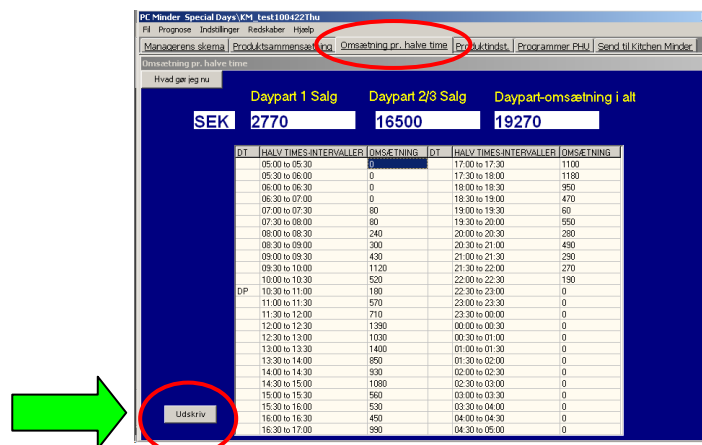
D. Når det er fuldført, skal du lukke PC MINDER™-programmet.

BEMÆRK: Husk at svare "Ja", når du bliver spurgt, om du vil gemme ændringerne til PC MINDER™-programmet.

Må jeg udskrive prognosesiden for omsætning pr. halve time fra PC MINDER™?

JA! På denne måde kan du bestemme chute-niveauer.

VALGFRIT: Trin til udskrivning af prognosesiden for omsætning pr. halve time fra PC MINDER™



1. Vælg fanen "Omsætning pr. halve time"
2. Klik på knappen "Udskriv"



NU ER DET DIN TUR!

Udfør følgende praktiske aktivitet vha. KITCHEN MINDER™-systemet.

Udfør følgende vha. PC MINDER™:

- Opret et managerskema
- Indlæs data om omsætning og produktsammensætning
- Send data til KITCHEN MINDER™

KITCHEN MINDER™ - ENHEDSOVERSIGT**DET ER DIN TUR NR. 5!**

Identificer tasterne på KITCHEN MINDER™-enheden. Angiv det relevante nummer i cirklen over det felt, der indeholder en beskrivelse af tastens funktion.

a.

**TASTEN
"VÆLG"**

Fungerer som en "Enter"-tast, og den kan også bruges til at slette en afkrydsning på skærmen "Produktstatus", hvis det er nødvendigt.

b.

PILETASTER

Vælg tasterne "Pil op" eller "Pil ned" for at rulle gennem elementerne på den viste skærm.

c.

**TASTEN
"OMSÆTNINGS-
NIVEAU"**

Brug denne tast til at øge eller reducere den aktuelle dags omsætningsprognose med intervaller på 5% som vist på skærmen.

g.

"FUNKTIONSTASTER"

Brug disse taster til at aktivere den indstilling, der vises på den aktuelle skærm.

d.

**TASTEN
"PRODUKTSTA-
TUS"**

Brug denne tast til at få vist tilberednings- og kasseringsvejledning, der passer til tidtagningspanelet.

e.

**TASTEN
"DAYPART"**

Brug denne tast til at flytte systemet til en anden daypart (DP1 = morgenmadsmenuen, DP 2/3 = almindelig menu).

f.

TASTEN "MENU"

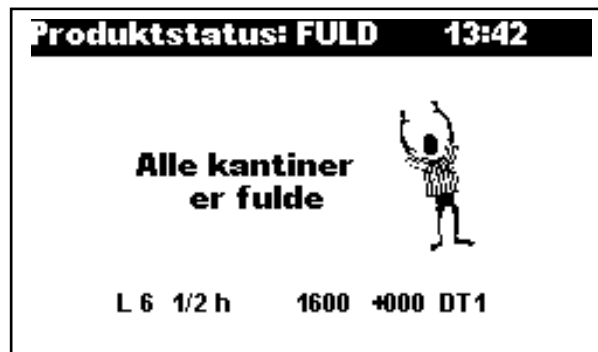
Brug denne tast til at få vist hovedmenuen i KITCHEN MINDER™.



Hvilke oplysninger vises på skærmen "Produktstatus"?

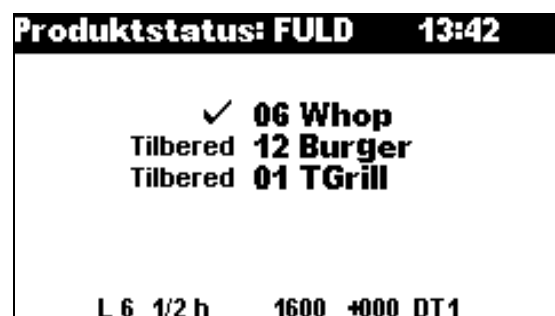
Hvis du trykker på tasten "Produktstatus", vises følgende på skærmen:

- Data til medarbejdere om tilberedning eller kassering af produkter
- Omsætningsbudgetter pr. halve time for den aktuelle periode
- Daypart, som du tilbereder/kasserer produkt for



Betydning af viste meddelelser

- "Alle pander er fulde" = Der er ikke brug for yderligere produkter.
- "Tilbered" = Vejledning om, hvilken mængde af produktet der skal tilberedes.
- Hvis produktet vises, repræsenterer hver linje en pande samt hvor mange elementer, der skal tilberedes for denne pande.



Se skærbilledet til venstre. Registrer de oplysninger, der vises, på den relevante placering nedenfor.

Produktstatus: _____
 Klokkeslæt: _____
 Omsætning pr. halve time: _____
 Daypart: _____

Afkrydsningsfunktionen

- Hvis flere medarbejdere arbejder i køkkenet samtidig, kan afkrydsningsfunktionen (flueben) bruges til at give de andre besked, når et produkt allerede er ved at blive tilberedt.
- Afkrydsningsfunktionen er ikke påkrævet, og der gives ingen bedømmelse for den. Det er "best practice" at undgå at dobbelttilberede et produkt, hvis der er travlt.



- Tidtagingspanellamperne kommunikerer med denne skærm og bevirker, at elementer vises på listen, når der er brug for et produkt, eller et produkt er udløbet.
- Der vises elementer på listerne "Tilbered" eller "Kassér", hvis PHU-tidtagingspanelet angiver, at der er behov for handling.

Ændring af markørsymbolet (>) til en afkrydsning (flueben) (✓)

Sådan flyttes det markørsymbol, der vises ud for meddelelsen om tilberedning/kassering:

- Brug tasterne "Pil op" eller "Pil ned"
- Når markøren (>) er ud for det produkt, der skal tilberedes, skal du trykke på den venstre funktionstast for at lave markøren (>) om til en afkrydsning (flueben) (✓)
- Når produktet er blevet tilberedt og placeres i PHU, og der trykkes på tidtagingspanelknappen, fjernes meddelelsen for det afkrydsede produkt fra skærmen

DET ER DIN TUR NR 6!



Hvordan ved du, om et produkt er ved at blive tilberedt ved at kigge på skærmen Produktstatus?

Indstilling af daypart

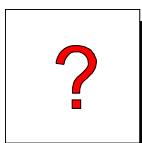
	Daypart 1	Daypart 2	Daypart 3
Tilgængelig menu	- Morgenmadsmenupunkter	- Almindelige menupunkter - Normal driftstilstand	- Almindelige menupunkter - Perioder med lav omsætning - eller som defineret af MUM eller franchisetager

- Undgå at bruge daypart 1, hvis du ikke tilbyder morgenmadsprodukter.
- Femten minutter før daypart 2 starter, viser KITCHEN MINDER™ automatisk "Gør dig klar til frokost!"
- Følg vejledningen på KITCHEN MINDER™-skærmen.

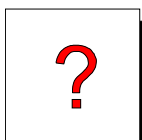


TAKE ACTION...

- Reager straks for at få den rigtige tilberedningstid til almindelige menupunkter.
- Hvis du vil ændre til daypart 2, skal du trykke på tasten **Daypart**. Følg vejledningen på skærmen. *(Bemærk: Selvom opbevaringstider kan slettes, accepteres det at opbevare produkter i den resterende morgenmadsperiode).*
- Husk, at skift til daypart 3 altid kræver et manuelt skift.

DET ER DIN TUR NR. 7

Hvornår skal du skifte daypart manuelt ved at trykke på tasten "Daypart"?

DET ER DIN TUR NR 8!

Hvilken daypart skal du bruge til perioder med lav omsætning efter instruktion fra MUM eller franchisetager?

DET ER DIN TUR NR 9!

Hvor mange minutter før tidspunktet for skift fra morgenmad til almindelig menu viser KITCHEN MINDER™ automatisk meddelelsen "Gør dig klar til frokost!"?

DET ER DIN TUR NR 10!

Hvilke instruktioner viser KITCHEN MINDER™ til en medarbejder, når daypart er blevet nulstillet?

Bemærk: Hvis restauranten ikke sælger morgenmadsmenuer, skal du skifte KITCHEN MINDER™ til daypart 2, før du åbner.



NU ER DET DIN TUR!

Udfør følgende praktiske aktivitet vha. KITCHEN MINDER™-systemet.

Brug af KITCHEN MINDER™:

- Øv dig sammen med din træner i at bruge tasterne "Produktstatus", "Daypart" og "Omsætningsniveau".
- Kontroller, at det antal produkter, der aktuelt tilberedes i PHU, er i overensstemmelse med de oplysninger, der vises på KM™-skærmen.
- Læg mærke til, hvordan medarbejdere udfører tidtagningspanelprocedurer og følger KITCHEN MINDER™-tilberedningsinstruktioner. Giv feedback og coaching efter behov.

Indstillingen Omsætningsniveau

- Bruges til at foretage justeringer i prognosen efter behov i løbet af dagen.
- Bør kun bruges efter sammenligning af den faktiske omsætning for den aktuelle dag mod den valgte prognose.
- Din restaurantchef tilbyder undervisning i dette emne, når du er blevet bekendt med grundbegreberne i KITCHEN MINDER™.


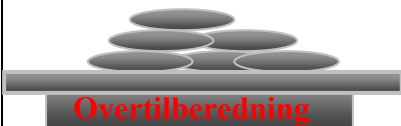



MAKIN' THE GRADE™-tavle

Grundlæggende om tavlen

- MAKIN' THE GRADE™-tavlen er et **EKSTREMT VIGTIGT** element i KITCHEN MINDER™-systemet!
- MAKIN' THE GRADE™-tavlen kan hjælpe dig til at køre bedre skift, fordi den giver medarbejdere bedømmelser efter, hvor godt de bruger PHU-tidtagingspanellamperne, og hvor godt de følger instruktionerne på KITCHEN MINDER™.
- Systemet måler medarbejdernes adfærd. Fejl er tilknyttet point, som derefter påvirker bedømmelsen.

Tre typer fejl & pointværdier

Fejltype	Beskrivelse	Tabte point
	Tidtagningspanelet blinker rødt, og medarbejderen trykker let to gange hurtigt efter hinanden for at skifte til gult eller grønt for at "forlænge" opbevaringstiden	6
	Produkter, der ikke er blevet anmodet om af Kitchen Minder, er blevet tilberedt og placeret i PHU, og der trykkes på tidtagningspanelknappen	3
	Medarbejder ignorerer tidtagningspanelet og KITCHEN MINDER™-vejledning om tilberedning eller kassering	2










Medarbejderes reaktion på PHU-tidtagningspanellamperne har en direkte effekt på QES™-præstationen, men der er dog plads til mange fejl. Vær ikke bange for at lave fejl. De hjælper os med at lære og forbedre os! Som manager er dit job af reagere på faldende bedømmelser. Gå tilbage til køkkenet, find roden til problemet, og løs problemet!



NU ER DET DIN TUR!

Udfør følgende praktiske aktivitet vha. KITCHEN MINDER™-systemet. Bed din restaurantchef om at bruge nedenstående checkliste for at sikre, at du demonstrerer hver enkelt færdighed.


 Observer denne præstation		 Stil følgende spørgsmål
1. PC MINDER™-ansvarsområder ved åbning <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Åbner program på computer <input type="checkbox"/> Udpeger dagens manager <input type="checkbox"/> Vælger relevant prognose <input type="checkbox"/> Sender data til KITCHEN MINDER™ <i>Kommentarer:</i>	Spørg 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Hvor mange managere kan tildeles et skift i PC MINDER™-programmet?
2. PHU-tidtagningspaneludførelse <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Følger vejledning om tilberedning/kassering, der vises på KITCHEN MINDER™ <input type="checkbox"/> Fjerner tomme pander <input type="checkbox"/> Demonstrerer, hvordan medarbejdere kan undervises i at læse instruktioner fra KITCHEN MINDER™ <input type="checkbox"/> Styrker korrekt medarbejderudførelse af PHU-tidtagningspanelampeprocedurer <input type="checkbox"/> Har en plan for undervisning i KITCHEN MINDER™-systemet og MAKIN' THE GRADE™-tavlen for medarbejderne <i>Kommentarer:</i>	Spørg 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Hvilken handling/fejl påvirker din bedømmelse mest? <input type="checkbox"/> Hvad er det bedste, du kan gøre for at sikre, at medarbejdere følger KITCHEN MINDER™-instruktionerne?
3. Kontrol af skærmen "Produktstatus" i KITCHEN MINDER™ <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Det aktuelle tidspunkt <input type="checkbox"/> Prognosenøjagtighed <input type="checkbox"/> Nøjagtighed ved justering af omsætningsniveau <input type="checkbox"/> Nøjagtighed ved indstilling af daypart <i>Kommentarer:</i>	Spørg 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Har du planlagt en dato med restaurantchefen, hvor du kan lære, hvordan du identificerer tendenser i omsætningen og foretager korrekte omsætningsjusteringer på basis af omsætningsdata?


 Observer denne præstation		 Stil følgende spørgsmål
1. PC MINDER™-ansvarsområder ved åbning <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Åbner program på computer <input type="checkbox"/> Udpeger dagens manager <input type="checkbox"/> Vælger relevant prognose <input type="checkbox"/> Sender data til KITCHEN MINDER™ <i>Kommentarer:</i>	<i>Spørg</i> →	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Hvor mange managere kan tildeles et skift i PC MINDER™-programmet?
2. PHU-tidtagningspaneludførelse <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Følger vejledning om tilberedning/kassering, der vises på KITCHEN MINDER™-enheden <input type="checkbox"/> Fjerner tomme pander <input type="checkbox"/> Demonstrerer, hvordan medarbejdere kan undervises i at læse instruktioner fra KITCHEN MINDER™ <input type="checkbox"/> Styrker positiv medarbejderadfærd i forhold til PHU-tidtagningspanellamper <input type="checkbox"/> Har en plan for undervisning i KITCHEN MINDER™-systemet og MAKIN' THE GRADE™-tavlen for medarbejderne <i>Kommentarer:</i>	<i>Spørg</i> →	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Hvilken handling/fejl påvirker din bedømmelse mest? <input type="checkbox"/> Hvad er det bedste, du kan gøre for at sikre, at medarbejdere følger KITCHEN MINDER™-instruktionerne?
3. Kontrol af skærmen "Produktstatus" i KITCHEN MINDER™ <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Det aktuelle tidspunkt <input type="checkbox"/> Prognosenøjagtighed <input type="checkbox"/> Nøjagtighed ved justering af omsætningsniveau <input type="checkbox"/> Nøjagtighed ved indstilling af daypart <i>Kommentarer:</i>	<i>Spørg</i> →	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Har du planlagt en dato med restaurantchefen, hvor du kan lære, hvordan du identificerer tendenser i omsætningen og foretager korrekte omsætningsjusteringer på basis af omsætningsdata?


Appendiks

KITCHEN MINDER™ TestRight-vejledning

Svarnøgle









- 1


På baggrund af lampernes farve: Hvilket produkt er ved at udløbe?

A. 


Rødt

B. 

Blinkende grønt


C. 

Blinkende rødt


D. 

Lamper slukkede
- 2


På baggrund af lampernes farve: Hvilket produkter er udløbet og bør kasseres og registreres som waste?

A. 


Rødt

B. 

Blinkende grønt


C. 

Blinkende rødt


D. 

Lamper slukkede
- 3


På baggrund af lampernes farve: Hvilken lampe indikerer, at der er ikke behov for flere produkter på nuværende tidspunkt?

A. 


Rødt

B. 

Blinkende grønt


C. 

Gult


D. 

Lamper slukkede
- 4


På baggrund af lampernes farve: Hvilke produkter ville du bruge først?

A. 


Rødt

B. 

Grønt


C. 

Gult


D. 

Lamper slukkede
- 5


På baggrund af lampernes farve: Hvilken lampe indikerer, at der er brug for flere produkter? Se mængdeangivelser i Kitchen Minder™

A. 


Blinkende rødt

B. 

Lamper slukkede

C. 

Rødt

D. 

Blinkende gult

B

C

D

B

C

CONFIDENTIAL AND PROPRIETARY INFORMATION OF BURGER KING CORPORATION.en

TM og © 2006 Burger King Brands, Inc. (kun USA). TM og © 2006 Burger King Corporation (uden for USA). Alle rettigheder forbeholdes.

(Vend)

AK-KM-E 03/06

Svarnøgle



Kitchen Minder™ fortsat



6

Hvor mange burgerbøffer anmoder Kitchen Minder™ om?

>Produktstatus: TILBERED>01:30 PM			
Kasser	Fisk		
✓	12	Burger	
> Tilbered	03	TCrisp	
✓ Level 380+000 DP2 Bud Off			

- A. 3 bøffer B. 6 bøffer C. 9 bøffer D. 12 bøffer

D

7

Hvilken handling anmoder Kitchen Minder™ om for fisk?

>Produktstatus: TILBERED>01:30 PM			
Kasser	Fisk		
✓	12	Burger	
> Tilbered	03	TCrisp	
✓ Level 380+000 DP2 Bud Off			

- A. Tilbered mere B. Kasser C. Opfølg D. Ingen af ovenstående

B

8

Kitchen Minder™-skærmen viser: "Alle pander er fulde". Dette viser, at der ikke skal gøres noget.

- A. Sandt B. Falsk

A

9

Kvalitetsscoren, der er vist i køkkenet, afspejler medarbejdernes præstationer inden for de seneste:

- A. 15 minutter B. 30 minutter C. 45 minutter D. 60 minutter

B

10

For at forbedre scoren i løbet af dagen skal du:

- A. Følge handlingskravene i Kitchen Minder™
 B. Trykke på den rigtige kvalitetskontrollimerknap på PHU'en
 C. Alle ovenstående procedurer gør sig gældende
 D. Ingen af ovenstående

C

FORTROLIG OG NAVNEBESKYTTET INFORMATION, DER TILHØRER BURGER KING CORPORATION.

TM og © 2006 Burger King Brands, Inc. (kun USA). TM og © 2006 Burger King Corporation (uden for USA). Alle rettigheder forbeholdes.

AK-KM-E 03/06

Svarnøgle

- 1)
 - a. MAKIN' THE GRADE™-tavle
 - b. PC MINDER™-skærm
 - c. KITCHEN MINDER™
 - d. PHU-tidtagningspaneler
 - e. QES™-skærm
- 2) Unødvendigt spild, overflødigt produkt, "F"-bedømmelse osv.
- 3) Produktsammensætning og omsætningsprognose fungerer som en elektronisk PLS.
- 4) Systemet kræver denne for at sikre ansvarlighed og spore ydeevnen i QES™-systemet.
- 5)
 - a. 2
 - b. 1
 - c. 4
 - d. 3
 - e. 5
 - f. 6
 - g. 7
- 6) Har en afkrydsning ved siden af.
- 7) Ved skift mellem daypart 2 og 3
- 8) Daypart 3
- 9) 15 minutter
- 10) Korrekt tilberedningsvejledning for den nye daypart