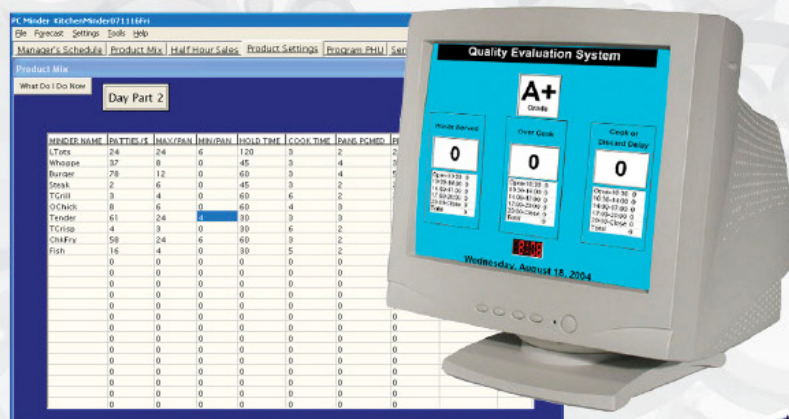


KITCHEN MINDER™

Oktató-kézikönyv



Középszint -

első üzletvezető-helyettesek és üzletvezetők részére



Név:

Étterem:



MEGJEGYZÉS: A csatolt oktatási anyag kizárólag a Burger King Corporation (BKC) dolgozóinak és leányvállalatainak, valamint a BKC által írásban feljogosított személyeknek és vállalatoknak („Jogosult felhasználók”) kizárólagos használatára készült.. A BKC valamelyik tisztviselőjének írásos engedélye nélkül tilos a jelen dokumentum bármely részének másolása, módosítása és továbbadása.

TM és © 2010 Burger King Corporation. Minden jog fenntartva

Bevezetés

Ez az Ön **középszintű KITCHEN MINDER™** képzési anyaga.

A KITCHEN MINDER™ egy egyszerűen használható, tömeges sütéshez használt eszköz, amely figyeli és irányítja a termékek felhasználását oly módon, hogy az optimális arányban legyen az előrejelzett forgalmi szükséglettel.

A KITCHEN MINDER™ rendszer segítségével a csapat képes folyamatosan forró ételt biztosítani és emlékeztet az étkezési tapasztalatokat szerezni vendégeinek. Megfelelő használata esetén minimálisra csökken a hulladék mennyisége, optimálissá válik a hatékonyság és a termékhozamok, illetve az étterem általános nyereségessége könnyebben kivitelezhető.

Ez a program felvázolja az Ön felelősségét mint első üzletvezető-helyettes vagy mint éttermi menedzser, és elmagyarázza a KITCHEN MINDER™ RENDSZERBE integrált szoftverek működését -

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

A program végére a következő képességeket szerezheti meg:

1. A KITCHEN MINDER™ rendszer megfigyelése és beállításainak elvégzése a maximális pontosság és hatékonyság elérése érdekében.
2. A QES™ adatok felhasználása az élelmiszerminőség javítása érdekében.

A tanfolyam sikeres elvégzéséhez ezen az önképző kézikönyvön kívül az alábbiakra is szüksége lesz.

- **KITCHEN MINDER™ Berendezésre vonatkozó kezelői kézikönyv** (EEG)
- Tökéletesen működő KITCHEN MINDER™ rendszer

A program során el kell végezni az egyes részek feladatait és a gyakorlati feladatokat a megértés és a véghezviteli készségek ellenőrzésére. Ellenőrizze a válaszok pontosságát a 32. oldalon található megoldókulcs segítségével. A legjobb eredmények elérése érdekében gyakorolja a kapott lépésről lépésre haladó utasításokat a KITCHEN MINDER™ rendszeren.

Ha további segítségre van szüksége, akkor felettese vagy az éttermi oktató is rendelkezésére áll.

Tömeges sütés

Mi a tömeges sütés lényege?

A tömeges sütés a termékek csoportokban vagy egyszerre nagyobb mennyiségben történő sütését jelenti, ami a sütési hatékonyságot a maximálisra növeli, csökkenti a hulladék mennyiségét, és kedvező hatással van a termékminőségre és a kiszolgálás sebességére. A tömeges sütésnek köszönhetően az étel már akkor készen van, amikor a vendég megérkezik, hiszen a szükséges mennyiség sütése már az érkezése *előtt* lezajlik.

Hogyan kapcsolódik a tömeges sütés a KITCHEN MINDER™ rendszerhez?

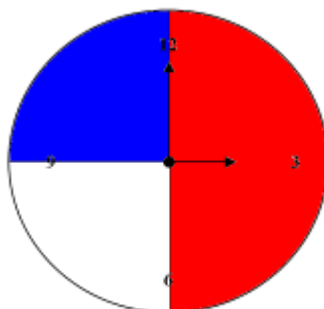
A KITCHEN MINDER™ a kiválasztott fogalmi és terméksor előrejelzés, valamint a már a terméktároló egységben lévő mennyiségek alapján kiszámolja a sütési szükségletet, majd megjeleníti az egyes termékekre vonatkozó sütendő mennyiségeket az adott időpontra vonatkozóan. Ezért van szükség arra, hogy a csapattagok be legyenek tanítva a terméktároló egység kijelzőinek megfelelő használatára és a KITCHEN MINDER™ utasításainak betartására.



A KITCHEN MINDER™ rendszerben **egy fél óras időszakra szükséges termék sütésére vonatkozó utasítás mindig az adott fél óras időszak kezdete előtt 15 perccel kerül kiadásra.** A kijelző mindig a következő aktuális fél óra előtti negyedkor és háromnegyedkor vált.

Példa:

14:45-kor a KITCHEN MINDER™ kiszámolja a 15:00 és 15:30 közötti időszakra szükséges termékmennyiségeket.



Mi az én szerepem?

Az Ön felelőssége, hogy tisztában legyen az aktuális forgalommal és azzal, hogy az étterem hogyan teljesít a nap során (az előrejelzéseknek megfelelően, azokon felül vagy alul), így proaktív tud lenni. A személyes részvétel és ellenőrzés rendkívül fontos minden egyes órában negyedkor és háromnegyedkor, mert az óránkénti előrejelzett forgalom üteme változik majd.

- Felügyelje, hogy a csapattagok a megfelelő mennyiségű élelmiszert sütik, a terméktároló egység kijelzője és a KITCHEN MINDER™ útmutatásai alapján.
- Bízson a rendszerben, mert az megelőzi az Ön előrejelzéseit.

Tekintse át a félórás forgalmi előrejelzést, és készítse fel a csapatot megfelelően, amikor a nap során jelentős visszaesések vagy növekedések várhatók.

KitchenMinder071125Sun

Előrejelzés Beállítások Eszközök Sűgő

edzser beosztása Terméksor Félórás eladás Termékbeállítások PHU, program Küldés a Kitchen Minderbe

ás eladás

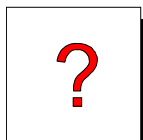
csinálók most

1. napsz. forg.			2/3. napsz. forg.			Összes napszaki forgalom		
HUF 2500			15200			17700		
NSZ	FÉLÓRÁS IDOTARTAMOK	ELADÁS	NSZ	FÉLÓRÁS IDOTARTAMOK	ELADÁS			
	05:00 to 05:30	0		17:00 to 17:30	1100			
	05:30 to 06:00	0		17:30 to 18:00	1100			
	06:00 to 06:30	0		18:00 to 18:30	900			
	06:30 to 07:00	0		18:30 to 19:00	400			
	07:00 to 07:30	0		19:00 to 19:30	0			
	07:30 to 08:00	0		19:30 to 20:00	500			
	08:00 to 08:30	200		20:00 to 20:30	200			
	08:30 to 09:00	300		20:30 to 21:00	400			
	09:00 to 09:30	400		21:00 to 21:30	200			
	09:30 to 10:00	1100		21:30 to 22:00	200			
	10:00 to 10:30	500		22:00 to 22:30	100			
DP	10:30 to 11:00	100		22:30 to 23:00	0			
	11:00 to 11:30	500		23:00 to 23:30	0			
	11:30 to 12:00	700		23:30 to 00:00	0			
	12:00 to 12:30	1300		00:00 to 00:30	0			
	12:30 to 13:00	1000		00:30 to 01:00	0			
	13:00 to 13:30	1400		01:00 to 01:30	0			
	13:30 to 14:00	1600		01:30 to 02:00	0			
	14:00 to 14:30	650		02:00 to 02:30	0			
	14:30 to 15:00	625		02:30 to 03:00	0			
	15:00 to 15:30	500		03:00 to 03:30	0			
	15:30 to 16:00	500		03:30 to 04:00	0			
	16:00 to 16:30	400		04:00 to 04:30	0			
	16:30 to 17:00	900		04:30 to 05:00	0			

Nyomtatás

Figyelje meg a forgalom jelentős visszaesését délután 2 órakor. A KITCHEN MINDER™ kevesebb termék sütését kéri majd 13:45-től.

Ha a terméktároló egységben bármely termékből egynél több tárolóedényi van, és a KITCHEN MINDER™ további termékek elkészítését jelzi ki *éppen* 13:45 előtt, akkor tanítsa be a csapattagokat, hogy várjanak a munkálatokkal 13:45-ig. Lehet, hogy a termék automatikusan törlődik a KITCHEN MINDER™ kijelzőjéről, amint az figyelembe veszi a következő, gyengébb forgalmú félórás időszakot.



1 - 3: MOST ÖN KÖVETKEZIK !

Válaszoljon az alábbi kérdésekre, majd ellenőrizze a feleleteket a megoldókulcs segítségével.

1. Délután 2 óra 20 perc van. Melyik időszakra vonatkozik a KITCHEN MINDER™ által jelenleg kalkulált szükséges termékmennyiség?

2. Délelőtt 10 óra van. A KITCHEN MINDER™ sütési információi mellett milyen más tényezőket kell még figyelembe venni?

3. Délután 5 óra 15 perc van. A KITCHEN MINDER™ több termék sütésére utasít. Az étteremben nincsenek vendégek és a csapat nem szívesen követi a rendszer utasítását. Mi a teendő?

A napi előrejelzés jóváhagyása

Miért van szükség a napi előrejelzés ellenőrzésére?

Valóban fontos a megfelelő mennyiségű élelmiszer előkészítése a vendégek számára, de éppen olyan fontos, hogy az a megfelelő FAJTA legyen – vagyis a megfelelő TERMÉKSOR.

A nyitó menedzser a forgalmi előrejelzést általában az előző hét ugyanazon napja alapján választja ki, de bizonyos esetekben előfordulhat, hogy ez nem megfelelő (iskolai szünnapok, új termék bevezetési időszaka, kuponos akciók vagy korlátozott idejű promóciós ajánlatok). Ilyen esetekben szükség lehet a terméksor módosítására.

Mi az én szerepem?

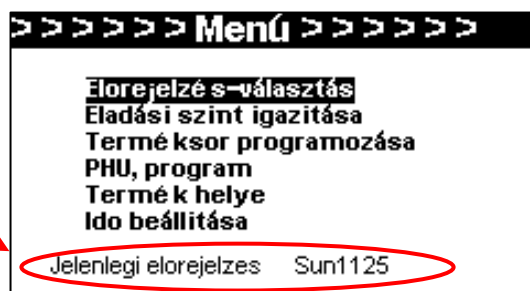
Az Ön felelőssége, hogy a KITCHEN MINDER™ a lehető legpontosabb terméksor információval rendelkezzen.

- Döntse el, hogy szükséges-e másik napot választani, mint az előző hét ugyanazon napja.
- A döntést megelőzően az étterembe érkezéskor ellenőrizze a nyitó menedzser felelősségét:
 - Ellenőrizze, hogy a nyitó menedzser az előző hét megegyező napja alapján választott-e.
 - Bizonyosodjon meg afelől, hogy a nyitó menedzser kihelyezte a vezetői állomásnál a forgalmi adatokat, és tisztában van a következő ½ óra előrejelzéseivel.
 - Ellenőrizze az valós forgalmat minden fél órában és jegyezze fel az adatokat az előrejelzettek mellé a vezetői állomáson.

Hogyan lehet megtekinteni a kiválasztott előrejelzést?

A használatban lévő előrejelzést a KITCHEN MINDER™ rendszerben tekintheti meg.

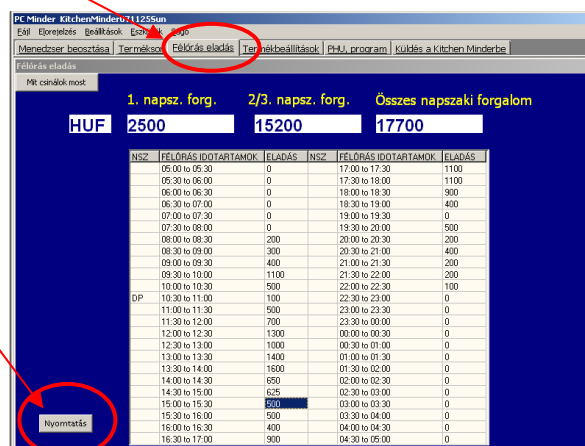
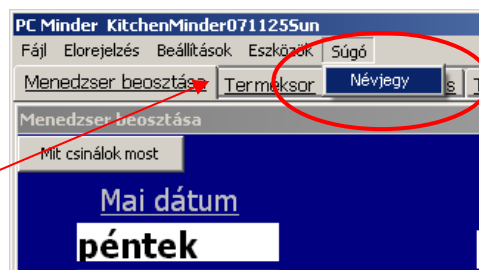
1. Nyomja meg a „Menü” gombot
2. A kijelzőn látható az előrejelzett nap dátuma
3. Kilépéshez nyomja meg a „Termék állapota” gombot



Hogyan lehet megtekinteni a ½ órás forgalmi előrejelzéseket?

A ½ órás forgalmi előrejelzéseket a PC MINDER™ rendszerben tekintheti meg.

1. Nyissa meg a PC MINDER™ programot.
2. Megjegyzés - a képernyőn a legutoljára betöltött előrejelzés látható
3. Válassza a Félóránkénti eladások lapot
4. Megjelennek a ½ órás eladási szintek
5. Kívánság szerint: A „Nyomtatás” gomb segítségével az adatok kinyomtathatók a vezetői állomás részére
6. A napi forgalom szerkesztését a KITCHEN MINDER™ rendszeren, az „Eladási szint” funkció segítségével kell elvégezni



Hogyan dönthető el, hogy mikor van szükség a terméksor módosítására?

Vegye figyelembe a következőket:

- Történik-e bármilyen olyan esemény az aktuális napon, amelyik az előrejelzett napon nem volt?
- Történt-e az előrejelzett napon bármilyen olyan esemény, ami az aktuális napon nem?
- Ha igen, akkor jelent-e ez jelentős különbséget az aktuális napon eladásra kerülő termékek típusában az előző hetihez képest?

Ha igen, akkor van-e egy másik olyan nap, ami a mai nap elvárásaihoz igazodik?

Hogyan kell elvégezni a terméksor módosítását, ha erre szükség van?

Az előrejelzés módosításának leginkább ajánlott és legbiztosabb módja, ha egy olyan korábbi dátumot választ, amelyik a leginkább megfelel az aktuális napra vonatkozó elvárásoknak. Miután ezt a jelentést elküldte a KITCHEN MINDER™ rendszerbe, az „Elad. szint” gomb segítségével beállíthatja az előrejelzés forgalmi részleteit, ha szükséges.

Azonban ha egy esemény miatt az aktuális nap különbözik bármely más rendelkezésre álló előrejelzéstől, akkor szükség lehet egy külön terméksor beállítására közvetlenül a PC MINDER™ programban. E feladat leírása a KITCHEN MINDER™ EEG „Állítsa be” részében található.

Az eladási szint módosítása

Szükség van az eladási szint módosítására is?

Ez az adott helyzettől függ. A használatban lévő forgalmi előrejelzés módosításának két oka lehet:

1. Megváltoztatta a terméksort, és úgy gondolja, hogy a várható forgalom tükrében az eladási szintet is módosítani kell.



Az étkezési időszak végén a valós forgalmat összehasonlítja a KITCHEN MINDER™ rendszerben szereplő előrejelzett forgalommal. A különbség **5% vagy annál nagyobb**, ezért az eladási szint módosításra szorul, hogy a KITCHEN MINDER™ pontossága a nap további részére növekedjen.

Az **eladási szint módosítása előtt két fontos tényezőre** kell ügyelni:

1. **A KITCHEN MINDER™ rendszerben az eladási szint módosítása azért kívánatos**, mert ez egyben a terméksor a megfelelő százalékban történő változtatását is jelenti.
2. Az eladási szintet **soha nem szabad egy, a forgalomban bekövetkező hirtelen vagy átmeneti változás** miatt módosítani (pl. egy busz érkezése vagy iskolai csoport). Az eladási szint módosítását mindig a valós értékesítési adatokon alapuló forgalmi tendenciák megváltozása alapján szabad elvégezni.

Hogyan kell a forgalmi előrejelzés módosítását elvégezni a KITCHEN MINDER™ rendszerben?

1. Nyomja meg az „Elad. szint” gombot, amikor a „Termék állapota” képernyő látható
2. Az eladási szint a fel/le nyílombok segítségével változtatható 5%-onként. Ne feledje, hogy a ½ órás forgalmi mennyiségek is változni fognak.
3. A változtatás beviteléhez nyomja meg a „Kiválasztás” gombot



4-5: MOST ÖN KÖVETKEZIK !



Válaszoljon az alábbi kérdésekre, majd ellenőrizze a feleleteket a megoldókulcs segítségével.

4. Kell-e egy busz érkezésekor változtatni az előrejelzett eladási szinten a KITCHEN MINDER™ rendszerben? Indokolja választát!

5. Ha a forgalom az előző két óra során 10%-kal növekedett, kell-e változtatni az eladási szinten a KITCHEN MINDER™ rendszerben? Indokolja választát!

„Különleges nap” előrejelzések

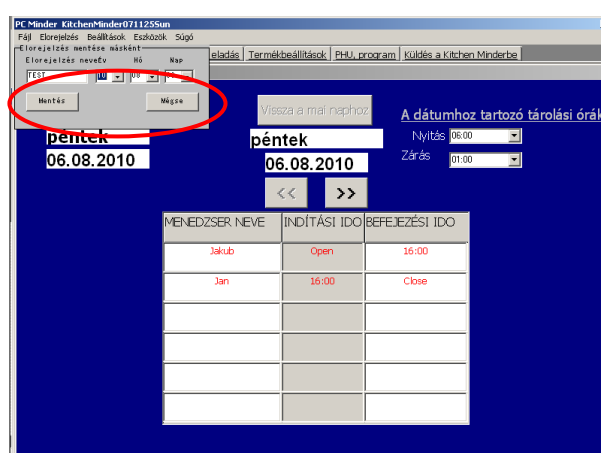
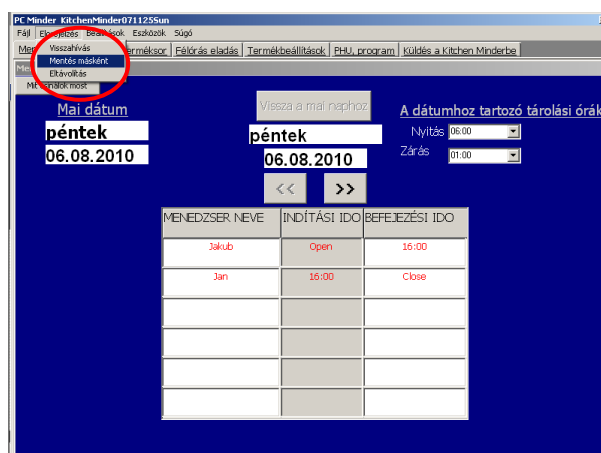
Mire vonatkozik a „Különleges nap” megnevezés?

Ezek a napok nem szokványos változásokat jelentenek a forgalom vagy a terméksor, illetve mindkettő terén. Ezeket az eltéréseket például ünnepnapok, autós bemutatók, futballmérkőzések és más események okozhatják.

- A „Különleges napok” számát korlátozni kell, mert a rendelkezésre álló 31 napba számítanak bele.
- A Különleges napokon használt előrejelzések elmenthetők és újra felhasználhatók, de **nem tarthatók meg 90 napon túl**, mert mind a menüelemek, mind pedig a terméksor gyakran változnak.

Hogyan menthetők a „Különleges nap” előrejelzései?

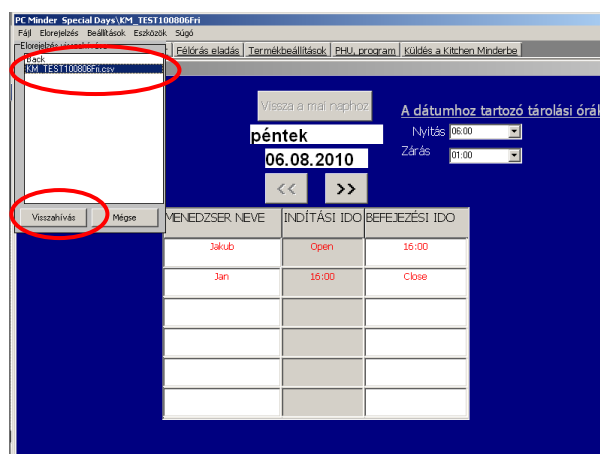
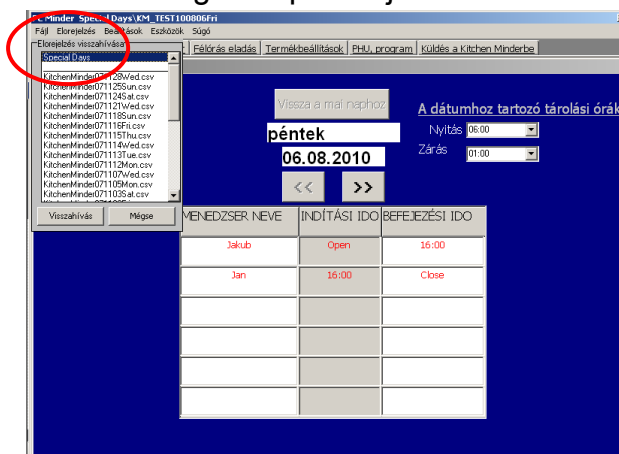
Egy Különleges nap előrejelzésének későbbi felhasználására való mentéséhez azt először is azonosítani kell, majd feltölteni a PC MINDER™ programba.



1. Ügyeljen arra, hogy a menteni kívánt előrejelzés feltöltésre kerüljön a PC MINDER™ programba. Válassza a menüsáv „Előrejelzés” elemét, majd a „Mentés másként” lehetőséget
2. Adja meg a menteni kívánt fájl nevét és dátumát, majd válassza ki a „Mentés” gombot. Az előrejelzés mentéséhez válassza az „Igen” lehetőséget

Hogyan hívhatók elő a „Különleges nap” előrejelzései?

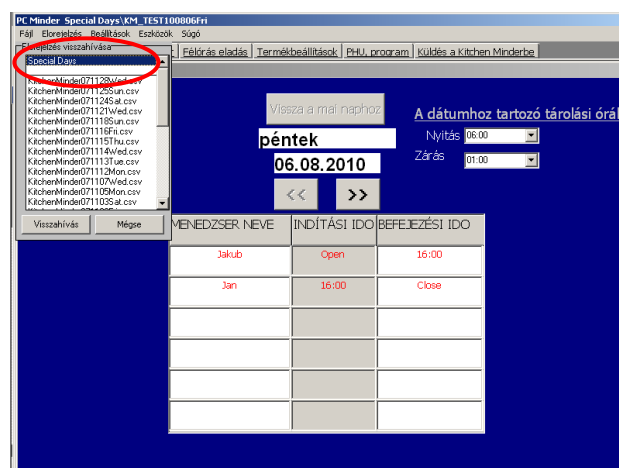
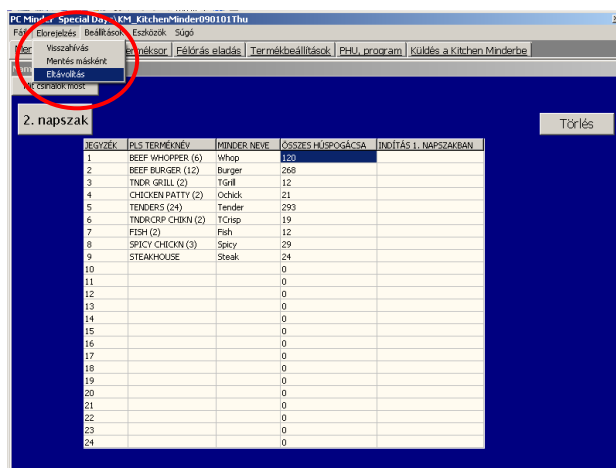
A Különleges nap előrejelzésének előhívásához:



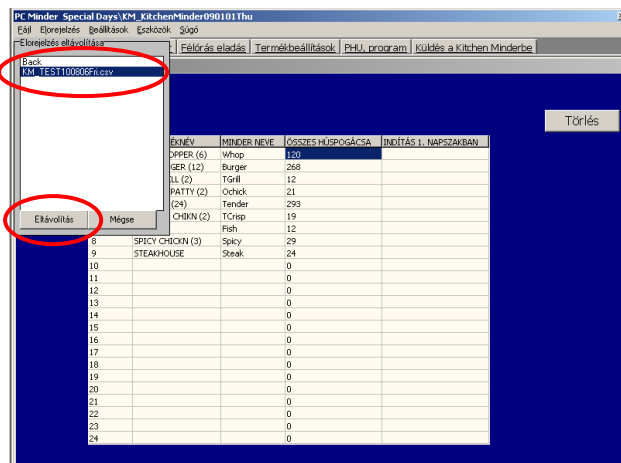
1. Válassza a menüsávból az „Előrejelzés”, majd a „Különleges napok” lehetőséget, kattintson a „Visszahívás”, majd a Különleges nap kiválasztása után ismét a „Visszahívás” gombra
2. Ha a program jelszót kér, adja meg az admin szót. Válassza ki a kívánt Különleges nap előrejelzését, majd kattintson a „Visszahívás” gombra

Hogyan törölhetők a „Különleges nap” előrejelzései?

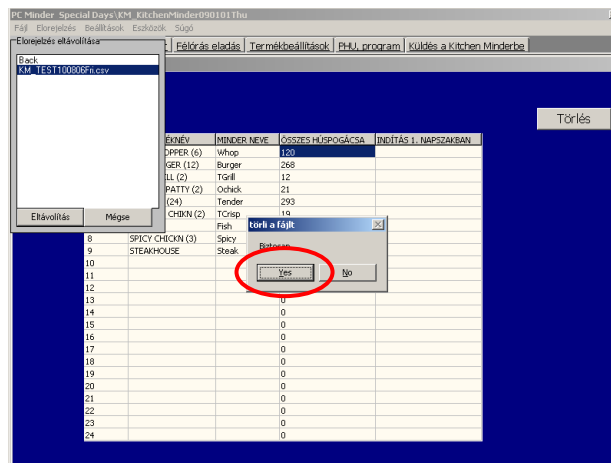
A Különleges nap előrejelzésének törléséhez:



1. Válassza az „Előrejelzés”, majd az „Eltávolítás” lehetőséget
2. Kattintson kétszer a „Különleges napok” elemre



3. Jelölje ki a törölni kívánt előrejelzést és válassza az „Eltávolítás” lehetőséget



4. Az előrejelzés törléséhez válassza az „Igen” opciót



6: MOST ÖN KÖVETKEZIK !

Végezze el az alábbi gyakorlati feladatot a KITCHEN MINDER™ rendszer segítségével.

A KITCHEN MINDER™ rendszeren:

- Hozzon létre egy „Különleges napok” előrejelzést és mentse el mint [saját név]. Lépjen ki a képernyőről.
- Hívja elő a [saját név] előrejelzést.
- Törölje a [saját név] előrejelzést.

A berendezésre vonatkozó kezelői kézikönyv (EEG) használata

Mi is az a KITCHEN MINDER™ EEG ?

Az EEG útmutató a KITCHEN MINDER™ rendszer használatát mutatja be lépésről lépésre. Segít annak meghatározásában, hogy a KITCHEN MINDER™ rendszer megfelelően működik-e, valamint útmutatást nyújt a hibaelhárítás és az esetleg szükséges módosítások terén.

Az EEG-ben 3 rész található:

1. ELLENŐRZÉS
2. A PC MINDER MÓDOSÍTÁSA™
3. JAVÍTÁS

Mi az én szerepem?

Az Ön felelőssége a KITCHEN MINDER™ rendszer hibátlan működésének a biztosítása. Ön felel annak ellenőrzéséért, hogy minden menedzser bekerüljön a rendszerbe, és be-, illetve kilépésüknek megfelelően elvégezze a módosításokat.

Az EEG használatával a következő feladatokat tudja elvégezni (ha szükséges):

- Az étterem nyitvatartási idejének beállítása
- Új termékek hozzáadása, valamint a KITCHEN MINDER™ kijelzőjén megjelenő terméknév módosítása
- Egyéni terméksor-számértékek módosítása
- A napi, illetve a ½ órás forgalmak módosítása
- A tárolóedényenkénti maximális és minimális érték, a tárolási idő, illetve a sütési idő számértékek módosítása
- A termékek a terméktároló egységekben elfoglalt helyének módosítása



A KITCHEN MINDER™ rendszer megfelelő működéséhez a pontos nyitvatartási idő megadása nélkülözhetetlen.

24 órás üzemeltetés esetén:

- A reggeli menüelemeket árusító éttermekben a nyitási/zárási időt a reggeli kezdete szerint kell beállítani
- Ahol nem árusítanak reggeli menüelemeket, ott a nyitási és zárási idő beállítása reggel 5 óra



7: MOST ÖN KÖVETKEZIK!

Végezze el az alábbi gyakorlati feladatot az EEG és a KITCHEN MINDER™ segítségével.

Kövesse az EEG útmutató lépéseit a következő feladatok elvégzéséhez:

- Állítsa be az étterem nyitvatartási idejét
- Módosítsa a terméknevet
- Módosítsa a napi, illetve a ½ órás forgalmi időszakokat
- Módosítsa a tárolóedényenkénti maximális és minimális termékmennyiséget
- Adjon a programhoz új terméket

A gyakorlatok végzése közben a VÁLTOZTATÁSOKAT NE MENTSE VAGY KÜLDJE EL A KITCHEN MINDER™ rendszerre, mert ezzel megváltoztatná a valós éttermi beállításokat.

A PC MINDER™ Mellőzés fájl használata

Mi a Mellőzés fájl célja?

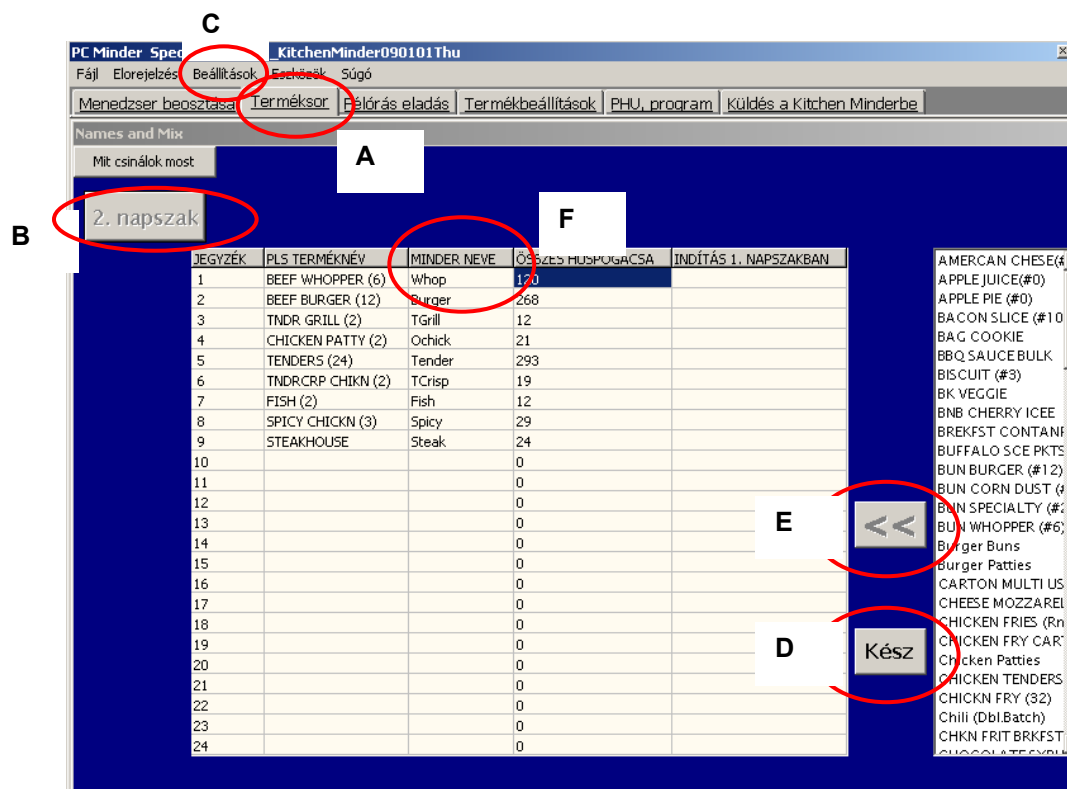
A Mellőzés fájlt a PC MINDER™ program használja **olyan termékek elrejtésére, amelyek NEM a terméktároló egység edényeiben kerülnek tárolásra, illetve nyomon követésre** választott FLEXI-TIMER™ rendszer által.

- A beüzemelés során a termékeket figyelmen kívül hagyták, hozzáadták, vagy áthelyezték a kezdetben betöltött POS fájlból az 1. (reggeli) vagy a 2. (szokásos menü) napszakba.
- A Mellőzés fájlokkal dolgozva a szokásos menüelemekre a 2. napszak használandó, a 3. napszak pedig erre a célra a napszakok között nincsen használatban.
- Új termékek hozzáadásakor nemritkán megtörténik, hogy a felhasználó azt véletlenül a Mellőzés fájlba helyezi a „PLS terméknév” oszlopa helyett. Ha egy előrejelzés betöltése után a „Mellőz” lehetőséget választja, amikor a termék a fehér mezőben jelenik meg, akkor azt a rendszer automatikusan a Mellőzés fájlba helyezi.

A Mellőzés fájl elérésének célja:

- A Mellőzés fájl tartalmának megtekintése
- A Mellőzés fájl tartalmának szerkesztése
- Egy új Mellőzés fájl létrehozása

Hogyan tekinthető meg és szerkeszthető a Mellőzés fájl?



A Mellőzés fájl tartalma megtekintésének lépései:

- 1) Kattintson a Terméksor lapra (A)
- 2) Nyomja meg a „Napszak” gombot, és válassza ki a megfelelő napszakot. A Mellőzés fájl reggeli időszakának való megtekintéséhez válassza az 1., a szokásos menüelemek időszakára pedig a 2. napszakot. (B)
- 3) Válassza a menüsáv „Eszközök” elemét (C)
- 4) Válassza ki a „Mellőzés fájlok szerkesztése” opciót
- 5) Ha végzett, válassza a „Kész” opciót (D)
- 6) Egy másik napszak megtekintéséhez végezze el ismét a 2–5. lépéseket

A Mellőzés fájl szerkesztésének lépései:

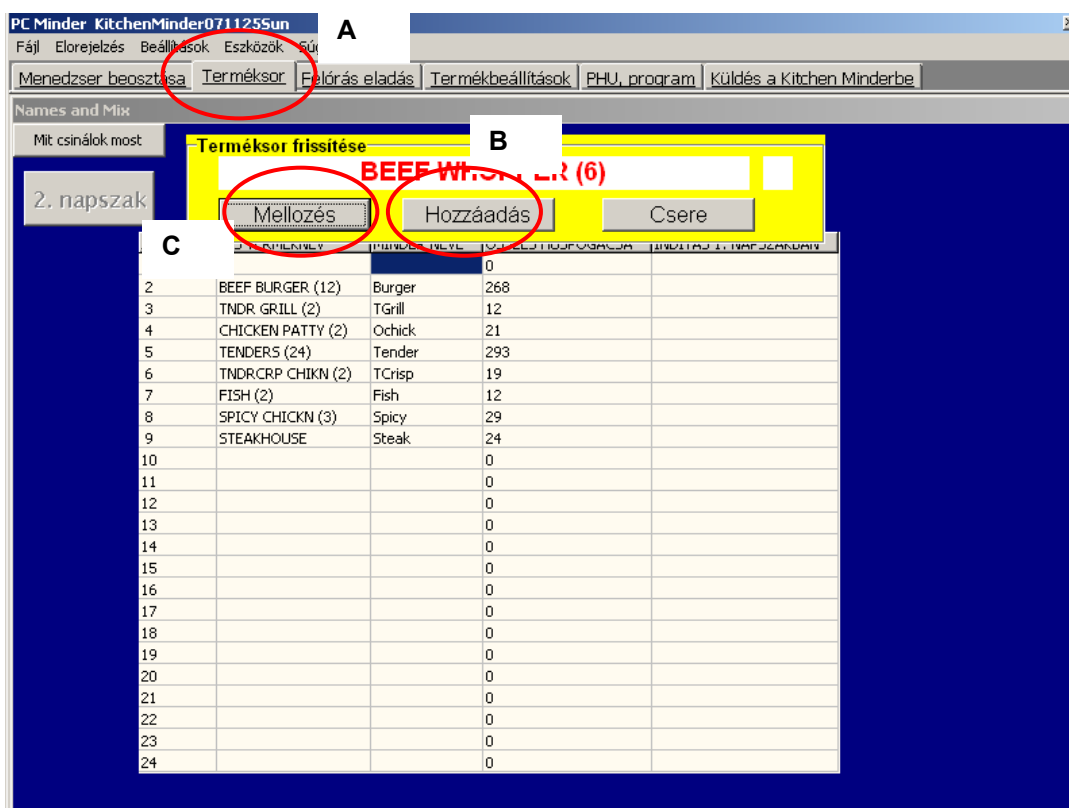
- 1) A Mellőzés fájl tartalmának megtekintéséhez ismételje meg az 1-4. lépéseket
- 2) Jelölje ki azt a terméket, amelyeket törölni kívánja a mellőzés fájlból
- 3) A Mellőzés fájlban lévő termék a Terméksor lap adatok szekciójába való áthelyezéséhez kattintson a << jelölésű gombra (E)
- 4) Ha szükséges, módosítsa a „MINDER NEVE” oszlopot (F)
- 5) A termékbeállításokat a Termékbeállítások lapon szerkessze (EEG, 4. oldal – F)
- 6) Rendelje a terméket a megfelelő terméktároló egységhez és napszakhoz (EEG, 4. oldal – G)

Miért lehet szükség egy új Mellőzés fájl létrehozására?

Ha hibát követett el, az újrakezdés érdekében létrehozhat egy új Mellőzés fájlt.



CSAK abban az esetben töröljön Mellőzés fájlt, ha arra egy számítástechnikai vagy ICC műszaki támogatási szakembertől utasítást kap.



Az aktuális Mellőzés fájl törlésének lépései:

- 1) A Terméksor lapon válassza ki a menüsáv „Eszközők” elemét **(A)**
- 2) Válassza a „Mellőzés fájl törlése” opciót
- 3) Megerősítéshez válassza a felugró ablakban az „IGEN” lehetőséget

Egy új Mellőzés fájl létrehozásának lépései:

- 1) Töltsön be egy új Előrejelzés fájlt
- 2) Válassza a „Hozzáadás” lehetőséget azon elemek esetén, amelyek a terméktároló egységben KERÜLNEK TÁROLÁSRA, illetve nyomon követésre a választott FLEXI-TIMER™ rendszer által **(B)**
- 3) Válassza a „Mellőzés” lehetőséget azon elemek esetén, amelyek NEM a terméktároló egység edényeiben kerülnek tárolásra, illetve nyomon követésre a választott FLEXI-TIMER™ rendszer által. Ezek a termékek az új Mellőzés fájlba kerülnek majd **(C)**

8-9: MOST ÖN KÖVETKEZIK!

Válaszoljon az alábbi kérdésekre, majd ellenőrizze a feleleteket a megoldókulcs segítségével.

8. Miért lehet szükség a Mellőzés fájlhoz való hozzáférésre?

9. A felettese arra utasította, hogy törölje a Mellőzés fájlt. Mi a teendő?

A KITCHEN MINDER™ teljesítményének maximálisra fokozása

Mi az én szerepem?

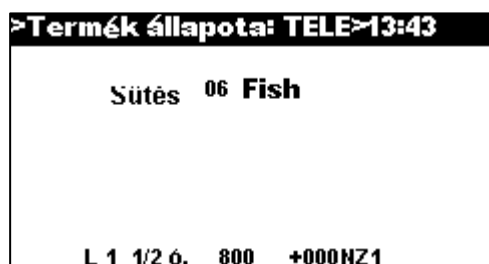
A beállításokat úgy tudja módosítani, hogy a KITCHEN MINDER™ rendszer teljesítménye maximális legyen, így az irányítás az Ön kezébe kerül, ha szükség van rá. A hatékony működéshez éberségre van szükség, és a csapat a KITCHEN MINDER™ utasításaira adott reakcióinak megfigyelésére, hogy azonnal cselekedni tudjon, amint arra szükség van.

Miért lehet indokolt a tárolóedényenkénti maximális érték módosítása?

A tárolóedényenkénti maximális érték beállítása a rendszer az étterem igényeihez igazodó testreszabásának egyik legfontosabb módja. Ez a beállítás sok új KITCHEN MINDER™ felhasználóban kelt aggodalmat – amikor a termék éppen a sütési utasítás megtörténte előtt fogy ki.

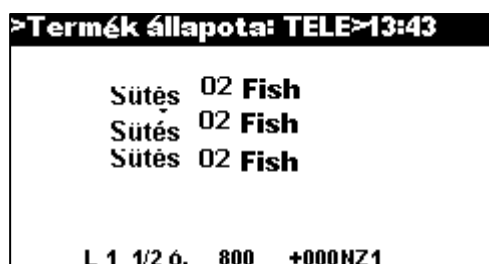
A KITCHEN MINDER™ közvetlenül csatlakozik a terméktároló egység kijelzőihez. Ha egy csapattag a kijelzőt kikapcsolja, akkor a KITCHEN MINDER™ értesül arról, hogy a termék elfogyott és további sütésre ad utasítást. Ha bármely fél órás időszakra szükséges termék mennyisége egy tárolóedény vagy annál kevesebb, akkor azt ki kell üríteni mielőtt a KITCHEN MINDER™ további sütésre adna utasítást. Ez időnként azt eredményezheti, hogy a következő rendeléshez a csapattagnak nem áll rendelkezésére az étel.

Ha csökkenti a tárolóedényenkénti maximális értéket a PC MINDER™ programban, akkor a szükséges termékmennyiség több tárolóedénybe kerül elosztásra. Így más tárolóedényekben marad még termék, mialatt a cseretermék készül.



A KITCHEN MINDER™ itt hat halas húspogácsa sütésére ad utasítást egy tárolóedényre (egy sor).

Ha kettőre csökkenti a tárolóedényenkénti maximális értéket, és egyszerre hatra van szükség az eladások alapján, akkor a termék három tárolóedény között kerülne elosztásra.



A KITCHEN MINDER™ a 6 húspogácsát úgy jeleníti meg, hogy 2 hal, 2 hal, 2 hal

Hogyan lehet eldönteni, hogy kell-e csökkenteni a tárolóedényenkénti maximális értéket?

Ennek eldöntésénél 3 fő szempont létezik:

1. Vegye figyelembe a rendelkezésre álló tárolóedények számát. A túl alacsony érték beállítása a forgalmas időszakokban problémákat eredményezhet a kapacitásban.
2. Kísérje figyelemmel a csapattagok kijelző használatát. Ügyeljen arra, hogy a csapattagok azonnal kikapcsolják a kijelzőt, amint a tárolóedények kiürülnek, mielőtt változtatna a tárolóedényenkénti maximális érték beállításán. A terméket először a zöld jelzőfényű tárolóedényből kell felszolgálásra kivenni. Ha a sárga jelzőfényű tárolóedényt használja, akkor előfordulhat, hogy kifogy a termékekből.
3. Legyen türelmes. Elképzelhető, hogy eltart néhány napig, amíg megállapítja az étterme(i) számára optimális beállítást.

Miért lehet szükség a tárolóedényenkénti minimális érték módosítására?

A tárolóedényenkénti minimális érték segítségével beállíthatja a KITCHEN MINDER™ által megjelenítendő minimális finger food termékek számát. Ez megakadályozza, hogy a KITCHEN MINDER™ egyes egységű sütésre vonatkozó utasításokat adjon olyan tételekhez, melyek értékesítése csoportosan történik, például a CHICKEN TENDERS®.

Ha a módosítást elküldte a KITCHEN MINDER™ rendszerbe, az érintett termékekhez többé nem jelenik meg a „MIN/TÁL” értékűnél kevesebb számértékű sütésre vonatkozó utasítás. A rendszer ezután a kiválasztott szám többszörösében ad meg sütésre vonatkozó utasítást (pl.: 4, 8 és 12).



Rendkívül fontos, hogy azoknál a termékeknél, amelyeket nem egynél nagyobb darabszámmal értékesítenek, 0 legyen a beállított érték!

Ha ez nem így történik, akkor a termék csak az adott szám többszörös értékében kerül sütésre. Ha például a pogácsák tárolóedényenkénti minimális értékét 3-ra állítja, akkor a sütési utasításban a 3 többszöröse szerepelne.

Hogyan módosítható a tárolóedényenkénti minimális és maximális érték?

Olvassa el az EEG, 4F oldalát

Milyen előnye van a Csúcsidőben szükséges edények funkciónak?

A PC MINDER™ kijelzi a csúcsidejű ½ órás időszak alatt szükséges terméktároló egység tárolóedényeinek számát minden egyes termékre. Ez a szám a programba aktuálisan betöltött, eladásra és terméksorra (előrejelzés) vonatkozó adatokon alapul. Emellett a számérték megállapításánál a rendszer az egyes termékekhez kiválasztott a tárolóedényenkénti maximális érték beállítást is figyelembe veszi.

Ez nagy segítséget nyújthat annak meghatározásában, hogy elég PHU-tárolóedényt programozott-e be egy adott termékhez, illetve nem túl alacsony értéket adott-e meg a tárolóedényenkénti maximális érték beállításhoz, hogy a csúcsidőszakokban megfelelő tömeges sütés történhessen.

Az egyes napszakokra vonatkozóan naponta hasonlítsa össze az „EDÉNYEK BEPROGRAMOZVA” és a „CSÚCSIDŐS EDÉNYEK” oszlopot, mivel ez utóbbi nagy valószínűséggel módosulni fog az egyes betöltött előrejelzésekkel.

Ha a „CSÚCSIDŐS EDÉNYEK” oszlopban lévő valamelyik termék számértéke rendszeresen nagyobb vagy kisebb az „EDÉNYEK BEPROGRAMOZVA” oszlopban megadott értékhez képest, a lehetséges módosítások meghatározásának érdekében meg kell vizsgálni a terméktároló egység elrendezést.

[illegible]

Hol találom információt a Csúcsidőben szükséges edények funkcióról?

Olvassa el az EEG. 4F oldalát

**10-14: MOST ÖN KÖVETKEZIK!**

Válaszoljon az alábbi kérdésekre, majd ellenőrizze a feleleteket a megoldókulcs segítségével.

10. Milyen okból csökkentené a tárolóedényenkénti maximális beállítást a PC MINDER™ programban?

11. Milyen okból állítaná be egy termékhez a tárolóedényenkénti minimum értéket?

12. Mely jelenlegi termékekre állítaná be a tárolóedényenkénti minimum értéket?

13. Milyen beállítás használandó a NEM egynél nagyobb darabszámmal értékesített termékek esetén és miért?

14. Milyen jelek utalnak arra, hogy egy adott termékhez nincs elegendő tárolóedény beprogramozva?

MINŐSÉG-ELLENŐRZÉSI RENDSZER™ (QES™)

Mi az a QES™?

Az irodai számítógépen található QUALITY EVALUATION SYSTEM™ szoftver rögzíti a terméktároló egység kijelzőinek használata során esetlegesen előforduló három fajta hibát.

Mi a MAKIN' THE GRADE™ osztályzatjelző célja?

A QUALITY EVALUATION SYSTEM™ egy rendkívül fontos összetevője ez az osztályzatjelző, amely tudatja a csapattagokkal és a menedzserekkel, hogy milyen jól végzik a terméktárolási eljárásokkal kapcsolatos teendőket.

Az osztályzatjelzőnek működő állapotban, és a konyhában minden csapattag számára látható helyen kell lennie.



A rendszer felméri a csapat feladatvégzési mintáit. A hibák pontokat érnek, amelyek befolyásolják az osztályzatot.



Mi az én szerepem?

Az Ön szerepe az, hogy a QES™ által nyújtott információt bölcsen használja fel.

A MAKIN' THE GRADE™ osztályzatjelző segítségével lehetősége van hatékonyabban vezetni a műszakokat, mert az osztályozza, hogy a csapattagok mennyire jól használják a terméktároló egység kijelzőit, valamint követik a KITCHEN MINDER™ kijelzőjén megjelenő utasításokat.

A magas osztályzatok általában azt jelentik, hogy csapata minimális hibamennyiséggel követi a KITCHEN MINDER™ utasításait, és betartja az élelmiszerminőségre vonatkozó üzemeltetési normákat. Ismerje el és erősítse meg a következetesen jó teljesítményt hozó magatartásformákat.

Az alacsony osztályzatok azt jelentik, hogy azonnali **oktatásra és ellenőrzésre van szükség, hogy a hibák azonosításra kerüljenek, és azok elsődleges kiváltó okait kezelni lehessen.**

A HIBA NÉLKÜLI teljesítmény céljának kijelölése nem realiztikus, és ésszerűtlen munkakörnyezetet teremt mind az Ön, mind pedig csapata számára.

Használja a QES™ szoftvert **egy folyamatosan javuló tendenciájú fejlődés kitűzéséhez** – ez egy sokkal pozitívabb megközelítés!

Fontos, hogy megértse a pontok alakulásának menetét, hogy proaktív módon tudjon az **eredmények elérésére összpontosítani**:

- A megjelenített osztályzat egy folyamatos 30 perces időszakra vonatkozóan valós idejű.
- Minden hiba 30 percig él. Ez azt jelenti, hogy a rendszer minden egyes hibát 30 percig őriz meg, majd elveti.
- Az osztályozási rendszer egy 100 pontos skálán mozog.



A HIBA NÉLKÜLI TELJESÍTMÉNY NEM CÉLJA A RENDSZERNEK!

Koncentráljon az előforduló hibák típusára, időpontjára, és hogy mit lehet tenni a csökkentésük érdekében.

- Az osztályzatokra vagy az eredményre való összpontosítás az emberi természet velejárója. De óvakodjon attól, hogy csak az osztályzatokra figyeljen és ne engedje meg, hogy egy-egy hiba előforduljon.
- Az osztályzat önmagában lényegtelen – a mögötte rejlő információ az, ami felfedi a termékminőség és a vendéglégedettség javításának titkait!

Mennyire fontos a kijelző megfelelő működése?

Lényeges, hogy a csapattagok be legyenek tanítva a kijelzők mindenkori helyes használatára.

Kiemelkedő fontosságú, hogy a kijelző gombjaira reagálva járjanak el, mielőtt a terméktároló egységbe teszik, illetve abból kiveszik a tárolóedényeket.

Ne feledje, hogy az osztályozás a csapat terméktároló egység kijelzők működtetésének milyensége alapján történik, mert az ő reakcióik, illetve azok hiánya közvetlenül befolyásolják az élelmiszerminőséget (idő és hőmérséklet).

A döntéseim hatással lehetnek az osztályozásunkra?

A KITCHEN MINDER™ rendszer egy kezelési eszköz. Lesznek olyan alkalmak, amikor egy megfelelő vezetői döntés valójában hibákhoz vezet, mint például egy busz érkezése vagy más, nem tervezett esemény miatt elhangzó szóbeli utasítás több termék sütésére, mint amennyit a KITCHEN MINDER™ jelez. Az ehhez hasonló döntések beszámítására a KITCHEN MINDER™ rendszer egy beépített türelmi résszel rendelkezik.

3, a kijelzőhöz kapcsolódó hibatípus vezet pontlevonáshoz:

A hiba típusa	Leírás	Levont pontok
 Tárolási idő túllépése	A kijelző pirosan villog, a csapattag kétszer sietősen megnyomja kétszer, hogy a jelzőfény sárgára vagy zöldre váltson, és a tárolási időt „meghosszabbítsa”.	6
 Túl sok termék sütése	A Kitchen Minder utasítása hiányában a termék sütésre került, majd behelyezték a terméktároló egységbe és megnyomták a kijelző gombját.	3
 Késleltetett sütés vagy selejtezés	A csapattag nem veszi figyelembe a kijelző és a KITCHEN MINDER™ sütési vagy selejtezési utasításait.	2

Hogyan határozható(k) meg a QES™ rendszerben elért alacsony osztályzat oka(i)?

A csapattagok feladatvégzési mintáinak ellenőrzésén túl egy másik fontos információ forrás az irodai számítógép, amelyen a QUALITY EVALUATION SYSTEM™ program megjeleníti az osztályzatot előidéző aktuális hibákat.

?


15: MOST ÖN KÖVETKEZIK!

Töltse ki az üres helyeket, majd ellenőrizze válaszait a megoldókulcs segítségével.

Az osztályzatok megállapítási módjának megértése

➤ Minden hiba percig él

➤ A kijelzett osztályzat percig valós idejű



<u>Hibapont értékek</u>	
1. <input type="text"/>	- 6
2. <input type="text"/>	- 3
3. <input type="text"/>	- 2

<u>100 pontos skála</u>	
97-100=A+	87-89=B+
93-96=A	83-86=B
90-92=A-	80-82=B-
stb...	

?

16: MOST ÖN KÖVETKEZIK!

Válaszoljon az alábbi kérdésekre, majd ellenőrizze a feleleteket a megoldókulcs segítségével.

16. Hol található a QES?



17-18: MOST ÖN KÖVETKEZIK!

Válaszoljon az alábbi kérdésekre, majd ellenőrizze a feleleteket a megoldókulcs segítségével.

17. Az Ön jelenlegi osztályzata „C”. Mit jelent ez? Mi a teendő?

18. Adjon meg egy példát egy helyes vezetői döntésre, amely a QES™ rendszeren hiba rögzítéséhez vezet. Elfogadható ez a hiba?

Hogyan kell a QES™ rendszert használni?

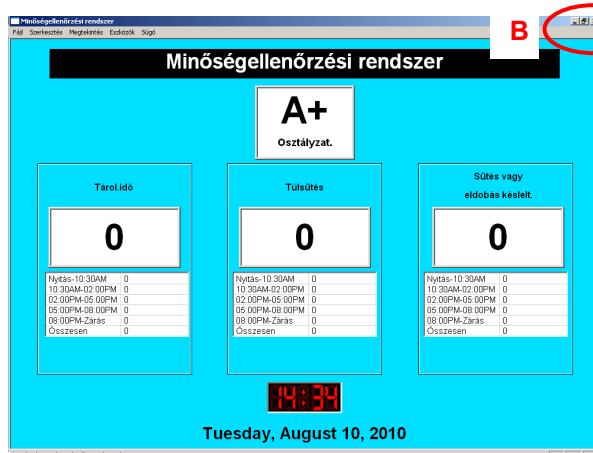
Az aktuális napi eredmények megtekintéséhez:

A. Nyissa meg a QES programot

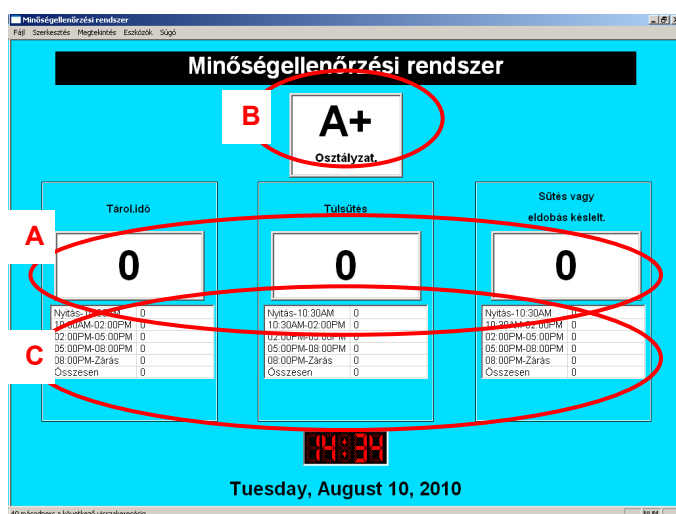


QES MINDER

B. A jobb megtekinthetőség érdekében nagyítsa maximálisra az ablak méretét



Az aktuális napi **QES™** képernyőn a következők láthatók:



A. Hibák száma az aktuális osztályzatban (az elmúlt 30 percre)

B. Az elmúlt 30 percre vonatkozó osztályzat

C. Hibák száma összesen napszak szerint



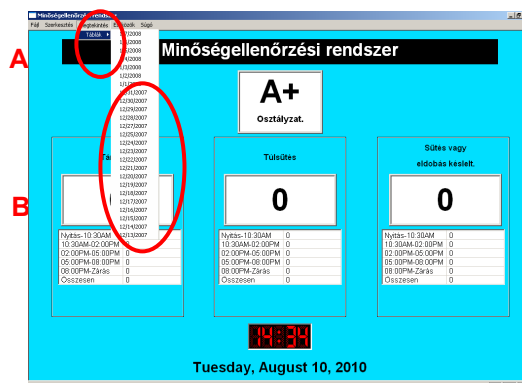
A legjobb megoldás, ha a **QES™** szoftver aktuális hibákat megjelenítő lapja mindig meg van nyitva. Így követhető, hogy milyen típusú hibák fordulnak elő.

Ennek segítségével javíthat a csapat helytelen viselkedésmintáin

Korábbi napi táblázat megtekintése:

A. Válassza a „Megtekintés”, majd a „Táblázatok” elemet

B. Kattintson a megtekinteni kívánt dátumra

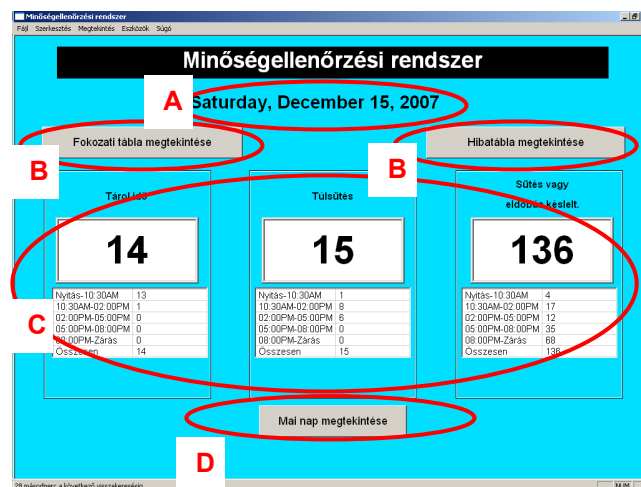


A. Az éppen megtekintett nap

B. Az adott nap részletes táblázatai

C. Az adott nap össz hibaszáma

D. Visszatérés az aktuális naphoz

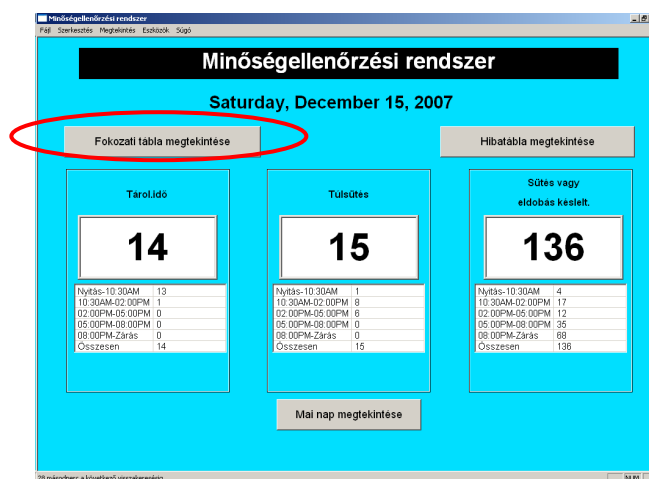


Hogyan kell használni a QES™ program teljesítmény táblázatait?

Összesen 2 teljesítmény táblázat áll rendelkezésre:

- Osztályzati tábla
- Hibatábla

Részletes QES™ jelentések – Osztályozati tábla



Az osztályzati tábla eredményei négyféleképpen jelennek meg:

- **Menedzser** – a táblázat tetején a műszak osztályzata látható az egyes menedzserekre vonatkozóan **(A)**
- **% időtartamban:** ennyit töltött az étterem az A/B/C/D/F osztályzatok szintjén **(B)**
- **15 perces** időszakok **(C)**
- **Étkezési időszakok** – reggeli, ebéd, délután, vacsora, este, késő éjszaka **(D)**

[illegible]

D



A „Csak C, D, F fokozat kijelzése” lehetőségre kattintva könnyen megállapíthatók a lehetőségek, és láthatók azok az időszakok, amelyekben az étterem javíthat a termékminőségen!

Táblázat

Hib. menedzs. sztt. Saturday, December 15, 2007

Indítási idő	Befejezési idő	Menedzser	Tárol. idő	Túlsütés	Sütés késlelt.	Összesen	Osztályzat
Nyitás	04:00PM	Mike	14	13	24	51	A-
04:00PM	Zárás	Mary	0	2	112	114	B

Oszt. 15 percenként

☐ Minden fokozat kijelzése

☒ Csak C, D, F fokozat kijelzése

Fokozatkiosztás (%)

A	B	C	D	F
57.0	32.9	10.1	0.0	0.0

Reggeli

6	15	30	45	7	15	30	45	9	15	30	45	10	15

Ebédidő

30	45	11	15	30	45	12	15	30	45	1	15	30	45

Délután

2	15	30	45	3	15	30	45	4	15	30	45

Vacsora

5	15	30	45	6	15	30	45	7	15	30	45

Este

8	15	30	45	9	15	30	45	10	15	30	45	11	15	30	45	12	15	30	45

Késő este

1	15	30	45	2	15	30	45	3	15	30	45	4	15	30	45	5	15	30	45

Részletes QES™ jelentések – Hibatábla

Talán hajlamosabb az osztályzati táblát először megtekinteni, mégis gyorsabban javíthat a minőségen, ha a hibatípusok teljes számára koncentrálna, azoknak megfelelően változtat a csapat feladatvégzési mintáin.

Minőségellenőrzési rendszer

Saturday, December 15, 2007

Fokozati tábla megtekintése

Hibatábla megtekintése

Tárol. idő

14

Nyitás-10:30AM 13
10:30AM-02:00PM 1
02:00PM-05:00PM 0
05:00PM-08:00PM 0
08:00PM-Zárás 0
Összesen 14

Túlsütés

15

Nyitás-10:30AM 1
10:30AM-02:00PM 8
02:00PM-05:00PM 6
05:00PM-08:00PM 0
08:00PM-Zárás 0
Összesen 15

Sütés vagy elődörzs késlelt.

136

Nyitás-10:30AM 4
10:30AM-02:00PM 17
02:00PM-05:00PM 12
05:00PM-08:00PM 36
08:00PM-Zárás 88
Összesen 136

Ma nap megtekintése

Táblázat

Hib. napcsak sztt. Saturday, December 15, 2007

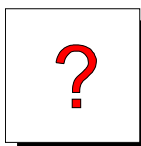
Dátum	Tárol. idő	Túlsütés	Sütés késlelt.	Összesen
12/15/2007	14	15	136	165
12/14/2007	16	10	148	174
12/13/2007	5	32	101	138
12/12/2007	6	37	288	331
12/11/2007	12	77	45	134
12/10/2007	21	27	114	162
12/9/2007	13	59	267	339
12/8/2007	11	19	69	99
12/7/2007	7	40	89	136
12/6/2007				
12/5/2007	3	23	182	208
12/4/2007	14	32	180	226
12/3/2007				
12/2/2007	17	77	280	354
12/1/2007	4	18	140	162
11/30/2007	3	18	131	152
11/29/2007	2	47	163	212
11/28/2007	6	33	205	244
11/27/2007	10	28	131	169
11/26/2007	9	28	197	234
11/25/2007				
11/24/2007	14	38	209	261
11/23/2007	15	25	131	171
11/22/2007	2	47	37	86
11/21/2007	1	60	168	229
11/20/2007	5	43	89	137

Hibák termék sztt.

Termék	Tárol. idő	Túlsütés	Sütés késlelt.	Összesen
Bisc	0	0	0	0
Saus	7	1	1	9
Bk Egg	6	0	1	7
Chk	0	0	0	0
Veggie	0	4	21	25
BunWh	0	0	0	0
Burger	0	1	35	36
BunB	0	0	0	0
Or Chk	0	1	12	13
Fish	1	0	6	7
ChkWh	0	0	10	10
Veggie	0	0	0	0
Vender	0	1	27	28
Wtsp	0	7	8	15
Aus	0	0	15	15
Chk	0	0	0	0

A Hibatábla megmutatja, hogy típusonként hány hiba történt.

- A bal felső részben található az **Összefoglalás (A)**.
- Az aktuálisan megtekintett napot megelőző dátumok a jobb oldalon láthatók, és segítenek megállapítani a **Tendenciákat (B)**.
- A bal alsó részben jelennek meg a **Termékkel** kapcsolatos részletek a kiválasztott napra **(C)**.

19-25: MOST ÖN KÖVETKEZIK!

Válaszoljon az alábbi kérdésekre, majd ellenőrizze a feleleteket a megoldókulcs segítségével.

19. Mi egy adott napszak lehetőségei meghatározásának legegyszerűbb módja?

20. A következő oldalon található osztályzati tábla segítségével állapítsa meg Mary osztályzatát!

21. A következő oldalon található osztályzati tábla segítségével állapítsa meg, hogy mely időben csökkent C-re az étterem teljesítménye!

22. A következő oldalon található hibatábla segítségével állapítsa meg, hogy melyik típusú hiba takarja a legnagyobb lehetőséget?

23. A következő oldalon található osztályzati tábla segítségével állapítsa meg, hogy mely három elem esetén volt 20-as értéknél nagyobb késleltetett sütés?

24. A következő oldalon található osztályzati tábla segítségével állapítsa meg, hogy hány alkalommal lépték túl a tárolási időt a tojás esetében?

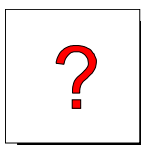
25. A következő oldalon található osztályzati tábla segítségével állapítsa meg, hogy hányszor került sor túl sok TENDERCRISP® sütésére?

Osztályzati tábla: a 21–22. kérdésekhez.

Táblázat																	
Hib.menedzs. szkt.						Saturday, December 15, 2007		Nyomtatás									
Indítási idő	Befejezési idő	Menedzser	Tárol.idő	Túlsütés	Sütés késlelt.	Összesen	Osztályzat.										
Nyitás	04:00PM	Mike	14	13	24	51	A-										
04:00PM	Zárás	Mary	0	2	112	114	B										
Fokozatkiosztás (%)																	
Oszt. 15 percenként																	
<input type="radio"/> Minden fokozat kijelzése <input checked="" type="radio"/> Csak C, D, F fokozat kijelzése																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>A</th> <th>B</th> <th>C</th> <th>D</th> <th>F</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>57.0</td> <td>32.9</td> <td>10.1</td> <td>0.0</td> <td>0.0</td> </tr> </tbody> </table>								A	B	C	D	F	57.0	32.9	10.1	0.0	0.0
A	B	C	D	F													
57.0	32.9	10.1	0.0	0.0													
Reggeli																	
6	15	30	45	7	15	30	45										
Ebédidő																	
30	45	11	15	30	45	12	15										
Délután																	
2	15	30	45	3	15	30	45										
Vacsora																	
5	15	30	45	6	15	30	45										
Este																	
8	15	30	45	9	15	30	45										
Késő este																	
1	15	30	45	2	15	30	45										

Hibatábla: a 23–26. kérdésekhez.

Táblázat					Saturday, December 15, 2007					Nyomtatás
Hib. napszak szkt.					Hibaelőzmények					
Idő	Tárol.idő	Túlsütés	Sütés késlelt.	Összesen	Dátum	Tárol.idő	Túlsütés	Sütés késlelt.	Összesen	
Nyitás-10:30AM	13	1	4	18	12/15/2007	14	15	136	165	
10:30AM-02:00PM	1	8	17	26	12/14/2007	16	10	148	174	
02:00PM-05:00PM	0	6	12	18	12/13/2007	5	32	101	138	
05:00PM-08:00PM	0	0	35	35	12/12/2007	6	37	288	331	
08:00PM-Zárás	0	0	68	68	12/11/2007	12	77	45	134	
Összesen	14	15	136	165	12/10/2007	21	27	114	162	
Hibák termék szkt.					12/9/2007	13	59	267	339	
Termék	Tárol.idő	Túlsütés	Sütés késlelt.	Összesen	12/8/2007	11	19	69	99	
Bisc	0	0	0	0	12/7/2007	7	40	89	136	
Saus	7	1	1	9	12/6/2007					
Bk Egg	6	0	1	7	12/5/2007	3	23	182	208	
Chili	0	0	0	0	12/4/2007	14	32	180	226	
Whpr	0	4	21	25	12/3/2007					
BunWh	0	0	0	0	12/2/2007	17	77	260	354	
Burger	0	1	35	36	12/1/2007	4	18	140	162	
BunB	0	0	0	0	11/30/2007	3	18	131	152	
Or Chk	0	1	12	13	11/29/2007	2	47	163	212	
Fish	1	0	6	7	11/28/2007	6	33	205	244	
Chk Wh	0	0	10	10	11/27/2007	10	28	131	169	
Veggie	0	0	0	0	11/26/2007	9	28	197	234	
Tender	0	1	27	28	11/25/2007					
Tcrisp	0	7	8	15	11/24/2007	14	38	209	261	
Angus	0	0	15	15	11/23/2007	15	25	131	171	
Chili	0	0	0	0	11/22/2007	2	47	37	86	
					11/21/2007	1	60	188	249	
					11/20/2007	5	43	89	137	



26–29: MOST ÖN KÖVETKEZIK!

- 1) Olvassa el az alábbi, csapattagok által nyújtott cselekvési mintákat.
- 2) Döntse el minden esetben, hogy a vázolt cselekedet egy helyes eljárási mód lenne-e, vagy pedig olyan, ami egy váratlan hibát eredményez.
- 3) Amennyiben a cselekvés hibához vezetne, az Eredmény négyzetbe írja annak típusát.

A szituáció: A terméktároló egységen vörösen villogó jelzőfény, a KITCHEN MINDER™ kijelzőjén 8 Whopper pogácsa sütésére vonatkozó utasítás, jelezve, hogy a terméktároló egységben lévő pogácsák tárolási ideje lejárt, és ezért cserélendők.

Lehetséges reakció	Eredmény
A. A kijelző egyszeri megnyomása; a vörösen villogó jelzőfény folyamatos világításra vált B. A lejárt termék eltávolítása és selejtezése C. A frissen sült termék behelyezése a terméktároló egység nyílásába D. A kijelző gombjának egyszeri megnyomása; a folyamatos vörös jelzőfény zöldre vált	26.
A. A csapattag eltávolítja és leselejtezi a terméket B. A csapattag behelyezi a frissen sült terméket a terméktároló egységbe C. A csapattag kétszer gyorsan megnyomja a kijelző gombját, hogy a villogó vörös fény folyamatos zöldre váltszon	27.
A. A csapattag először kisüti a csereterméket és a terméktároló egységhez viszi B. Az új termék behelyezése egy másik, az adott termékhez rendelkezésre álló terméktároló egység nyílásába; a kijelző gombjának megnyomása. A kijelző jelzőfénye zöldre változik C. Ezután a lejárt termék eltávolítása és selejtezése. A kijelző gombjának egyszeri megnyomása, a vörösen villogó jelzőfény kialszik	28.

29. A fenti esetekben milyen javító műveletre van szükség a hibák korrigálásához?

Megoldókulcs

1. 14:30 – 15:00
2. Legyen tisztában az aktuális forgalommal és az étterem adott napra vonatkozó tendenciáival (az előrejelzéseknek megfelelő, az alatt vagy fölött)
3. Oktasson és ellenőrizzen. Magyarázza el, hogy a KITCHEN MINDER™ a vendégek a következő fél órában várható érkezése alapján ad utasítást a sütésre
4. Az eladási szintet soha nem szabad egy, a forgalomban bekövetkező hirtelen vagy átmeneti változás miatt módosítani. Mivel az esemény már elkezdődött, a szükséglet előre tervezéséhez már általában túl késő. A forgalom ilyen módon való módosítása gyakran vezet az élelmiszerhulladék mennyiségének növekedéséhez.
5. Igen, ha a különbség **5% vagy annál több**, akkor az eladási szint módosítandó.
6. Nem alkalmazható
7. Nem alkalmazható
8. Megtekintés, szerkesztés vagy új Mellőzés fájl létrehozása céljából
9. Javasolja felettesének, hogy felveszi a kapcsolatot egy számítástechnikai vagy ICC műszaki támogatást nyújtó szakemberrel a Mellőzés fájl törlésének engedélyezéséhez
10. A szükséges termékeket ossza el több tárolóedénybe. Így elkerülhető, hogy kifogyjon a termékből, mielőtt továbbiak sütésére kapna utasítást a gyengébb forgalmú időszakok alatt.
11. A KITCHEN MINDER™ által megjelenítendő „finger food” termékek minimális számának beállításához
12. Válaszait beszélje meg felettesével, hogy biztosan értse ezt a koncepciót
13. 0; Ha a beállítás nem 0, akkor a termék a KITCHEN MINDER™ rendszeren csak az adott szám többszörösében jelenik meg
14. Túl gyakori sütés szükségessége, nem lépést tartani a KITCHEN MINDER™ rendszerrel, csúcsidőben folyamatosan a termékekre való várakozás, gyenge SOS értékek. Ellenőrizze a megértés meglétét
15. 30; 30; tárolási idő túllépése 6 pont; túl sok termék sütése 3 pont; késleltetett sütés vagy selejtezés 2 pont
16. Az irodai számítógépen
17. Koncentráljon az előforduló hibák típusára, időpontjára, és hogy mit lehet tenni a csökkentésük érdekében.
18. Egy busz érkezése vagy más, nem tervezett esemény miatt elhangzó szóbeli utasítás több termék sütésére, mint amennyit a KITCHEN MINDER™ jelez. Igen, elfogadható.
19. Válassza az „Oszt. tábl megtek” opciót, majd használja a „Csak C, D, F fokozat kijelzése” funkciót.
20. B
21. (8:00 – 8:30, 20:30 – 21:15, 22:15 – 23:00)
22. Késleltetett sütések/selejtezések
23. WHOPPER® húspogácsák, hamburgerpogácsák és CHICKEN TENDERS®
24. 6
25. 7
26. Helyes eljárás

27. Tárolási idő hibája. A KITCHEN MINDER™ nem tudja, hogy a termék selejtezésre került; kizárólag a kijelző jelzőfényének változásait követi
28. Túl sok sütés hiba. A KITCHEN MINDER™ nem tudhatja, hogy a csapattag selejtezésre szánta a lejárt tárolóedényt, ha először a friss terméket helyezte bele. Ezért két aktív tárolóedényt érzékelt, amíg a lejárt termék vörösen villogó jelzőfényét ki nem kapcsolták.
29. A csapattagoknak be kell tanítani, hogy **először mindig a terméktároló egység kijelzőjére reagáljanak, majd a termékkel annak megfelelően járjanak el.**