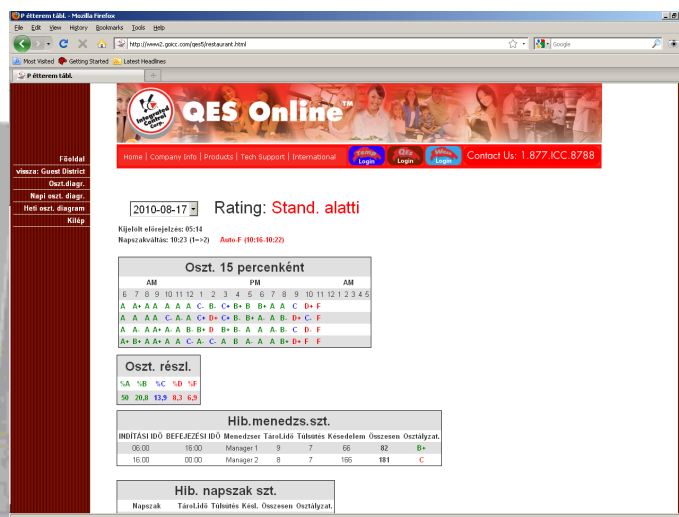




Haladó KITCHEN MINDER™ Önképző útmutató



Az Ön útmutatója...

Navigálás...

Elemzés...

Értékelés és...

Továbbképzés...

A KITCHEN MINDER™ hatékonyabb kezelése



Tartalomjegyzék



Haladó KITCHEN MINDER™ Önképző útmutató

Ikonok.....	3
Áttekintés.....	3
Napszak 3	4
Hibaelhárítás	8
A QES Online™ elérése.....	12
QES Online™ navigáció.....	14
A QES Online™ elérése – Éttermi szintű részletes jelentések	16
Hatékony oktatás – 4 lépés	19
A KITCHEN MINDER™ rendszer hatékonyabb üzemeltetésének tervezése	20
MUM KITCHEN MINDER™ oktatási tervező	23
Függelék.....	24



Haladó KITCHEN MINDER™ Műveletek



Ikonok – Az útmutatóban mindenütt az alábbi ikonok szerepelnek majd



Információ



Tipp



Kattintás



Az Ön
számítógépe



Az Ön
billentyűzete



Haladó KITCHEN MINDER™ műveletek Önképző útmutató - Áttekintés

A Haladó KITCHEN MINDER™ műveletek Önképző útmutató az étteremvezetők feletti vezetők részére készült. Az útmutató lépésről lépésre tartalmazza azokat az eljárásokat és információkat, amelyek a csapattag, a bevezető és a középszintű KITCHEN MINDER™ oktatási anyaggal együtt segítik a vezetőt a megfelelő KITCHEN MINDER™ eljárások biztosításában a vendéglégedettség növelése érdekében.

3. napszak

A 3. napszak használatának tökéletesítése révén az étterem a hulladékot a minimálisra csökkentheti, és a kevésbé forgalmas időszakok alatt jobb minőségű termékeket készíthet. A 3. napszak használatának rendelkeznie kell a MUM jóváhagyásával arra vonatkozóan, hogy mely termékek készüljenek rendelésre és hogy mely időszakokban alkalmazható a 3. napszak. A 3. napszak lehetővé teszi a menedzser számára, hogy egyes termékeket csak rendelésre készítsen el. Így a ritkán értékesített termékeknel előforduló hulladék mennyisége csökkenthető. A menedzser kiválaszthatja a 3. napszakot, amikor a ½ óránkénti eladások jóval a nap többi részének értékei alatt maradnak. A 3. napszak helyes használata elősegíti, hogy a csapattagok megbízzanak a KITCHEN MINDER™ rendszer működésében, mert az nem kéri az alacsony forgalom miatt a későbbiekben esetleg hulladékba kerülő termékek sütését.

A 3. napszakként megfontolásra érdemes időszakok:

- A vacsora időszaka után, amikor a vendégek szórványosan érkeznek.
- A főétkezéseken kívüli időszakokban, amikor a ½ órás eladások egy meghatározott mennyiség alá csökkennek
- Az 1. napszak végén az ebéd csúcsidőszakának kezdetéig
 - Azok a menedzserek, akik az ebéd időszakának első 45 percében a 3. napszakot alkalmazzák, a szükségtelen hulladék csökkenését tapasztalják, különösen a speciális board termékek esetében. A 3. napszak alkalmazása ebben az időszakban lehetővé teszi a de. 11 óra előtt kislejtezendő termékek rendelésre készítését. A következő tényezőket úgyszintén figyelembe kell venni:

A termék sütési ideje – hosszabb, mint a kiszolgálás sebességére vonatkozó standard?

A termék tárolási ideje – a rövid tárolási idővel rendelkező termékek a hulladék mennyiségét negatívan befolyásolhatják a gyenge forgalmú időszakok alatt.

Termékköltség – alaposan vesse össze a potenciális hulladék költségét a negatív kiszolgálási sebesség (SOS) értékek hatásával.

Minden étteremnél a terméksor tendenciáit figyelembe véve kell elvégezni az értékelést. Tekintse át a hét egy átlagos és egy gyenge forgalmú napjának terméksor jelentéseit. Jelölje ki a terméktároló egységek leggyakrabban eladott elemeinek sütési és tárolási idejét, valamint költségét. Ezután tekintse meg a terméksor jelentéseket este nyolc órakor és a nap végén, hogy láthassa, hogy pontosan mit is értékesít az étterem este nyolc óra és a zárás közötti időszakban. Ha egy termék magas eladási adattal vagy hosszú sütési idővel rendelkezik, akkor nem tanácsos rendelésre készíteni. Ha egy termék egy időszak alatt rendkívül alacsony eladási adattal rendelkezik és a sütési ideje rövid, akkor jó döntés lehet rendelésre készíteni. Ez eleinte lehet egy próba eljárás. A hulladék keletkezését minden nap szigorúan nyomon kell követni. A fenti folyamatot szükség szerint addig ismételje, amíg meg nem találja a megfelelő rendelésre készítendő termékeket.

A 3. napszak beállítása a PC MINDER™ programban

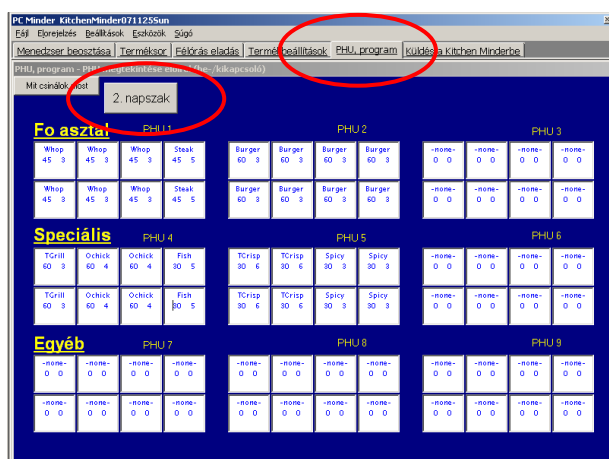
Ahhoz, hogy egy termék megjelenjen a KITCHEN MINDER™ képernyőjén, be kell programozni valamelyik csatlakoztatott, számmal ellátott Terméktároló egységbe a PC MINDER™ szoftver „PHU, program” lapján (lásd: KITCHEN MINDER™ berendezésre vonatkozó kezelői kézikönyv, 12. oldal – Termék helyének ellenőrzése, a Terméktároló egységek azonosítása és számozása). A PC MINDER™ szoftverben három napszak van. A reggeli termékek az 1. napszakhoz kerültek programozásra. A terméktároló egységben tárolt vagy a FLEXI-TIMER™ segítségével időzített normál menüelemek a 2. napszakhoz kerülnek programozásra, és ezeket be kell programozni a PC MINDER™ szoftver „PHU, program” lapjára. A nem rendelésre készülő normál menüelemek a 3. napszakhoz kerülnek programozásra.

Kattintson a „Napszak” gombra, amíg a 2. napszak meg nem jelenik. Végezze el a következő lépéseket, ha már minden, csúcsidőszakra vonatkozó termék be van programozva a 2. napszakhoz.

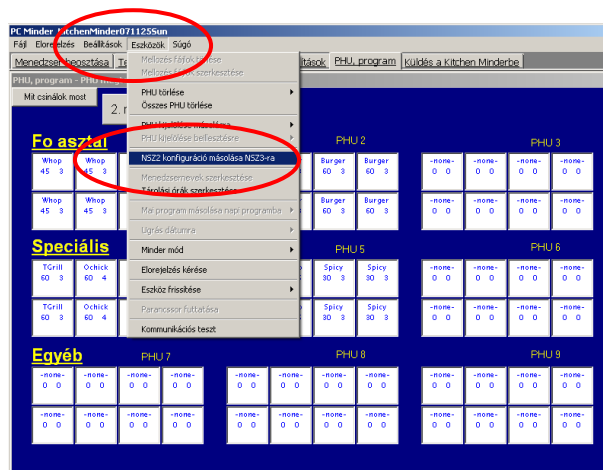
Ezekkel a lépésekkel a 2. napszakban lévő terméket átmásolja a 3. napszak oldalának ugyanazon helyére. A KITCHEN MINDER™ berendezésre vonatkozó kezelői kézikönyv (EEG) G szekciójának 4. oldalán bemutatásra kerül a PC MINDER™ szoftverben a 3. napszak beállítása.



Megjegyzés: a terméktároló egységek programozásakor a rendelésre készülő speciális termékeket ugyanahhoz a terméktároló egységhez rendelje, ha lehetséges. A 3. napszakra váltáskor ez a terméktároló egység már lehet, hogy üres lesz, így az egység áramtalanítható lesz.



A—Ellenőrizze, hogy az aktuális beállítások megfelelőek-e

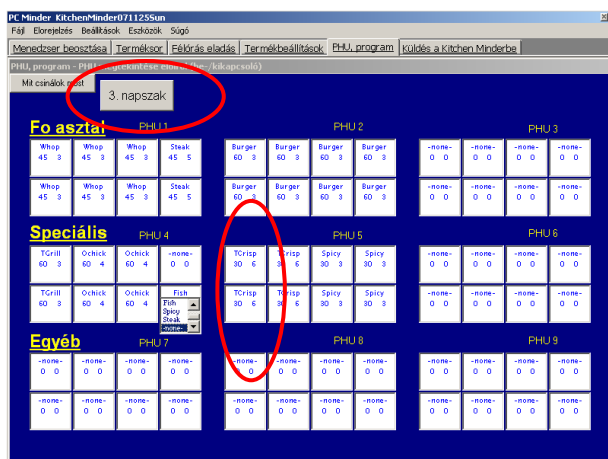


B—Az „Eszközök” pontból válassza ki a „2.NSZ konfiguráció másolása 3.NSZ-ra” opciót

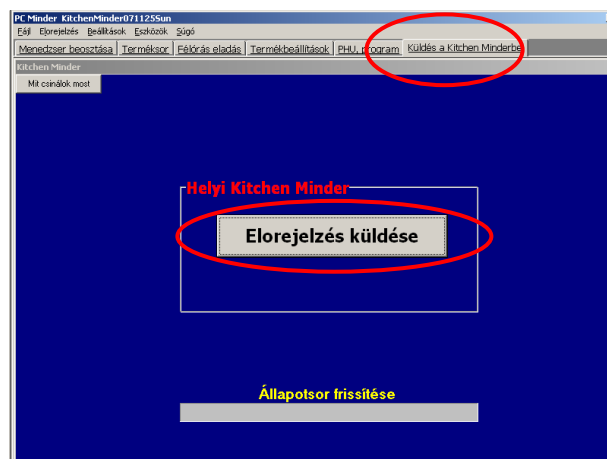
A „PHU, program” lapon:



A 2. és 3. napszak között egy nap többször is válthat. A 3. napszakot gondosan válassza ki, és csak azután, hogy áttekintette a forgalmi előrejelzéseket.



C—A „Napszak” gombbal jelenítse meg a 3. napszakot. A legördülő listából válassza az „Egyik sem” lehetőséget az összes megrendelésre készülő termékhez



D—Küldje el a módosításokat a KITCHEN MINDER™ egységre. A program bezárásakor mentse el a változtatásokat



FONTOS! – A terméktároló egységben tárolt termékek a napszakok közötti váltás során CSAK AKKOR VESZÍTIK EL az aktuális tárolási idejüket, ha az új napszakban másik tárolóedénybe kerülnek. Éppen ezért tegyen meg mindent annak érdekében, hogy a termékeket minden napszakban ugyanazon a helyen tartsa, amennyiben lehetséges. Ne feledje, hogy a két tárolóedény felhasználási sorrendjét MINDEN NAPSZAKBAN be KELL tartani!

A 3. napszak használata



Ez az üzenet a 2. és a 3. napszak közötti váltás esetén mindig megjelenik

A 3. napszakot a műszakot vezető menedzser manuálisan aktiválja. Nyomja meg a „Napszak” gombot a KITCHEN MINDER™ rendszerben. A nyílombok segítségével válthat a képernyőn megjelenő napszakok száma között. A módosítás véglegesítéséhez nyomja meg ismét a „Napszak” gombot.

> Kézi napszakváltás > 14:45

Váltás napszakra 3!

Napszak gomb megnyomása
Minden időmérés nullázódik
kivéve az u.olyan
termékkel teli sütőket

B1

L 1 1/2 ó. 500 +000NZ1 Mégse

Ha a 3. napszak bevezetésre került, akkor minden látogatás során ellenőrizze, hogy hogyan teljesít az étterem személyzete. A hulladék mennyiségét és a potenciális problémákat idővel fokozatosan csökkenteni kell. Elképzelhető, hogy további változtatásokra van szükség a rendelésre készülő termékek listájával kapcsolatban. Az eredmények megfigyelésére általában körülbelül 30 napot tanácsos hagyni. A hulladékra és a kiszolgálás sebességére gyakorolt hatás meghatározását követően végezze el a 3. napszak beállításainak szükséges módosítását.

A KITCHEN MINDER™ rendszer behatóbb ismerete segíthet megoldani a problémákat, és kevesebb idő telik el az ICC-vel a problémák megoldása érdekében történő telefonbeszélgetésekkel. A MUM-nak ismernie kell a rendelkezésre álló oktatási eszközöket és hibaelhárítási anyagokat. Szakértővé kell válnia, és az információk megosztásával segítenie az étterem vezetői csapatát abban, hogy magabiztosabbá váljanak a KITCHEN MINDER™ ismeretében és kezelésében.

5 perces ellenőrzés

Az 5 perces ellenőrzés egy olyan eszköz, amelynek segítségével meghatározható a KITCHEN MINDER™ rendszer állapota és pontossága. Ezt az ellenőrzést minden nap a konyhába történő első belépéskor kell elvégezni.

>Termék állapota: TELE>13:43

✓ **06 Whop**
Sütés 12 Burger
Sütés 01 TGrill

L 1 1/2 ó. 800 +000NZ1

A. Pontos a kijelzett idő?

Ha nem, válassza a „Menü” gombot, és a nyílombok segítségével navigálva jelölje ki az „Időbeáll” opciót. Nyomja meg a „Kiválasztás” gombot. Az értékek módosításához használja a nyílombokat, és a „Kiválasztás” lehetőséggel haladjon a következő beállításhoz. Befejezéskor használja az „Időbeáll” funkciógombot

>Termék állapota: TELE>13:43

✓ **06 Whop**
Sütés 12 Burger
Sütés 01 TGrill

L 1 1/2 ó. 800 +000NZ1

B. Pontosak a forgalmi előrejelzések?

Hasonlítsa össze a képernyőn megjelenő aktuális 1/2 órás eladási adatokat a vezetői állomáson szereplőkkel. Ellenőrizze a használatban lévő előrejelzést a „Menü” gomb kiválasztásával, majd a dátum megtekintésével

>Termék állapota: TELE>13:43

✓ **06 Whop**
Sütés 12 Burger
Sütés 01 TGrill

L 1 1/2 ó. 800 +000NZ1

C. Megfelelők az eladási szint növelése/csökkentése értékek?

A menedzsernek a 000 értéken kívül mindenre magyarázatot kell adnia. Javításhoz válassza az „Elad. szint” gombot, majd a nyílombokkal 5%-onként növelheti vagy csökkentheti az értéket. A „Kiválasztás” gombbal erősítse meg a módosítást

>Termék állapota: TELE>13:43

✓ **06 Whop**
Sütés 12 Burger
Sütés 01 TGrill

L 1 1/2 ó. 800 +000NZ1

D. Helyes a napszak beállítása?

Ezt a beállítást a „Napszak” gomb segítségével módosíthatja

Ellenőrizze az alábbiakat az irodai számítógépen

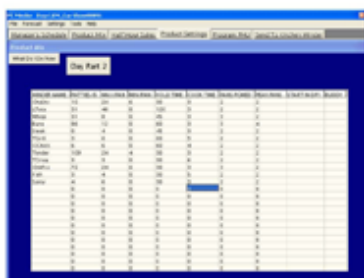
Nyissa meg a PC MINDER™ programot.

A. Megfelelőek a termékbeállítások?

Válassza ki a „Termékbeállítások” lapot. A „Napszak” gombbal megnézheti az összes terméket. Ügyeljen arra, hogy a termékek tárolási ideje és a tárolóedényenkénti maximális értékek ne lépjék túl az OPS-szabványokban foglaltakat. A tárolóedényenkénti minimális érték beállítása csak a „finger food” termékek esetén használandó. A sütési idők az OPS-szabványoknak felelnek meg, egész percre felfelé kerekítve.

B. Megfelelő a terméktároló egységek programozása?

Válassza ki a „PHU, program” lapot. A „Napszak” gombbal megnézheti mindhárom napszakot. Figyeljen arra, hogy termékenként legalább két tárolóedény legyen használatban, és hogy minden termékhez a 3. napszak legyen beprogramozva, kivéve a rendelésre készülőket.



Termék	Max./tál	Tárol.idő	Süt. idő
Whopper	9 (8*)	45	3
Hamburger	12	60	3
Hal	6	30	5
Tenders	24	30	3

Termékbeállítások

Termék	Max./tál	Tárol.idő	Süt. idő
Whopper	9 (8*)	45	3
Hamburger	12	60	3
Hal	6	30	5
Tenders	24	30	3

* Duke Broiler

MEGJEGYZÉS A NIECO MPB94 TÍPUS FELHASZNÁLÓI

RÉSZÉRE - A megfelelő sütési idő beállításához e broiler esetén állapítsa meg egy teli tárolóedényi termék sütéséhez szükséges időt (a használatban lévő „Max./tál” érték segítségével) 1-es pozíció esetén, és azt felelje meg. Például ha egy teljes tárolóedényi (9) Whopper húspogácsa sütési ideje a broileren 1-es pozícióban 6 perc, akkor adjon meg 3 percet.

A KITCHEN MINDER™ rendszerrel kapcsolatban felmerülő jó néhány probléma gyorsan orvosolható néhány kulcsfontosságú elem ellenőrzésével. Mielőtt műszaki segítséget hívna, ellenőrizze a következőket:

Vezetékek – győződjön meg arról, hogy a KITCHEN MINDER™ rendszer és a terméktároló egységek csatlakozói mindkét végen tiszták és sértetlenek. Ellenőrizze, hogy a lapos szürke PHU vezetékek esetén NEM helyi beszerzés történt. Telefonkábelek használatával a berendezés **NEM** fog megfelelően működni.

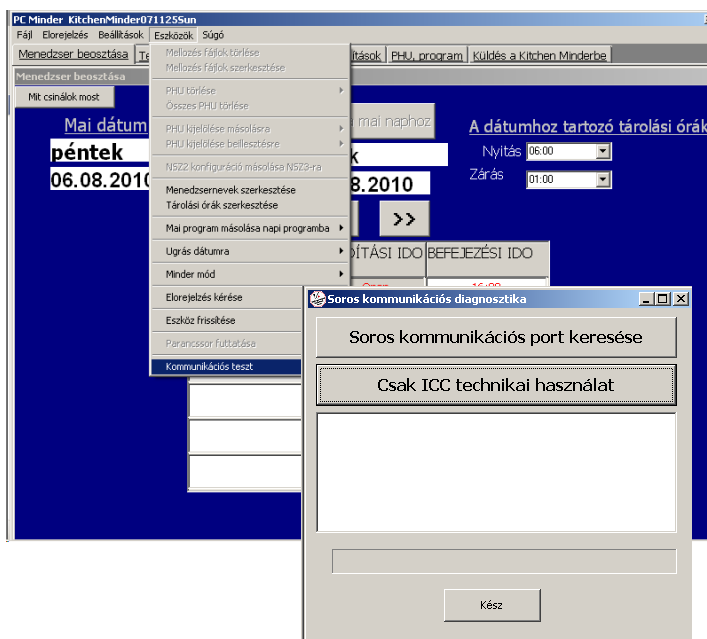
Csatlakozók – ellenőrizze a vezetékek csatlakozóaljzatait a KITCHEN MINDER™, a terméktároló egységek és az irodai számítógép esetében. Győződjön meg arról, hogy az aljzatok tiszták és mentesek a zsiradéktól vagy más idegen anyagtól.

Beállítások – ellenőrizze, hogy a PC MINDER™ szoftver és a KITCHEN MINDER™ beállításai megfelelőek-e.

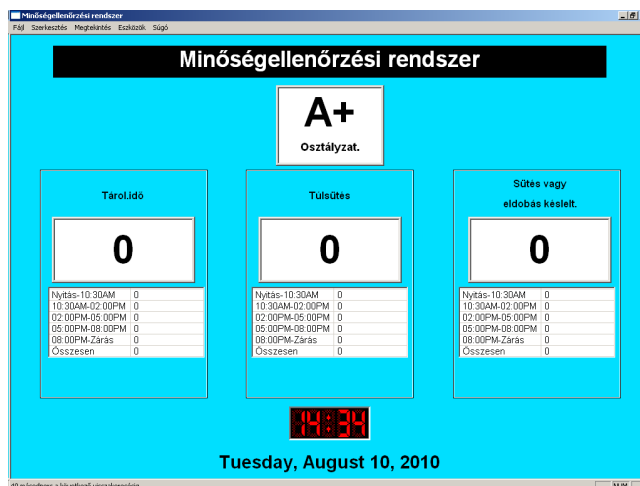
Az irodai számítógép ellenőrzése

PC MINDER™ szoftver - amennyiben az előrejelzés nem küldhető el a KITCHEN MINDER™ rendszerre, illetve a QES™ nem kommunikál vele, akkor a kommunikációs port (komm. port) beállításának helyreállításához futtasson le egy kommunikációs tesztet:

- Válassza ki a menüből az „Eszközök” elemet
- Válassza a „Kommunikációs teszt” lehetőséget. Ekkor megnyílik a „Soros kommunikációs diagnosztika” ablak
- Kattintson a „Soros kommunikációs port keresése” elemre. Ezzel a művelettel elvégezheti mind a PC MINDER™, mind pedig a QES™ program komm. port beállítását.



QES™ - ha a szoftver megnyitásakor az adott napra vonatkozó hibaadatok nem jelennek meg, akkor ellenőrizze a kommunikációs port beállítását. A kommunikációs port vezérlését a PC MINDER™ program végzi. A kommunikáció ellenőrzéséhez lásd a fent leírt lépéseket.



Hibaelhárítás – Berendezésre vonatkozó kezelői kézikönyv

A KITCHEN MINDER™ rendszer egy kötelező eszköz, amelynek mindig használatban kell lennie. A KITCHEN MINDER™ BERENDEZÉSRE VONATKOZÓ KEZELŐI KÉZIKÖNYV célja, hogy a rendszerrel kapcsolatos legfontosabb hibaelhárítási tudnivalókat biztosítsa. **Kérjük, hogy az útmutató ezen részének áttekintése közben legyen kéznél a berendezésre vonatkozó kezelői kézikönyv.**



A KITCHEN MINDER™ berendezésre vonatkozó kezelői kézikönyv (EEG)

Az OPS-kapcsolat jóvoltából elérhető EEG nagyszerű eszköz a KITCHEN MINDER™ rendszer minden felhasználója számára. Számos összetevője van, amely segít a vezetési csapatnak kihasználni a rendszer nyújtotta előnyöket, illetve útmutatást nyújt a gyakori problémák megoldásában. Az EEG három fő összetevőből áll:



Ellenőrzés – ebben a részben található azok az átnézendő területek, amelyek biztosítják, hogy a rendszer a lehető legnagyobb hatékonysággal működjön. Az üzletvezetőknek, az első üzletvezető-helyetteseknek és a MUM menedzsereknek ismerniük kell a tartalmát és rendszeresen áttekinteniük ezeket az elemeket.



Módosítás – ebben a részben a programozási tudnivalókra vonatkozó utasítások, valamint az időről időre esetleg szükséges változtatások találhatók. A nyitvatartási idő, a menedzserek nevének módosítása, valamint a termékek beállítása, új termékek hozzáadása és más témák részletes leírását tartalmazza.



Javítás - Részletes hibaelhárítási útmutató a KITCHEN MINDER™ rendszerhez; mind a PC MINDER™, mind pedig a QES™ szoftver szerepel benne. Ez a rész alaposan áttanulmányozandó, mielőtt segítséget kér az ICC-től vagy egyéb szolgáltatótól.

**ICC technikai tanácsadó szolgálat
877-ICC-8788**

**(Vagy a nemzetközi piacokon a helyi ICC képviselő)
Hétfőtől péntekig 8:00-tól 20:00-ig EST**



- A QUALITY EVALUATION SYSTEM™ a KITCHEN MINDER™ rendszer egyik fő komponense. Lehetővé teszi az éttermi vezetési csapat számára az élelmiszerminőséggel kapcsolatos eljárások kivitelezésének ellenőrzését minden munkanap minden egyes percében, minden csapattag esetén.
- Ezek és további adatok a QES Online™ rendszeren keresztül elérhetők az étteremvezetők feletti vezetők számára. A QES Online™ rendszeres használatával a MUM/franchise vevő segítséget tud nyújtani az üzletvezető részére a jó akciótervek kidolgozásában az élelmiszerminőség és a vendégelégedettség növelése érdekében.

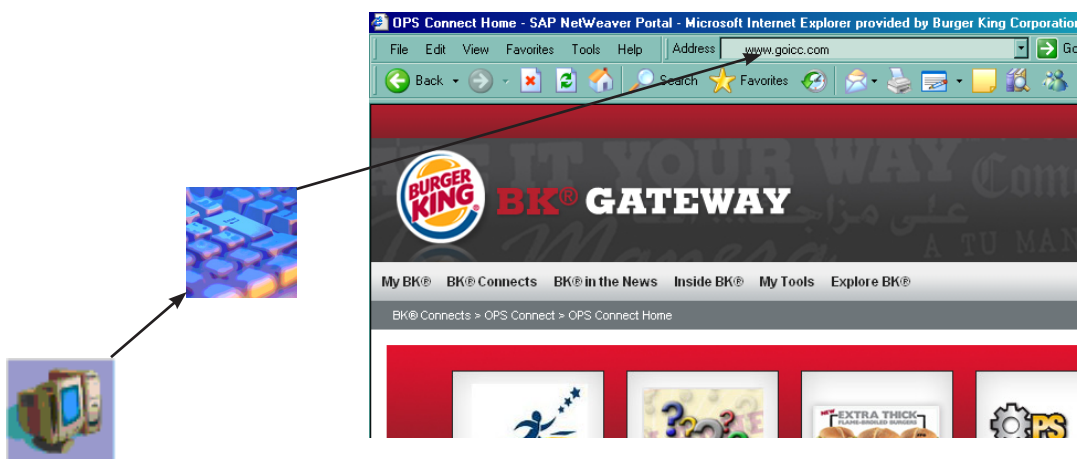
A QES Online™ egy olyan további szín- és osztályozási rendszert alkalmaz, amely az éttermi szintű QES™ jelentéseken nem látható:

KIVÁLÓÉRTÉKEKÉLÉS = A és B osztályzat
STANDARD = C osztályzat
STANDARD ALATTI = D és F osztályzat

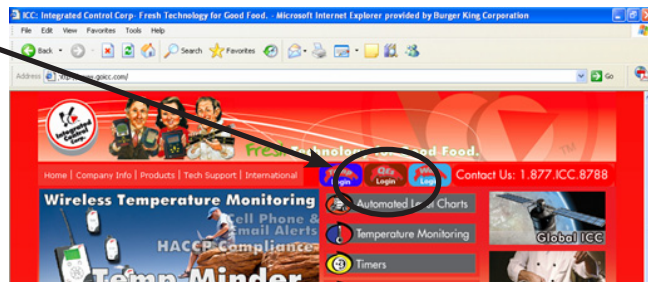
- A QUALITY EVALUATION SYSTEM™ (QES Online™) adatbázis az ICC weboldalán található (www.goicc.com).
- A hozzáféréshez legalább egy étteremnek kell esténként a QES™ adatokat eljuttatnia az ICC-hez. Ennek elvégzésére rendszerint a KITCHEN MINDER™ rendszer normál beüzemelését követően kerül sor.
- A franchise vevő/MUM vegye fel a kapcsolatot az ICC-vel a QES Online™ rendszerhez való felhasználói adatok beállítása érdekében a 877-ICC-8788 telefonszámon (vagy a nemzetközi piacokon a helyi ICC képviselővel.)
- Adja át az ICC-nek az étteremvezetők feletti vezetők teljes nevét, e-mail címét, és az étteremszámokat, amelyeket minden felhasználó megtekinthet.
- A menedzsment elrendezése az egyes franchise csoportok igényeinek megfelelően testreszabható.

A QES Online™ elérése az első alkalommal:

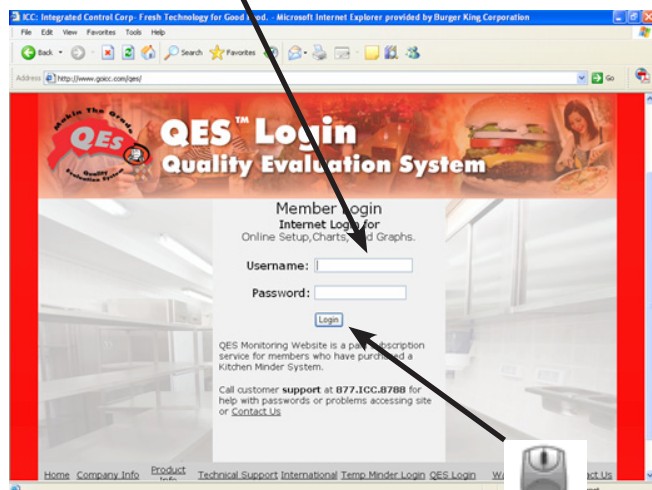
1. LÉPÉS: Írja be egy internetböngészőbe a www.goicc.com címet



2. LÉPÉS: Az ICC weboldal megnyitása után kattintson a képen látható „QES™ Login” gombra



3. LÉPÉS: Adja meg a felhasználónevet a „Felh.név” mezőben. Adja meg az ideiglenes jelszót a „Jelszó” mezőben. Kattintson a „Login” gombra



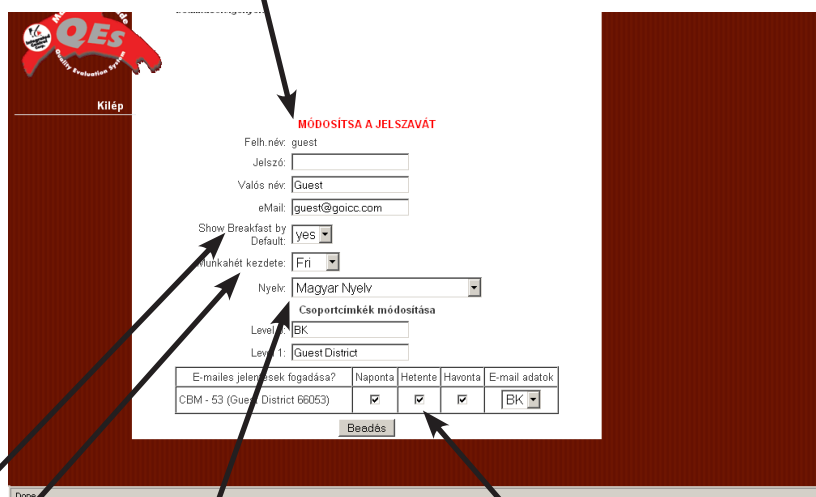
4. LÉPÉS: Megjelenik a felhasználói beállítások oldala

Adja meg az új jelszót.

A felhasználói beállítások képernyőn további opciók állnak rendelkezésre:

Kezdeti elrendezés – válassza ki a QES™ adatok megjelenítésének módját, tetszése szerint

5. LÉPÉS: A „Nem” lehetőség kiválasztásával az össz napi/heti/havi adatok megtekintésekor a reggeli adatai kizárhatók. A reggeli adatok mesterségesen felduzzaszthatják az általános eredményeket az átlagos vagy annál kevesebb reggeli eladással rendelkező éttermeknél. A „Nem” lehetőség kiválasztása javasolt, mivel a reggeli idején a terméktároló egységben általában mindössze két-három termék van

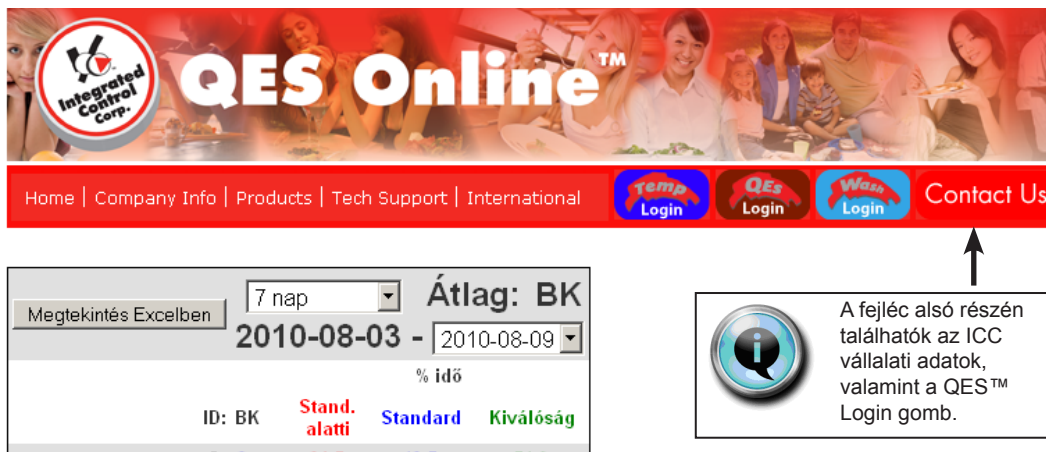


6. LÉPÉS: „Munkahét kezdete” – válassza ki azt a napot, amelyen a munkahét kezdődik az Ön szervezeti egységében, hogy a QES™ jelentések összhangban legyenek a többi üzleti jelentéssel

7. LÉPÉS: Nyelv – válassza ki a kívánt nyelvet

8. LÉPÉS: Jelentések igénylése e-mailben – Az ICC automatikusan elküldi az Ön felelősségi köréhez tartozó bevételi jelentéseket az „Éttermenkénti átlag” jelentéshez kiválasztott gyakorisággal. Itt a legtöbbször a heti gyakoriságot választják. Ezután kattintson a „Beadás” gombra.

A bejelentkezést követően megjelenik a körzet áttekintésének oldala.



Menüopciók

Főoldal – visszatérés a főoldalhoz, a belépéshez ismételt bejelentkezés szükséges

Felh. beáll. – visszatérés a beállítások/preferenciák oldalára a jelszó, a levelezés és egyéb beállítások módosításához

Ha a körzetének az oldalát elhagyja, akkor megjelenik a „Vissza körzhez” hivatkozás, amelynek segítségével visszajuthat a körzethez

Reggeli mutat – az egyes éttermek reggeli osztályzatának/eredményeinek megjelenítése. Az aktuálisan látható eredmények megtekinthetők az 1. napszakot tartalmazó, illetve azt kihagyó össz értékekben

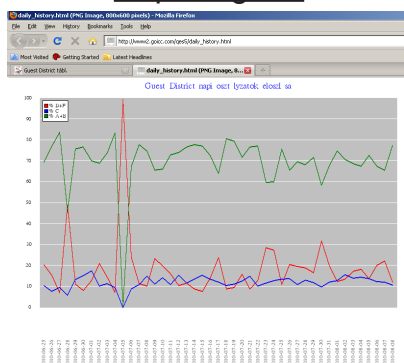
Részl.mut. - az éppen megtekintett étterem vagy étteremek hibáinak részletes adatai

Heti eMail – a fiókjába érkezett legfrissebb adatok megtekintése

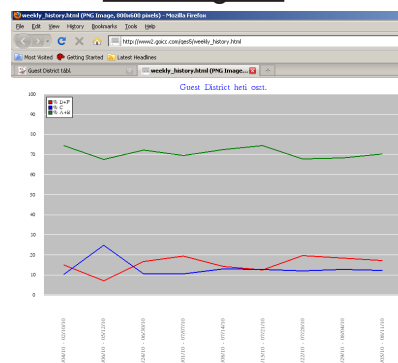
Napi oszt. diagr. – az éppen megtekintett étterem vagy étteremek napi vagy heti grafikonjának megjelenítése, amely elmenthető, nyomtatható vagy elküldhető egy e-mail címre (lásd az alábbi fényképeket)

Heti oszt. diagram – az éppen megtekintett étterem vagy étteremek napi vagy heti grafikonjának megjelenítése, amely elmenthető, nyomtatható vagy elküldhető egy e-mail címre (lásd az alábbi fényképeket)

Napi diagram



Heti diagram



A körzet oldalon három jelentés található. Mindhárom jelentésről alább talál magyarázatot.

„Megtekintés Excelben” – a táblázat adatainak exportálása és testreszabása (minden QES Online™ jelentés esetében elérhető)

Lekérdezés funkció – bármely aláhúzott elemre kattintva a QES Online™ rendszerben részletes adatok kaphatók a választott elemről

Éttermenként – függőleges megjelenítés

Területenként/csoportonként – vízszintes megjelenítés

1-es jelentés - éttermenkénti átlag - az összesített területi átlag a jelentés alján jelenik meg

ID: BK	Stand. alatti	Standard	Kiválóság
O: <u>O</u>	34,5	13,5	51,9
H: <u>H</u>	17,5	19,3	63,2
K: <u>K</u>	17,5	18,3	64,2
B: <u>B</u>	15,4	12,2	72,4
P: <u>P</u>	11,8	7,5	80,7
R: <u>R</u>	10,7	5,9	83,3
W: <u>W</u>	9,8	13,8	76,3
Átlag	16,9	13,3	69,8

2-es jelentés - éttermenkénti napi %-os idő átlag - az előző 7 nap eredményeinek megjelenítése egyenként és heti összesítésben

Nap	O	H	K	B	P	R	W	Stand. alatti	Standard	Kiváló
2010-08-06	-	5,6	19,4	10	2,8	1,6	18,8	12,1	10,6	77,3
2010-08-08	25	2,6	5,9	30	16,2	46,9	3,1	22,3	12,1	66,6
2010-08-07	41,7	1,5	7,5	27,4	34,2	17,2	2,1	20,1	12,3	67,6
2010-08-06	35,4	4,6	15,6	13,1	5,3	3,1	4,2	13,7	13,7	72,6
2010-08-05	43,8	21,9	33,8	1,2	5,6	5,8	7,3	18,2	11,1	67,4
2010-08-04	35,4	17,7	27,8	10	8,3	1,4	15,6	17,3	14	68,7
2010-08-03	26	9,4	11,1	16,3	9,7	1,3	17,7	13,6	15,6	70,7

3-as jelentés - éttermenkénti heti %-os idő átlag

Hét	O	H	K	B	P	R	W	Stand. alatti	Standard	Kiváló
2010-08-06	34	18,4	12	20,1	14,7	17,2	7	17,3	12,3	70,5
2010-07-30	28,6	21,3	21,5	17	21,1	7,5	10,9	18,6	13	68,4
2010-07-23	29,8	29,2	15,2	15,2	31,7	7,7	7,3	19,8	12,2	67,9
2010-07-16	17	22,9	11,2	13,3	4,6	6,6	7,3	12,6	12,9	74,5
2010-07-09	7,6	24,7	17,3	12,1	25	12,9	6,1	14,4	13,1	72,5
2010-07-02	24,7	26	10,8	13,6	21,6	10,7	21,3	19,5	10,8	69,7
2010-06-25	21	30,5	5,6	17	21,5	6,3	6,5	16,8	10,8	72,4
2010-06-18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2010-06-11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2010-06-04	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2010-05-28	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2010-05-21	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

A napok számát megjelenítő mező - az áttekinthető kívánt időtartam kiválasztása (1-31 nap)

A dátumot megjelenítő mező - a választott időszak befejező dátumának kiválasztása (a legutóbbi időszakot megelőző 6 hónap)

A QES Online™ elérése - Éttermi szintű részletes jelentések

A kezdeti nézetben egy aláhúzott étteremre kattintva ahhoz egy új képernyő jelenik meg

A kiválasztott étteremhez most egy sor jelentés jelenik meg. A dátum a legördülő mezőben látható, és az előző hat hónapon belül bármely napra módosítható

A színek az időszakok értékelésére szolgálnak

KIVÁLÓ - Minden 15 perces időszakra csak A és B osztályzat

STANDARD – Legalább egy 15 perces C osztályzatú időszak, nincs D és F osztályzatú 15 perces időszak

STANDARDALATTI – Legalább egy D vagy F osztályzatú 15 perces időszak

Választott előrejelzés – Ebben a mezőben az az időpont látható, amikor az étterem az irodai számítógépről a KITCHEN MINDER™ rendszerre küldte az eladási/terméskor előrejelzést. Ezt a műveletet az étterem nyitása előtt legkésőbb 15 perccel el kell végezni

Ennek a funkciónak a naponta többszöri elvégzése nem von következményeket maga után

Napszakváltás – Ebben a mezőben minden, a KITCHEN MINDER™ rendszeren történt napszakváltás megjelenik, annak időpontjával együtt. Megjegyzés – A kiválasztott előrejelzést és a napszakváltást az étteremvezető feletti vezetőnek gondosan felügyelnie kell, hogy megbizonyosodjon arról, hogy az étterem megfelelően használja a KITCHEN MINDER™ rendszert

Az „Éttermi szintű jelentés dátum alapján” képernyőjére görgetve a következő jelentések tekinthetők meg:

Oszt. 15 percenként

A listázott nap minden órája alatt függőlegesen megjelennek a rá vonatkozó 15 perces osztályzatok

A 15 perces osztályozási időszakok átlagából adódik az étterem aznapi átlagos osztályzata

Oszt. 15 percenként														
AM					PM					AM				
6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8
A	A	A	A	A	A	C	B	C	B	B	B	A	A	C
D	F													
A	A	A	A	A	A	C	B	C	B	B	B	A	A	C
D	F													
A	A	A	A	A	A	B	B	D	B	B	A	A	B	C
D	F													
A	A	A	A	A	A	B	B	D	B	B	A	A	B	C
D	F													
A	B	A	A	A	A	C	A	C	A	B	A	A	A	B
D	F													

Oszt. részl.

A 15 perces időszakok százalékainak megjelenítése, hogy a nap során az étterem mely osztályozási szinteken működött

Hib.menedzs.szt.

A menedzserek műszakainak részletes adatai a kiválasztott napon,
valamint az egyes műszakokra vonatkozó össz osztályzat

Oszt. részl.				
%A	%B	%C	%D	%F
50	20,8	13,9	8,3	6,9



A menedzser nevére kattintva (itt: „Menedzser 1” és „Menedzser 2”) megjelenik egy részletes jelentés a választott menedzser műszakairól az elmúlt 6 hónapra.

Az aláhúzott adatra kattintva megnyílik egy, a választott dátumra vonatkozó részletes éttermi jelentés.

EgyKITCHENMINDER™ oktatótanfolyammegtervezéséhez ez kitűnő információforrás.

Hib.menedzs.szt.						
INDÍTÁSI IDŐ	BEFEJEZÉSI IDŐ	Menedzser	Tárol.idő	Tülsütés	Késedelem	Összesen Ösztályzat
06.00	16.00	Manager 1	9	7	66	82 B+
16.00	00.00	Manager 2	8	7	166	181 C

Date	Start Time	End Time	Hold Time	Over Cook	Delay Total	Grade
03/25/2009	6:00am	4:00pm	18	8	45	71 B+
03/20/2009	6:00am	4:00pm	30	18	56	104 B
03/19/2009	6:00am	4:00pm	16	17	65	98 B
03/18/2009	6:00am	4:00pm	23	13	41	77 B+
03/13/2009	6:00am	4:00pm	19	18	36	73 B+
03/12/2009	6:00am	4:00pm	18	27	35	80 B

Hib. napszak szt.

A hibák számának megjelenítése típus szerint, valamint az egyes napszakokra vonatkozó osztályzatok. Az egész napra vonatkozó értékelés a jelentés alján található



Vegye figyelembe, hogy az ebben a nézetben látható napszakok nem esnek egybe a PC MINDER™ programban használtakkal.

Hib. napszak szt.					
Napszak	Tárol.idő	Tülsítés	Késl.	Összesen	Osztályzat.
Nyitás - 10:30am	2	1	13	16	A
10:30am - 2:00pm	3	2	30	35	B+
2:00pm - 5:00pm	10	4	25	39	B-
5:00pm - 8:00pm	1	2	10	13	A-
8:00pm - Zárás	1	5	154	160	D
Összesen	17	14	232	263	

Hibák termék szrt.

A hibák számának megjelenítése típus szerint és minden egyes termékre összesítve. A reggeli termékek az 1., a szokásos menütermékek pedig a 2. és 3. napszakban szerepelnek



A Hibák termékek szerint - 3. napszak úgyszintén megmutatja, hogy a menedzser használja-e a 3. napszakot. Ha itt nem szerepelnek hibák, akkor a 3. napszakot valószínűleg nem használják.

Hibák termék szét., Daypart 1	Hibák termék szét., Daypart 2	Hibák termék szét., Daypart 3
Termék Társléő Töltetés Készenléő Összesen	Termék Társléő Töltetés Készenléő Összesen	Termék Társléő Töltetés Készenléő Összesen
Essexg 1 1 0 1 1	Whisper 0 6 30 36 0	Whisper 0 0 0 0 0
Essex 1 1 0 0 2	OCS 1 0 15 16 16	OCS 0 0 0 0 0
Hand 0 0 0 0 0	Tender 4 0 0 24 24	Tender 0 0 0 0 0
ScotEGG 1 0 9 10 9	TComp 2 0 9 12 12	TComp 0 0 0 0 0
Bac1 0 0 0 0 0	ShFry 1 15 19 19	ShFry 0 0 0 0 0
Fun 0 0 0 0 0	Tops 0 0 7 7 7	Tops 0 0 0 0 0
Pinkato 0 0 3 0 3	ChkFry 0 0 0 0 0	ChkFry 0 0 0 0 0
EngD 0 0 0 0 0	ChTots 0 0 8 8 8	ChTots 0 0 0 0 0
BuB 0 0 0 0 0	PR09 0 0 0 0 0	PR09 0 0 0 0 0
Összesen 2 1 13 16	PR10 0 0 0 0 0	PR10 0 0 0 0 0
	Shoked 1 1 1 3 3	Shoked 0 0 0 0 0
	Burger 0 4 56 62 62	Burger 0 0 0 0 0
	Spicy 4 1 30 35	Spicy 0 0 0 0 0
	Pur01 0 1 16 17	Pur01 0 0 0 0 0
	Egpl10 0 0 0 0 0	Egpl10 0 0 0 0 0
	Patt11 0 0 0 0 0	Patt11 0 0 0 0 0
	Eng100 0 0 0 0 0	Eng100 0 0 0 0 0

Napi összes hiba

Részletes adatok megjelenítése dátum szerint a választott étteremről, legfeljebb az elmúlt 6 hónapra. Ez a jelentés nagyon hasznos az idők során végbemenő teljesítmény tendenciák elemzésére

Napi összes hiba							
Nap	Tárol.idő	Tülsítés	Késedelem	Összesen	Stand. alatti	Standard Kiválaság	
2010.08.17	17	14	232	263	11,1	13,9	75
2010.08.16	28	15	102	145	6,9	4,2	88,9
2010.08.15	36	10	151	197	14,7	4,4	80,9
2010.08.14	43	17	422	482	27,6	17,1	55,3
2010.08.13	39	9	251	299	18,4	14,5	67,1
2010.08.12	13	11	162	186	8,3	8,3	83,3
2010.08.11	17	14	299	330	22,2	2,8	75
2010.08.10	19	15	119	153	2,8	5,6	91,7
2010.08.09	10	13	68	91	2,8	4,2	93,1
2010.08.08	26	17	142	185	15,2	2,8	80,9

Hatékony oktatás

Miért van szükség az oktatótanfolyamokra?

- Mert megfelelő kivitelezés mellett pozitív változást idézhetnek elő az étterem teljesítménye és a menedzser magabiztossága terén, mivel javul a BURGER KING® sütésre, tárolásra és selejtezésre vonatkozó standardjainak ismerete és betartása.

Mi a MUM felelőssége?

- A tartós változás és a KITCHEN MINDER™ rendszer üzemeltetésének folyamatos fejlesztése érdekében a MUM egyrészt szakértője kell legyen a KITCHEN MINDER™ és a QES™ rendszernek, másrészt:
 - Képesnek kell lennie a menedzserek hatékony oktatására
 - Használja a hatékony oktatás 4 lépését (ismertetés alább), hogy segítségével megtervezzen és megtartsa egy hatékony KITCHEN MINDER™ oktatótanfolyamot

Milyen az oktatótanfolyam gyakorisága?

- A középszintű oktatás után 45 nappal, ezután pedig a teljesítmény figyelemmel követése érdekében negyedévente javasolt

A hatékony oktatás 4 lépése

1) **Elemzés...**A QES™ és QES Online™ adatai

2) **Elemzés...**Az éttermi megfigyelések alapján

3) **Értékelés és prioritások megállapítása...**Az 1. és a 2. lépés kulcsfontosságú eredményei

4) **Oktatás...**a vendégelégedettség javítása érdekében

Hatékony oktatás – 4 lépés

2 héttel korábban

- Egyeztesse a dátumot és az időpontot az éttermi menedzserrel
- Az étterem látogatására 2½ órát számoljon

1–2 nappal korábban – körülbelül 1 óra a MUM irodájában

- Elemezze a QES Online™ éttermi adatokat (*Adatok elemzése, QES™ – az oktatás 1. lépése*)
- Az adatok rendszerezéséhez használja az adatgyűjtő munkalapot (Függelék)

A látogatás napja – 2½ óra

- Ellenőrizze a vezetői állomás forgalmi előrejelzéseit, illetve hogy a menedzser mennyire van tisztában ezekkel
- Végezze el a KITCHEN MINDER™ 5 perces ellenőrzését
- Használja a KITCHEN MINDER™ MUM oktatási eszközt – Az éttermi menedzser felelőssége (*Adatok elemzése, Megfigyelések az étteremben – az oktatás 2. lépése*)
 - PC MINDER™ – 15 perc
 - KITCHEN MINDER™ – 60 perc
 - QUALITY EVALUATION SYSTEM™ – 30 perc
- KITCHEN MINDER™ rendszer – MUM oktatási tervező – 15 perc (Értékelés és prioritások megállapítása – az oktatás 3. lépése)
- Oktatótanfolyam az éttermi menedzserrel - 30 perc (Oktatás a vendégelégedettség növelése érdekében – az oktatás 4. lépése)

Tervezés...a KITCHEN MINDER™ rendszer jobb üzemeltetésének érdekében

A következő részekben bemutatásra kerülnek az étterem és az egyes személyek elemzésének lépései a QES Online™ rendszeren elérhető adatok és a KITCHEN MINDER™ MUM oktatási eszköz használatával megtett éttermi megfigyelések segítségével. Az adatgyűjtő munkalapon állítsa fel az oktatásra szánt lehetőségek fontossági sorrendjét a KITCHEN MINDER™ rendszer – MUM oktatási tervező segítségével.

1. LÉPÉS: A QES Online™ adatok elemzése



Használja a függelékben található munkalapot a jelentésekből összegyűjtött információk rögzítéséhez.



Az éttermek a Standard alatti értékeik alapján kerülnek besorolásra. A lista tetején a legalacsonyabb értékek szerepelnek.

A)



Az elemzés megkezdéséhez tekintse meg a QES Online™ jelentés főoldalán található 3 jelentést. Vesse össze az egyes éttermek teljesítményét egymásával, illetve az átlaggal. Az oldal tetején található legördülő listára kattintva 1 - 31 napra módosíthatja a jelentés hosszát, valamint az eltelt hetek, hónapok és évek jelentéseit állíthatja be.

Ne feledje, hogy az adatok egy Excel táblázatba exportálhatók, amelynek köszönhetően saját jelentéseket is készíthet.

Megtekintés Excelben		7 nap	Átlag: BK
		2009-06-18	2009-06-24
% idő			
ID: BK	Stand. alatti	Standard	Kiválóság
B: B	26,2	12	61,8
W: W	12,5	18,5	69
O: O	12,2	11,7	76,1
P: P	5	8,6	86,4
H: H	4,2	12,5	83,3
R: R	2,6	6,8	90,6
K: K	2,3	2,1	95,6
Átlag	10,7	10,2	79

Megtekintés Excelben		Étteremenkénti heti % idő átlag: BK									
		Sz.al., Stand., Kiv.									
Nap	B	W	O	P	H	R	K	Stand. alatti	Standard	Kiváló	
2009.06.24	6,9	6,9	26,4	-	100	2,8	5,6	8,1	9,5	82,4	
2009.06.23	29,2	11,1	8,3	2,8	-	1,4	1,4	9	9,5	81,5	
2009.06.22	40,2	6,9	-	100	-	-	100	12,8	4,7	82,6	
2009.06.21	19,4	29,2	22,2	16,7	-	5,6	-	18,6	15,3	66,1	
2009.06.20	9,5	-	-	4,2	-	2,8	4,2	4,3	6,3	89,3	
2009.06.19	34,7	9,7	1,4	-	-	100	11,5	9,4	79,2		
2009.06.18	44,4	11,1	2,8	5,6	8,3	100	2,8	10,9	14,1	75	

Megtekintés Excelben		Étteremenkénti heti % idő átlag: BK									
		Sz.al., Stand., Kiv.									
Hét		B	W	O	P	H	R	K	Stand. alatti	Standard	Kiváló
2009.06.19		23,3	12,8	14,6	4,9	100	3,1	2,2	10,7	9,3	80
2009.06.12		35,4	16,7	11,7	1,7	19,3	0,8	0,8	13,5	11,5	75
2009.06.05		29,1	17,7	22,5	1,4	9,9	0,8	6	14,1	12,1	73,8
2009.05.29		19,2	33,1	20,2	1,7	16,5	2,3	0,6	14,9	11,9	73,2
2009.05.22		16,9	44,4	8,6	1,9	11,9	1,8	1	11,8	9,1	79,1

B) Egyétteremadatainak megtekintéséhez kattintson az aláhúzott étteremszámra.

Megjegyzés: ebben a jelentésben az étteremszámokat betűkre cseréltük annak érdekében, hogy az éttermek ne legyenek felismerhetők.

Megtekintés Excelben		7 nap	Átlag: BK
		2009-06-18	2009-06-24
% idő			
ID: BK	Stand. alatti	Standard	Kiválóság
B: B	26,2	12	61,8
W: W	12,5	18,5	69
O: O	12,2	11,7	76,1
P: P	5	8,6	86,4
H: H	4,2	12,5	83,3
R: R	2,6	6,8	90,6
K: K	2,3	2,1	95,6
Átlag	10,7	10,2	79

2009-06-23 Rating: **Stand. alatti**

Kijelölt előrejelzés: 06:03, 06:03 (1=>2)
Napszakváltás: 10:18 (1=>2)

Oszt. 15 percenként																								
AM												PM												AM
6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	
A-	A	B	D	A-	A	B+	D	A+	B	D	B	A+	A	A+	B-	C+	A							
A+	A	C	F	A-	B+	B	A	A+	B	C+	A-	A	A+	B+	C+	B+								
A+	A+	B-	C+	A-	B+	B	A	A	B-	B+	A	A	B-	B+	A	A	C							
A	A+	B-	A	A	A	C+	B+	C-	A	A	A	A	B	B	A									

Oszt. részl.				
%A	%B	%C	%D	%F
51,4	29,2	12,5	4,2	2,8

Hib.menedzs.szt.						
INDÍTÁSI IDŐ	BEFEJEZÉSI IDŐ	Menedzser	Tárol.Idő	Tülsütés	Késedelem	Összesen
06:00	16:00	Manager 1	20	26	22	68
16:00	00:00	Manager 2	18	26	16	60

Hib. napszak szt.					
Napszak	Tárol.idő	Tülsütés	Késl.	Összesen	Osztályzat.
Nyitás - 10:30am	4	14	20	38	B+
10:30am - 2:00pm	10	4	2	16	B+
2:00pm - 5:00pm	8	8	4	20	B+
5:00pm - 8:00pm	4	2	6	12	A-
8:00pm - Zárás	12	24	6	42	B
Összesen	38	52	38	128	

A „Hib. napszak szt.” jelentés az egyes napszakokban elkövetett hibákat jeleníti meg, és segíthet a lehetőségek azonosításában egy adott napszakban vagy az összes napszak során. Ezen kívül használható a „Hibák termék szt.” jelentéssel együtt, még több információ begyűjtéséhez.

Hibák termék szt., Daypart 1				
Termék	Tárol.idő	Tülsütés	Késedelem	Összesen
Bisc	2	2	2	6
Saus	2	4	0	6
Blk Egg	0	4	0	4
CHSTOT	0	4	18	22
Burger	0	0	0	0
Cgnill	0	0	0	0
Or Chk	0	0	0	0
Tcrisp	0	0	0	0
Tender	0	0	0	0
Mac&Ch	0	0	0	0
Fish	0	0	0	0
Whpr	0	0	0	0
Burger	0	0	0	0
Tcrisp	0	0	0	0
Tender	0	0	0	0
Whpr	0	0	0	0
CHKFRY	0	0	0	0
FTst	0	0	0	0
Mushrm	0	0	0	0
Cgnill	0	0	0	0
XTpty	0	0	0	0
Összesen	4	14	20	38

Hibák termék szt., Daypart 2				
Termék	Tárol.idő	Tülsütés	Késedelem	Összesen
Burger	2	8	0	10
Or Chk	0	2	0	2
Tender	4	2	2	8
Whpr	0	8	0	8
Tcrisp	4	4	0	8
Fish	6	2	0	8
Cgnill	0	2	0	2
CHSTOT	4	4	0	8
SPCHKN	0	2	0	2
CHKFRY	0	0	0	0
Veggie	0	0	0	0
Veggie	0	0	0	0
Bshots	8	2	8	18
Mac&Ch	0	0	0	0
XTpty	6	2	8	16
Steak	0	0	0	0
XTpty	0	0	0	0
Mushrm	0	0	0	0
Összesen	34	38	18	90

Hibák termék szt., Daypart 3				
Termék	Tárol.idő	Tülsütés	Késedelem	Összesen
Burger	0	0	0	0
Or Chk	0	0	0	0
Tender	0	0	0	0
Whpr	0	0	0	0
Tcrisp	0	0	0	0
Fish	0	0	0	0
Cgnill	0	0	0	0
CHSTOT	0	0	0	0
SPCHKN	0	0	0	0
CHKFRY	0	0	0	0
Veggie	0	0	0	0
Veggie	0	0	0	0
Bshots	0	0	0	0
Mac&Ch	0	0	0	0
XTpty	0	0	0	0
Steak	0	0	0	0
XTpty	0	0	0	0
Mushrm	0	0	0	0
Összesen	0	0	0	0

C) Az elemzést a munkalapra való feljegyzésekkel kezdje.

Figyelje meg, hogy ebben a példában az étterem egy 15 perces időszak egy „D” osztályzata miatt kapta a „Stand. alatti” besorolást.

Ezután figyelje meg azt is, hogy az étterem az előrejelzést csak 6:03-kor küldte el. Ha a jelentést az étterem a nyitás vagy az ütemezett váltás után küldi el a KITCHEN MINDER™ rendszerre, akkor a küldés időpontjáig „F” értékelést kap.

Ezen kívül vegye észre azt is, hogy az étterem nem használta a 3. napszakot. Ha a 3. napszakot használták volna, akkor látható volna a váltás idejéről szóló feljegyzés az aktuális információtól jobbra.

Készítsen feljegyzéseket a osztályozás részleteiről.

Készítsen feljegyzést a „Hib.menedzs.szt.” jelentésben előforduló hibák típusáról és időpontjáról. Nem az a cél, hogy egyáltalán ne forduljanak elő hibák. A menedzserek neveinek szerepelnie kell a listában és felhasználásukkal megállapításra kell kerülnie a menedzserek egyéni teljesítményének, hacsak a helyi szabályozás ezt nem tiltja.

Ha az ezen a lapon található adatok elemzése megtörtént, válasszon ki további napokat és végezze el ugyanezt az elemzést a tendenciákra vagy az fejlődésre koncentrálva. A rendszerezettség megtartásához használja a munkalapot. Tegyen egy munkalapot, QES™ adatlapokat, valamint MUM oktatási eszközt és MUM oktatási tervezőt egy mappába. Most készen áll a néhány napon belüli éttermi látogatásra.

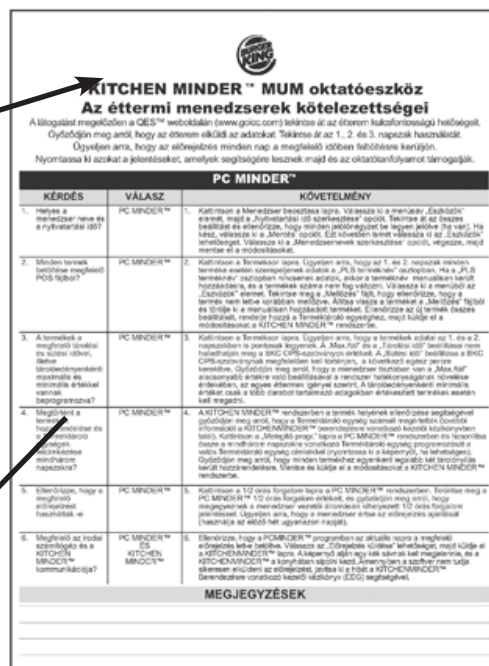
2. LÉPÉS: Az étteremben tett megfigyelések segítségével elemezze a lehetőségeket


Az éttermi látogatást kezdje a vezetői állomás forgalmi előrejelzéseinek megtekintésével és mérje fel, hogy a menedzser ezeknek mennyire van tudatában. Végezze el a KITCHEN MINDER™ 5 perces ellenőrzését. Ne felejtse el a megfigyeléseket feljegyezni a munkalapra a QES™ online elemzéssel együtt.



Ezután töltse ki a KITCHEN MINDER™ MUM oktatási eszközt az éttermi menedzserrel együtt. Tegyenek közös észrevételeket és használja fel az alkalmat a menedzser tudásszintjének ellenőrzéséhez. A PC MINDER™ program, a KITCHEN MINDER™ rendszer és a QUALITY EVALUATION SYSTEM™ áttekintése valamivel több, mint 1½ órát vesz igénybe.

Ezután a MUM oktatási eszközön szereplő „nem” válaszokat (lehetőségeket) írja át az adatgyűjtő munkalap jobb oldali oszlopába.



 Kérje meg az éttermi menedzsert, hogy nyissa ki a QES™ programot és nyomtassa ki a lapokat a már elemzett, azonos napról, így az adatokat ő is láthatja. Ezután győződjön meg arról, hogy ismeri az éttermi adatok elemzésének módját.

3. LÉPÉS: Értékelés és a prioritások megállapítása

A QES Online™ rendszerből gyűjtött adatok, a MUM oktatási eszköz nemmel jelölt elemei és a saját megfigyelései (a kitöltött munkalapon) segítségével sorolja fel a lehetőségeket a MUM oktatási tervező 1-es és 2-es részében. Azonosítsa be azokat az elemeket, amelyeknek a korrigálása a leginkább pozitív hatással volna a termékminőségre és az általános vendégelégedettségre.

KITCHEN MINDER™ rendszer - MUM oktatási tervező	
Oktató (MUM) _____	Az oktatótanfolyam napja _____
A képzés témája _____	Időpont _____
Személy _____	Helyszín _____
Oktatótanfolyam	
<p>1. Cél - MI a lehetőség (Ide tartoznak az adatok / jelentések biztosítása)(Másként csatolása)</p> <p>Jegyezze fel legfeljebb 3 prioritást élvező lehetőséget az adatgyűjtő munkalapról.</p> <p>• Csatolja hozzá a dokumentációt, ha szükséges</p> <p>• _____</p>	<p>2. Melyek a várható eredmények (Kérjen segítséget a lehetőség megvalósításához)</p> <p>Jegyezze fel a lehetőségek megvalósításának várható eredményét.</p> <p>• _____</p>
<p>3. MI okozza a problémát</p> <p>• Határozza meg az azonosított problémák elsődleges okát.</p> <p>• _____</p>	<p>4. Milyen elképzelhető megoldások léteznek a lehetőség megvalósítására</p> <p>• Írja össze valamennyi lehetséges megoldást.</p> <p>• _____</p>
<p>5. Milyen lesznek a pontos feladatai a</p> <p>• Sorolja fel azokat a teendőket, amelyekben a MUM és az üzletvezető megegyeztet.</p> <p>• _____</p> <p>MUM-nak</p> <p>• _____</p>	<p>6. A megbeszélés ellenőrzés(ek) időpontja(i)</p> <p>• Itt jegyezze fel az egyes eljárásokhoz tartozó ellenőrzések dátumát.</p> <p>• _____</p>
<p>Feljegyzések a megbeszélésről</p> <p>• _____</p> <p>• _____</p> <p>• _____</p> <p>• _____</p> <p>• _____</p> <p>• _____</p> <p>• _____</p> <p>• _____</p> <p>• _____</p>	<p>Megjegyzések az ellenőrzések során</p> <p>• _____</p> <p>• _____</p> <p>• _____</p> <p>• _____</p> <p>• _____</p> <p>• _____</p> <p>• _____</p> <p>• _____</p> <p>• _____</p>
<p>Végeredmény</p> <p>• _____</p> <p>• _____</p> <p>• _____</p> <p>• _____</p>	

4. LÉPÉS: Oktatás a KITCHEN MINDER™ rendszer hatékonyabb üzemeltetése érdekében

A 3-6-ig terjedő részek az oktatótanfolyam részeként töltendők ki. Ha a lehetőségek felsorolása megtörtént, akkor lépésről lépésre haladva tegyen fel kérdéseket az éttermi menedzsernek és nyerte meg a lehetőség megvalósítása ügyének.

A szóban forgó feladatok alapján nyújtson támogatást a menedzsernek. Az éttermi menedzser dönthet úgy, hogy a középfokú KITCHEN MINDER™ oktatási útmutató segítségével ismételten elvégzi az üzletvezető-helyettes oktatását. A támogatás állhat további étteremlátogatásból és a fejlődés ellenőrzéséből.

A tanfolyami feljegyzésekhez és az ellenőrzéshez ezeket a négyzeteket használja. A szervezettség érdekében tartson minden anyagot egy helyen.

Amint az éttermi menedzser megvalósította a lehetőségeket, ismerje el a teljesítményét és tekintse át az eredeti tervet, hogy van-e még olyan lehetőség, amellyel érdemes foglalkozni. Ha van ilyen, akkor készítsen egy új oktatási tervezetet, vagy kezdje el az egész folyamatot előről.

Függelék

MUM oktatási eszköz

KITCHEN MINDER™ adatgyűjtő munkalap

MUM oktatási tervező