

# KITCHEN MINDER™

## Arbeidshefte



# Innføringsnivå -

for alle som leder et skift



**Navn:**

---

**Restaurant:**

---



**MERK:** Det vedlagte opplæringsmateriellet skal utelukkende brukes av personer som er ansatt i Burger King Corporation (BKC) med datterselskaper og eventuelle andre enkeltpersoner og enheter som er skriftlig godkjent av BKC. Ikke noe av dette materiellet kan kopieres, revideres eller distribueres i noen som helst form eller på noen som helst måte uten uttrykkelig og skriftlig godkjenning av BKC.

Varemerke og © 2010: Burger King Corporation. Med enerett

## ***Innledning***

Velkommen til **introduksjonsnivået for KITCHEN MINDER™**-opplæringen.

KITCHEN MINDER™ er et brukervennlig verktøy for puljesteking som overvåker og veileder produktforbruket for å imøtekomme de anslåtte salgsmulighetene.

KITCHEN MINDER™-systemet gjør det mulig for medarbeiderne dine hele tiden å gi gjesten varm kvalitetsmat og minneverdige restaurantopplevelser. Når systemet brukes riktig, kan det minimere waste, optimalisere effektiviteten og produktavkastningen og hjelpe deg å administrere restaurantens overordnede lønnsomhet på en bedre måte.

Dette programmet redegjør for dine ansvarsområder som skiftleder og redegjør for programvaren som følger med KITCHEN MINDER™-SYSTEMET:

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

**Mot slutten av dette programmet bør du være i stand til å gjøre det følgende:**

1. identifisere komponentene i og fordelene ved KITCHEN MINDER™-SYSTEMET
2. gjennomføre PC MINDER™s åpningsoppgave
3. redegjøre for Produktstatus-skjermbildets taster og indikatorer i KITCHEN MINDER™
4. overvåke QES™-karakterer

For å fullføre dette kurset vil du i tillegg til denne arbeidsboken også trenge:

- **KITCHEN MINDER™ – Veiledning for utstyrsorganisering (EEG)**
- et fullt ut fungerende KITCHEN MINDER™-system

Underveis i programmet bør du utføre øvelsene og aktivitetene i de forskjellige delene for å kontrollere forståelsen din og ferdighetene dine. Kontroller svarene ved hjelp av svarnøkkelen på side 23. For å oppnå best mulige resultater bør du øve på de trinnvise instruksene i denne arbeidsboken ved hjelp av KITCHEN MINDER™ og PC MINDER™-stasjonen.

Også din leder din og restauranttrener er tilgjengelige i tilfelle du trenger ytterligere hjelp.

## KITCHEN MINDER™-system

**Hvilke fordeler er det ved å bruke KITCHEN MINDER™-systemet?**



## OVERSIKT OVER KITCHEN MINDER™-SYSTEMET

### Oversikt over KITCHEN MINDER™-systemet

KITCHEN MINDER™-systemet er et verktøy som forteller nøyaktig hvilket eller hvilke produkter som skal stekes på forhånd for den neste halvtimen med salg (omtrent som med produksjonsplaner). Med KITCHEN MINDER™-systemet trenger man ikke å gjette lenger!

> Productstatus: VOL > 11:06	
✓	06 Whop
Stek	12 Burger
Stek	01 TGrill
L 1 1/2 uur 40 +000 DD2 Bud uit	

(Eksempel på KITCHEN MINDER™-skjerm bilde med instruksjoner om hva og hvor mye som skal stekes av hvert produkt)



Med KITCHEN MINDER™ har vi fått en metode for å vite nivået på matvarekvaliteten til enhver tid, i stedet for å vente på at gjestene skal fortelle oss det.

### Fordeler ved KITCHEN MINDER™

KITCHEN MINDER™-systemet er som en kjempestor kalkulator som vil hjelpe deg med følgende ting:

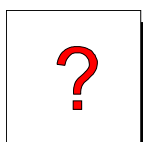
- gjennomføre et skift uten problemer
- redusere mengden waste
- forbedre lønnsomheten
- finne ut hvilke medarbeidere som ikke følger prosedyrene
- forbedre de generelle prestasjonene, inklusive SOS
- ha større kontroll – KITCHEN MINDER™ lar deg justere salget og produktmiksen



## Komponenter i KITCHEN MINDER™-systemet

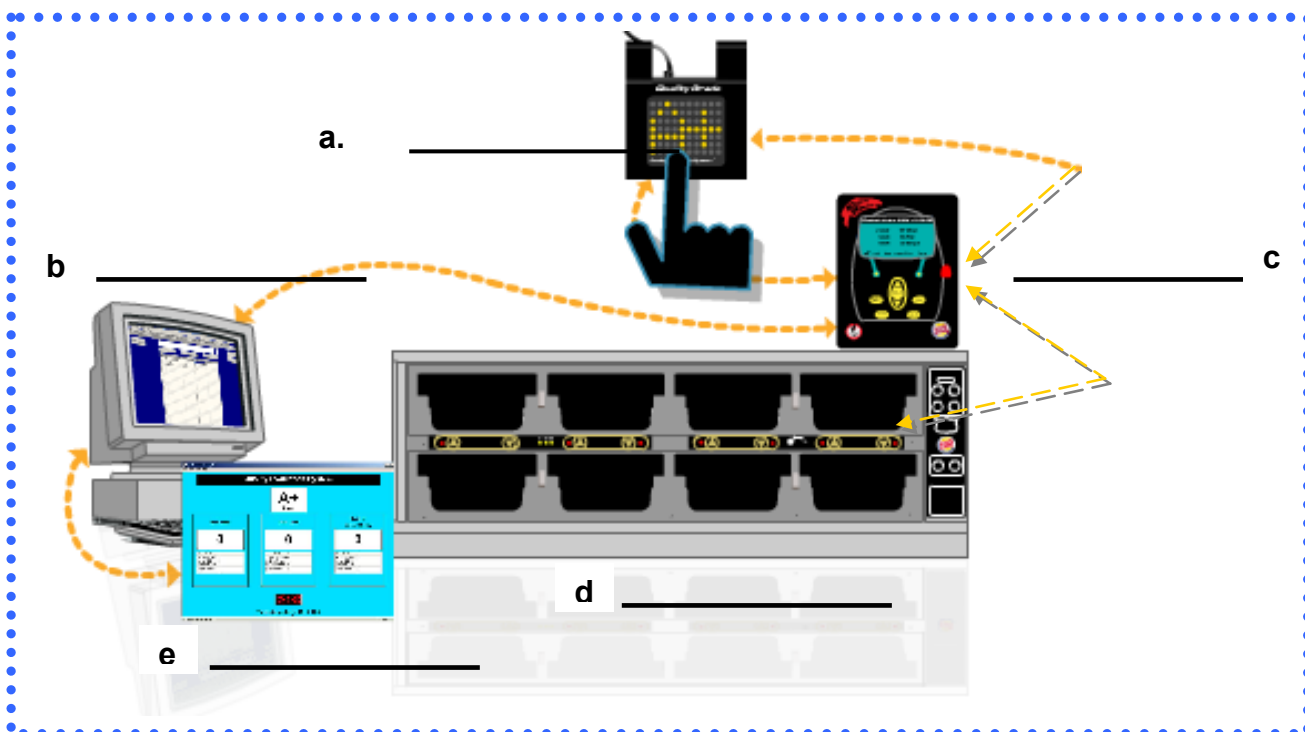
KITCHEN MINDER™-systemet består av fem komponenter. Disse er:

- 1) **PC MINDER™-programmet** – dette programmet sender en prognose til KITCHEN MINDER™ basert på produktmiksen og halvtimessalget.
- 2) **QUALITY EVALUATION SYSTEM™ (QES™)** – viser detaljerte historiske karakterdata på skiftlederens datamaskin.
- 3) **Kabinettidtakere** – viser statusen for produkter i pannene. De forteller medarbeiderne om når et produkt er ferskt, og når det må kastes.
- 4) **KITCHEN MINDER™** – beregner automatisk den nødvendige mengden av hvert produkt for bestemte tider på dagen og gir en oversikt over produkter som medarbeiderne skal steke.
- 5) **MAKIN' THE GRADE™-skiltet** – gir umiddelbar tilbakemelding til medarbeideren angående vedkommendes prestasjoner.



### DET ER DIN TUR – NR. 1!

Se på bildet nedenfor. Fyll ut det tomme feltet for å identifisere hver komponent.



**KITCHEN MINDER™ og kabinettets tidtakerlys**

- KITCHEN MINDER™-systemet er koblet direkte til kabinettets tidtakere.
- Mens medarbeiderne bruker tidtakerne, vil KITCHEN MINDER™-systemet spore prestasjonene deres og vise en karakter på MAKIN' THE GRADE™-skiltet.
- Kabinettets tidtakerlys forteller KITCHEN MINDER™ når noe må stekes eller kastes.

## ***MEDARBEIDERNE OG SKIFTLEDERNES ANSVARSOPPGAVER***

**Medarbeidernes ansvarsoppgaver**

- Medarbeiderne er ansvarlige for å bruke kabinettets tidtakerlys på riktig måte, slik at KITCHEN MINDER™-systemet kan være presist.
- Medarbeiderne må lese instruksene på KITCHEN MINDER™-skjermbildet og steke eller kaste produkter som anvist.

**DET ER DIN TUR – NR. 2!**

Hva blir noen av konsekvensene hvis en medarbeider ikke følger instruksene på KITCHEN MINDER™-skjermen?

**Skiftledernes ansvarsoppgaver**

1. Gi opplæring og støtte til medarbeiderne slik at de kan bruke systemet og komponentene på riktig måte.
2. **STOL PÅ** KITCHEN MINDER™-systemet.
3. Sørg for at alle medarbeiderne følger de instruksene de får fra KITCHEN MINDER™ om å steke og kaste.
4. Forsikre medarbeiderne om at KITCHEN MINDER™-systemet anslår produkter basert på salget den neste halvtimen.



Det er helt avgjørende at DU stoler like mye på KITCHEN MINDER™-systemet som på en kalkulator. Stek etter det produktnivået som er angitt, og medarbeiderne vil følge deg. Vær en rollemodell!

**DET ER DIN TUR – NR. 3!**

Hvordan er det mulig for KITCHEN MINDER™-systemet å vite hvor mye mat som skal stekes?



## PC MINDER™ – ÅPNINGSOPPGAVER



### Utfør første skiftleders ansvarsoppgaver i PC MINDER™

- Det er helt avgjørende at første skiftleder gjennomfører disse oppgavene, fordi det vil gi KITCHEN MINDER™ den informasjonen den trenger for å beregne hvor mye mat som skal stekes.
- PC MINDER™s åpningsoppgaver bør gjennomføres minst 15 minutter før restauranten åpner. Dermed vil man sikre at man har nok tid til å tilberede produktene.

Hvis du ikke fullfører åpningsoppgavene, vil du få karakteren F for åpningen på Makin' the Grade™-skiltet, og F-en blir stående inntil prognosen er blitt sendt til KITCHEN MINDER™.

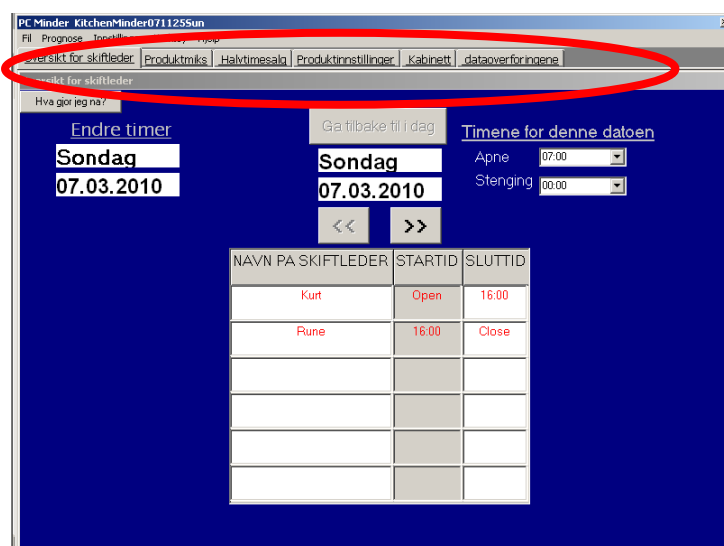
### Hvilken fremgangsmåte følger man for å fullføre åpningsoppgavene i PC MINDER™?

1. Opprett en skiftlederplan.
2. Velg en passende prognose.
3. Send data til KITCHEN MINDER™-systemet.

La oss gå gjennom hvert av trinnene:

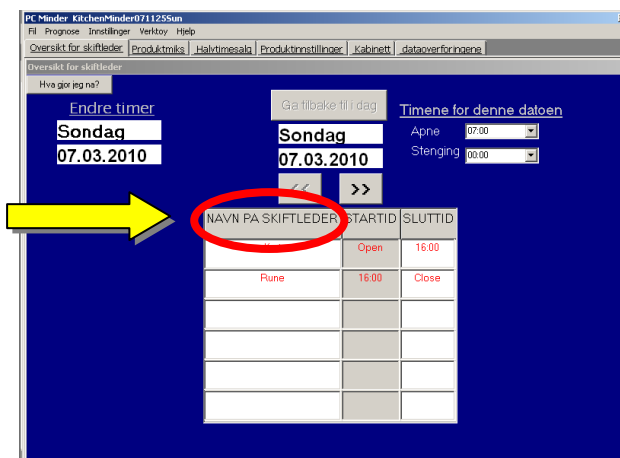
## TRINN 1: OPPRETT EN SKIFTLEDERPLAN

### A) Åpne PC MINDER™-programvaren på datamaskinen.

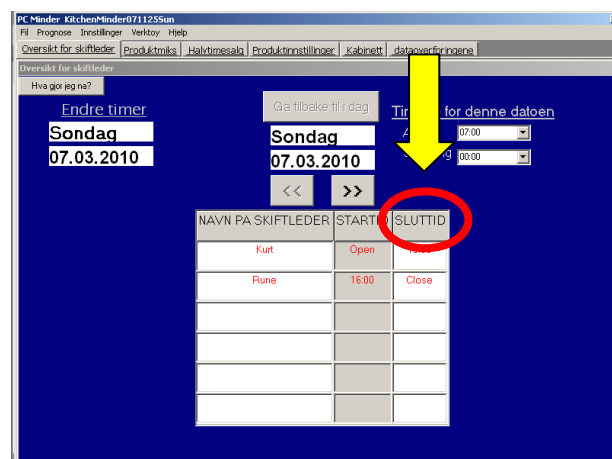


**TRINN 1: OPPRETT SKIFTLEDERPLAN (forts.)**

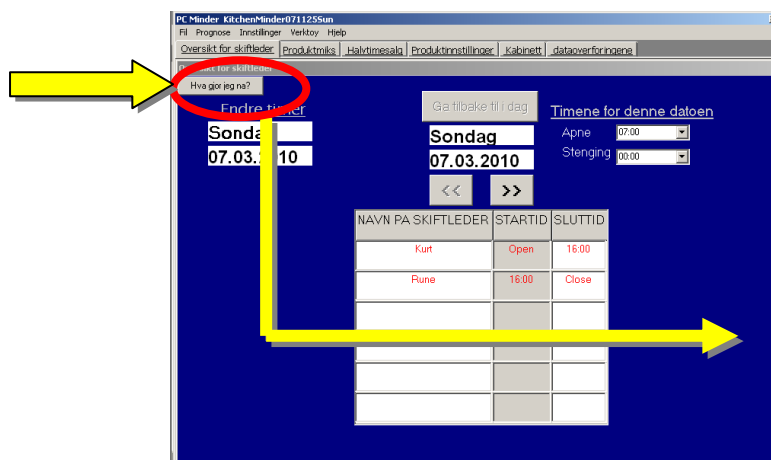
**B. I kolonnen Skiftlederens navn klikker du på den første boksen og velger navnet ditt fra nedtrekksmenyen.**



**C. Velg skiftets sluttid ved å klikke på boksen i Sluttid-kolonnen. Fortsett til du har skrevet inn alle skiftlederne.**



**D. Hvis du ikke vet hva du skal gjøre videre, klikker du på knappen Hva gjør jeg nå?**





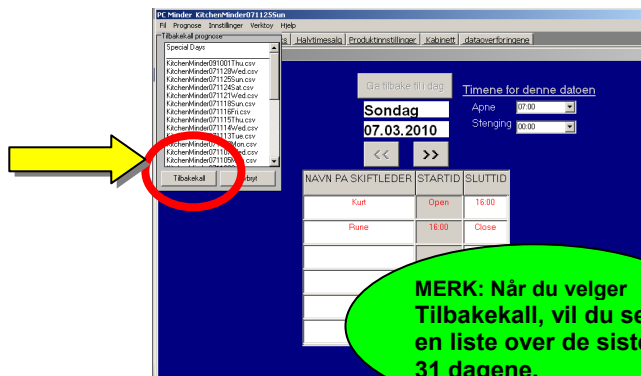
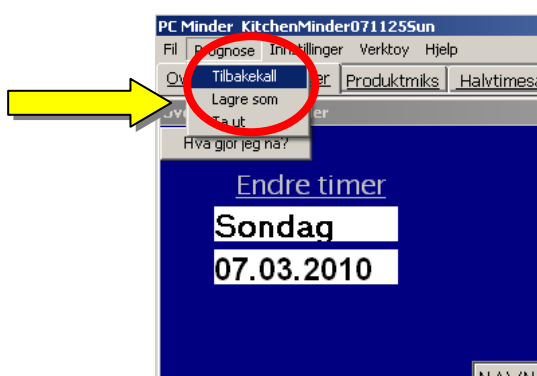
Man kan bare sette opp én skiftleder på ett og samme skift. Hvis det er en overlapping, må du angi HVEM SOM ER ANSVARLIG FOR SKIFTET og skrive inn hans/hennes navn og skiftets sluttid.

## TRINN 2: VELG RIKTIG PROGNOSE

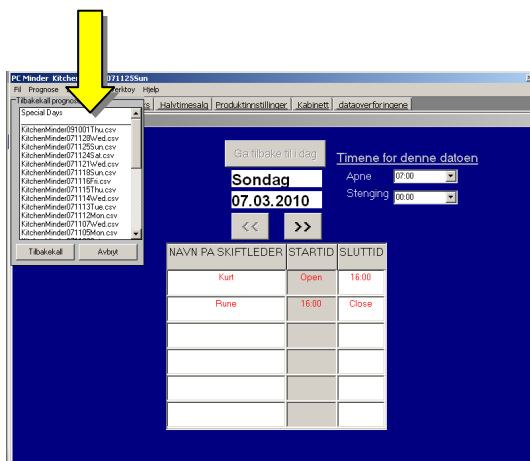
Når du har fullført trinn 1 (oppretting av skiftlederplanen), kan du laste inn prognosefilen for salget og produktmiksen. Gjør det ved å følge disse enkle trinnene (a, b og c).

### A. Velg Prognose fra menyen.

### B. Velg Tilbakekall-knappen.



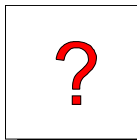
### C. Velg riktig prognosedato for dagens prognose





**Tommelfingerregel: Bruk samme ukedag i foregående uke som prognose.**

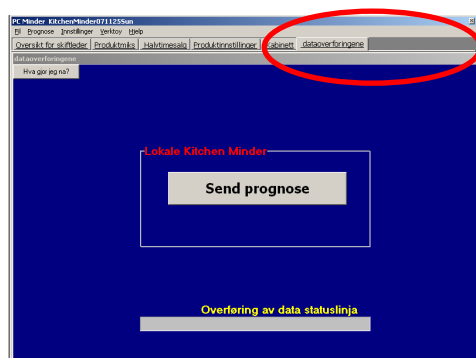
### DET ER DIN TUR – NR. 4!



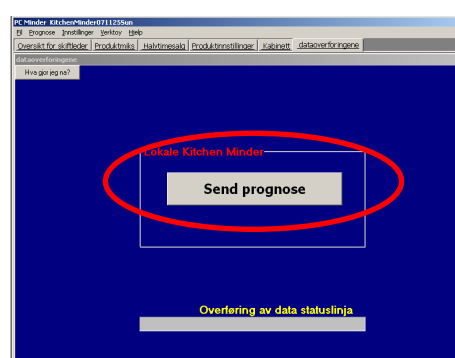
**Hvorfor bør du bruke samme ukedag fra foregående uke når du velger en dag for å forberede prognosen?**

## TRINN 3: SEND DATA TIL KITCHEN MINDER™-systemet

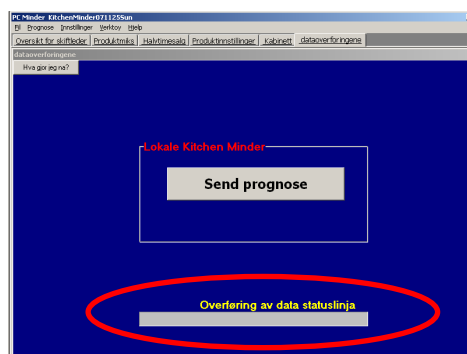
Nå er alt klart for å sende prognosen til KITCHEN MINDER™.



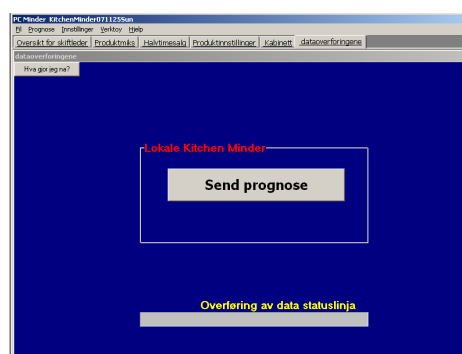
**A. Klikk på fanen Send til KM™.**



**B. Velg Send prognose-tasten.**



**C. Følg med på utviklingen under Oppdater**



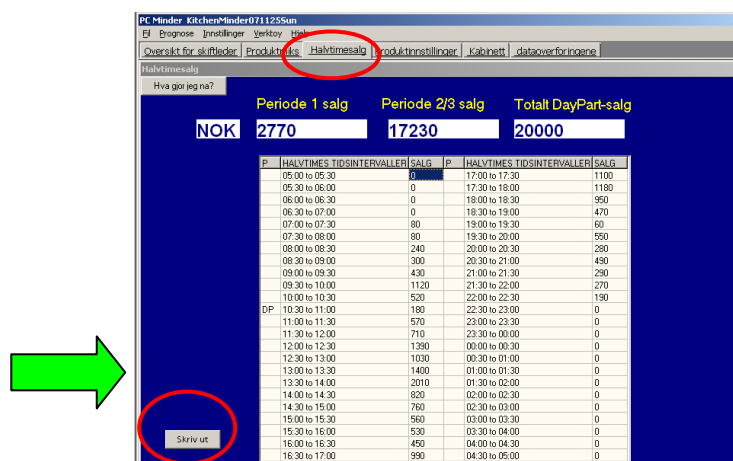
**D. Når du er ferdig, kan du lukke statuslinjen PC MINDER™-programmet.**

**MERK: Husk å svare Ja når du blir spurt om du vil lagre endringene i PC MINDER™-programmet.**

## Kan jeg skrive ut prognosesiden for halvtimessalg fra PC MINDER™?

JA! Dette vil gjøre det mulig for deg å hente nivåer på heatchute.

### VALGFRITT: Fremgangsmåte for å skrive ut prognosesiden for halvtimessalg fra PC MINDER™



1. Velg fanen Halvtimessalg.
2. Velg Skriv ut-knappen.



### DET ER DIN TUR!

Gjennomfør den følgende tilgjengelige aktiviteten ved hjelp av KITCHEN MINDER™-SYSTEMET.

Slik bruker du PC MINDER™:

- Opprett en skiftlederplan.
- Last inn salgs- og produktmiksdata.
- Send data til KITCHEN MINDER™-systemet.

**KITCHEN MINDER™ – ENHETSOVERSIKT****DET ER DIN TUR – NR. 5!**

Identifiser tastene på KITCHEN MINDER™-enheten. Skriv inn riktig nummer i sirkelen over boksen som beskriver tastefunksjonen.

a. **VELG-TASTEN**

Fungerer som en Enter-knapp og kan også brukes til å fjerne et kontrollmerke (et kontrollmerke) på Produktstatus-skjermbildet.

b. **PILTASTER**

Bruk opp- eller nedpiltastene for å bla gjennom produktene som vises på det aktuelle skjermbildet.

c. **SALGSNIVÅ-TASTEN**

Bruk denne tasten til å øke eller redusere den gjeldende dagens salgsprognose med 5 % om gangen, som vist på skjermen.

g. **FUNKSJONSTASTER**

Ved hjelp av disse tastene kan du aktivere alternativet som vises på skjermbildet.

d. **PRODUKTSTATUS-TASTEN**

Velg denne tasten for å vise steke- og kasteinstrukser som samsvarer med tidtakerlysene.

e. **PERIODE-TASTEN**

Bruk denne tasten til å flytte systemet til en annen periode (P1 = frokostmeny, P 2/3 = vanlig meny).

f. **MENY-TAST**

Velg denne tasten for å vise hovedmenyen til KITCHEN MINDER™.

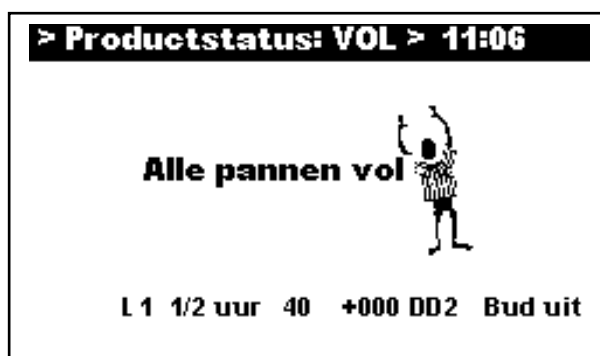




## Hvilke opplysninger vises på Produktstatus-skjermbildet?

Når den velges, vil Produktstatus-tasten vises på skjermen:

- Data for steking eller kasting av produkter for medarbeidere
- Halvtimessalgspregoser for gjeldende periode
- Perioden som du tilbereder/kaster produkter for



## Skjermmeldingenes betydning

- Alle panner er fulle = det er ikke behov for flere produkter.
- Stek = instruks om hvor mange produkter som må stekes.
- Hvis det vises et produkt, vil hver linje representere en panne samt hvor mange produkter som må stekes i den pannen



Se skjermbildet til venstre. Registrer opplysningene som vises, på de forskjellige stedene nedenfor.

Produktstatus: \_\_\_\_\_  
 Klokkeslett: \_\_\_\_\_  
 Halvtimessalg: \_\_\_\_\_  
 Periode: \_\_\_\_\_

## Kontrollmerkefunksjon

- Når flere medarbeidere jobber på kjøkkenet, skal kontrollmerkefunksjonen brukes for at andre skal vite når steking av et produkt er i gang.
- Kontrollmerkefunksjonen er ikke et krav og gir ikke karakterer. Det er en "beste metode" for å unngå at man steker dobbelt opp av et produkt i travle perioder.



- Tidtakerlysene kommuniserer med dette skjermbildet og får produkter til å vises på listen når de trengs eller når de er utgått.
- Produktene vil vises i Stek- eller Kast-listen hvis kabinettets tidtaker angir at man må utføre en bestemt handling.

## Bytte ut markørsymbolet (>) med et kontrollmerke (✓)

Slik flytter man markøren som vises ved siden av en stek- eller kast-melding:

- Bruk opp- eller nedpiltastene
- Når markøren (>) står ved siden av produktet som skal stekes, kan du trykke inn venstre funksjonstast for å bytte ut markøren (>) med et kontrollmerke (✓)
- Når et produkt er plassert i kabinettet og stekt, og man har trykket på tidtakerknappen, vil kontrollert produkt-meldingen forsvinne fra skjermen.

## DET ER DIN TUR – NR. 6!

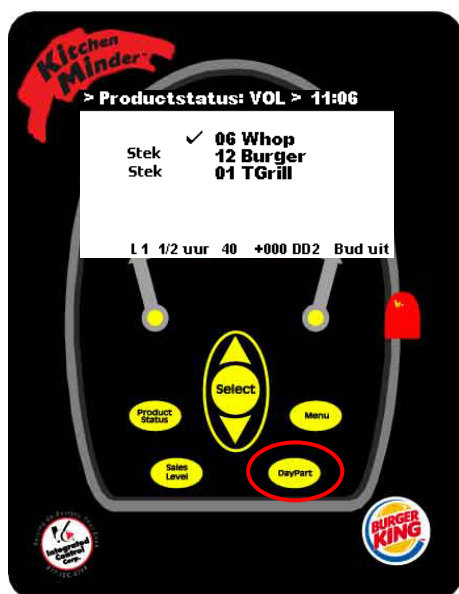


Hvordan kan man finne ut om et produkt er i ferd med å bli stekt, ved å se på Produktstatus-skjermbildet?

## Periodeinnstilling

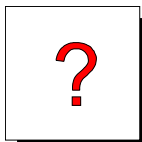
	Periode 1	Periode 2	Periode 3
<b>Tilgjengelig meny</b>	- Frokostmenyprodukter	- Vanlige menyprodukter - Normal driftsmodus	- Vanlige menyprodukter - Rolige perioder - eller som spesifisert av MUM eller franchisetakeren

- Ikke bruk Periode 1 hvis du ikke tilbyr frokostmenyprodukter
- Femten minutter før Periode 2 begynner, vil KITCHEN MINDER™ automatisk vise meldingen Gjør klar til lunsj!
- Følg instruksene på KITCHEN MINDER™-skjermbildet.

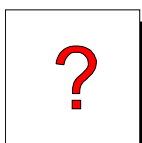


### TAKE ACTION...

- Reager med én gang for å muliggjøre riktig steketid for vanlige menyprodukter.
- Hvis du vil endre Periode 2, trykker du på **Periode-tasten**. Følg instruksene på skjermen. *(Merk: Selv om man kan slette oppbevaringstidene, er det greit å oppbevare for den resterende frokostperioden.)*
- Husk at en endring til Periode 3 alltid vil kreve en manuell endring.

**DET ER DIN TUR – NR. 7**

Ved hvilke anledninger vil du endre periode manuelt ved å trykke inn Periode-tasten?

**DET ER DIN TUR – NR. 8**

Hvilken periode bør du bruke i rolige perioder, på instruks fra driftssjefen eller franchisetakeren?

**DET ER DIN TUR – NR. 9**

I hvor mange minutter før overgangen fra frokost til vanlig meny vil KITCHEN MINDER™ automatisk vise meldingen Gjør klar til lunsj!?

**DET ER DIN TUR – NR. 10**

Hvilke instruks vil KITCHEN MINDER™ vise medarbeideren etter at perioden er blitt tilbakestilt?

**Merk:** Hvis restauranten ikke selger frokostmenyartikler, må du flytte KITCHEN MINDER™ til Periode 2 før du åpner.



## DET ER DIN TUR!

**Gjennomfør den følgende** tilgjengelige aktiviteten ved hjelp av KITCHEN MINDER™-SYSTEMET.

Slik bruker du KITCHEN MINDER™:

- Øv på bruken av tastene Produktstatus, Periode og Salgsnivå sammen med treneren din.
- Kontroller at gjeldende antall produkter som stekes i kabinettet, stemmer med informasjonen som vises på KM™-skjermbildet.
- Følg med på hvordan medarbeiderne følger tidtakerprosedyrene og følger KITCHEN MINDER™s stekeinstrukser. Gi tilbakemeldinger og veiledning etter behov.

## Salgsnivåinnstilling

- Brukes til å justere prognosen i løpet av dagen etter behov.
- Bør bare brukes etter å ha sammenlignet det faktiske salget for inneværende dag med den valgte prognosen.
- RGM vil gi opplæring i dette emnet når du er blitt fortrolig med de grunnleggende funksjonene i KITCHEN MINDER™.






## ***MAKIN' THE GRADE™-SKILTET***

### **Grunnleggende om skiltet**

- MAKIN' THE GRADE™-skiltet er en **SVÆRT VIKTIG** del av KITCHEN MINDER™-systemet!
- MAKIN' THE GRADE™-skiltet vil hjelpe deg med å lede bedre skift fordi det gir medarbeiderne karakterer etter hvor godt de bruker kabinettets tidtakerlys og hvor flinke de er til å følge instruksene som vises i KITCHEN MINDER™.
- Systemet måler medarbeidernes atferd. Feil tilknyttets poeng, som i sin tur påvirker karakteren.



## Tre typer feil og poengverdier

Feiltype	Beskrivelse	Tapte poeng
 <p><b>Forlenget oppbevaringstid</b></p>	Tidtakeren viser et blinkende rødt lys, og medarbeideren trykker raskt to ganger på lyset for å skifte til gult eller grønt lys for å forlenge oppbevaringstiden	6
 <p><b>Stekt for mye</b></p>	Et produkt som ikke var bestilt av Kitchen Minder, ble stekt og plassert i kabinettet, og tidtakerknappen trykkes inn	3
 <p><b>Steke- eller kasteforsinkelse</b></p>	Medarbeideren ignorerer tidtakeren og KITCHEN MINDER™s instruks om å steke eller kaste	2






Medarbeidernes bruk av kabinettets tidtakerlys vil ha direkte innvirkning på QES™-ytelsen. Det er likevel rom for mange feil. Ikke vær redd for feilene. De vil hjelpe oss med å lære mer og å forbedre oss! Det er din oppgave som skiftleder å reagere på fall i karakteren. Gå tilbake til kjøkkenet, finn årsaken til problemet, og rett det opp!





## DET ER DIN TUR!

**Gjennomfør den følgende** tilgjengelige aktiviteten ved hjelp av KITCHEN MINDER™-systemet.




Be daglig leder bruke sjekklisten nedenfor for å sikre at du demonstrerer hver av ferdighetene.

 <b>Observer denne ytelsen</b>	 <b>Still disse spørsmålene</b>
<b>1. PC MINDER™s ansvarsoppgaver i forbindelse med åpningen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Åpner programmet på datamaskinen</li> <li><input type="checkbox"/> Utnevner dagens skiftledere</li> <li><input type="checkbox"/> Velger riktig prognose</li> <li><input type="checkbox"/> Sender data til KITCHEN MINDER™</li> </ul> <i>Kommentarer:</i>	<div style="text-align: center;">    <i>Spør</i> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Hvor mange skiftledere kan settes opp på et skift i PC MINDER™-programmet?</li> </ul>
<b>2. Bruk av kabinettets tidtakere</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Følger instruksene om steking/kasting som vises på KITCHEN MINDER™</li> <li><input type="checkbox"/> Fjerner tomme panner</li> <li><input type="checkbox"/> Viser hvordan man lærer medarbeidere å lese instruksene fra KITCHEN MINDER™</li> <li><input type="checkbox"/> Legger vekt på betydningen av at medarbeiderne utfører prosedyrene for kabinettets tidtakerlys på rett måte</li> <li><input type="checkbox"/> Har en plan for opplæring av medarbeiderne i KITCHEN MINDER™-systemet og MAKIN' THE GRADE™-skiltet</li> </ul> <i>Kommentarer:</i>	<div style="text-align: center;"> <i>Spør</i> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Hvilken handling/feil vil gi mest utslag på karakteren?</li> <li><input type="checkbox"/> Hva er det beste du kan gjøre for å sikre at medarbeiderne følger KITCHEN MINDER™-instruksene?</li> </ul>
<b>3. Kontroller i KITCHEN MINDER™-skjermbildet Produktstatus</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Gjeldende klokkeslett</li> <li><input type="checkbox"/> Nøyaktighet for prognose</li> <li><input type="checkbox"/> Nøyaktighet for justering av salgsnivå</li> <li><input type="checkbox"/> Nøyaktighet for periodeinnstilling</li> </ul> <i>Kommentarer:</i>	<div style="text-align: center;"> <i>Spør</i> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Har du planlagt en dag sammen med restaurantsjefen for å lære hvordan man identifiserer salgstrender og justerer salget på riktig måte ut fra salgstillene?</li> </ul>

 <b>Observer denne ytelsen</b>		 <b>Still disse spørsmålene</b>
<b>1. PC MINDER™s ansvarsoppgaver i forbindelse med åpningen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Åpner programmet på datamaskinen</li> <li><input type="checkbox"/> Utnevner dagens skiftledere</li> <li><input type="checkbox"/> Velger riktig prognose</li> <li><input type="checkbox"/> Sender data til KITCHEN MINDER™</li> </ul> <i>Kommentarer:</i>	<i>Spot</i> →	<input type="checkbox"/> Hvor mange skiftledere kan settes opp på et skift i PC MINDER™-programmet?
<b>2. Bruk av kabinettets tidtakere</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Følger steke-/kasteinstruksene som vises på KITCHEN MINDER™-enheten</li> <li><input type="checkbox"/> Trekker ut tomme panner</li> <li><input type="checkbox"/> Viser hvordan man lærer medarbeidere å lese instruksene fra KITCHEN MINDER™</li> <li><input type="checkbox"/> Roser medarbeiderne når de følger kabinettets tidtakerlys på riktig måte</li> <li><input type="checkbox"/> Har en plan for opplæring av medarbeiderne i KITCHEN MINDER™-systemet og MAKIN' THE GRADE™-skiltet</li> </ul> <i>Kommentarer:</i>	<i>Spot</i> →	<input type="checkbox"/> Hvilken handling/feil vil gi mest utslag på karakteren?  <input type="checkbox"/> Hva er det beste du kan gjøre for å sikre at medarbeiderne følger KITCHEN MINDER™-instruksene?
<b>3. Kontroller i KITCHEN MINDER™-skjermbildet Produktstatus</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Gjeldende klokkeslett</li> <li><input type="checkbox"/> Nøyaktighet for prognose</li> <li><input type="checkbox"/> Nøyaktighet for justering av salgsnivå</li> <li><input type="checkbox"/> Nøyaktighet for periodeinnstilling</li> </ul> <i>Kommentarer:</i>	<i>Spot</i> →	<input type="checkbox"/> Har du planlagt en dag sammen med restaurantsjefen for å lære hvordan man identifiserer salgstrender og justerer salget på riktig måte ut fra salgstillene?

# Tillegg


## KITCHEN MINDER™ TestRight-guide







### Svarnøkkel


- 1**

**Basert på fargene på lampene, hvilke produkter er i ferd med å utgå?**


A.  Rødt


B.  Blinkende grønt


C.  Blinkende rødt


D.  Lamper av
- 2**

**Basert på fargene på lampene, hvilket produkt har utgått, skal kastes og registreres som waste?**


A.  Rødt


B.  Blinkende grønt


C.  Blinkende rødt


D.  Lamper av
- 3**

**Basert på fargene på lampene, hvilken viser at det ikke er nødvendig med flere produkter nå?**


A.  Rødt


B.  Blinkende grønt


C.  Gult


D.  Lamper av
- 4**

**Basert på fargene på lampene, hvilket produkt vil du bruke først?**


A.  Rødt


B.  Grønt


C.  Gult


D.  Lamper av
- 5**

**Basert på fargene på lampene, hvilken viser at det er nødvendig med flere produkter, og at du må se Kitchen Minder™ når det gjelder antall?**

A.  Blinkende rødt

B.  Lamper av

C.  Rødt

D.  Blinkende gult

**B**

**C**

**D**

**B**

**C**

KONFIDENSIELL OG MERKEBESKYTTET INFORMASJON FRA BURGER KING CORPORATION.ON

(neste side)

## Svarnøkkel



Kitchen Minder™ fortsetter



6

Hvor mange burgerpatties ber Kitchen Minder™ om?

>Produktstatus: STEK >13:30	
Kast	<b>Fisk</b>
✓	<b>12 Burger</b>
> Stek	<b>03 TCrisp</b>
✓ Nivå 380+000 P2 Buddy av	

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

D

7

Hvilken handling krever Kitchen Minder™ for fisk?

>Produktstatus: STEK >13:33	
Kast	<b>Fisk</b>
> Stek	<b>03 TCrisp</b>
✓ Nivå 380+000 P2 Buddy av	

- A. Stek mer      B. Kast      C. Kontroller      D. Ingen av delene

B

8

Kitchen Minder™-skjermbildet viser "Panner fulle". Dette angir at ingen videre handling er påkrevd.

- A. Riktig      B. Galt

A

9

Kvalitetskarakteren som vises på kjøkkenet gjenspeiler medarbeidernes prestasjoner de siste:

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

B

10

For å forbedre karakteren din gjennom dagen, må du:

- A. Følge handlingskravene i Kitchen Minder™  
B. Trykke på den riktige timerknappen på kabinettet  
C. Begge alternativene  
D. Ingen av delene

C

KONFIDENSIELL OG MERKEBESKYTTET INFORMASJON FRA BURGER KING CORPORATION.

™ og © 2006 Burger King Brands, Inc. (bare USA). ™ og © 2006 Burger King Corporation (utenfor USA). Med enerett.

AK-KM-E 03/06

## ***Svarnøkkel***

- 1)
  - a. MAKIN' THE GRADE™-skilt
  - b. PC MINDER™-skjerm
  - c. KITCHEN MINDER™
  - d. Kabinettets tidtakere
  - e. QES™-skjerm
- 2) Unødvendig waste, overflødig produkt, F-karakter osv.
- 3) Produktmiks- og salgsprognose, virker som en elektronisk PLS.
- 4) Systemet tvinger dette gjennom for å sikre at ansvarsoppgavene følges opp, og for å spore ytelsen i QES™-systemet.
- 5)
  - a. 2
  - b. 1
  - c. 4
  - d. 3
  - e. 5
  - f. 6
  - g. 7
- 6) Har et kontrollmerke ved siden av seg.
- 7) Når man veksler mellom Periode 2 og 3
- 8) Periode 3
- 9) 15 minutter
- 10) Riktige stekeinstrukser for den nye perioden