



# Kitchen Minder™



## TrainRight Guide

### Trinn 1 — Forberedelse

#### Gjør deg klar

##### Utstyr

- ☐ Kontroller at alt utstyret er i god stand
- ☐ Slå utstyret PÅ før opplæringen hvis oppvarming er nødvendig

##### Hvor

Produksjonsområde

##### Når

Stille perioder

##### Opplæringsmateriell

- ☐ WorkRight Guide:
  - Kitchen Minder™
  - Retningslinjer for timer
- ☐ TestRight Guide (Fjern svar fra forrige trainee)
- ☐ Produkt
- ☐ Kabinett
- ☐ Timere
- ☐ Kitchen Minder™
- ☐ Kvalitetskaraktervisning

#### Forbered traineen

- ☐ Introduser deg selv for medarbeideren hvis dere ikke er kjent fra før
- ☐ Spør om medarbeiderens tidligere arbeidserfaring slik at du kan bestemme nivået på oppgaven
- ☐ Forklar viktigheten av produksjonen:

Gold Standard for kundetilfredshet



Riktige prosedyrer må følges for å sikre tryggheten til gjestene og medarbeiderne



- ☐ Skap entusiasme i opplæringen
- ☐ Fortell at du er sikker på at medarbeideren kan greie oppgaven
- ☐ Forklar hvordan du vil bruke 4-trinns opplæringsmetoden
- ☐ Gå gjennom målsettingen:

Tilberede hver burger til Gold Standard når det gjelder utseende, hurtighet og hygiene slik at vi sikrer produktkvalitet, pålitelighet og kundetilfredshet



### Trinn 2 — Forklare og demonstrere

(Forklar og demonstrer følgende emner)

#### Forklar produktstyring

- ☐ Produktstyring
  - Forklar hvordan PLS Charts blir erstattet av Kitchen Minder™
  - Forklar hvorfor det er viktig med grundig kontroll av holdbarhetstider

#### Forklar timere

- ☐ Timere
  - Forklar riktig bruk av timere
  - Forklar viktigheten av å overholde lampene, og hva de ulike fargene indikerer
  - Forklar hvordan lampene kontrollerer oppbevaringstiden som igjen avgjør kvaliteten på de produktene vi serverer gjestene våre
  - Forklar hvordan lampene bestemmer kvaliteten på produktene slik at vi kan oppnå målet vårt og levere høy kvalitet og fersk mat

- ☐ Forklar hvordan medarbeiderne styrer lampene
  - Hvis en medarbeider ikke trykker på timeren, vil ikke Kitchen Minder™ fungere riktig
  - Det er helt avgjørende å trykke på knappen når du har
    - plassert en panne med mat i kabinettet
    - fjernet den siste pattyen fra kabinettpannen
- ☐ Forklar på hvilken måte timerne kan fortelle oss følgende:
  - Hvilke produkter vi skal bruke
  - Hvilke produkter som skal kastes og registreres som waste
  - Når du skal steke flere produkter slik det er angitt av rød lampe
    - Se i Kitchen Minder™ når det gjelder antall
- ☐ Understrek viktigheten av å TRYKKE på knappene, fordi det er på dette området de største manglene er

### Trinn 3 — Prestasjon og ros

- ☐ 1. Få medarbeiderne til å utføre trinnene for hver av følgende oppgaver:
  - Kitchen Minder™
  - Timere

Gi den hjelpen som medarbeiderne trenger, og gi dem veiledning underveis. Gi positive tilbakemeldinger og gi ros til medarbeiderne

- ☐ 2. Få medarbeiderne til å utføre de samme trinnene *uten hjelp*
  - Kitchen Minder™
  - Timere

Gi ros til medarbeiderne

### Trinn 4 — Oppfølging

- ☐ 1. Del ut *TestRight* Guide

Rett TestRight Guide og gå gjennom resultatene med medarbeiderne.

Gå eventuelt gjennom deler som krever mer tid og tilbakemelding