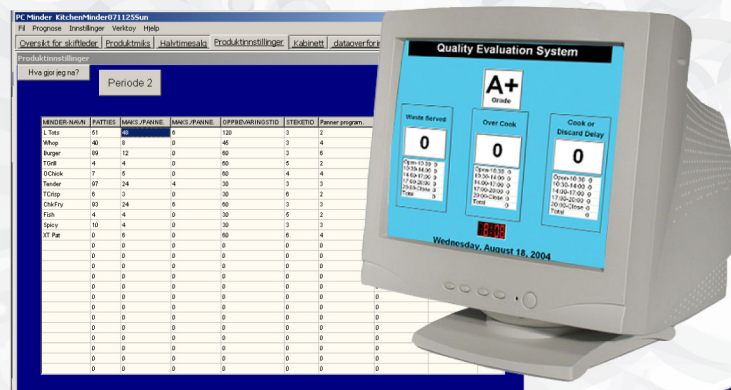


KITCHEN MINDER™

Arbeidshefte



Mellomnivå -

for senior assisterende restaurantsjef og daglige ledere



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 **mellomnivået 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 ansvarsoppgaver som senior assisterende restaurantsjef eller restaurantsjef 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. overvåke og justere KITCHEN MINDER™-systemets innstillinger for å maksimere nøyaktighet og effektivitet
2. bruke QES™-data til å forbedre matvarekvaliteten
3. utføre avansert feilsøking

For å kunne fullføre dette kurset vil du i tillegg til denne arbeidsboken for selvstudium 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 32. For å oppnå best mulig resultat bør du bruke de trinnvise instruksene for KITCHEN MINDER™-systemet.

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

Puljesteking

Hva er puljesteking?

Det er en prosess der man steker produkter i grupper eller "puljer" for å gjøre steking mest mulig effektiv, redusere waste og forbedre produktkvaliteten samt Speed of Service. Puljestekingsprosessen sørger for at maten er klar når gjestene kommer, fordi den gjør det mulig å steke den nødvendige mengden *før* de kommer.

Hva har puljesteking med KITCHEN MINDER™ å gjøre?

KITCHEN MINDER™ beregner stekebehovet ut fra en valgt prognose for salg og produktmiks og mengden produkter som allerede er i kabinettet, og viser så hvilke puljer for hvert produkt som må stekes på dette tidspunktet. Derfor må medarbeiderne få opplæring i hvordan de bruker kabinettens tidtakere på rett måte, og følge KITCHEN MINDER™-instruksene.

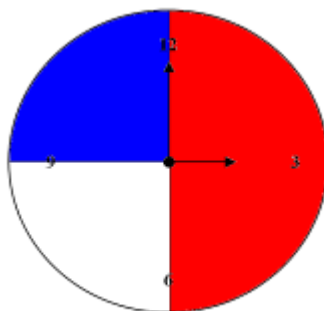
> Productstatus: VOL > 11:06	
✓	06 Whop
Stek	12 Burger
Stek	01 TGrill
L 1 1/2 uur 40 +000 DD2 Bud uit	



Med KITCHEN MINDER™-systemet vil **produktene som trengs for alle halvtimesperioder, alltid vises 15 minutter før halvtimesperiodene faktisk begynner**. Skjermen skifter alltid 15 og 45 minutter over hver hele time for den kommende faktiske halvtimen.

Eksempel:

Klokken 14.45 vil KITCHEN MINDER™ beregne hvilke produkter som trengs mellom kl. 15.00 og 15.30.



Hva går min rolle ut på?

Du har ansvar for å kjenne til salget til enhver tid og å vite hvordan restauranten utvikler seg i løpet av dagen (på linje med, over eller under prognosene), slik at du kan opptre proaktivt. Det er avgjørende at du engasjerer deg og følger opp mulighetene 15 minutter før toppen og bunnen av hver time, ettersom den anslåtte salgshastigheten per time vil endre seg.

- Forsikre deg om at medarbeiderne steker riktig mengde mat som instruert av tidtakerlyset på kabinettet og av KITCHEN MINDER™.
- Stol på systemet! Det jobber forut for prognosene dine.

Revider prognosene for halvtimessalg og vær forberedt på å veilede medarbeiderne dine i forbindelse med forventede økninger eller reduksjoner i produksjonen i løpet av dagen.

PC Minder KitchenMinder071125Sun

Fil Prognose Innstillinger Verktøy Hjelp

Oversikt for skiftleder Produktmiks Halvtimessalg Produktinnstillinger Kabinett dataoverføringene

Halvtimessalg

Hva gjør jeg nå?

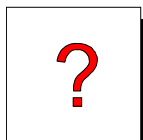
Periode 1 salg		Periode 2/3 salg		Totalt DayPart-salg	
NOK	2770	17230		20000	
P	HALVTIMES TIDSINTERVALLER	SALG	P	HALVTIMES TIDSINTERVALLER	SALG
	05:00 to 05:30	0		17:00 to 17:30	1100
	05:30 to 06:00	0		17:30 to 18:00	1180
	06:00 to 06:30	0		18:00 to 18:30	950
	06:30 to 07:00	0		18:30 to 19:00	470
	07:00 to 07:30	80		19:00 to 19:30	60
	07:30 to 08:00	80		19:30 to 20:00	550
	08:00 to 08:30	240		20:00 to 20:30	280
	08:30 to 09:00	300		20:30 to 21:00	490
	09:00 to 09:30	430		21:00 to 21:30	290
	09:30 to 10:00	1120		21:30 to 22:00	270
	10:00 to 10:30	520		22:00 to 22:30	190
DP	10:30 to 11:00	180		22:30 to 23:00	0
	11:00 to 11:30	570		23:00 to 23:30	0
	11:30 to 12:00	710		23:30 to 00:00	0
	12:00 to 12:30	1390		00:00 to 00:30	0
	12:30 to 13:00	1030		00:30 to 01:00	0
	13:00 to 13:30	1400		01:00 to 01:30	0
	13:30 to 14:00	2010		01:30 to 02:00	0
	14:00 to 14:30	820		02:00 to 02:30	0
	14:30 to 15:00	760		02:30 to 03:00	0
	15:00 to 15:30	560		03:00 to 03:30	0
	15:30 to 16:00	530		03:30 to 04:00	0
	16:00 to 16:30	450		04:00 to 04:30	0
	16:30 to 17:00	990		04:30 to 05:00	0

Skriv ut

Merk den betydelige reduksjonen i salget klokken 14.00.

KITCHEN MINDER™ vil begynne å etterspørre færre produkter kl. 13.45.

Hvis det er flere enn én panne av en produkttype i kabinettet, og KITCHEN MINDER™ viser at det skal tilberedes flere produkter *rett før* kl. 13.45, bør du instruere medarbeiderne om å vente til kl. 13.45 før de responderer. Produktet kan bli fjernet fra KITCHEN MINDER™-skjermen automatisk når den begynner å se fremover til halvtimesperiodene med mindre aktivitet.



DET ER DIN TUR – 1-3!

Svar under hvert spørsmål, og kontroller deretter svarene ved hjelp av svarnøkkelen.

1. Klokken er 14.20. Hvilken tidsperiode er det KITCHEN MINDER™ nå beregner produktmengden for?

2. Klokken er 10.00. Sammen med KITCHEN MINDER™s stekeopplysninger, hvilke andre faktorer bør du ta i betraktning?

3. Klokken er 17.15. KITCHEN MINDER™ instruerer medarbeiderne om å steke flere produkter. Det er ingen gjester i restauranten, og medarbeiderne ønsker ikke å følge systemet. Hva bør du gjøre?

Kontroll av dagsprognose

Hvorfor må jeg kontrollere dagsprognosen?

Samtidig som det er viktig at dere har nok mat tilgjengelig for gjestene, er det like viktig at dere har riktig TYPE mat for hånden – med andre ord: riktig PRODUKTMIKS.

Første skiftleder bør normalt velge salgsprognosene for samme ukedag uken før. Det kan imidlertid hende at det ikke vil fungere med den samme ukedagen i uken før (pga. skoleferier, lansering av nye produkter, kupongdistribusjoner eller tidsbegrensede kampanjer). I slike tilfeller må man kanskje justere produktmiksen.

Hva går min rolle ut på?

Du har ansvar for at KITCHEN MINDER™ bruker den mest nøyaktige produktmiksinformasjonen som er tilgjengelig.

- Du må avgjøre hvorvidt det er riktig å bruke en annen dag enn samme ukedag uken før.
- Før du treffer denne avgjørelsen, bør du følge opp første skiftleders ansvarsoppgaver når du kommer til restauranten:
 - Verifiser første skiftleder som er valgt for samme ukedag uken før.
 - Bekreft at første skiftleder har sendt inn salgstillene ved skiftlederstasjonen og kjenner til salget for den neste halvtimen.
 - Kontroller de faktiske salgstillene for hver halvtime, og registrer disse opplysningene ved siden av anslåtte salg ved skiftlederstasjonen.

Hvordan viser jeg den valgte prognosen?

Slik viser du prognosen i bruk i KITCHEN MINDER™

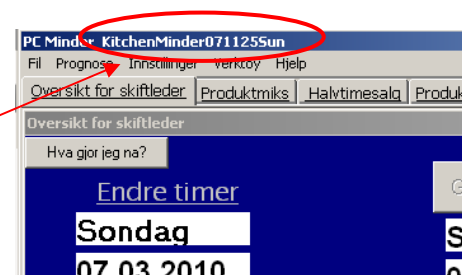
1. Bruk Meny-tasten.
2. Prognosedatoen som brukes, vises.
3. Bruk Produktstatus-tasten for å avslutte.



Hvordan viser jeg prognoser for halvtimessalg?

Vis prognoser for halvtimessalg i PC MINDER™.

1. Åpne PC MINDER™.
2. Merk – den sist lastede prognosen vises.
3. Velg fanen Halvtimessalg.
4. Nivåer for halvtimessalg vises.
5. Valgfritt: Bruk Skriv ut-knappen for å skrive ut fra skiftlederens stasjon.
6. Dagssalg bør redigeres i KITCHEN MINDER™ ved hjelp av Salgsnivå-funksjonen.



Periode 1 salg		Periode 2/3 salg		Totalt DayPart-salg	
NOK 2770		17230		20000	
P.	HALVTIMES TIDSINTERVALLER SALG	P.	HALVTIMES TIDSINTERVALLER SALG		
	05:00 to 06:30	0	17:00 to 17:30	1100	
	06:30 to 08:00	0	17:30 to 18:00	1180	
	08:00 to 09:30	0	18:00 to 18:30	950	
	09:30 to 10:00	0	18:30 to 19:00	470	
	10:00 to 10:30	80	19:00 to 19:30	60	
	10:30 to 11:00	80	19:30 to 20:00	550	
	11:00 to 11:30	240	20:00 to 20:30	280	
	11:30 to 12:00	300	20:30 to 21:00	490	
	12:00 to 12:30	430	21:00 to 21:30	290	
	12:30 to 13:00	1120	21:30 to 22:00	270	
	13:00 to 13:30	520	22:00 to 22:30	190	
	13:30 to 14:00	180	22:30 to 23:00	0	
	14:00 to 14:30	570	23:00 to 23:30	0	
	14:30 to 15:00	710	23:30 to 00:00	0	
	15:00 to 15:30	1390	00:00 to 00:30	0	
	15:30 to 16:00	1000	00:30 to 01:00	0	
	16:00 to 16:30	1400	01:00 to 01:30	0	
	16:30 to 17:00	2000	01:30 to 02:00	0	
		820	02:00 to 02:30	0	
		760	02:30 to 03:00	0	
		560	03:00 to 03:30	0	
		530	03:30 to 04:00	0	
		450	04:00 to 04:30	0	
		990	04:30 to 05:00	0	

Hvordan finner jeg ut om produktmiksen må justeres?

Ta følgende ting i betraktning:

- Finner det sted noen hendelser i dag som ikke fant sted på prognosedagen?
- Fant det sted noen hendelser på prognosedagen som ikke vil finne sted i dag?
- I så fall, vil det skape en betydelig differanse i de produkttypene som du vil selge i dag, sammenlignet med det som ble solgt i forrige uke?

I så fall, finnes det en annen dag som representerer det som forventes i dag?

Hvordan justerer jeg produktblandingen hvis det trengs?

Den foretrukne og mest nøyaktige måten å justere prognosen på er å bruke en tidligere dato som best representerer det du forventer vil skje i dag. Etter at du har sendt denne prognosen til KITCHEN MINDER™, kan du om nødvendig justere salgsandelen av prognosen ved å bruke Salgsnivå-tasten.

Hvis det imidlertid inntreffer en hendelse som gjør dagen i dag annerledes enn alle tilgjengelige prognosedatoer, kan du bli nødt til å justere et bestemt produktmiksnummer direkte i PC MINDER™-programvaren. Instruksjoner om hvordan man utfører denne oppgaven, finner du i delen Endre det i KITCHEN MINDER™ EEG.

Justering av salgsnivået

Bør jeg justere salgsnivået også?

Det kommer an på situasjonen. Det kan være to grunner til å justere den aktuelle salgsprognosen:

1. Du har justert produktmiksen og finner ut at du må endre salgsnivået slik at det gjenspeiler det forventede salget for denne dagen.



På slutten av rushperioden kan du sammenligne det faktiske salget med det anslåtte salget, i KITCHEN MINDER™-systemet. Differansen er **5 % eller høyere**, så salgsnivået bør justeres for å forbedre KITCHEN MINDER™s nøyaktighet for resten av dagen.

Det er **to kritiske punkter** man må huske **før man justerer salgsnivået**:

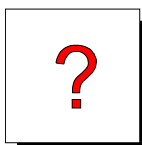
1. **Det anbefales at man justerer salgsnivået i KITCHEN MINDER™** fordi det også vil føre til at produktmiksen blir justert etter den ønskede prosentverdien.
2. Man bør aldri justere salgsnivået **på grunn** av en **plutselig eller midlertidig endring i salget** (f.eks pga. en ankommende buss eller et skolebesøk). Man bør alltid justere salgsnivået på grunn av en endring i salgstrendene som støttes av faktiske salgsdata.

Hvordan justerer jeg salgsprognosen i KITCHEN MINDER™?

1. Bruk Salgsnivå-tasten i Produktstatus-skjermbildet.
2. Bruk opp- og nedpiltastene for å endre salget 5 % om gangen. Merk at halvtimessalget også vil bli endret.
3. Trykk på Velg-tasten for å lagre endringen.

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

DET ER DIN TUR – 4-5!



Svar under hvert spørsmål, og kontroller deretter svarene ved hjelp av svarnøkkelen.

4. Bør det anslåtte salgsnivået justeres i KITCHEN MINDER™ når det kommer en buss? Hvorfor eller hvorfor ikke?

5. Hvis salget utvikler seg positivt 10 % på to timer, bør man da justere salgsnivået i KITCHEN MINDER™? Hvorfor eller hvorfor ikke?

Prognoser for spesielle dager

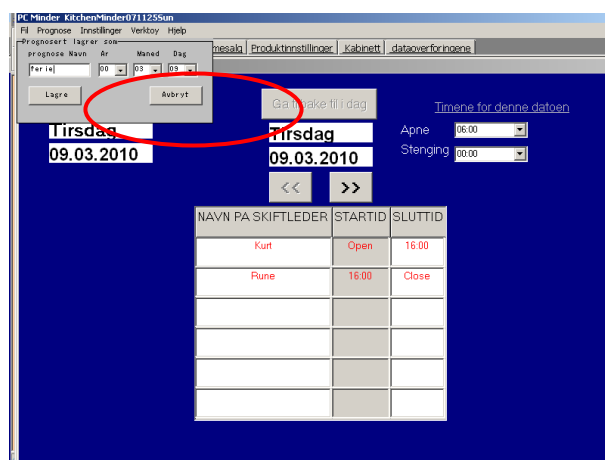
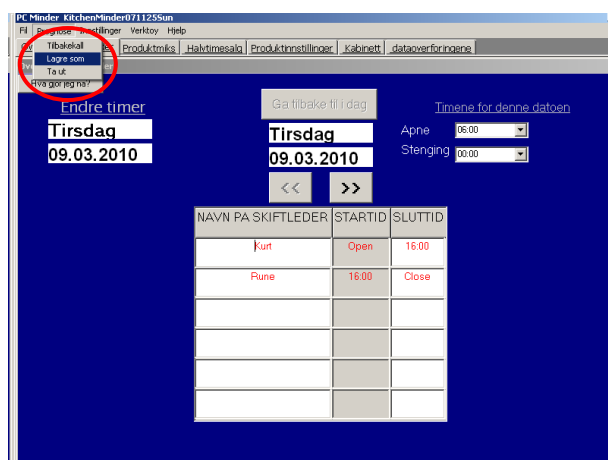
Hva er det som gjør dagen spesiell?

Disse dagene har uvanlige endringer i salget, produktmiksen eller begge deler. Slike endringer kan skyldes hendelser som ferier, bilmesser, fotballkamper osv.

- Man bør holde spesielle dager på et minimum fordi de regnes inn i de 31 dagene som er tilgjengelige.
- Prognoser for spesielle dager kan lagres og hentes frem igjen, men bør **ikke oppbevares i over 90 dager** fordi menyproduktene og produktmiksen endres med jevne mellomrom.

Hvordan lagrer jeg prognoser for spesielle dager?

Hvis du vil lagre en spesiell dag for senere bruk, må du først identifisere og laste prognosen inn i PC MINDER™-programmet.

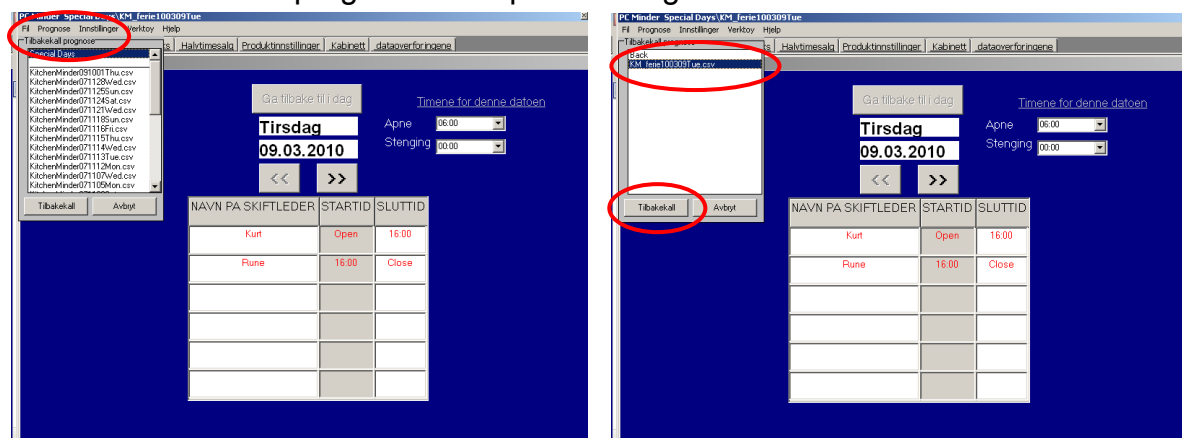


1. Forsikre deg om at prognosen du ønsker å lagre, lastes inn i PC MINDER™. Velg Prognose fra Meny-linjen og deretter Lagre som

2. Skriv inn ønsket navn og dato for filen som skal lagres, og bruk Velg-knappen. Velg Ja hvis du er klar til å lagre prognosen for den spesielle dagen.

Hvordan tilbakekaller jeg prognoser for spesielle dager?

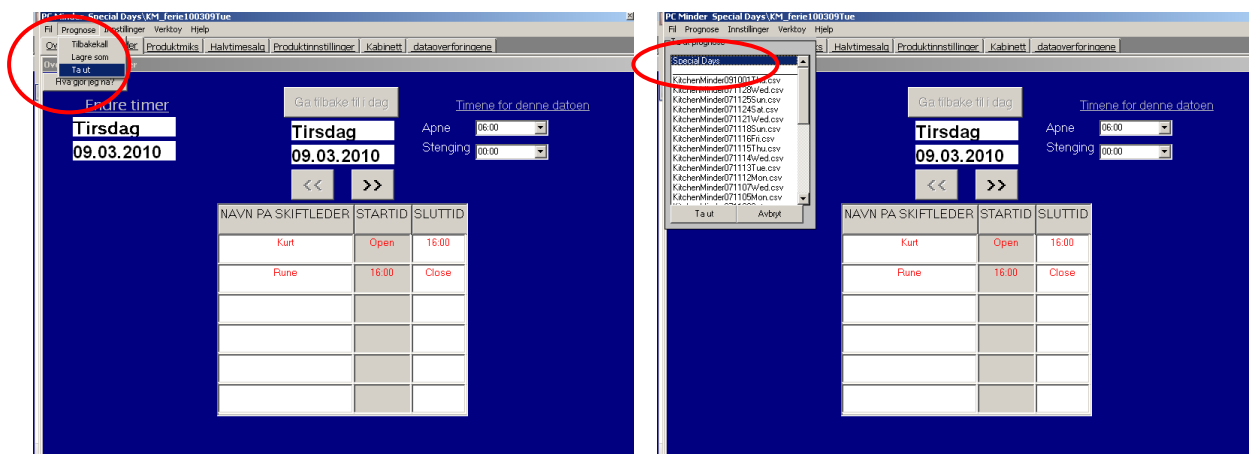
Slik tilbakekaller du prognoser for spesielle dager:



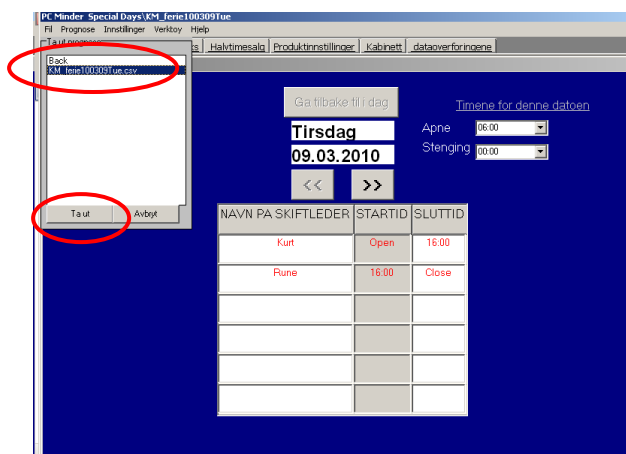
1. Velg Prognose fra Meny-linjen, velg Spesielle dager, klikk på Tilbakekall, velg den spesielle dagen og deretter Tilbakekall.
2. Skriv inn admin hvis du blir spurt om å oppgi et passord. Velg prognosen for den spesielle dagen, og klikk på Tilbakekall.

Hvordan sletter jeg prognoser for spesielle dager?

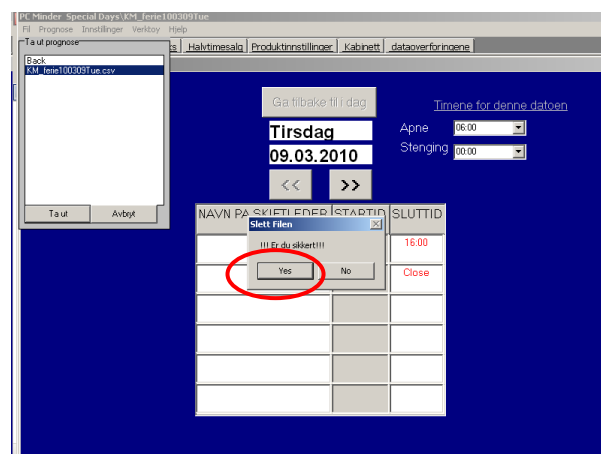
Slik sletter du en prognose for en spesiell dag:



1. Velg Prognose og deretter Ta ut.
2. Dobbeltklikk på Spesielle dager.



3. Merk prognosen du vil slette, og velg Ta ut.



4. Velg Ja for å slette prognosen.



DET ER DIN TUR – 6!

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

Ved hjelp av KITCHEN MINDER™:

- Opprett en Spesiell dag-prognose, og velg Lagre som [ditt navn]. Avslutt skjermbildet.
- Tilbakekall prognosen [ditt navn].
- Slett prognosen [ditt navn].

Bruke av veiledningen for utstyrsorganisering (EEG)

Hva er KITCHEN MINDER™ EEG?

EEG er en trinnvis veiledning i hvordan man bruker KITCHEN MINDER™-systemet. Den vil hjelpe deg å bestemme om KITCHEN MINDER™-systemet fungerer skikkelig, og gir veiledning om hvordan man feilsøker og justerer etter behov.

EEG består av tre deler:

1. KONTROLLER det
2. KONTROLLER det, PC MINDER™
3. RETT det

Hva går min rolle ut på?

Det er ditt ansvar å sørge for at KITCHEN MINDER™-systemet fungerer fullt ut. Du har ansvar for å bekrefte at alle skiftledere registreres i systemet, og å gjøre endringer når skiftlederne slutter seg til eller forlater restauranten.

Ved hjelp av EEG kan du (om nødvendig):

- justere restaurantens driftstimer
- legge til nye produkter og endre produktnavnet som vises i KITCHEN MINDER™
- justere individuelle produktmiksnumre
- justere salget for dagen eller en halvtimesperiode
- endre produktmaksimum og produktminimum per panne, oppbevaringstid og tall for steketid
- modifisere produktenes plassering i kabinettene



Nøyaktige opplysninger om driftstid er avgjørende for at KITCHEN MINDER™-systemet skal fungere skikkelig.

For 24-timers plasseringer:

- Restauranter som serverer frokostprodukter, bør velge åpnings-/stengetid etter når de begynner å servere frokostproduktene.
- Restauranter som ikke serverer frokostmenyprodukter, bør velge åpnings- og stengetid til kl. 05.00.



DET ER DIN TUR – 7!

Gjennomfør den følgende tilgjengelige øvelsen ved hjelp av EEG og KITCHEN MINDER™-systemet.

Følg trinnene i EEG for å øve deg på følgende handlinger:

- a) Juster restaurantens driftstimer.
- b) Endre produktnavnet.
- c) Juster salget for dagen eller en halvtimesperiode.
- d) Endre produktmaksimum og produktminimum per panne.
- e) Legg til et nytt produkt.

IKKE SEND ELLER LAGRE ENDRINGENE i KITCHEN MINDER™-systemet under denne øvelsen, ettersom du da vil endre de faktiske restaurantinnstillingene.

Slik bruker du PC MINDER™s Ignorer-fil

Hva er formålet med Ignorer-filen?

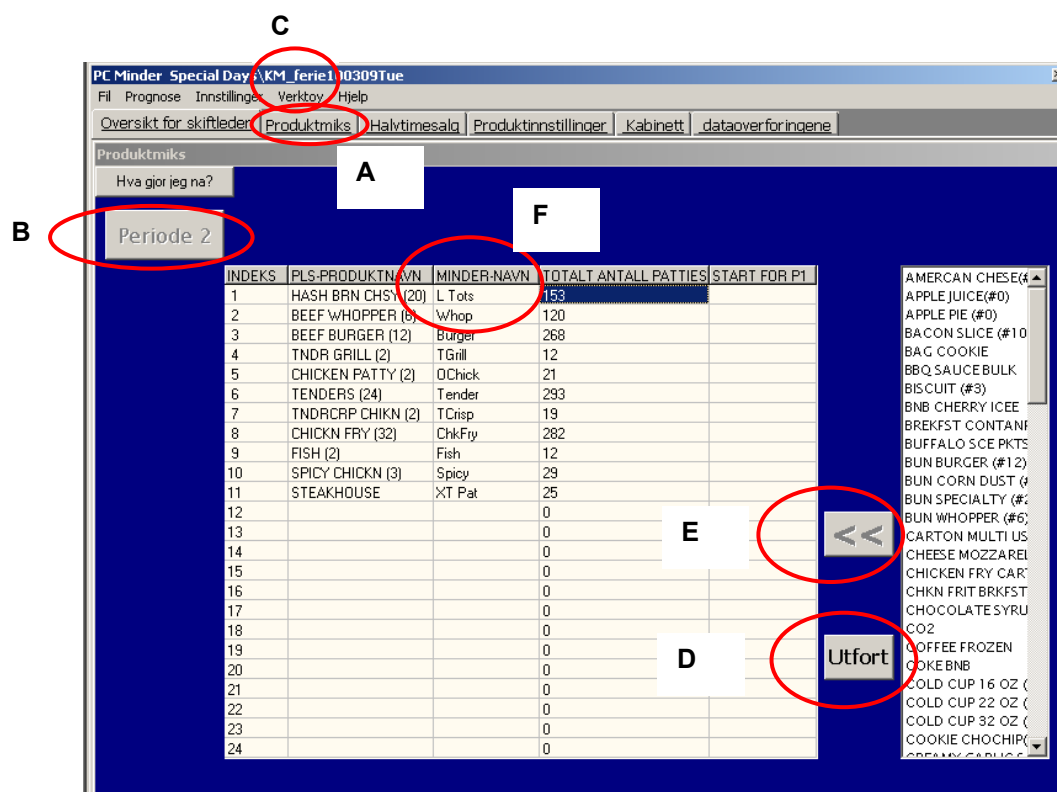
PC MINDER™-programmet bruker Ignorer-filen til å **skjule produkter som IKKE er i en kabinettpanne eller som spores** av en valgfri FLEXI-TIMER™.

- Ved installasjonen ble produkter ignorert, lagt til eller erstattet fra den første kassafilen som ble lastet inn i enten Periode 1 (frokost) eller Periode 2 (vanlig meny).
- Når du jobber med Ignorer-filer, må du bruke Periode 2 for vanlige menyprodukter, ettersom Periode 3 ikke vil fungere for dette formålet mellom periodene.
- Når det blir lagt til nye produkter, er det ikke uvanlig at brukeren ved en feiltagelse plasserer produktet i Ignorer-filen istedenfor å legge det i kolonnen PLS-produktnavn. Hvis man velger Ignorer når et produkt vises i den hvite boksen etter at man har lastet en prognose, vil produktet automatisk plasseres i Ignorer-filen.

Du kan trenge tilgang til Ignorer-filen for å:

1. vise innholdet i Ignorer-filen
2. redigere innholdet i Ignorer-filen
3. opprette en ny Ignorer-fil

Hvordan viser eller redigerer man Ignorer-filen?



Trinn for å vise innhold i Ignorer-filen:

- 1) Klikk på kategorien Produktmiks (A).
- 2) Klikk på Periode-knappen for å velge riktig periode. Velg Periode 1 for å vise Ignorer-filen for frokostperioden eller Periode 2 for å vise Ignorer-filen for den vanlige menyperioden. (B)
- 3) Velg Verktøy fra Meny-linjen (C).
- 4) Velg Endre ignorer-filene.
- 5) Når du er ferdig, velger du Utført (D)
- 6) Gjenta trinnene 2–5 for å vise en annen periode.

Trinn for å redigere Ignorer-filen:

- 1) Gjenta trinnene 1–4 for å vise innholdet i Ignorer-filen.
- 2) Merk produktet du ønsker å fjerne, fra Ignorer-filen.
- 3) Klikk på boksen med symbolet << for å flytte produktet fra Ignorer-filen til datadelen i kategorien Produktmiks (E).
- 4) Juster om nødvendig MINDER-NAVN-kolonnen (F).
- 5) Rediger produktinnstillingene i kategorien Innstillinger (EEG, side 4 – F).
- 6) Tilordne produkt til riktig kabinett plassering og periode (EEG, side 4 – G).

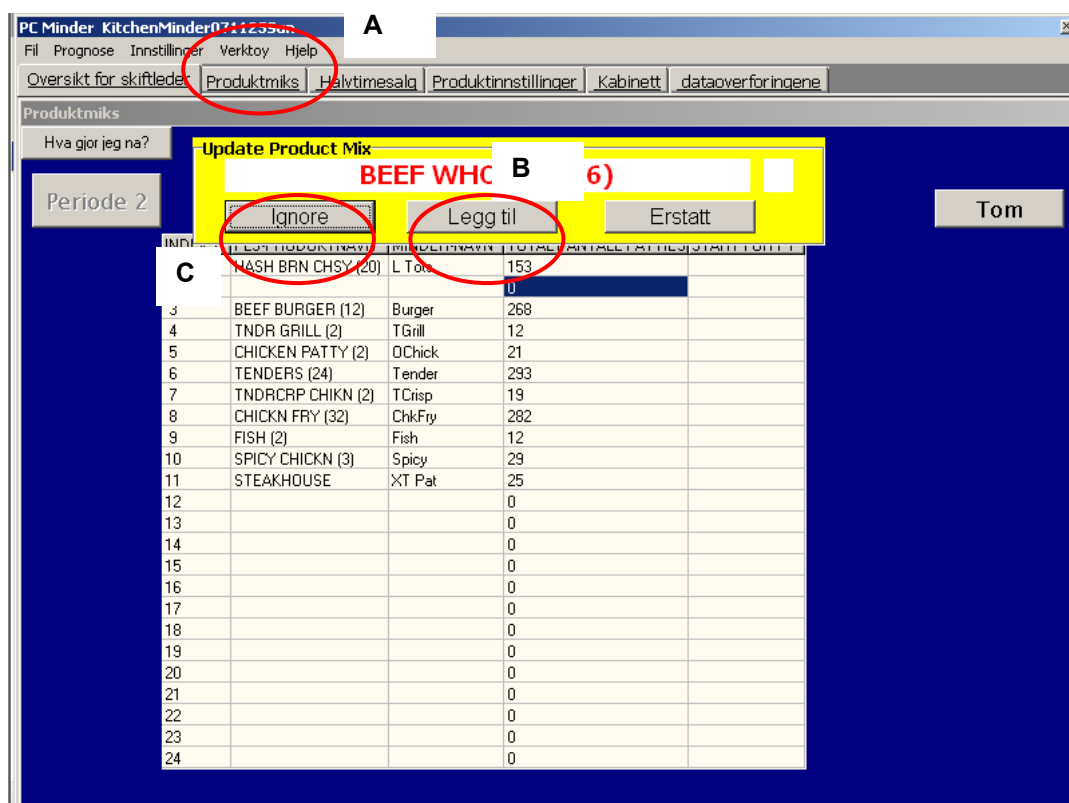
Opprette en ny Ignorer-fil

Hvorfor kan det være nødvendig å opprette en ny Ignorer-fil?

Hvis du har gjort noe feil, kan du opprette en ny Ignorer-fil for å starte helt på nytt.



Du må slette Ignorer-filen **BARE** hvis du får beskjed om det av en IT-kontaktperson eller av ICCs tekniske brukerstøtte.



Trinn for å slette den gjeldende Ignorer-filen:

- 1) Velg Verktøy fra Meny-linjen **(A)** i kategorien **Produktmiks**.
- 2) Velg Slett ignorer-fil.
- 3) Velg JA fra hurtigvinduet for å bekrefte.

Trinn for å opprette en ny Ignorer-fil:

- 1) Last en ny prognosefil.
- 2) Velg Legg til for eventuelle nye produkter som faktisk oppbevares i et kabinett eller som spores av den valgfrie FLEXI-TIMER™ **(B)**.
- 3) Velg Ignorer for alle produkter som vises i rødt, og som IKKE oppbevares i et kabinett eller som spores av den valgfrie FLEXI-TIMER™. Disse produktene vil bli plassert i den nye Ignorer-filen **(C)**

DET ER DIN TUR – 8-9!

Svar under hvert spørsmål, og kontroller deretter svarene ved hjelp av svarnøkkelen.

8. Hvorfor kan du trenge tilgang til Ignorerer-filen?

9. Skiftlederen har bedt deg slette en Ignorerer-fil. Hva bør du gjøre?

Maksimalisere ytelsen til KITCHEN MINDER™

Hva går min rolle ut på?

Du kan justere innstillingene for å maksimalisere ytelsen til KITCHEN MINDER™-systemet, slik at du har kontroll når du trenger det. For å være effektiv må du følge med, overvåke medarbeidernes respons på KITCHEN MINDER™ og treffe tiltak med én gang det er nødvendig.

Hvorfor kan det være nødvendig å justere maksimalt per panne-innstillingen?

Å justere maksimalt per panne-innstillingen er en av de viktigste metodene man kan bruke for å tilpasse systemet etter restaurantens behov. Denne innstillingen løser et vanlig problem for mange nye brukere av KITCHEN MINDER™-systemet, nemlig at man går tom for produkter før man instrueres om å steke flere.

KITCHEN MINDER™ er koblet til kabinettets tidtakere. Når en medarbeider slår av et tidtakerlys, vil KITCHEN MINDER™ vite at produktet er borte, og instruere medarbeideren om å steke mer. Når mengden produkter som trengs for en halvtimesperiode, er en panne eller mindre, må produktet brukes opp før KITCHEN MINDER™ kan instruere medarbeideren om å steke mer. Dette kan noen ganger føre til at medarbeideren ikke har nok mat klar til neste bestilling.

Ved å redusere Maks per panne-innstillingen i PC MINDER™-programmet kan du fordele den nødvendige produktmengden til mer enn én panne. Det vil nå være igjen produkter i andre panner mens det nye produktet tilberedes.

> Productstatus: VOL > 11:06									
Stek 06 Fish									
L 1 1/2 uur 40 +000 DD2 Bud uit									

Her ber KITCHEN MINDER™ om at det må bli stekt seks fiskepatties i én panne.

Ved å endre Maks per panne-innstillingen for fisk til to vil produktet, hvis salget gjør det forsvarlig med seks på én gang, fordeles på tre panner.

> Productstatus: VOL > 11:06									
Stek 02 Fish									
Stek 02 Fish									
Stek 02 Fish									
L 1 1/2 uur 40 +000 DD2 Bud uit									

KITCHEN MINDER™ vil da be om seks patties ved å vise to fisker + to fisker + to fisker.

Hvordan kan jeg avgjøre om jeg skal justere Maks per panne-innstillingen eller ikke?

Du må ta hensyn til tre hovedfaktorer i forbindelse med en slik justering.

1. Finn ut hvor mange panner som er ledige. Hvis man velger en for lav innstilling, vil man kunne få kapasitetsproblemer i perioder med mye salg.
2. Vær nøye med å overvåke medarbeidernes bruk av tidtakeren. Forsikre deg om at medarbeiderne reagerer umiddelbart på tomme panner ved å slå av tidtakerlysene, før du justerer Maks per panne-innstillingen. Produktet må dessuten serveres fra pannen ved grønt lys. Hvis man tar produkter fra pannen når det lyser gult, kan man gå tom for produkter.
3. Vær tålmodig. Det kan gå flere dager før man finner ut hva som er den optimale innstillingen for restauranten(e).

Hvorfor kan det være nødvendig å justere Minimum per panne-innstillingen?

Med Minimum per panne-innstillingen kan du angi et minimumtall som KITCHEN MINDER™ vil vise for fingermat. Dette vil hindre KITCHEN MINDER™ i å vise stekeinstrukser for individuelle enheter av produkter som selges i større antall, for eksempel CHICKEN TENDERS®.

Når endringen har blitt sendt til KITCHEN MINDER™, vil den ikke lenger vise antall for steking for produktet som er mindre enn den valgte MIN./PANNE-innstillingen. Den vil også vise stekeinstrukser i grupper med det valgte antallet (for eksempel 4, 8 og 12).



Det er **svært viktig** at alle produkter som ikke er solgt i flere deler, settes til 0!

Hvis ikke du gjør det, vil produktet bare stekes i det antallet. Hvis du for eksempel setter Minimum per panne for hamburgere til 3, vil du bare bli bedt om å steke tre hamburgere.

Hvordan justerer man maksimum eller minimum per panne-innstillingen?

Se EEG, side 4–F

Hva er fordelene med funksjonen Peak-panner nødvendig?

PC MINDER™ vil vise antall kabinettpanner som trengs for den travleste halvtimesperioden for hvert produkt. Dette antallet er basert på salg og produktmiks (prognose) som for øyeblikket er lastet opp i programmet. Det er også basert på Maksimum per panne-innstillingen som du har valgt for hvert produkt.

Dette kan være veldig nyttig for å avgjøre om du har nok kabinettpanner programmert for et gitt produkt, eller om du har satt tallet for Maksimum per panne for lavt til at puljesteking kan foregå på riktig måte i peak-perioder.

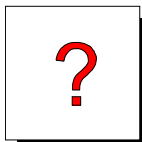
Du bør sammenligne kolonnen PROG.PANNER med kolonnen PEAK-PANNER for hver periode hver dag, ettersom den mest sannsynlig vil endres i takt med hver opplastede prognose.

Dersom tallet for et hvilket som helst produkt i kolonnen PEAK-PANNER er høyere eller lavere enn tallet i kolonnen PROG.PANNER, bør du se på kabinettoppsettet for å avgjøre hvilke justeringer som kan gjøres.

MINDER-NAVN	FATTIES	MAKS./PANNE	MAKS./PANNE	OPPBEVARINGSTID	STEKETID	Panner program	Peak pantering	START FOR P1	BUDDY
L. Tots	51	40	0	120	3	2	2		
Whop	40	8	0	45	3	4	2		
Burger	89	12	0	60	3	6	2		
T.Gill	4	4	0	60	5	2	2		
O.Chick	7	5	0	60	4	4	2		
Tender	97	24	4	30	3	3	2		
T.Chip	6	3	0	30	6	2	2		
Chk Fry	93	24	6	60	3	3	2		
Fish	4	4	0	30	5	2	2		
Spicy	10	4	0	30	3	3	2		
XT Pat	0	6	0	60	6	4	2		
	0	0	0	0	0	0	0		
	0	0	0	0	0	0	0		
	0	0	0	0	0	0	0		
	0	0	0	0	0	0	0		
	0	0	0	0	0	0	0		
	0	0	0	0	0	0	0		
	0	0	0	0	0	0	0		
	0	0	0	0	0	0	0		
	0	0	0	0	0	0	0		
	0	0	0	0	0	0	0		
	0	0	0	0	0	0	0		
	0	0	0	0	0	0	0		
	0	0	0	0	0	0	0		
	0	0	0	0	0	0	0		
	0	0	0	0	0	0	0		

Hvordan finner jeg Peak-panner nødvendig-informasjonen?

Se EEG, side 4–F

**DET ER DIN TUR – 10-14!**

Svar under hvert spørsmål, og kontroller deretter svarene ved hjelp av svarnøkkelen.

10. Hvorfor vil du redusere Maks per panne-innstillingen i PC MINDER™-programmet?

11. Hvorfor vil du angi Minimum per panne for et produkt?

12. Hvilke gjeldende produkter vil du angi Minimum per panne for?

13. Hvilken innstilling bør man bruke på alle produkter som IKKE selges i flere deler, og hvorfor?

14. Kan du nevne noen indikatorer på at det ikke er programmert nok panner for et gitt produkt?

QUALITY EVALUATION SYSTEM™ (QES™)

Hva er QES™?

QUALITY EVALUATION SYSTEM™ på skiftlederens datamaskin er programvaren som registrerer de tre feiltypene som kan oppstå når man bruker kabinettets tidtakerlys.

Hva er formålet med MAKIN' THE GRADE™-skiltet?

Dette skiltet er en svært viktig komponent i QUALITY EVALUATION SYSTEM™, som informerer medarbeidere og skiftledere om hvor flinke de er til å følge produktoppbevaringsprosedyrene.

Skiltet bør være i drift og synlig for alle medarbeidere på kjøkkenet.



Systemet måler medarbeidernes atferd. Feil tilknyttes poeng, som i sin tur påvirker karakteren.



Hva går min rolle ut på?

Din rolle går ut på å bruke informasjonen fra QES™-programvaren på en fornuftig måte.

MAKIN' THE GRADE™-skiltet vil hjelpe deg med å lede bedre skift fordi det vurderer medarbeiderne i hvor godt de bruker kabinettets tidtakerlys, og hvor flinke de er til å følge instruksene som vises i KITCHEN MINDER™.

Høye karakterer viser vanligvis at medarbeiderne følger KITCHEN MINDER™s anvisninger, gjør færrest mulig feil og oppfyller de forventede driftsstandardene for matvarekvalitet. Du bør konsekvent rose medarbeidere for god innsats og oppmuntre dem videre.

Lave karakterer viser at du bør **veilede og følge opp umiddelbart for å finne feil og håndtere de viktigste årsakene til bekymringsverdige forhold.**

Det er ikke realistisk å sette opp en målsetting om NULL FEIL. Dessuten vil det kunne skape et urimelig arbeidsmiljø både for deg og medarbeiderne dine.

Bruk QES™-programvaren for å oppnå et **mål om vedvarende forbedringer** – noe som er en mye mer positiv tilnærming!

Det er viktig at du forstår hvordan karakterene fastsettes, slik at du proaktivt kan **fokusere på å oppnå gode resultater**:

- Karakterene vises i sanntid for en rullerende 30-minuttersperiode.
- Hver feil spores i 30 minutter. Hver feil lagres altså i 30 minutter før den blir slettet av systemet.
- Karaktersystemet bruker en 100-poengsskala.



DET ER IKKE NOE MÅL Å HA NULL FEIL I SYSTEMET!

Fokuser på hvilke feil som oppstår, når de oppstår, og hva som kan gjøres for å redusere dem.

- Vi mennesker har en tendens til å fokusere på karakterer og poeng. Men ikke fokuser utelukkende på karakteren. Du må godta at det oppstår enkelte feil.
- Selve karakteren er uviktig – det er informasjonen bak karakteren som vil avsløre hemmelighetene bak hvordan man lager bedre produkter og gjør kundene mer tilfreds!

Hvor viktig er det å bruke tidtakeren riktig?

Medarbeiderne bør få opplæring i hvordan de til enhver tid bruker tidtakeren på rett måte.

Det er svært viktig at de responderer på tidtakerknappene før de flytter panner inn i eller ut av kabinettet.

Husk at du vurderes ut fra hvor godt medarbeiderne dine bruker kabinettets tidtakere, fordi deres handlinger eller mangel på handlinger vil ha direkte innvirkning på matvarekvaliteten (tid og temperatur).

Vil avgjørelsene mine påvirke karakteren vår?

KITCHEN MINDER™-systemet er et styringsverktøy. En riktig avgjørelse fra ledelsens side kan faktisk medføre feil, for eksempel hvis man muntlig ber om at det stekes mer enn det KITCHEN MINDER™-skjerbildet anslår, fordi det ankommer en buss med gjester eller det inntreffer en annen ikke-planlagt salgshendelse. Det er bygd inn en buffer i KITCHEN MINDER™-systemet for å ta hensyn til slike avgjørelser.

Det finnes tre typer tidtakerfeil som vil medføre tapte poeng:

Feiltype	Beskrivelse	Tapte poeng
 Forlenget oppbevaringstid	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
 Stekt for mye	Et produkt som ikke var bestilt av Kitchen Minder, ble stekt og plassert i kabinettet, og tidtakerknappen trykkes inn.	3
 Steke- eller kasteforsinkelse	Medarbeideren ignorerer tidtakeren og KITCHEN MINDER™s instruksjoner om å steke eller kaste.	2

Hvordan finner jeg årsaken(e) til en lav karakter i QES™?

I tillegg til å følge opp medarbeidernes atferd har du en annen viktig informasjonskilde i skiftlederens datamaskin (BOH), der programvaren QUALITY EVALUATION SYSTEM™ vil vise hvilke feil som for øyeblikket forårsaker den aktuelle karakteren.

?

DET ER DIN TUR – 15!

Fyll ut de tomme feltene, og kontroller deretter svarene ved hjelp av svarnøkkelen.

Lær hvordan karakterer fastsettes

➤ Hver feil spores i minutter

➤ Karakteren vises i sanntid – minutter

**Feilpoengverdier**

1. - 6
2. - 3
3. - 2

100-poengsskala

97-100=A+ 87-89=B+
93-96=A 83-86=B
90-92=A- 80-82=B-
OSV ...

?

DET ER DIN TUR – 16!

Svar under hvert spørsmål, og kontroller deretter svarene ved hjelp av svarnøkkelen.

16. Hvor finner jeg QES?



DET ER DIN TUR – 17-18!

Svar under hvert spørsmål, og kontroller deretter svarene ved hjelp av svarnøkkelen.

17. Du har nå karakteren C. Hva betyr dette? Hva bør du gjøre?

18. Gi et eksempel på en riktig avgjørelse fra ledelsen som kan medføre at QES™ registrerer en feil. Er dette akseptabelt?

Hvordan bruker jeg QES™-programvaren?

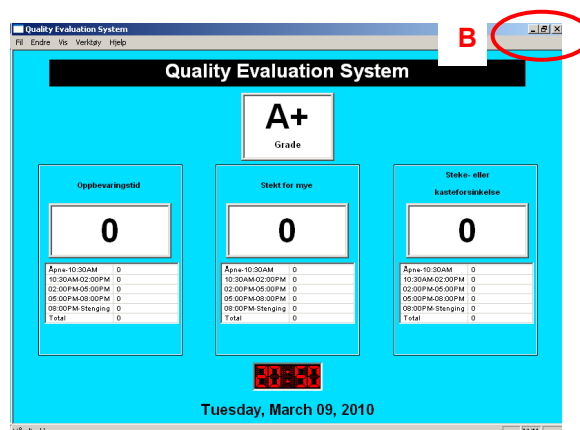
Slik viser du dagens resultater:

A. Åpne QES-programvaren.

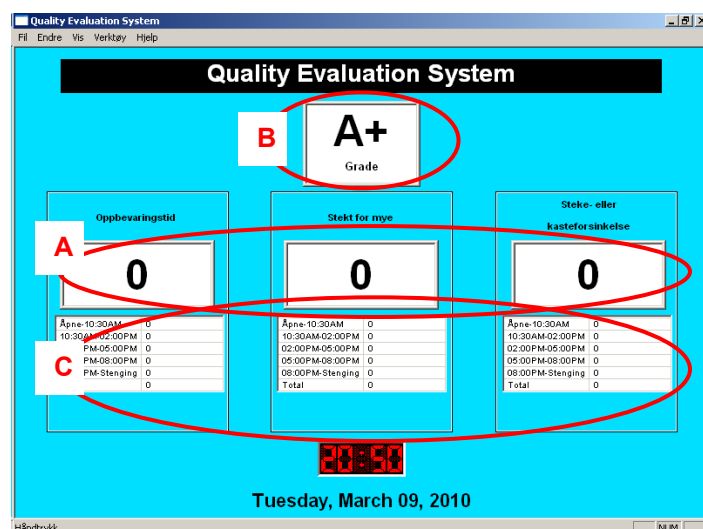


QES MINDER

B. Utvid vinduet for å se klarere.



Dagens QES™-skjerm bilde viser deg følgende ting:



A. Antall feil i gjeldende karakter (de siste 30 minuttene)

B. Karakter de siste 30 minuttene

C. Totalt antall feil per periode



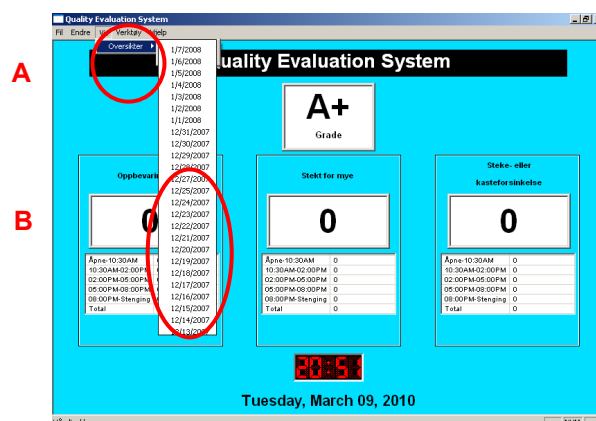
Den beste metoden går ut på å holde QES™-programvarens side for gjeldende feil åpen til enhver tid for å kunne vite hvilke typer feil som gjøres.

Dette vil hjelpe deg med å gi medarbeiderne tilbakemelding på atferden deres

Visning av oversikt over tidligere dato:

A. Velg Vis og deretter Oversikter.

B. Klikk på datoen du ønsker å vise.

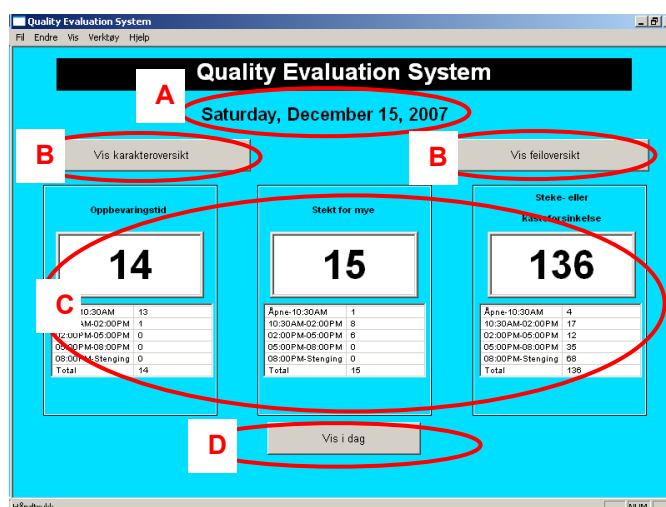


A. Datoen som vises for øyeblikket

B. Detaljerte oversikter for datoen

C. Totalt antall feil på datoen

D. Klikk for å gå tilbake til innværende dag

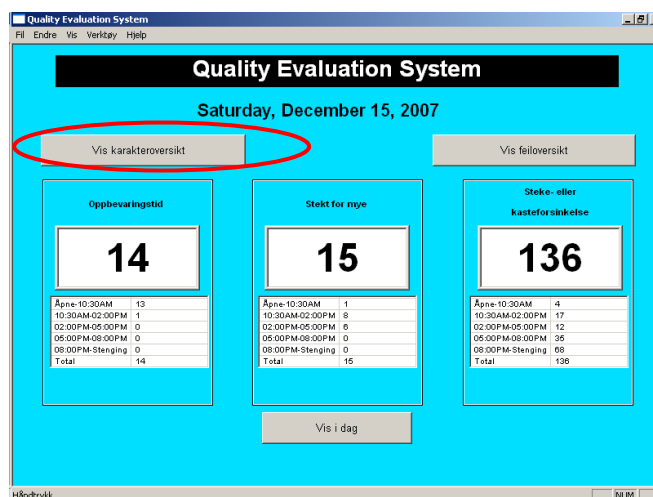


Hvordan bruker man prestasjonsoversiktene i QES™?

Du har tilgang til to prestasjonsoversikter:

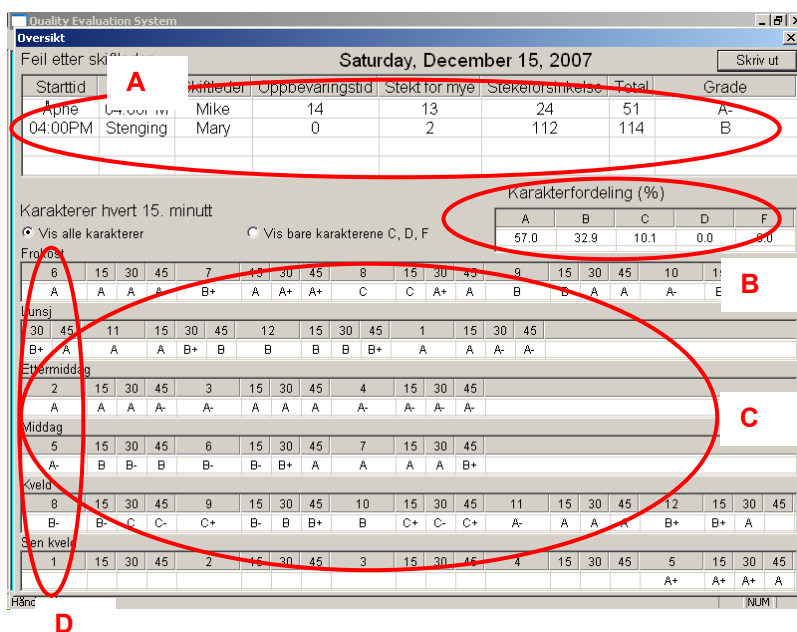
- Karakteroversikt
- Feiloversikt

Detaljerte QES™-rapporter – Karakteroversikter



Resultatene av karakteroversikten vises på fire forskjellige måter:

- **Skiftleder** – skiftkarakteren leveres til hver skiftleder (**A**)
- **% av tiden** restauranten lå på A/B/C/D/F (**B**)
- **15-minuttersperioder** (**C**)
- **Rushperioder** – frokost, lunsj, ettermiddag, middag, kveld og senkveld (**D**)





Klikk på **Vis bare C-, D- og F-karakterer** for enkelt å finne områder med forbedringspotensial og raskt se når på dagen restauranten kan forbedre produktkvaliteten.

Quality Evaluation System

Feil etter skiftleder

Saturday, December 15, 2007

Skriv ut

Starttid	Sluttid	Skiftleder	Oppbevaringstid	Stekt for mye	Stekteforsinkelstid	Total	Grade
Åpne	04:00PM	Mike	14	13	24	51	A-
04:00PM	Stenging	Mary	0	2	112	114	B

Karakterfordeling (%)

Karakterer hvert 15. minutt

☐ Vis alle karakterer ☒ Vis bare karakterene C, D, F

A	B	C	D	F
57.0	32.9	10.1	0.0	0.0

Frokost

6	15	30	45	7	15	30	45	8	15	30	45	9	15	30	45	10	15

Lunsj

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

Ettermiddag

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

Middag

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

Kveld

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

Sen kveld

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

Idsavbrutt, kontroller innstillinger og kabler. Trykk deretter på Ctrl+R for å prøve på nytt.

Detaljerte QES™-rapporter – Feiloversikter

Selv om du kanskje har en tendens til å se på karakteroversikten først, vil du kunne **forbedre kvaliteten raskere ved å fokusere på det totale antallet feiltyper og korrigere medarbeidernes atferd deretter.**

Quality Evaluation System

Feil Endre Vis Verktøy Hjelp

Quality Evaluation System

Saturday, December 15, 2007

Vis karakteroversikt

Vis feiloversikt

Oppbevaringstid

14

Åpne 10:30AM 13
10:30AM-02:00PM 1
02:00PM-05:00PM 0
05:00PM-08:00PM 0
08:00PM-Stenging 0
Total 14

Stekt for mye

15

Åpne 10:30AM 1
10:30AM-02:00PM 0
02:00PM-05:00PM 0
05:00PM-08:00PM 0
08:00PM-Stenging 0
Total 15

Stekte eller kaste-forsinkelstid

136

Åpne 10:30AM 4
10:30AM-02:00PM 17
02:00PM-05:00PM 12
05:00PM-08:00PM 35
08:00PM-Stenging 60
Total 136

Vis i dag

Idsavbrutt, kontroller innstillinger og kabler. Trykk deretter på Ctrl+R for å prøve på nytt.

Quality Evaluation System

Feil Endre Vis Verktøy Hjelp

Quality Evaluation System

Saturday, December 15, 2007

Feil etter DayPart

Oppbevaringstid

Stekt for mye

Stekte-forsinkelstid

Feil etter produkt

Produkt

Oppbevaringstid

Stekt for mye

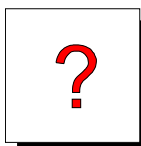
Stekte-forsinkelstid

Total

Idsavbrutt, kontroller innstillinger og kabler. Trykk deretter på Ctrl+R for å prøve på nytt.

Feiloversiktene viser hvor mange feil som har oppstått under hver type.

- I delen øverst til venstre finner du **Oppsummering (A)**.
- Tidligere dager enn datoen som for øyeblikket vises, vises til høyre for at man skal kunne oppdage **Trender (B)**.
- Detaljer for **produktet** vises for datoen som velges nederst til venstre (**C**).

DET ER DIN TUR – 19-25!

Svar under hvert spørsmål, og kontroller deretter svarene ved hjelp av svarnøkkelen.

19. Hvilken metode er lettest å bruke for å finne områder med forbedringspotensial for bestemte tider på dagen?

20. Kan du finne Marys karakter ved å bruke karakteroversikten på neste side?

21. Kan du se når restauranten falt ned på karakteren C, ved å bruke karakteroversikten på neste side?

22. Kan du se hvilken type feil som gir størst forbedringspotensial, ved å bruke feiloversikten på neste side?

23. Kan du se hvilke tre produkter som hadde stekeforsinkelser på over 20, ved å bruke feiloversikten på neste side?

24. Kan du finne ut hvor mange ganger oppbevaringstiden ble forlenget for egg, ved å bruke feiloversikten på neste side?

25. Kan du finne ut hvor mange ganger det ble stekt for mange TENDERCRISP®-er, ved å bruke feiloversikten på neste side?

Karakteroversikt: brukes for spørsmålene 21 og 22.

Quality Evaluation System

Oversikt

Feil etter skiftleder **Saturday, December 15, 2007** Skriv ut

Starttid	Sluttid	Skiftleder	Oppbevaringstid	Stekt for mye	Stekeforsinkelse	Total	Grade
Åpne	04:00PM	Mike	14	13	24	51	A-
04:00PM	Stenging	Mary	0	2	112	114	B

Karakterer hvert 15. minutt

☐ Vis alle karakterer ☒ Vis bare karakterene C, D, F

Karakterfordeling (%)

A	B	C	D	F
57.0	32.9	10.1	0.0	0.0

Frokost

6	15	30	45	7	15	30	45	8	15	30	45	9	15	30	45	10	15
								C	C								

Lunsj

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

Ettermiddag

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

Middag

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

Kveld

8	15	30	45	9	15	30	45	10	15	30	45	11	15	30	45	12	15	30	45
		C	C-	C+				C+	C-	C+									

Sen kveld

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

Tidsavbrutt. Kontroller innstillinger og kabler. Trykk deretter på Ctrl+R for å prøve på nytt.

NUM

Feiloversikt: brukes for spørsmålene 23–25.

Quality Evaluation System

Oversikt

Feil etter DayPart **Saturday, December 15, 2007** Skriv ut

Tid	Oppbevaringstid	Stekt for mye	Stekeforsinkel:
Åpne-10:30AM	13	1	4
10:30AM-02:00PM	1	8	17
02:00PM-05:00PM	0	6	12
05:00PM-08:00PM	0	0	35
08:00PM-Stenging	0	0	68
Total	14	15	136

Feilhistorikk

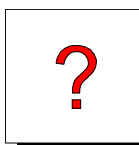
Dato	Oppbevaringstid	Stekt for mye	Stekeforsinkels
12/15/2007	14	15	136
12/14/2007	16	10	148
12/13/2007	5	32	101
12/12/2007	6	37	288
12/11/2007	12	77	45
12/10/2007	21	27	114
12/9/2007	13	59	267
12/8/2007	11	19	69
12/7/2007	7	40	89
12/6/2007			
12/5/2007	3	23	182
12/4/2007	14	32	180
12/3/2007			
12/2/2007	17	77	260
12/1/2007	4	18	140
11/30/2007	3	18	131
11/29/2007	2	47	163
11/28/2007	6	33	205
11/27/2007	10	28	131
11/26/2007	9	28	197
11/25/2007			
11/24/2007	14	38	209
11/23/2007	15	25	131
11/22/2007	2	47	37
11/21/2007	1	60	188
11/20/2007	5	43	89
11/19/2007			
11/18/2007			

Feil etter produkt

Produkt	Oppbevaringstid	Stekt for mye	Stekeforsinkelse	Total
Bisc	0	0	0	0
Saus	7	1	1	9
Bk Egg	6	0	1	7
Chili	0	0	0	0
Whpr	0	4	21	25
BunVh	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
Chk Wh	0	0	10	10
Veggie	0	0	0	0
Tender	0	1	27	28
Tcrisp	0	7	8	15
Angus	0	0	15	15
Chili	0	0	0	0

Tidsavbrutt. Kontroller innstillinger og kabler. Trykk deretter på Ctrl+R for å prøve på nytt.

NUM



DET ER DIN TUR – 26–29!

- 1) Les hver serie med medarbeidernes atferd nedenfor.
- 2) Finn ut om trinnene som er oppgitt for hver av dem, vil være et eksempel på riktige prosedyrer, eller om de vil medføre en uventet feil.
- 3) Hvis de vil medføre en feil, må du registrere hvilken type i Resultatboksen.

Situasjon: Blinkende rødt lys på kabinettet mens KITCHEN MINDER™ viser STEK 8 Whop, noe som viser at det finnes patties i kabinettet som er utløpt og bør erstattes.

Mulig atferd	Resultat
A. Trykk én gang på tidtakeren, så vil det blinkende røde lyset slutte å blinke og begynne å lyse konstant. B. Fjern og kast det utgåtte produktet. C. Plasser nystekte produkter i kabinettsporet. D. Trykk én gang på tidtakerknappen, så vil det røde lyset bli grønt.	26.
A. Medarbeideren fjerner og kaster produktet. B. Medarbeideren plasserer det nystekte produktet i kabinettet. C. Medarbeideren trykker to ganger på tidtakerknappen for å gjøre om det blinkende røde lyset til et grønt lys.	27.
A. Medarbeideren steker først det nye produktet og fører det til kabinettet. B. Medarbeideren plasserer produktet i et annet ledig kabinettspor for dette produktet og trykker på tidtakerknappen. Tidtakerlyset blir grønt. C. Deretter blir produktet fjernet og kastet. Tidtakerknappen trykkes inn én gang, og det rødblinkende lyset slås av.	28.

29. Hvilke utbedrende tiltak bør du treffe for å rette feilene i eksemplene ovenfor?

Svarnøkkel

1. 14.30–15.00
2. Vær oppmerksom på gjeldende salgstall og på hvordan restauranten utvikler seg for dagen (på linje med, over eller under prognosene).
3. Gi veiledning, og følg opp. Forklar at KITCHEN MINDER™ nå ber om mat i påvente av gjestene som vil komme i løpet av den neste halvtimesperioden.
4. Man bør aldri justere salgsnivået på grunn av en plutselig eller midlertidig endring i salget. Ettersom hendelsen allerede er i gang, vil det vanligvis være for sent å anslå hva behovet vil være. En justering av salget på denne måten vil ofte medføre flere wasteprodukter.
5. Ja, salgsnivået bør alltid justeres når differansen er på **5 % eller mer**.
6. Ikke aktuelt
7. Ikke aktuelt
8. Slik viser, redigerer eller oppretter du en Ignorer-fil
9. Foreslå for din overordnede at du kontakter en IT-kontaktperson eller ICCs teknisk kundestøtte for å få godkjenning til å slette Ignorer-filen.
10. Fordel produktmengden som trengs, på mer enn én panne, noe som vil bidra til å unngå at man går tom for produkter før man blir bedt om å steke mer i rolige perioder.
11. Slik angir du et minimumantall for fingermat som KITCHEN MINDER™ vil vise
12. Drøft svarene med din overordnede for å sikre at du forstår dette konseptet.
13. 0. Hvis du ikke setter dem til 0, vil dette produktet bare vises på KITCHEN MINDER™ det antall ganger som tilsvarer dette tallet.
14. Man må steke et produkt for ofte, klarer ikke å holde følge med KITCHEN MINDER™, må hele tiden vente på produkter i peakperioder, dårlig SOS. Sjekk forståelsen
15. 30; 30; Forlenget oppbevaringstid 6 poeng; Stekt for mye 3 poeng; Steke- eller kasteforsinkelse 2 poeng
16. På skiftlederens datamaskin
17. Fokuser på hvilke feil som oppstår, når de oppstår, og hva som kan gjøres for å redusere dem.
18. En muntlig beskjed om å steke mer enn KITCHEN MINDER™-skjermbildet anslår, på grunn av en ankommende buss eller en annen ikke-planlagt salgshendelse. Ja, dette er akseptabelt.
19. Velg Vis karakteroversikt, og bruk deretter funksjonen Vis bare karakterene C, D, F.
20. B
21. (08.00–08.30, 20.30–21.15, 22.15–23.00)
22. Steke-/kasteforsinkelse.
23. WHOPPER®-patties, burger-patties og CHICKEN TENDERS®
24. 6
25. 7
26. Korrekt fremgangsmåte
27. Oppbevaringstidsfeil. KITCHEN MINDER™ er ikke klar over at du kastet produktet, den sporer bare tidtakerlysets aktivitet.

28. Stekt for mye-feil KITCHEN MINDER™ kan ikke "vite" at medarbeideren hadde tenkt å kaste den utgåtte pannen når det nye produktet ble lagt til først. Derfor registrerte den to aktive panner frem til de utgåtte produktet (blinkende rødt lys) ble slått av.
29. Medarbeiderne må læres opp til **alltid først å respondere på kabinettets tidtakerlys og deretter håndtere produktet på riktig måte.**