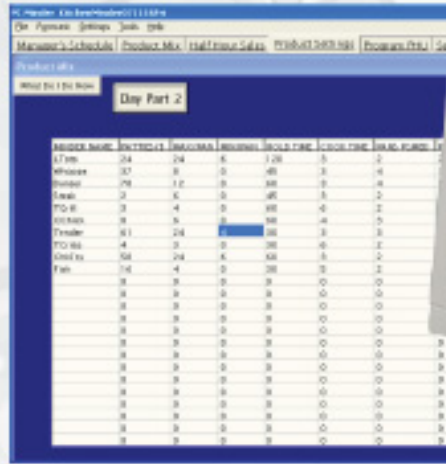


KITCHEN MINDER™

Eğitim Kılavuzu



The screenshot shows the Kitchen Minder software interface. At the top, there is a menu bar with options like 'Menu', 'Ingredients', 'Settings', 'Tools', and 'Help'. Below the menu bar, there is a section titled 'Menu' with a sub-section 'Day Part 2'. The main area displays a table with columns for 'Ingredient Name', 'Quantity', 'Unit', 'Recipe', 'Recipe Name', 'Recipe Price', and 'Recipe Cost'. The table lists various ingredients and their associated data.

Ingredient Name	Quantity	Unit	Recipe	Recipe Name	Recipe Price	Recipe Cost
AT 000	24	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 001	37	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 002	28	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 003	2	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 004	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 005	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 006	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 007	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 008	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 009	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 010	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 011	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 012	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 013	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 014	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 015	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 016	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 017	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 018	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 019	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 020	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 021	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 022	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 023	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 024	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 025	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 026	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 027	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 028	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 029	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 030	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 031	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 032	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 033	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 034	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 035	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 036	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 037	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 038	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 039	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 040	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 041	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 042	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 043	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 044	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 045	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 046	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 047	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 048	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 049	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25
AT 050	3	g	1.25	1.25	1.25	1.25



Orta Seviye -

Yönetim Kadrosu İçin



Adı:

Restoran:



NOT: Burada bulunan eğitim materyali, Burger King Corporation ("BKC") ile alt şirketlerinin ve BKC tarafından yazılı olarak yetki verilmiş diğer kişi ve kuruluşların kullanımı içindir. Buradaki materyaller, BKC yetkilisinin yazılı izni olmadan hiçbir şekilde kopyalanamaz, değiştirilemez veya dağıtılamaz.

TM ve © 2010 Burger King Corporation. Tüm Hakları Saklıdır

Giriş

Orta Seviye KITCHEN MINDER™ Eğitime hoş geldiniz.

KITCHEN MINDER™, tahmini satış ihtiyaçlarını optimum biçimde karşılamak için ürün kullanımınızı izleyen ve size kılavuzluk eden, kullanımı kolay bir parti pişirme aracıdır.

KITCHEN MINDER™ Sistemi, Ekibinizin Müşterileriniz için kaliteli sıcak yiyecekleri ve unutulmaz bir yemek deneyimini tutarlı biçimde sağlamasını mümkün kılar. Doğru şekilde kullanıldığında, atığı en aza indirir, etkinliği ve ürün verimini optimum hale getirir ve restoranınızın genel karlılığını daha iyi seviyelere getirmenize yardımcı olur.

Bu program, bir Baş Asistan veya Restoran Müdürü olarak sizin sorumluluğunuzu özetler ve KITCHEN MINDER™ SİSTEMİ içerisinde yer alan yazılımı açıklar.

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

Bu programın sonunda:

1. Doğruluk ve etkinliği azami seviyeye çıkarabilmek için KITCHEN MINDER™ Sistem ayarlarını izleyip düzenleyebileceksiniz.
2. Gıda kalitesini yükseltmek için QES™ Verilerini kullanabileceksiniz.
3. İleri seviyede sorun giderme işlemlerini yürütebileceksiniz.

Bu kursu başarıyla tamamlamak için, bu rehberli el çalışma kitabının yanı sıra, aşağıdakilere de ihtiyacınız olacak:

- **KITCHEN MINDER™ Ekipman Önem Kılavuzu (EEG)**
- Tam fonksiyonel bir KITCHEN MINDER™ Sistemi

Program süresince, konuları anlama düzeyinizi ve beceri uygulamalarınızı kontrol etmek için, bölüm alıştırmalarını ve uygulamalı faaliyetleri tamamlamalısınız. 32. sayfadaki cevap anahtarını kullanarak cevaplarınızın doğruluğunu kontrol edin. En iyi sonuçlar için, KITCHEN MINDER™ Sisteminizi kullanarak verilen talimatları adım adım izleyin.

Ek yardıma ihtiyacınız olduğunda, Denetleyiciniz ya da Restoran Eğitmeniniz size yardımcı olabilir.

Parti Pişirme

Parti pişirme nedir?

Bu, pişirme verimliliğini azami seviyeye çıkarmak, atıkları azaltmak ve ürün kalitesiyle servis süresini geliştirmek için ürünü gruplar ya da partiler halinde pişirme sürecidir. Parti pişirme, Müşteriler geldiği zaman yiyeceklerin hazır olduğundan emin olmanızı sağlar çünkü müşteriler *gelmeden önce* gereken miktarda ürün pişirmenize olanak verir.

Parti pişirme ile KITCHEN MINDER™ arasındaki bağlantı nedir?

KITCHEN MINDER™ seçilen bir satış ve ürün karması tahminine dayanarak PHU'ya yüklenen ürün miktarına göre pişirme gereksinimini hesaplar ve ardından belirlenen süre içerisinde her bir ürün için pişirilmesi gereken “parti” görüntüler. Bu nedenle PHU zaman panolarını doğru şekilde kullanmak ve KITCHEN MINDER™ talimatlarını takip etmek konusunda Ekip Üyelerine eğitim verilmesi gerekmektedir.

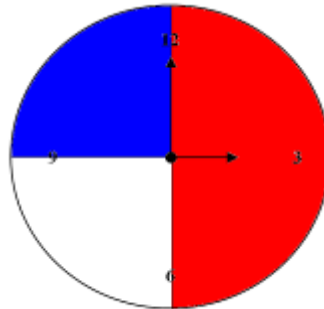
Ürün Durumu: DOLU > 10:40	
> Cook	08 Whop
Cook	03 Fish
Cook	12 Burger
L 1 1/2 S. 30 + 000DP 2 Bud Kpl	



KITCHEN MINDER™ Sistemiyle, **yarım saatlik bir süre için gerekli olan ürün, daima bu yarım saatlik süre başlamadan 15 dakika önce talep edilir.** Ekran, önümüzdeki yarım saatlik süre için her saati geçen 15. ve 45. dakikalarda değişir.

Örnek:

Saat 14:45 iken, KITCHEN MINDER™ 15.00 ile 15.30 saatleri arasında gerekecek olan ürünleri hesaplar.



Benim görevim nedir?

Sizin sorumluluğunuz, geçerli satışlardan haberdar olmak ve restoranın o gün için nasıl bir eğilim gösterdiğini bilmektir (belirlenen satış hedefi kadar mı, bunun üzerinde mi yoksa altında mı), böylece proaktif davranabilirsiniz.

Saatlik satış hedef sayfaları bu zamanlarda değişeceği için, saat başlarına ve buçuklara 15 dakika kala kişisel katılım ve takip çok önemlidir.

- Ekip Üyelerinin PHU zaman panosu ışıkları ve KITCHEN MINDER™ tarafından belirtilen miktarlarda gıda pişirdiğinden emin olun.
- Sisteme güvenin; bu sistem sizin hedeflerinizden önce harekete geçmektedir. Yarım saatlik satış tahminlerinizi inceleyin ve gün içerisinde belirgin düşüşler ya da artışlar olacağı tahmin edildiğinde, Ekibinizi buna göre yönetmeye hazır olun.

PC Minder KitchenMinder071125Sun

Dsy Tahmin Ayarlar Aletler Yrdm

Müdürün Programı Ürün Karması Yarım Saatlik Satış Ürün Ayarları Program PHU Kitchen Minder'a Gönder

Yarım Saat Satış

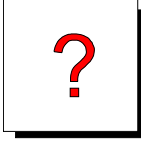
Ne Biliyorum

Gündüz 1 Satış **TL 277** Gündüz 2/3 Satış **1657** Toplam Gündüz Satış **1934**

DP	YRM. SAAT. ZMN. ARLK.	SATIŞ	DP	YRM. SAAT. ZMN. ARLK.	SATIŞ
	05:00 to 05:30	0		17:00 to 17:30	110
	05:30 to 06:00	0		17:30 to 18:00	118
	06:00 to 06:30	0		18:00 to 18:30	95
	06:30 to 07:00	0		18:30 to 19:00	47
	07:00 to 07:30	8		19:00 to 19:30	6
	07:30 to 08:00	8		19:30 to 20:00	55
	08:00 to 08:30	24		20:00 to 20:30	28
	08:30 to 09:00	30		20:30 to 21:00	49
	09:00 to 09:30	43		21:00 to 21:30	29
	09:30 to 10:00	112		21:30 to 22:00	27
	10:00 to 10:30	52		22:00 to 22:30	19
DP	10:30 to 11:00	18		22:30 to 23:00	0
	11:00 to 11:30	57		23:00 to 23:30	0
	11:30 to 12:00	71		23:30 to 00:00	0
	12:00 to 12:30	139		00:00 to 00:30	0
	12:30 to 13:00	103		00:30 to 01:00	0
	13:00 to 13:30	140		01:00 to 01:30	0
	13:30 to 14:00	155		01:30 to 02:00	0
	14:00 to 14:30	78		02:00 to 02:30	0
	14:30 to 15:00	60		02:30 to 03:00	0
	15:00 to 15:30	56		03:00 to 03:30	0
	15:30 to 16:00	53		03:30 to 04:00	0
	16:00 to 16:30	45		04:00 to 04:30	0
	16:30 to 17:00	99		04:30 to 05:00	0

Yzdr

Saat 14.00'te satışlarda görülecek olan belirgin düşüşe dikkat edin. KITCHEN MINDER™ saat 13.45'te daha az ürün gerektiğini belirtmeye başlayacaktır. Eğer bir ürün için bir kaptan daha fazlası PHU'da bulunuyorsa ve KITCHEN MINDER™ saat 13.45'ten hemen önce daha fazla ürün hazırlanması gerektiğini gösteriyorsa, Ekibinize bu talimatı yerine getirmeden önce saat 13.45'e kadar beklemelerini söyleyin. KITCHEN MINDER™, daha durgun geçen yarım saatlik süreyi gösterdiğinde, bu ürün ekrandan otomatik olarak silinebilir.

**ŞİMDİ SIRA SİZDE 1 - 3!**

Aşağıdaki bütün sorulara cevap verin, ardından Cevap Anahtarını kullanarak cevaplarınızı kontrol edin.

1. Saat 14:20. KITCHEN MİNDER™ şu anda hangi saatlik süre için gereken ürün miktarını hesaplıyor?

2. Saat sabah 10. KITCHEN MİNDER™ pişirme bilgisinin yanı sıra, başka hangi faktörleri göz önünde bulundurmalısınız?

3. Saat 17:15. KITCHEN MİNDER™ Ekibinizi daha fazla ürün pişirmeleri için yönlendiriyor. Restoranda hiç Müşteri yok ve Ekibiniz Sistemi izlemekte isteksiz. Ne yapmalısınız?

Günlük Tahmin Doğrulama

Neden günlük tahmini kontrol etmem gerekiyor?

Müşteriler için yeterli yiyeceğin hazırda bulundurulmasının önemli olmasının yanı sıra, doğru TÜRDE yiyeceğin ya da başka bir deyişle doğru ÜRÜN KARMASININ hazırda bulundurulması da aynı derecede önemlidir.

Açılıştan Sorumlu Olan Müdürünüz bir önceki haftanın aynı gününe göre satış tahminlerini belirlemelidir ancak bir önceki haftanın aynı gününün geçerli olmayabileceği zamanlar olabilir (okul tatilleri, yeni ürün tanıtımları, kupon dağıtımları veya sınırlı süreli promosyon etkinlikleri). Bu tür durumlarda, ürün karma düzenlemeleri gerekli olabilir.

Benim görevim nedir?

Siz, KITCHEN MINDER™'in mevcut olan en doğru ürün karma bilgisini kullandığından emin olmakla sorumlusunuz.

- Bir önceki haftanın aynı gününden başka bir günden faydalanmanın uygun olup olmayacağına karar verin.
- Bu kararı vermeden önce, restorana gittiğinizde, Açılıştan Sorumlu Müdürün sorumluluklarını izleyin:
 - Geçen haftanın aynı günü seçilen Açılıştan Sorumlu Müdürü doğrulayın.
 - Açılıştan Sorumlu Müdürün satışları Komut İstasyonu'na gönderdiğini ve önünüzdeki ½ saatlik satışlardan haberdar olduğunu onaylayın.
 - Her yarım saatte bir gerçek satışları kontrol edin ve bu bilgiyi Komut İstasyonu'nda tahmini satışların yanına kaydedin.

Seçilen tahmini nasıl görüntüleyebilirim?

KITCHEN MINDER™'da kullanılan tahmini görüntülemek için

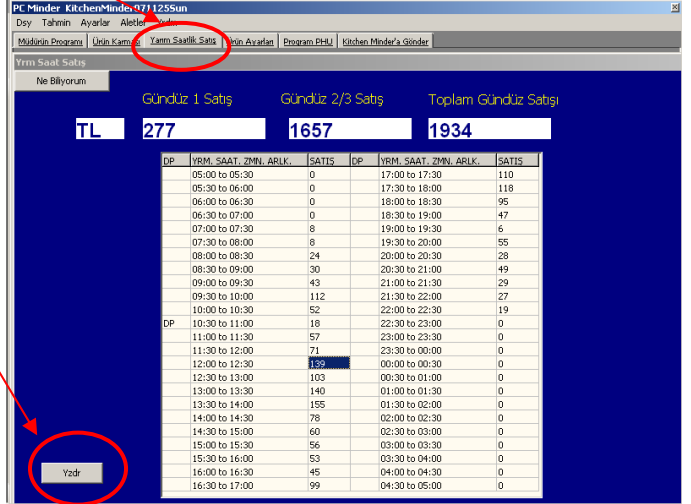
1. “Menü” tuşunu seçin
2. Kullanılan tahmin tarihi gösterilecektir
3. Menüden çıkmak için “Ürün Durumu” tuşunu seçin



½ saatlik satış hedeflerini nasıl görüntüleyebilirim?

PC MINDER™'da ½ saatlik satış hedeflerini görüntüleyin.

1. PC MINDER™'ı açın
2. Not - Yüklenen son tahmin gösterilir
3. Yarım Saatlik Satış sekmesini seçin
4. ½ Saatlik Satış Seviyeleri görüntülenir
5. Opsiyonel: Komut İstasyonu için çıktı almak için "Yazdır" düğmesini seçin
6. Günlük Satışlar, "Satış Seviyesi" özelliği kullanılarak KITCHEN MINDER™ üzerinde düzenlenmelidir

**Bir ürün karma düzenlemesinin gerekli olup olmadığına nasıl karar verebilirim?**

Aşağıdakileri düşünün:

- Tahmin gününde gerçekleşmeyen ancak bugün gerçekleşen herhangi bir olay oldu mu?
- Tahmin gününde gerçekleşen ancak bugün gerçekleşmeyecek olan herhangi bir olay var mı?
- Eğer varsa, bu durum bugün satacağınız ürün türleriyle geçen hafta satılanlar arasında belirgin bir fark yaratır mı?

Eğer yaratırsa, bugün beklenen oranda satışın görüldüğü başka bir gün var mı?

Gerekli olduğu takdirde ürün karması düzenlemelerini nasıl yapabilirim?

Tahmin düzenlemenin en çok tercih edilen ve en doğru yolu, bugün olmasını beklediğiniz satışlara en yakın satışın görüldüğü, geçmiş bir günden faydalanmaktır. Bu tahmini KITCHEN MINDER™'a gönderdikten sonra, gerekli olduğu takdirde “Satış Seviyesi” tuşunu kullanarak tahminin satış miktarını düzenleyebilirsiniz.

Ancak bugünü başka bir tahmin tarihinden ayıran bir olay gerçekleşiyorsa, doğrudan PC MINDER™ yazılımı içerisinde belirli bir ürün karma numarası ayarlamamız gerekebilir. Bu işlemi gerçekleştirmek için gerekli olan talimatlar, KITCHEN MINDER™ EEG'nin “Değiştir” bölümünde bulunabilir.

Satış Seviyesini Ayarlamak**Satış seviyesini de ayarlamam gerekiyor mu?**

Bu, durumunuza bağlıdır. Kullanımdaki satış tahminini ayarlamak için iki sebep olabilir:

1. Ürün karmasını ayarlayıp, o gün beklenen satışları yansıtmak üzere satış seviyesini değiştirmeniz gerektiğini fark etmişsinizdir.



Yemek periyodunun sonunda, gerçek satışları KITCHEN MINDER™ Sistemi içerisindeki tahmini satışlarla karşılaştırırsınız. Aradaki fark **%5 veya daha fazlaysa** günün geri kalanında KITCHEN MINDER™'ın doğruluğunu yükseltmek amacıyla satış seviyesi düzenlenmelidir.

Satış seviyesi ayarlanmadan önce, hatırlanması gereken **iki önemli nokta** vardır:

1. Satış seviyesinin **KITCHEN MINDER™ içerisinde düzenlenmesi tercih edilir** çünkü bu şekilde ürün karması istenen yüzdelik oranda ayarlanabilir.
2. Satış seviyesi düzenlemeleri, **asla satışlardaki ani ya da geçici bir değişikliğe göre yapılmamalıdır**. (örn. otobüsten inenlerin veya okuldan çıkanların gelişi). Satış seviyesi düzenlemeleri daima gerçek satış verileriyle desteklenen satış trendi değişikliklerine göre yapılmalıdır.

KITCHEN MINDER™'daki satış hedeflerini nasıl ayarlayabilirim ?

1. “Ürün Durumu” ekranındayken, “Satış Seviyesi” tuşunu seçin.
2. Satış üzerinde %5'lik artışlarla değişiklikler yapmak için “Yukarı/Aşağı Ok” tuşlarını kullanın. ½ saatlik satışların miktarının değişebileceğini göz önünde bulundurun.
3. Değişikliğinizi kilitlemek için “Seç” tuşuna basın.

> Ürün Durumu: DOLU > 10:40			
> Cook	08	Whop	
Cook	03	Fish	
Cook	12	Burger	
L 1 1/2 S. 30 + 000 DP 2 Bud Kpl			

ŞİMDİ SIRA SİZDE 4-5!

?

Aşağıdaki bütün sorulara cevap verin, ardından Cevap Anahtarını kullanarak cevaplarınızı kontrol edin.

4. Bir otobüs geldiğinde KITCHEN MINDER™ içerisindeki tahmini satış seviyesi ayarlanmalı mı? Neden yapılmalı veya neden yapılmamalı?

5. Eğer satışlar son iki saat içerisinde %10 satış gösterdiyse, KITCHEN MINDER™ üzerinde Satış Seviyesi değişiklikleri yapılmalı mı? Neden yapılmalı veya neden yapılmamalı?

“Özel Gün” Tahminleri

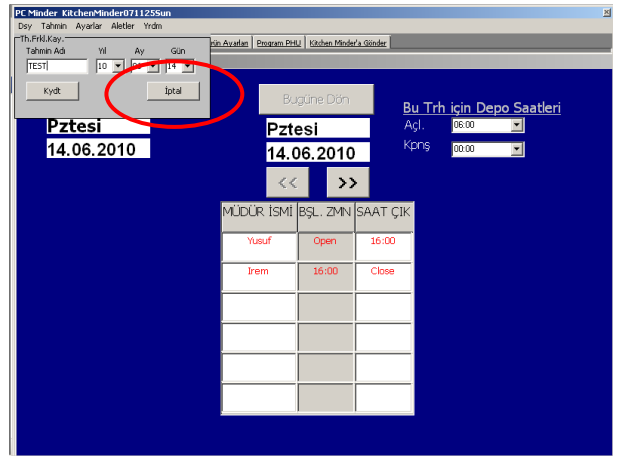
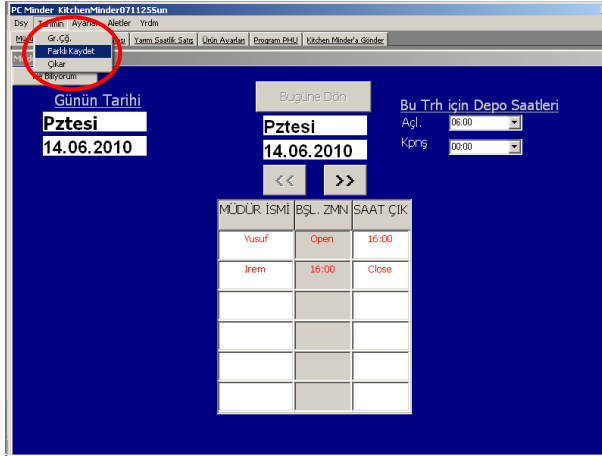
Bir günü “Özel Gün” yapan şey nedir?

Bunlar, satışlarda ve ürün karmasında veya her ikisinde birden beklenmedik değişikliklere yol açan günlerdir. Bu tür değişikliklerin sebebi tatiller, otomobil gösterileri, futbol maçları vb. gibi etkinlikler olabilir.

- Özel Günler sınırlı bir sayıda tutulmalıdır çünkü ayın 31 günü boyunca karşımıza çıkabilirler.
- Özel gün tahminleri saklanabilir ve gerektiğinde geri çağırılabilir ancak **90 günden daha fazla süre için saklanmamalıdır** çünkü menü öğeleri ve ürün karması sık sık değişmektedir.

“Özel Gün” tahminlerini nasıl kaydedebilirim?

Daha sonra kullanmak üzere bir “Özel Gün”ü kaydetmek için, öncelikle bu tahmini belirlemeli ve bunu PC MINDER™ Programına yüklemelisiniz.

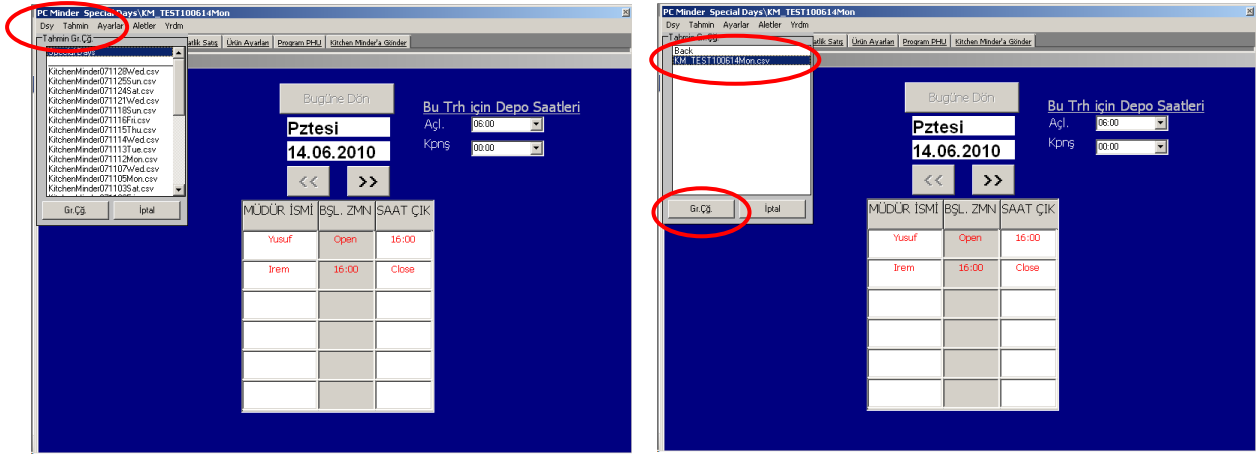


1. Kaydetmek istediğiniz tahminin PC MINDER™'a yüklenmiş olduğundan emin olun. “Menü” panosundan “Tahmin”i seçin ve ardından “Farklı Kaydet”i seçin.

2. Saklanan dosya için seçilen ismi ve tarihi girin ve ardından “Kaydet” düğmesini seçin. “Özel Gün” tahminini kaydetmeye hazırsanız, “Evet”i seçin.

“Özel Gün” tahminlerini nasıl geri çağırabilirim?

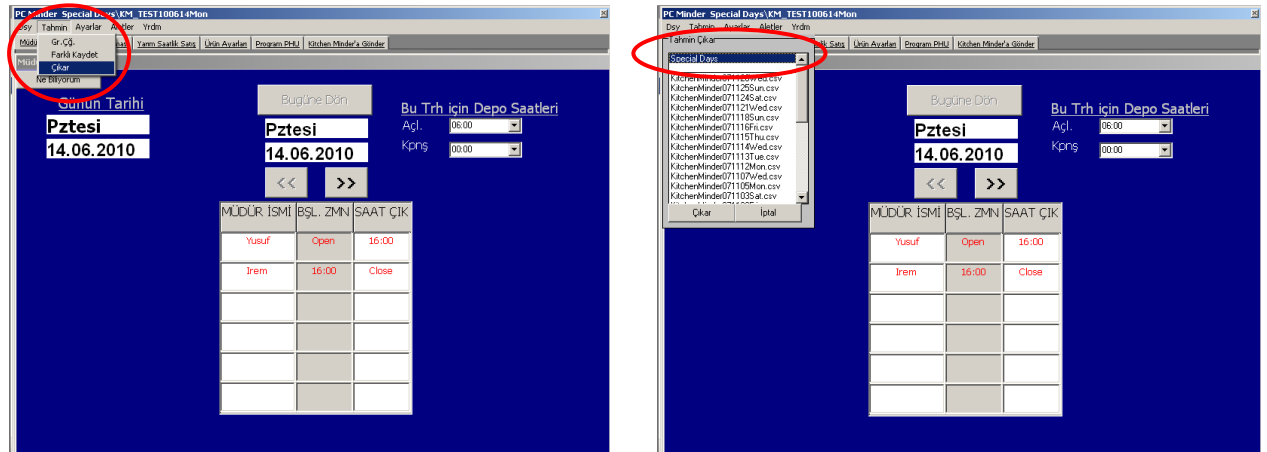
Bir “Özel Gün” tahminini geri çağırmak için:



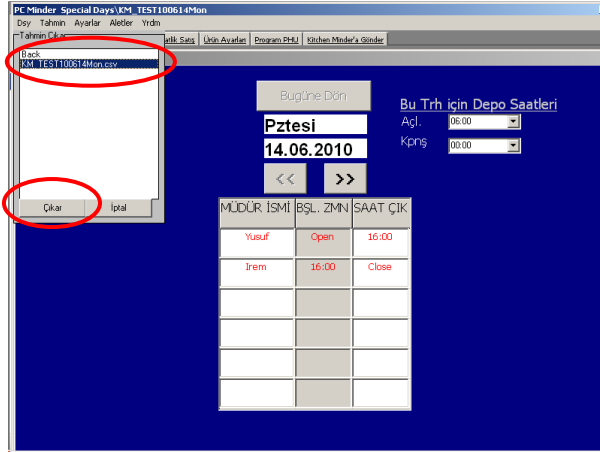
1. “Menü” panosundan “Tahmin”i seçin, “Özel Günler”i seçin, “Geri Çağır” düğmesini seçin, Özel Günü seçin ve “Geri Çağır”ı seçin.
2. Şifre girmeniz gerekiyorsa, admin kelimesini girin. Tercih edilen “Özel Gün”ü seçin ve ardından “Geri Çağır”ı tıklayın.

“Özel Gün” tahminlerini nasıl silebilirim?

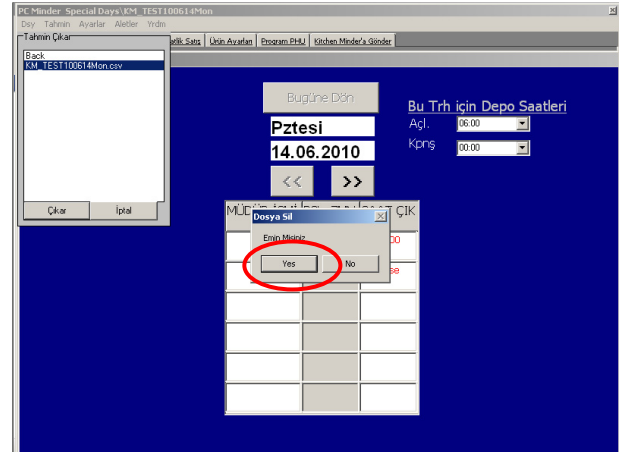
Bir “Özel Gün” tahminini silmek için:



1. “Tahmin”i seçin, ardından “Kaldır”ı seçin.
2. “Özel Günler”i çift tıklayın.



3. Silmek istediğiniz tahmini vurgulayın ve “Kaldır”ı seçin.



4. Tahmini silmek için “Evet”i seçin.



ŞİMDİ SIRA SİZDE 6!

KITCHEN MINDER™ SİSTEMİNİ kullanarak aşağıdaki uygulamalı alıştırmaları tamamlayın.

KITCHEN MINDER™'ınızı kullanarak:

- Bir “Özel Gün” tahmini yaratın ve [isminiz] olarak kaydedin. Ekrandan çıkın.
- [İsminiz] tahmininizi geri çağırın.
- [İsminiz] tahmininizi silin.

Ekipman Önem Kılavuzunu Kullanmak (EEG)

KITCHEN MINDER™ EEG nedir?

EEG, KITCHEN MINDER™ Sistemini kullanmak için adım adım ilerleyen bir referans kılavuzudur. KITCHEN MINDER™ Sisteminizin doğru şekilde çalıştığına karar vermenize yardımcı olur ve gerekli olduğu takdirde sorun giderme ve düzenlemeler konusunda rehberlik sağlar.

EEG'de 3 bölüm bulunmaktadır:

1. KONTROL EDİN
2. DEĞİŞTİRİN PC MINDER™
3. DÜZENLEYİN

Benim görevim nedir?

Sizin sorumluluğunuz KITCHEN MINDER™ Sisteminin tam randımanla çalıştığından emin olmaktır. Bütün Müdürlerin Sisteme girildiğini ve Müdürler restorana geldikçe ya da restorandan ayrıldıkça düzenlemeler yapıldığını doğrulamakla yükümlüsünüz.

EEG'yi kullanırken (gerekli olduğu takdirde):

- Restoranınızın çalışma saatlerini düzenleyebilirsiniz.
- KITCHEN MINDER™'a yeni ürünler ekleyebilir ve görüntülenen ürünlerin isimlerini değiştirebilirsiniz.
- Özel ürün karma numaralarını düzenleyebilirsiniz.
- Günlük olarak ya da ½ saatlik periyotlar için satışları düzenleyebilirsiniz.
- Kap başına maksimum ya da minimum ürün miktarını, tutma süresini ve pişirme süresinin miktarını değiştirebilirsiniz.
- PHU içerisindeki ürünlerin yerlerini değiştirebilirsiniz.



Kesin çalışma saatleri bilgisi, KITCHEN MINDER™ Sisteminin düzgün çalışması için çok önemlidir.

24 saat açık restoranlar için:

- Kahvaltı menüsü öğeleri servis eden restoranlar, açılış/kapanış saatlerini kahvaltı öğeleri servis ettikleri zamana göre ayarlamalıdır.
- Kahvaltı menüsü öğeleri servis etmeyen restoranlar, açılış ve kapanış saatleri sabah 5'e ayarlamalıdır.

ŞİMDİ SIRA SİZDE 7!



EEG ve KITCHEN MİNDER™ SİSTEMİ'nizi kullanarak aşağıdaki uygulamalı alıştırmaları tamamlayın.

Aşağıdaki işlemleri gerçekleştirmek için EEG'nizdeki adımları takip edin:

- Restoranınızın çalışma saatlerini düzenleyin.
- Ürün ismini değiştirin
- Günlük olarak ya da ½ saatlik periyotlar için satışları düzenleyin.
- Kap başına maksimum ve minimum ürün miktarını değiştirin
- Yeni ürün ekleyin

Bu işlem süresince, KITCHEN MİNDER™ Sistemine DEĞİŞİKLİKLERİNİZİ KAYDETMEYİN çünkü bu işlem, gerçek restoran ayarlarını değiştirecektir.

PC MİNDER™ Yok Sayma Dosyasını Kullanmak

Yok Sayma Dosyasının amacı nedir?

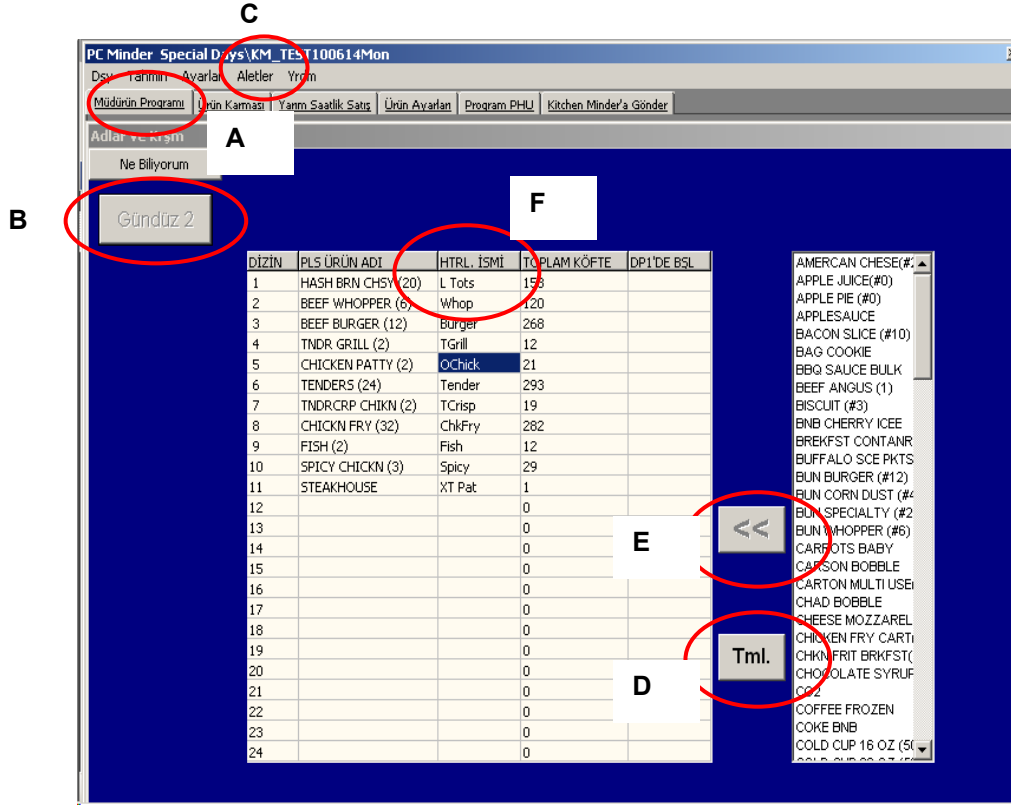
Yok Sayma Dosyası, PC MİNDER™ Programı tarafından, **PHU kabı içerisinde yer almayan ya da opsiyonel bir FLEXI-TIMER™ tarafından takip edilmeyen ürünleri gizlemek için kullanılır.**

- Kurulum esnasında, ürünler, Gün Bölümü 1 (kahvaltı) veya Gün Bölümü 2 (normal menü) içerisine yüklenmiş olan ilk POS dosyasında göz ardı edilir, dosyaya eklenir veya dosyada yeri değiştirilir.
- Yok Sayma Dosyalarıyla çalışırken, normal menü öğeleri için Gün Bölümü 2'yi kullanmalısınız çünkü Gün Bölümleri arasında bu amaçla kullanılan bir Gün Bölümü 3 işlevi bulunmamaktadır.
- Yeni ürünler eklendiği zaman, kullanıcının ürünü "PLS Ürün Adı" sütununa eklemek yerine yanlışlıkla Yok Sayma Dosyasına yerleştirdiği sık sık görülmektedir. Bir tahmin yüklendikten sonra, beyaz kutuda bir ürün görüntülendiğinde "Yok say" seçildiği zaman, ürün otomatik olarak Yok Sayma Dosyasına yerleştirilir.

Yok Sayma Dosyasına erişerek yapabilecekleriniz:

- Yok Sayma Dosyasının İçeriğini Görüntülemek
- Yok Sayma Dosyasının İçeriğini Düzenlemek
- Yeni bir Yok Sayma Dosyası oluşturmak

Yok Sayma Dosyasını nasıl görüntüleyebilirim veya düzenleyebilirim?



Yok Sayma Dosyasının İçeriğini Görüntüleme Aşamaları:

- 1) Ürün karma düğmesini tıklatın (A)
- 2) Uygun Gün Bölümünü seçmek için "Gün Bölümü" düğmesini tıklatın. Kahvaltı zamanı periyodu için Yok Sayma Dosyasını görüntülemek üzere Gün Bölümü 1'i seçin veya normal menü zamanı periyodu için Yok Sayma Dosyasını görüntülemek üzere Gün Bölümü 2'yi seçin. (B)
- 3) "Menü" panosundan "Araçlar"ı seçin (C)
- 4) "Yok Sayma Dosyasını Düzenle"yi seçin
- 5) İşiniz bittiğinde, "Tamam"ı seçin (D)
- 6) Başka bir Gün Bölümünü görüntülemek için 2. – 5. adımları tekrar edin.

Yok Sayma Dosyasını Düzenleme Aşamaları:

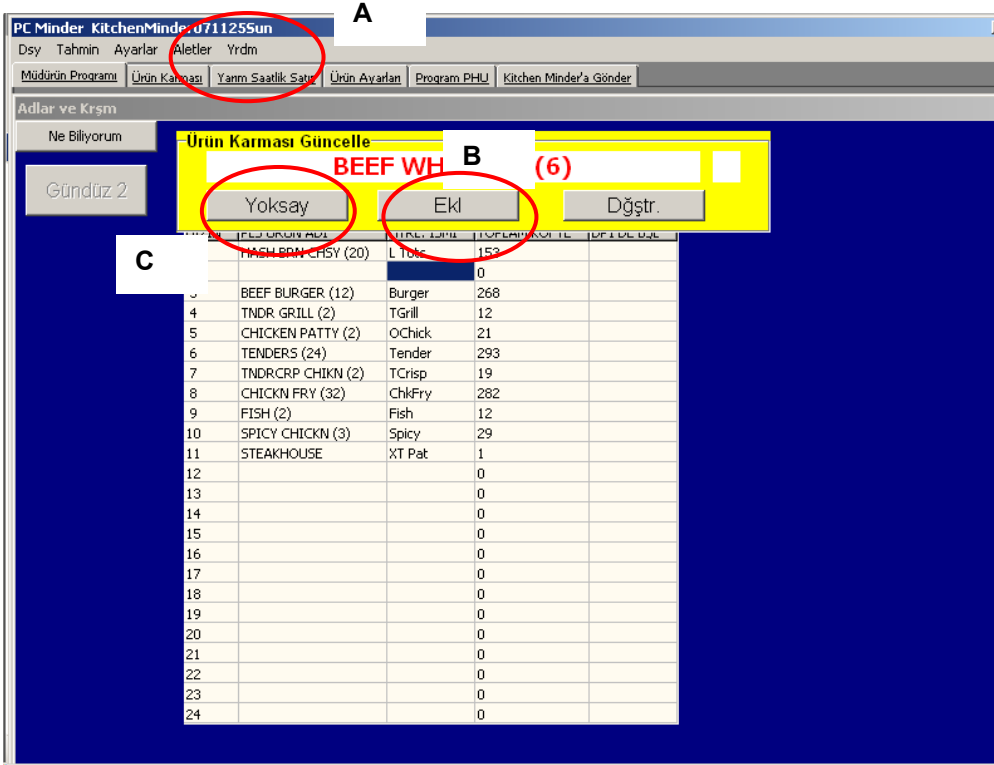
- 1) Yok Sayma Dosyasının İçeriğini Görüntülemenin 1.-4. adımlarını tekrarlayın
- 2) Yok Sayma Dosyasından kaldırmak istediğiniz ürünü vurgulayın
- 3) Ürünü Yok Sayma Dosyasından alıp Ürün Karma bölümünün (E) veri bölümüne taşımak için "<<" sembolünü taşıyan kutuyu tıklatın.
- 4) Gerekli olduğu takdirde "HATIRLATICI İSMİ" sütununu düzenleyin (F)
- 5) Ürün Ayarları bölümünde (EEG, sayfa 4 – F) ürün ayarını düzenleyin
- 6) Ürünü uygun PHU konumuna ve Gün Bölümüne yerleştirin (EEG, sayfa 4 – G)

Neden yeni bir Yok Sayma Dosyası oluşturmaliyim?

Eğer bir yanlışlık yaptıysanız, baştan başlamak için yeni bir Yok Sayma Dosyası oluşturabilirsiniz.



Yok Sayma Dosyasını YALNIZCA bir BT görevlisinden veya bir ICC Teknik Destek Personelinden bu yönde talimat aldıysanız silin.



Mevcut Yok Sayma Dosyasını Silme

Aşamaları:

- 1) Ürün Karma bölümündeki "Menü" panosundan "Araçlar"ı seçin (A)
- 2) "Yok Sayma Dosyasını Sil"i seçin
- 3) Onaylamak için açılır pencerede "EVET"i seçin

Yeni Bir Yok Sayma Dosyası Oluşturma

Aşamaları:

- 1) Yeni bir Yok Sayma Dosyası yükleyin
- 2) PHU içerisinde YER ALAN veya opsiyonel FLEXI-TIMER™ tarafından takip edilen öğeler için "Ekle"yi seçin (B)
- 3) PHU içerisinde YER ALMAYAN veya opsiyonel FLEXI-TIMER™ tarafından takip edilmeyen, kırmızıyla gösterilmiş bütün öğeler için "Yok say"ı seçin. Bu ürünler yeni bir Yok Sayma Dosyası içerisinde yer alacaktır (C)

ŞİMDİ SIRA SİZDE 8-9!

Aşağıdaki bütün sorulara cevap verin, ardından Cevap Anahtarını kullanarak cevaplarınızı kontrol edin.

8. Yok Sayma Dosyasına neden erişmeniz gerekebilir?

9. Müdürünüz bir Yok Sayma Dosyasını silmenizi istedi. Ne yapmalısınız?

KITCHEN MINDER™'in Performansını Maksimum Hale Getirmek

Benim görevim nedir?

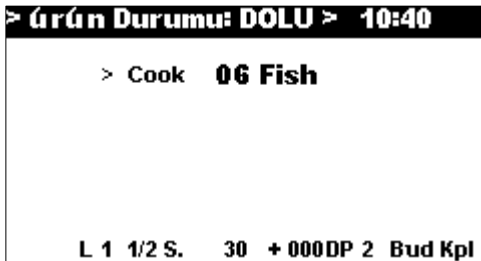
Siz, KITCHEN MINDER™ Sisteminin performansını maksimum hale getirmek üzere, gerekli olduğu takdirde kontrolü size verecek olan ayarları düzenleyebilme becerisine sahipsiniz. Verimli olmak için, ekibinizin KITCHEN MINDER™'a verdiği yanıtları izlerken dikkatli olmalısınız ve gereken en kısa sürede harekete geçmelisiniz.

Kap başına Maksimum ayarını neden düzenlemem gerekebilir?

Kap başına Maksimum ayarını düzenlemek, sistemi restoranınızın ihtiyaçlarına göre özelleştirmenin en önemli yollarından biridir. Bu ayar, daha fazla ürün pişirmesi istenmeden önce ürünlerin bitmesiyle karşı karşıya gelen pek çok yeni KITCHEN MINDER™ Sistemi kullanıcısı için ortak bir ilgi alanı oluşturacaktır.

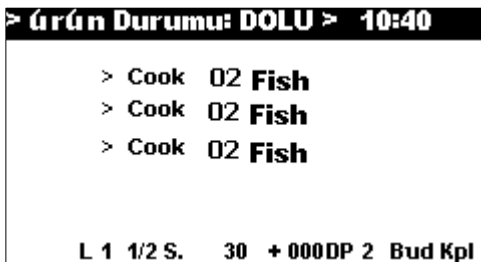
KITCHEN MINDER™ doğrudan PHU zaman panolarına bağlıdır. Bir zaman panosu ışığı bir Ekip Üyesi tarafından söndürüldüğü zaman, KITCHEN MINDER™ ürünün bittiğini bilir ve Ekip Üyesine daha fazla pişirmesi için talimat verir. Yarım saatlik bir periyot için gerekli olan ürün miktarı bir kap veya daha azsa, KITCHEN MINDER™ Ekip Üyesine daha fazla pişirme talimatı vermeden önce ürün azaltılmalıdır. Bu durum bazen Ekip Üyesinin bir sonraki sipariş için yeterince yiyecek bulunduramamasına neden olabilir.

PC MINDER™ Programındaki Kap Başına Maksimum ayarını düşürerek, bir kaptan daha fazlası için ihtiyaç duyulan ürün miktarını dağıtacaksınız. Bu durumda, değiştirilmiş ürünler hazırlanırken, diğer kaplarda kalan ürünler olacak.



Bu noktada KITCHEN MINDER™ bir kap (bir hat) için pişirilecek olan altı balık eti gerektiğini belirtiyor.

Eğer satışlar bir seferde altı parçanın gerektiğini gösteriyorsa, kap başına Maksimum balık miktarı ikiye getirildiğinde, ürün üç kaba bölünecektir.



KITCHEN MINDER™ 2 Balık, 2 Balık ve 2 Balık şeklinde mesajlar görüntüleyerek toplam 6 parça balık eti isteyecektir.

Kap başına Maksimum ayarını düzenleyip düzenlemem gerektiğine nasıl karar vereceğim?

Bu düzenlemeyi yapmak için göz önünde bulundurulması gereken 3 ana etken bulunmaktadır:

1. Mevcut kapların sayısını göz önünde bulundurun. Ayarı çok fazla düşürmek, yoğunluğun yüksek olduğu zaman periyotlarında kapasite sorunlarına neden olabilir.
2. Ekip Üyesinin zaman panosunu kullanımını yakından takip edin. Kap Başına Maksimum ayarında düzenlemeler yapmadan önce, Ekip Üyelerinin zaman panosu ışıklarını kapatarak boşalan kaplara derhal müdahale ettiğinden emin olun. Ayrıca ürün kaptan öncelikle yeşil ışıkla servis edilmelidir. Ürünü kaptan alırken sarı ışık kullanılması, ürünün bitmesine neden olabilir.
3. Sabırlı olun. Restoranınız/restoranlarınız için optimum ayarlara karar vermek birkaç gün alabilir.

Kap başına Minimum ayarını neden düzenlemeliyim?

Kap başına Minimum ayarı, KITCHEN MINDER™'in görüntüleyeceği “çoklu ürünler”de minimum bir miktar oluşturmanıza yardımcı olmaktadır. Bu ayar, KITCHEN MINDER™'in CHICKEN TENDERS® gibi çoklu miktarlarda satılan öğelerin tekli üniteleri için pişirme talimatları vermesine engel olur.

Değişiklik KITCHEN MINDER™'a gönderildiği zaman, artık seçilen “MİN/KAP” ayarından daha az miktarda ürün pişirilmesi gerektiğini görüntülemeyecektir. Ayrıca seçilen sayının katlarında (Örneğin 4, 8 ve 12) pişirme talimatları görüntüleyecektir.



Çoklu sayılarda satılmayan bütün öğelerin 0 olarak ayarlanması çok önemlidir!

Aksi takdirde, bu ürün sadece bu rakamın katları olan miktarlarda pişirilecektir. Örneğin, Kap Başına Minimum Burger miktarını 3 olarak ayarlarsanız, sistem Burgerleri sadece 3'ün katları olan miktarlarda pişirmenizi isteyecektir.

Kap Başına Minimum ya da Maksimum ayarını nasıl ayarlayabilirim?

Bkz. EEG, sayfa 4F.

Yoğun Kaplar Gerekli özelliğinin faydası nedir?

PC MINDER™, her bir ürün için yoğun ½ saatlik satış periyotlarınız boyunca gerekli olan PHU kaplarının sayısını gösterecektir. Bu sayı, programa en son yüklenmiş olan satış ve ürün karmasına (tahminine) dayanmaktadır. Ayrıca her bir ürün için seçtiğiniz Kap başına Maksimum ayarına göre oluşturulmaktadır.

Bu özellik, verilen ürün için programlanan yeterince PHU kabının olup olmadığına veya yoğun periyotlar süresince uygun parti pişirmenin gerçekleşmesini sağlamak için Kap başına Maksimum sayısını çok düşük ayarlayıp ayarlamadığınıza karar vermek için çok faydalı olmaktadır.

Her gün bölümü için günlük olarak “PRG KAPLAR” sütununu “YOĞUN KAPLAR” sütunuyla karşılaştırmalısınız, çünkü bu sütun muhtemelen yüklenen her tahminle birlikte değişecektir.

Herhangi bir ürün için “YOĞUN KAPLAR” sütununda gösterilen sayı, düzenli olarak “PRG. KAPLAR” sütununda gösterilen sayıdan daha yüksek veya daha az çıkıyorsa, ne tür ayarlamaların yapılacağına karar vermek için PHU yerleşiminizi değerlendirmelisiniz.

[illegible]

Yoğun Kaplar Gerekli bilgisini nasıl belirleyebilirim?

Bkz. EEG, sayfa 4F.

**ŞİMDİ SIRA SİZDE 10-14!**

Aşağıdaki bütün sorulara cevap verin, ardından Cevap Anahtarını kullanarak cevaplarınızı kontrol edin.

10. PC MINDER™ Programındaki Kap başına Maksimum ayarını neden azaltmalısınız?

11. Bir ürün için neden Kap başına Minimum ayarı yapmalısınız?

12. Hangi mevcut ürünler için Kap başına Minimum ayarı yapabilirsiniz?

13. Çoklu sayılarda SATILMAYAN bütün ürünler için hangi ayar kullanılmalı ve neden?

14. Verilen ürün için yeterince kabın programlanmadığını belirten göstergeler nelerdir?

QUALITY EVALUATION SYSTEM™ (QES™)

QES™ nedir?

Ofis bilgisayarında yer alan QUALITY EVALUATION SYSTEM™, PHU zaman panosu ışıklarını kullanırken meydana gelebilecek olan üç hata türünün kayıtlarını tutan bir yazılım programıdır.

MAKIN' THE GRADE™ tabelasının amacı nedir?

QUALITY EVALUATION SYSTEM™ dahilinde son derece önemli bir parça olan bu tabela, Ekip Üyelerine ve Müdürlere ürün tutma prosedürlerini ne kadar iyi gerçekleştirdiklerini gösterir.

Tabela, mutfaktaki bütün Ekip Üyeleri için çalışır durumda ve görünür olmalıdır.



Sistem Ekibin davranışlarını ölçmektedir. Yanlışlar puanlarla belirtilir, bu da verilen dereceleri etkiler.



Benim görevim nedir?

Sizin göreviniz, QES™ Yazılımı tarafından sağlanan bilgiyi akıllıca kullanmaktır.

MAKIN' THE GRADE™ Tabelası, daha iyi vardiyalar yönetmeniz için size yardımcı olabilir çünkü PHU zaman panosu ışıklarını ne kadar iyi kullandıkları ve KITCHEN MINDER™'da görüntülenen talimatları ne kadar iyi takip ettikleri konusunda Ekip Üyelerine dereceler verir.

Yüksek puanlar genellikle ekibinizin KITCHEN MINDER™ talimatlarını takip ettiği, hataları minimum oranda tuttuğu ve gıda kalitesi için beklenen çalışma standartlarını yerine getirdiği anlamına gelir. Sürekli iyi olan performansları fark etmeli ve desteklemelisiniz.

Düşük puanlar ekibinize **rehberlik etmeniz ve hataları tanımlayıp ilgilendirilmesi gereken alanlardaki sorunların kaynağını bulmak için derhal harekete geçmeniz gerektiğini göstermektedir.**

SIFIR HATA yapmayı amaçlamak hiç gerçekçi değildir ve siz ve Ekibiniz için mantıksız bir çalışma ortamı yaratacaktır.

Çok daha olumlu bir yaklaşım olan **sürekli gelişim amacı** için QES™ Yazılımını kullanın.

Puanların nasıl verildiğini anlamanız sizin için önemlidir, böylece proaktif olarak **dikkatinizi iyi sonuçlar elde etmeye verebilirsiniz:**

- Görüntülenen puan 30 dakikalık bir periyot için “Gerçek Zamanlı” olarak verilmektedir.
- Her hata 30 dakika boyunca takip edilir. Başka bir deyişle, her bir hatanın 30 dakikalık tutulma süresi vardır, bundan sonra sistem bu hatayı siler.
- Puanlama sistemi 100 puanlık bir ölçek üzerinden hesaplanır.



BU SİSTEMİN AMACI SIFIR HATA DEĞİLDİR!

Meydana gelen hata türleri, bu hataların ne zaman meydana geldiği ve bunları azaltmak için ne yapılabileceği konusuna odaklanın.

- Puan ya da skor üzerinde odaklanmak insanın doğasında vardır. Fakat sadece puan üzerinde odaklanıp bazı hataların olmasına izin vermemek konusunda dikkatli olun.
- Tek başına puanın bir önemi yoktur: Ürün kalitesi ve müşteri memnuniyetini geliştirmenin sırlarını çözecek olan puanların ardındaki bilgilerdir!

Zaman panosunun doğru çalışması ne kadar önemlidir?

Ekip Üyeleri zaman panolarını daima doğru kullanabilmeleri için eğitim görmelidir.

PHU'ya kapları yerleştirmeden ya da kapları PHU'dan almadan önce, zaman panosu düğmelerine yanıt verebilmeleri çok önemlidir.

Unutmayın, Ekibinizin PHU zaman panolarını ne kadar iyi kullandığına göre puan alıyorsunuz çünkü ekibinizin iş yapmaları ya da yapmamaları gıda kalitesini (zaman ve sıcaklık) doğrudan etkiliyor.

Kararların puanımızı etkileyebilir mi?

KITCHEN MINDER™ Sistemi, bir Yönetim aracıdır. Bir otobüsün varışı ya da başka bir planlanmamış satış etkinliğine bağlı olarak KITCHEN MINDER™ Ekranının gösterdiğinden daha fazla ürün pişirilmesi talimatı vermek gibi uygun bir Yönetim kararının hatalara yol açtığı zamanlar olacaktır. Bu tür kararlara açıklama getirmek için KITCHEN MINDER™ Sistemi içerisinde dahili bir bellek bulunmaktadır.

Puan kaybına yol açan 3 tür zaman panosu hatası bulunmaktadır:

Hata Türü	Açıklama	Kaybedilen Puanlar
 Aşılan Bekleme Süresi	Zaman panosu yanıp sönen kırmızı ışık verdiği zaman, Ekip Üyesi ışığı sarıya ya da yeşile çevirmek veya tutma süresini “uzatmak” için iki kez hızlı biçimde ışığa basar.	6
 Aşırı Pişirme	Kitchen Minder'in istemediği ürün pişirilmiş ve PHU'ya yerleştirilmiş ve zaman panosu düğmesine basılmıştır.	3
 Pişirme veya Atma Gecikmesi	Ekip Üyesi, zaman panosunu ve KITCHEN MİNDER™'in pişirme ya da çöpe atma talimatlarını dikkate almamaktadır.	2

QES™'deki düşük bir puanın nedenini/nedenlerini nasıl belirleyebilirim?

Ekip Üyelerinin davranışlarını takip etmenin yanı sıra, başka bir faydalı bilgi kaynağı daha Ofis (BOH) bilgisayarında yer almaktadır: KALİTE DEĞERLENDİRME SİSTEMİ™ Yazılımı, görüntülenen puana neden olan mevcut hataları gösterebilmektedir.

?

ŞİMDİ SIRA SİZDE 15!

Boşlukları doldurun ve ardından Cevap Anahtarını kullanarak cevaplarınızı kontrol edin.

Derecelerin nasıl belirlendiğini anlayın

➤ Her hata dakika boyunca takip edilir

➤ Görüntülenen derece, Gerçek Zamanlıdır - dakika

**Hata Puan Değerleri**

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

100 Puanlık Ölçek

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

?

ŞİMDİ SIRA SİZDE 16!

Aşağıdaki bütün sorulara cevap verin, ardından Cevap Anahtarını kullanarak cevaplarınızı kontrol edin.

16. QES nerededir?



ŞİMDİ SIRA SİZDE 17-18!

Aşağıdaki bütün sorulara cevap verin, ardından Cevap Anahtarını kullanarak cevaplarınızı kontrol edin.

17. Mevcut puanınız “C”. Bu ne anlama geliyor? Ne yapmalısınız?

18. QES™ yazılımının bir hata kaydetmesine neden olacak uygun bir yönetim kararı örneği verin. Bu, kabul edilebilir bir durum mu?

QES™ Yazılımını nasıl kullanacağım?

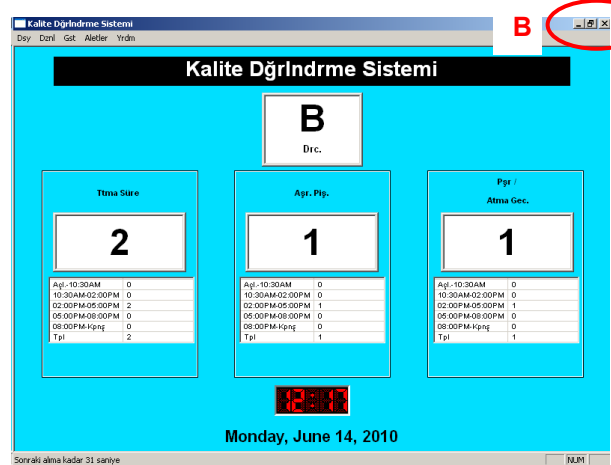
Bugünün sonuçlarını görüntülemek için:

A. QES Yazılımını açın.

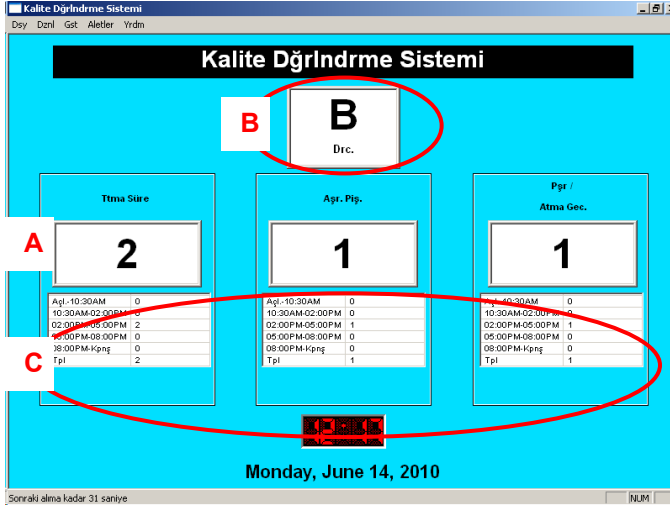


QES MINDER

B. Daha net görüntülemek için pencereyi büyütün.



Bugünün QES™ ekranı size şunları gösterecektir:



A. Mevcut puandaki hata sayısı (son 30 dakika için)

B. Son 30 dakika için verilen puan

C. Gün bölümü için toplam hata



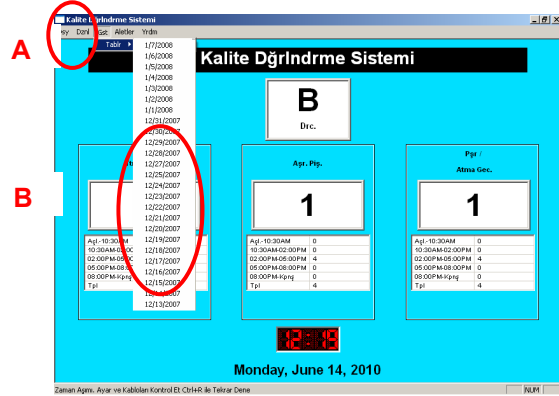
Ne tür hatalar yapıldığını bilmek için en iyi çözüm, QES™ Yazılımı mevcut hata sayfasını sürekli açık tutmaktır.

Bu şekilde davranışları konusunda Ekibinize rehberlik edebilirsiniz.

Önceki Tarih Tablosu Görünümü:

A. Önce “Göster”i, ardından “Tablolar”ı seçin.

B. Görüntülemek istediğiniz tarihi tıklayın.

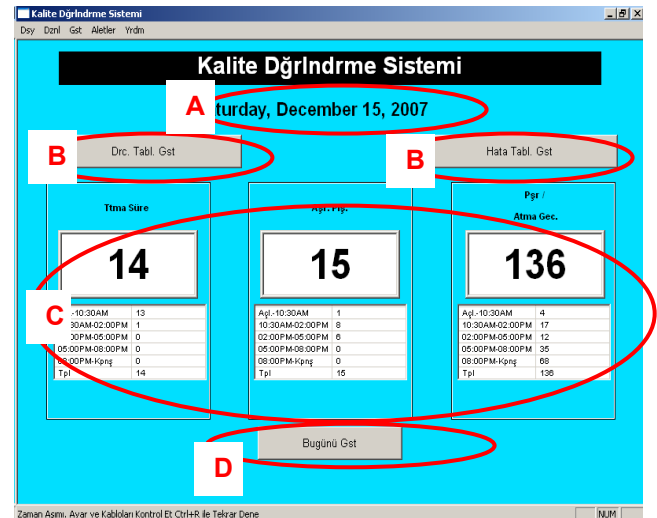


A. Şu Anda Görüntülenen Tarih

B. Bu Tarih için Ayrıntı Tabloları

C. Bu Tarih için Hata Toplamı

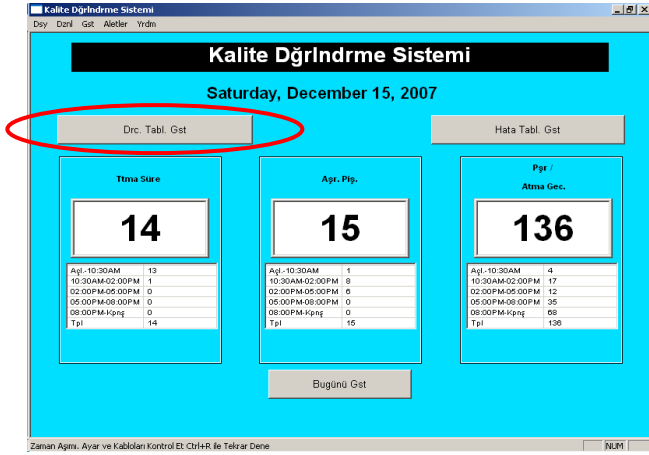
D. Bugüne dönmek için tıklayın



QES™ yazılımındaki performans tablolarını nasıl kullanacağım?

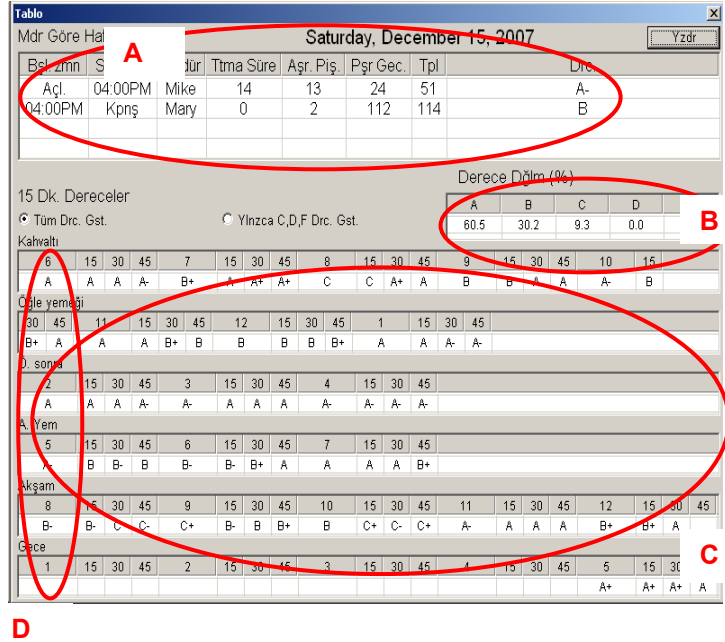
Kullanabileceğiniz 2 performans tablosu bulunmaktadır:

- Puan Tablosu
- Hata Tablosu

Ayrıntılı QES™ Raporları – “Puan Tabloları”

Puan tablosu sonuçları, dört farklı biçimde görüntülenir:

- **Müdür** – tablonun üst kısmında, her Müdür için vardiya puanı gösterilir (A)
- **zamanın %'si** restoran A/B/C/D/F puanı almış (B)
- **15 dakikalık** periyotlar (C)
- **Yemek periyotları** – kahvaltı, öğle yemeği, öğleden sonra, akşam yemeği, akşam ve gece (D)





Fırsatları kolayca tanımlamak ve gün içerisinde restoranınızın ürün kalitesini geliştirebileceği zamanları derhal görebilmek için “Yalnızca C, D, F Puanlarını Görüntüle”yi tıklatın!

Tablo									
Mdr Göre Hatalar									
Saturday, December 15, 2007									
Bsl. zmn	Saat Çık	Müdür	Ttma Süre	Aşr. Piş.	Pşr. Gec.	Tpl	Drc.		
Açl.	04:00PM	Mike	14	13	24	51	A-		
04:00PM	Kpnş	Mary	0	2	112	114	B		
Derece Dölm (%)									
15 Dk. Dereceler									
Tüm Drc. Gst.									
Yalnızca C,D,F Drc. Gst.									
Kahvaltı									
6	15	30	45	7	15	30	45	9	15
C C									
Öğle yemeği									
30	45	11	15	30	45	12	15	30	45
Ö. sonra									
2	15	30	45	3	15	30	45	4	15
A. Yem									
5	15	30	45	6	15	30	45	7	15
Akşam									
8	15	30	45	9	15	30	45	10	15
C C- C+ C+ C- C+									
Gece									
1	15	30	45	2	15	30	45	3	15
4 15 30 45 5 15 30 45									

Ayrıntılı QES™ Raporları – “Hata Tabloları”

Önce Puan Tablosunu inceleme eğilimi gösteriyor olabilirsiniz ancak **hata türlerinin toplam sayısına odaklanarak kaliteyi daha hızlı geliştirebilir ve Ekibinizin davranışlarını buna göre yönlendirebilirsiniz.**

Kalite Dğrındrme Sistemi	
Saturday, December 15, 2007	
Drc. Tabl. Gst.	Hata Tabl. Gst.
Ttma Süre	Aşr. Piş.
14	15
Pşr. / Atma Gec.	
136	
Bugünü Gst.	
Zamanı Ağır, Ayar ve Kablo Kontrol Et, Çıkarı ile Tekrar Dene.	

Tablo									
GB Göre Hatalar									
Saturday, December 15, 2007									
Tar.	Ttma Süre	Aşr. Piş.	Pşr. Gec.	Tpl	Tar.	Ttma Süre	Aşr. Piş.	Pşr. Gec.	Tpl
12/15/2007	14	15	136	165	12/14/2007	16	10	145	174
12/13/2007	5	32	101	138	12/12/2007	6	37	288	331
12/11/2007	12	77	45	174	12/10/2007	21	27	114	161
12/9/2007	13	59	267	339	12/8/2007	11	19	69	99
12/7/2007	7	40	89	136	12/6/2007	3	23	192	208
12/5/2007	4	19	140	162	12/4/2007	14	32	180	226
12/3/2007	17	77	260	354	12/2/2007	4	19	140	162
12/1/2007	3	18	131	152	11/30/2007	2	47	163	212
11/29/2007	6	33	205	244	11/28/2007	10	28	131	169
11/27/2007	9	28	197	234	11/26/2007	14	38	209	261
11/25/2007	15	25	131	171	11/24/2007	2	47	163	212
11/23/2007	1	60	188	249	11/22/2007	5	43	89	137
11/21/2007					11/20/2007				
11/19/2007					11/18/2007				
11/17/2007					11/16/2007				

“Hata Tablosu” her bir tür altında kaç hata yapıldığını gösterir.

- Tablonun sol üst bölümünde **Özet (A)** yer alır.
- Şu anda görüntülenen tarihten önceki günler, **Trendler (B)** 'yi belirlemek amacıyla sağ tarafta görüntülenmektedir.
- Ürünün** ayrıntıları, seçilen tarihe göre sol alt bölümde yer alır **(C)**.

ŞİMDİ SIRA SİZDE 19-25!

Aşağıdaki bütün sorulara cevap verin, ardından Cevap Anahtarını kullanarak cevaplarınızı kontrol edin.

19. Günün belirli zamanlarında ortaya çıkabilecek olan fırsat alanlarını belirlemek için en kolay yol nedir?

20. Bir sonraki sayfada yer alan Puan Tablosunu kullandığınızda, Mary'nin puanı ne olur?

21. Bir sonraki sayfada yer alan Puan Tablosunu kullandığınızda, restoranın puanı hangi saatlerde C seviyesine düşmüştür?

22. Bir sonraki sayfada yer alan Hata Tablosunu kullandığınızda, hangi hata türü en büyük fırsattır?

23. Bir sonraki sayfada yer alan Hata Tablosunu kullandığınızda, hangi üç öge için 20'nin üzerinde pişirme gecikmesi olmuştur?

24. Bir sonraki sayfada yer alan Hata Tablosunu kullandığınızda, yumurtalarda bekleme süresi kaç defa aşılmıştır?

25. Bir sonraki sayfada yer alan Hata Tablosunu kullandığınızda, TENDERCRISP® kaç defa aşırı pişirilmiştir?

Puan Tablosu: 21.-22. sorular için kullanın.

Mdr Göre Hatalar										Saturday, December 15, 2007										Yzdr	
Bşl. zmn	Saat Çık	Müdür	Ttma Süre	Aşr. Piş.	Pşr Gec.	Tpl	Drc.														
Açl.	04:00PM	Mike	14	13	24	51	A-														
04:00PM	Kpnş	Mary	0	2	112	114	B														
15 Dk. Dereceler												Derece Dğlm (%)									
<input type="radio"/> Tüm Drc. Gst. <input checked="" type="radio"/> Ylnzca C.D.F Drc. Gst.												A	B	C	D	F					
												60.5	30.2	9.3	0.0	0.0					
Kahvaltı																					
6	15	30	45	7	15	30	45	8	15	30	45	9	15	30	45	10	15				
C C																					
Öğle yemeği																					
30	45	11	15	30	45	12	15	30	45	1	15	30	45								
Ö. sonra																					
2	15	30	45	3	15	30	45	4	15	30	45										
A. Yem																					
5	15	30	45	6	15	30	45	7	15	30	45										
Akşam																					
8	15	30	45	9	15	30	45	10	15	30	45	11	15	30	45	12	15				
C C- C+ C+ C- C+																					
Gece																					
1	15	30	45	2	15	30	45	3	15	30	45	4	15	30	45	5	15				

Hata Tablosu: 23-25. sorular için kullanın.

GB Göre Hatalar					Saturday, December 15, 2007					Hata Geçmişi				
Saat	Ttma Süre	Aşr. Piş.	Pşr Gec.	Tpl	Tar.	Ttma Süre	Aşr. Piş.	Pşr Gec.	Tpl					
Açl.-10:30AM	13	1	4	18	12/15/2007	14	15	136	165					
10:30AM-02:00PM	1	8	17	26	12/14/2007	16	10	148	174					
02:00PM-05:00PM	0	6	12	18	12/13/2007	5	32	101	138					
05:00PM-08:00PM	0	0	35	35	12/12/2007	6	37	288	331					
08:00PM-Kpnş	0	0	68	68	12/11/2007	12	77	45	134					
Tpl	14	15	136	165	12/10/2007	21	27	114	162					
Ürn Göre Hatalar					12/9/2007	13	59	267	339					
Ürün	Ttma Süre	Aşr. Piş.	Pşr Gec.	Tpl	12/8/2007	11	19	69	99					
Bisc	0	0	0	0	12/7/2007	7	40	89	136					
Saus	7	1	1	9	12/6/2007									
Bk Egg	6	0	1	7	12/5/2007	3	23	182	208					
Chili	0	0	0	0	12/4/2007	14	32	180	226					
Whpr	0	4	21	25	12/3/2007									
BunWh	0	0	0	0	12/2/2007	17	77	260	354					
Burger	0	1	35	36	12/1/2007	4	18	140	162					
BunB	0	0	0	0	11/30/2007	3	18	131	152					
Or Chk	0	1	12	13	11/29/2007	2	47	163	212					
Fish	1	0	6	7	11/28/2007	6	33	205	244					
ChkWh	0	0	10	10	11/27/2007	10	28	131	169					
Veggie	0	0	0	0	11/26/2007	9	28	197	234					
Tender	0	1	27	28	11/25/2007									
Tcrisp	0	7	8	15	11/24/2007	14	38	209	261					
Angus	0	0	15	15	11/23/2007	15	25	131	171					
Chili	0	0	0	0	11/22/2007	2	47	37	86					
					11/21/2007	1	60	188	249					
					11/20/2007	5	43	89	137					
					11/19/2007									
					11/18/2007									
					11/17/2007									
					11/16/2007									



ŞİMDİ SIRA SİZDE 26-29!

- 1) Ekip Üyelerinin aşağıdaki çeşitli davranışlarını okuyun.
- 2) Her biri için belirlenen adımların doğru bir prosedür örneği oluşturup oluşturamayacağına veya beklenmeyen bir hataya neden olup olmayacaklarına karar verin.
- 3) Eğer bir hata meydana gelecekse, bunun hangi tür bir hata olacağını Sonuç kutusuna yazın.

Durum: PHU üzerinde kırmızı ışık yandığında, KITCHEN MİNDER™, PHU içerisindeki etlerin süresinin dolduğunu ve değiştirilmeleri gerektiğini belirten “8 Whop PİŞİR” mesajını görüntüler.

Muhtemel Davranış	Sonuç
A. Zaman panosu düğmesine bir kez basın, yanıp sönen kırmızı ışık, sabit kırmızı ışığa dönüşecektir B. Süresi dolan ürünü çıkartıp atın C. PHU yuvasına yeni pişirilen ürünü yerleştirin D. Zaman panosu düğmesine bir kez basın, sabit kırmızı ışık, sabit yeşil ışığa dönüşecektir	26.
A. Ekip Üyesi ürünü çıkartıp atar B. Ekip Üyesi yeni pişirilen ürünü PHU'ya yerleştirir C. Ekip Üyesi, zaman panosu düğmesine iki kez hızlıca basarak yanıp sönen kırmızı ışığı sabit yeşil ışığa dönüştürür	27.
A. Ekip Üyesi ilk olarak değiştirilen ürünü pişirir ve bunu PHU'ya yerleştirir B. Yeni ürün, bu ürün için uygun olan başka bir PHU yuvasına yerleştirilir ve zaman panosu düğmesine basılır. Zaman panosu ışığı yeşile dönüşür C. Ardından süresi dolmuş ürün çıkartılıp atılır. Zaman panosu düğmesine bir kez basılır, yanıp sönen kırmızı ışık söner	28.

29. Yukarıdaki örneklerde anlatılan hataları çözmek için ne tür düzeltici faaliyetlerde bulunmalısınız?

Cevap Anahtarı

1. 14:30 – 15:00
2. Geçerli satışlardan haberdar olun ve restoranın o gün için nasıl bir eğilim gösterdiğini (hedefe uygun, hedefin altında ya da üzerinde) bilin.
3. Yönetin ve takip edin. Önünüzdeki yarım saatlik periyot içerisinde müşterilerin restorana geliş tahminlerine göre KITCHEN MINDER™'ın yiyecek gereksinimlerini bildirdiğini açıklayın.
4. Satış seviyesi düzenlemeleri, asla satışlardaki ani ya da geçici bir değişikliğe göre yapılmamalıdır. Aktivite başladıktan sonra, neyin gerekli olduğunu tahmin etmek için genellikle çok geç kalınmış olur. Satışların bu şekilde düzenlenmesi sıklıkla atık ürünlerin artmasıyla sonuçlanacaktır.
5. Evet, fark **%5 veya daha fazlaysa**, satış seviyesinin ayarlanması gerekmektedir.
6. Mevcut değil
7. Mevcut değil
8. Bir Yok Sayma Dosyasını görüntülemek, düzenlemek veya oluşturmak için
9. Şefinize Yok Sayma Dosyasını silmek için bir BT görevlisinden veya bir ICC Teknik Destek Personelinden yetki almanız gerektiğini söyleyin.
10. Gerekli olan ürün miktarını birden fazla kaba yayın, böylece yavaş satış periyotları sırasında daha fazla ürün pişirmeniz istenmeden önce ürünün bitmesine engel olmuş olursunuz.
11. KITCHEN MINDER™'ın görüntüleyeceği “çoklu ürünler” için minimum bir miktar belirlemek amacıyla
12. Bu konsepti anladığınızdan emin olmak için cevaplarınız konusunda şefinizle görüşün.
13. 0; Eğer ayarı 0 olarak ayarlamazsanız, ürün KITCHEN MINDER™'da sadece bu sayının katları olarak görünecektir.
14. Bir ürünü çok sık pişirmeniz gerektiğinde, KITCHEN MINDER™'ın talimatlarına yetişemediğinizde, yoğun iş saatlerinde sürekli olarak ürün beklediğinizde, SOS zayıf olduğunda anlayıp anlamadıklarını kontrol edin.
15. 30; 30; Aşılın Bekleme Süresi 6 puan; Aşırı Pişirme 3 puan; Pişirme veya Atma Gecikmesi 2 puan
16. Ofis bilgisayarında
17. Meydana gelen hata türleri, bu hataların ne zaman meydana geldiği ve bunları azaltmak için ne yapılabileceği konusuna odaklanın.
18. Bir otobüsün varışı ya da başka bir planlanmamış satış etkinliğine bağlı olarak KITCHEN MINDER™ Ekranının gösterdiğinden daha fazla ürün pişirilmesi talimatının verilmesi. Evet, bu kabul edilebilir bir durumdur.
19. “Puan Tablolarını Görüntüle”yi seçin, ardından “Yalnızca C, D, F Puanlarını Göster” özelliğini kullanın.
20. B
21. (8:00 – 8:30, 20:30 – 21:15, 22:15 – 23:00)
22. Pişirme/Atma Gecikmeleri
23. WHOPPER® etleri, burger etleri ve CHICKEN TENDERS®
24. 6
25. 7
26. Doğru prosedür

27. Tutma Süresi Hatası. KITCHEN MİNDER™ sizin ürünü attığınızı bilemez, yalnızca zaman panosu ışığının aktivitesini takip eder...
28. Aşırı Pişirme Hatası. İlk olarak yeni ürün eklendikten sonra, KITCHEN MİNDER™ Ekip Üyesinin süresi dolan kabı atıp atmayacağını "bilemez". Bu nedenle, süresi dolan ürün (yanıp sönen kırmızı ışık) kapatılana kadar, iki aktif kap kaydeder.
29. **Ekip Üyelerine, daima öncelikle PHU zaman panosu ışıklarına yanıt vermeleri, daha sonra uygun şekilde ürünle ilgilenmeleri gerektiği öğretilmelidir.**