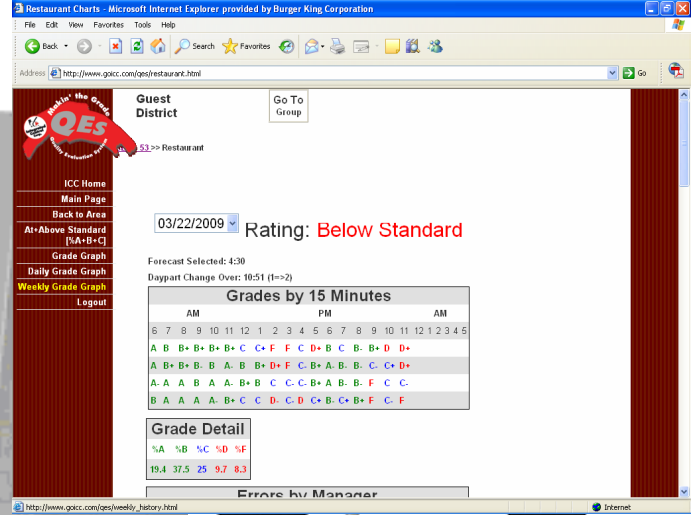




İleri Seviye KITCHEN MINDER™ Kendi Kendine Çalışma Kılavuzu



KITCHEN MINDER™ Kullanımlarının Geliştirilmesi için
Gezinme,

Analiz etme,

Değerlendirme ve

Koçluk etme

Rehberiniz



İçindekiler



İleri Seviye KITCHEN MINDER™ Kendi Kendine Çalışma Kılavuzu

Simgeler	3
Genel Bakış.....	3
Gün Bölümü 3	4
Sorun Giderme	8
QES Online™ Erişimi	12
QES Online™ Gezinme	14
QES Online™ Erişimi - Restoran Seviyesi Ayrıntılı Raporlar	16
Etkin Koçluk – 4 Adım	19
İleri Seviye KITCHEN MINDER™ Kullanımı için Planlama.....	20
GM KITCHEN MINDER™ Koçluğu Planlama	23
Ekler	24



İleri Seviye KITCHEN MINDER™ Kullanımı



Simgeler – Bu Kılavuzda aşağıdaki simgeler kullanılmıştır.



Bilgiler



İpucu



Tıklatın



Bilgisayarınızda



Klavyenizde



İleri Seviye KITCHEN MINDER™ Kullanımı Kendi Kendine Çalışma Kılavuzuna Genel Bakış

İleri Seviye KITCHEN MINDER™ Kullanımı Kendi Kendine Çalışma Kılavuzu, Restoran Liderlerinin kullanımı için tasarlanmıştır. Kılavuz, Ekip Üyesine, başlangıç ve orta Seviyelerde KITCHEN MINDER™ Eğitimiyle birlikte, Müşteri Memnuniyetini geliştirme hedefinin gerçekleştirilmesi için, Lidere de KITCHEN MINDER™ Prosedürlerinin doğru uygulanması konusunda yardımcı olacak adım adım prosedürleri ve bilgileri içermektedir.

Gün bölümü 3

Gün bölümü 3'ün kullanımında uzmanlaşmak, restoranın daha yavaş iş periyotları sırasında atık miktarını en aza indirmesini ve daha kaliteli ürünler üretmesini sağlayacaktır. Gün bölümü 3'ün kullanımı, siparişe göre hangi öğelerin pişirileceği ve Gün bölümü 3'ün hangi zamanlarda kullanılabileceği konusunda GM onayını taşımalıdır. Gün bölümü 3, Müdüre sık satılmayan ürünlerde görülen atık miktarını en aza indirmek için bazı ürünleri sipariş verildiği anda pişirebilme olanağı sağlayacaktır. Yarım saatlik satışlar günün geri kalanından çok daha az olduğunda, Gün bölümü 3 Müdür tarafından seçilebilir. Gün bölümü 3'ün doğru kullanımı, KITCHEN MINDER™ Sisteminde Ekip Üyesi güvenini oluşturacaktır çünkü KITCHEN MINDER™ Ekip Üyelerinden düşük satış hacmi dolayısıyla atılmış olabilen ürünleri pişirmelerini istemeyecektir.

Gün bölümü 3'ün kullanılabileceği zamanlar:

- Akşam yemeğinden sonra, Müşteri trafiğinin seyrek olduğu zamanlar
- Yarım saatlik satışların belirli bir miktarın altına düştüğü, günün atıştırma saati esnasında
- Yoğun öğle yemeği başlayana kadar Gün bölümü 1'in sona ermiş olduğu zamanlar
 - Öğle yemeğinin ilk 45 dakikası için Gün bölümü 3'ü kullanan bazı Müdürler, gereksiz atıklarda, özellikle spesiyalite istasyonu öğelerinde bir düşüş gözlemlemişlerdir. Bu durumda Gün bölümü 3'ü kullanmak, sabah saat 11'den önce atılan bu ürünlerin sipariş üzerine pişirilebilmesini sağlar. Aşağıdaki faktörler de göz önünde bulundurulmalıdır:

Ürün Pişirme Süresi – Ürün pişirme süresi, Servis Süresi standardından daha uzun mu?

Ürün Tutma Süresi – Tutma süreleri kısa olan ürünler, yoğun olmayan periyotlar esnasında atık konusunda negatif bir etki yaratabilir.

Ürün Maliyeti – Potansiyel atık miktarını, negatif Servis Süresi (SOS) etkisiyle birlikte dikkatle inceleyin.

Her bir restoranın kendi ürün karması trendine bağlı olarak ayrı ayrı değerlendirilmesi gerekecektir. Haftanın ortalama bir gününe ve yavaş bir gününe ait olan ürün karması raporlarını inceleyin. Her bir ürünün pişirme süresine, tutma süresine ve maliyetine dikkat ederek en çok satılan PHU öğelerini vurgulayın. Ardından, restoranın akşam saat 8'den günün sonuna kadar gerçekten ne kadar satış yaptığını görmek için, akşam saat 8'de ve günün sonunda ürün karması raporlarını çıkarın. Eğer bir ürünün satışları yüksekse ve/veya pişirme süresi uzunsa, bu ürünün sipariş üzerine pişirilmesi tavsiye edilmez. Eğer periyot boyunca bir ürünün satışları çok düşükse ve pişirme süresi kısaysa, bu ürünü sipariş üzerine pişirmek iyi bir seçim olabilir. Bu, başlangıçta bir deneme-yanılma süreci olabilir. Atıklar her gün yakından takip edilmelidir. Sipariş üzerine pişirilecek olan doğru ürünler tanımlanana dek, yukarıdaki süreci gerektiği kadar tekrarlayın.

PC MINDER™ Programında Gün Bölümü 3'ün Ayarlanması

Bir ürünün KITCHEN MINDER™ Ekranında görüntülenmesi için, PC MINDER™ Yazılımının PHU Programla sekmesindeki bağlantısı yapılmış ve numaralandırılmış PHU'lardan birinde programlanmalıdır (Bkz. KITCHEN MINDER™ EEG, sayfa 12 – PHU'ları tanımlamak ve numaralandırmak için Ürün Konum Testi). PC MINDER™ Yazılımında üç gün bölümü bulunmaktadır. Kahvaltı ürünleri Gün bölümü 1 içerisinde programlanmıştır. Bir PHU içerisinde tutulan ya da bir FLEXI-TIMER™ tarafından zamanlanmış olan bütün normal menü öğeleri, Gün bölümü 2 içerisinde programlanmıştır ve PC MINDER™ Yazılımının "PHU Programla" sekmesindeki PHU dahilinde programlanmalıdır. Sipariş için pişirilmeyen bütün normal menü öğeleri, Gün bölümü 3 içerisinde programlanmıştır.

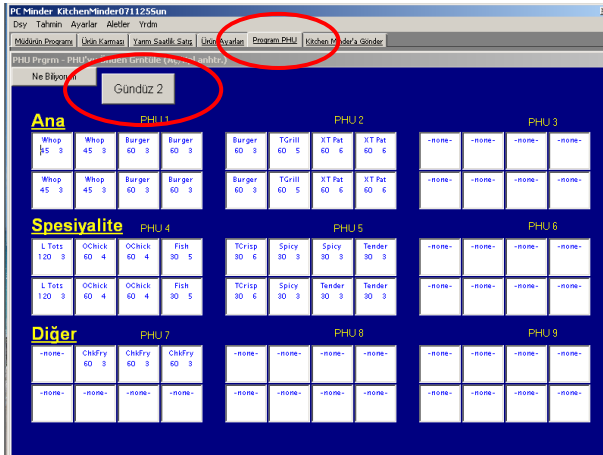
"Gün Bölümü" düğmesini arka arkaya tıklararak Gün bölümü 2'nin görüntülediğinden emin olun. Bütün yoğun periyot ürünleri Gün bölümü 2 içerisinde programlandığı zaman, aşağıdaki adımları tamamlayın.

Bu adımlar Gün bölümü 2'de yer alan ürünleri, Gün bölümü 3 sayfasındaki aynı konuma kopyalayacaktır. Gün bölümü 3; KITCHEN MINDER™ Ekipman Önem Kılavuzu'nun (EEG) G bölümünün 4. sayfasında gösterilen PC MINDER™ Yazılımı içerisinde kurulmuştur.

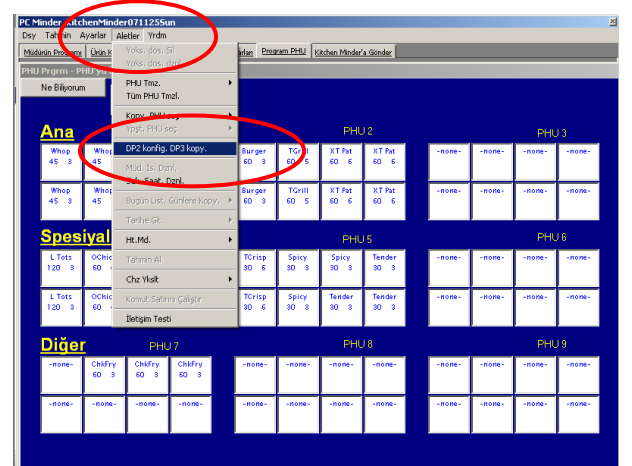


Not: PHU'ları programlarken, mümkünse sipariş üzerine pişirilecek olan spesiyalite ürünlerini aynı PHU'ya verin. Gün bölümü 3'e geçiş yaparken, bu PHU boş olabilir ve üniteye giden gücün kapatılmasını sağlayabilir.

PHU Programla sekmesinde:



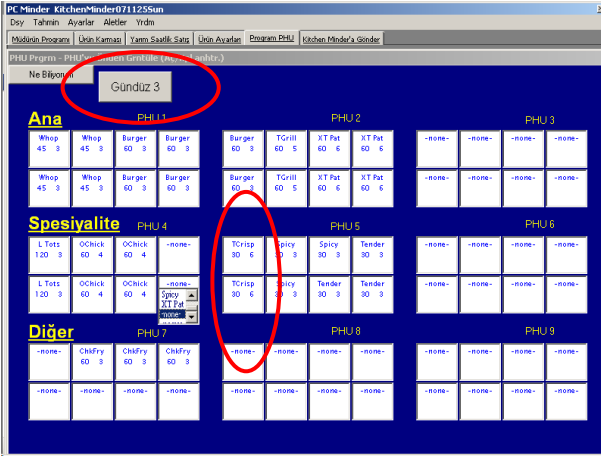
A—Geçerli ayarların doğru olduğundan emin olun.



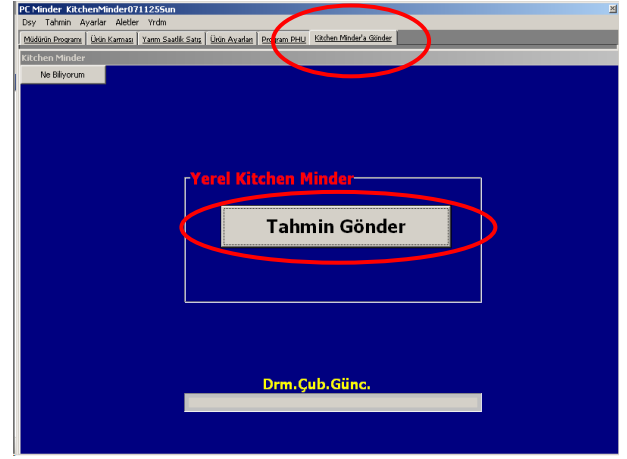
B—"Araçlar"ı seçin, ardından "DP2 konfigürasyonunu DP3'e kopyala"yı seçin.



Bir gün içerisinde birden fazla defa Gün bölümü 2 ve 3 arasında geçiş yapabilirsiniz. Gün bölümü 3'ü dikkatle ve yalnızca satış hedeflerini inceledikten sonra kullanın.



C—DP3'ü görüntülemek için “Gün Bölümü” düğmesini kullanın. “Siparişe Göre Pişirilecek” olan bütün ürünler için, aşağı açılır kutudan “Hiçbiri”ni seçin.

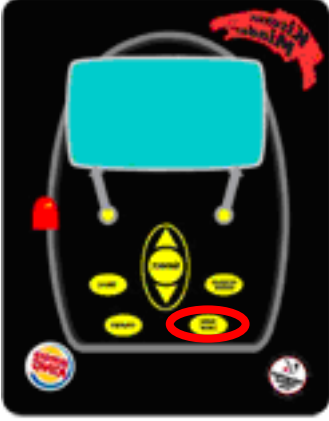


D—Değişiklikleri KITCHEN MINDER™'a gönderin. Programı kapatırken değişiklikleri kaydedin.



ÖNEMLİ! – PHU'da tutulan ürünler, SADECE yeni gün bölümünde farklı kaplara alındıkları zaman, gün bölümleri arasında geçiş durumunda mevcut tutma sürelerini KAYBEDERLER. Bu nedenle, gün bölümleri sırasında, mümkün olduğunca ürünleri aynı yerlerde tutmak için çaba göstermelisiniz. İki kap rotasyonunun BÜTÜN GÜN BÖLÜMLERİNDE korunması gerektiğini unutmayın!

Gün bölümü 3'ü kullanmak



Gün bölümü 3, görevli Müdür tarafından manuel olarak etkinleştirilir. KITCHEN MINDER™ üzerindeki “Gün bölümü” düğmesine basın. Ekranda görüntülenen sayının Gün bölümü 1, 2 veya 3 arasında geçiş yapmasını sağlamak için “Ok” düğmelerini kullanın. Değişikliği sonlandırmak için tekrar “Gün bölümü” düğmesine basın.



Gün bölümü 2 ile 3 arasında her geçiş yaptığınızda, bu mesaj görüntülenir.

> > > **Man. DP. Dgs.** > > > **10:41**

Gündüze Gec 3!

Gündüz Tusuna Bas
Ayn ürünlü kaplar dsndaki
tüm zmnly.
sfrlnck.

L 1 1/2 S. 30 + 000DP 2 lptal

Gün bölümü 3 tamamlandıktan sonra, Restoran Ekibinin nasıl performans gösterdiğini görmek için her ziyaretinizde Gün bölümü 3'ü takip edin. Atıklar ve potansiyel hatalar zaman içerisinde yavaş yavaş azaltılmalıdır. Sipariş üzerine pişirilecek ürünler listesinde düzenlemeler yapmak gerekli olabilir. Birçok durumda, sonuçları görmek için yaklaşık olarak 30 gün geçmesini beklemelisiniz. Atıklara ve Servis Süresine etkisine karar verdikten sonra, Gün bölümü 3 üzerinde gerekli olan düzenlemeleri yapın.

Sorun Giderme

KITCHEN MINDER™ Sistemi hakkında fazla bilgiye sahip olmak, sorunları çözebilir ve problemin çözülmesi için ICC ile görüşmekten daha az zaman alır. GM hangi eğitim araçlarının ve sorun giderme materyallerinin bulunduğunu bilmelidir, bir uzman olmalıdır ve KITCHEN MINDER™ bilgileri ve becerileri konusunda kendilerine daha çok güvenmelerine yardımcı olmak için bilgilerini restoran yönetim ekibiyle paylaşmalıdır.

5 Dakikalık Kontrol

5 Dakikalık Kontrol, KITCHEN MINDER™ Sisteminin durumunun ve doğruluğunun tespit edilmesine yardımcı olan bir araçtır. Bu kontrol, her gün mutfağa ilk kez girildiğinde gerçekleştirilmelidir.

> **Ürün Durumu: DOLU** > **10:40**

> Cook **08 Whop**
Cook **03 Fish**
Cook **12 Burger**

L 1 1/2 S. 30 + 000DP 2 Bud Kpl

A. Süre doğru mu?

Cevabınız hayırsa, “Menü” düğmesini seçin, “Süreyi Ayarla”ya ulaşmak için “Ok” tuşlarıyla ilerleyin. “Seç” tuşuna basın. Değerleri değiştirmek için “Ok” tuşlarını kullanın, bir sonraki ayara geçmek için “Seç”i tıklatın. İşiniz bittiğinde, “Süreyi Ayarla” fonksiyonu tuşunu kullanın.

> **Ürün Durumu: DOLU** > **10:40**

> Cook **08 Whop**
Cook **03 Fish**
Cook **12 Burger**

L 1 1/2 S. 30 + 000DP 2 Bud Kpl

B. Satış hedefleri doğru mu?

Ekrandaki mevcut yarım saatlik satışları Komut İstasyonundaki satışlarla karşılaştırın. “Menü” düğmesini seçerek kullanılan Tahmini kontrol edin, ardından ekrandaki tarihe bakın.

> **Ürün Durumu: DOLU** > **10:40**

> Cook **08 Whop**
Cook **03 Fish**
Cook **12 Burger**

L 1 1/2 S. 30 + 000DP 2 Bud Kpl

C. Satış Seviyesi artışı/azalması doğru mu?

Müdür 000 dışındaki her şeyi açıklamalıdır. Düzeltmek için “Satış Seviyesi” tuşunu seçin, %5’lik artışlarla değeri arttırmak/azaltmak için “Ok” tuşlarını kullanın, ardından değişiklikleri kaydetmek için “Seç” tuşunu kullanın.

> **Ürün Durumu: DOLU** > **10:40**

> Cook **08 Whop**
Cook **03 Fish**
Cook **12 Burger**

L 1 1/2 S. 30 + 000DP 2 Bud Kpl

D. Gün bölümü ayarları doğru mu?

Bu ayarı değiştirmek için “Gün bölümü” tuşunu kullanın.

5 Dakikalık Kontrol (devamı)

Ofis Bilgisayarında aşağıdakileri kontrol edin

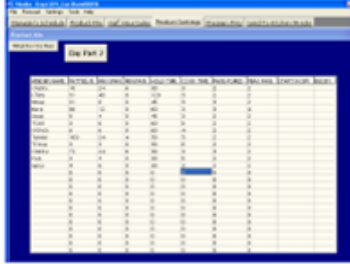
PC MINDER™ Yazılımını açın

A. Ürün Ayarları doğru mu?

"Ürün Ayarları" sekmesini seçin. Bütün ürünleri görüntülemek için "Gün Bölümü" düğmesini kullanın. Ürün tutma sürelerinin ve kap başına maksimum ayarlarının OPS standartlarını aştığından emin olun. Kap başına minimum ayarları yalnızca "çoklu ürünler" için kullanılmaktadır. Pişirme zamanları, bir sonraki tam dakikaya ayarlanmış olan OPS standartlarına uygundur.

B. PHU'lar doğru şekilde programlanmış mı?

"PHU Programla" sekmesini seçin. Üç gün bölümünü de görüntülemek için "Gün Bölümü" düğmesini kullanın. Bir ürün için minimum iki kap kullanıldığından ve Gün bölümü 3'ün siparişe göre pişirilenler hariç, bütün ürünler için programlandığından emin olun.



Ürün Ayarları

Ürün	Kap Başına Maksimum	Tutma Süresi	Pişirme Süresi
Whopper	8	45	3
Burger	12	60	3
Balık	6	30	5
Tenders	24	30	3

* Duke Broiler

NIECO MPB94 KULLANICILARI İÇİN NOT - Bu broilerde doğru pişirme süresi ayarını yapmak için, Konum 1'de pişirirken, ürünle dolu bir kap için gereken süreyi hesaplayın (Kullanılan "Kap Başına Maksimum" miktarından faydalanarak) ve bu sayıyı 2'ye bölün. Örneğin, broiler'da Konum 1'deyken bir kap dolusu (8) Whopper etinin pişirme süresi 6 dakikadır, bu durumda pişirme süresi olarak 3 dakika girin.

KITCHEN MINDER™ Sistemi içerisinde ortaya çıkan birçok sorun, birkaç öğenin kontrol edilmesiyle hemen düzeltilebilir. Teknik destek çağırmadan önce, aşağıdaki öğeleri kontrol edin:

Kablolar – KITCHEN MINDER™ ve PHU'lardan girişi/çıkışı olan bütün kabloların her iki ucunda da temiz ve hasar görmemiş konektörlere sahip olduğundan emin olun. Bütün düz gri PHU kablolarının sizin bölgenizden satın ALINMADIĞINDAN emin olun. Telefon kabloları ekipmanın düzgün biçimde çalışmasını **SAĞLAMAZ**.

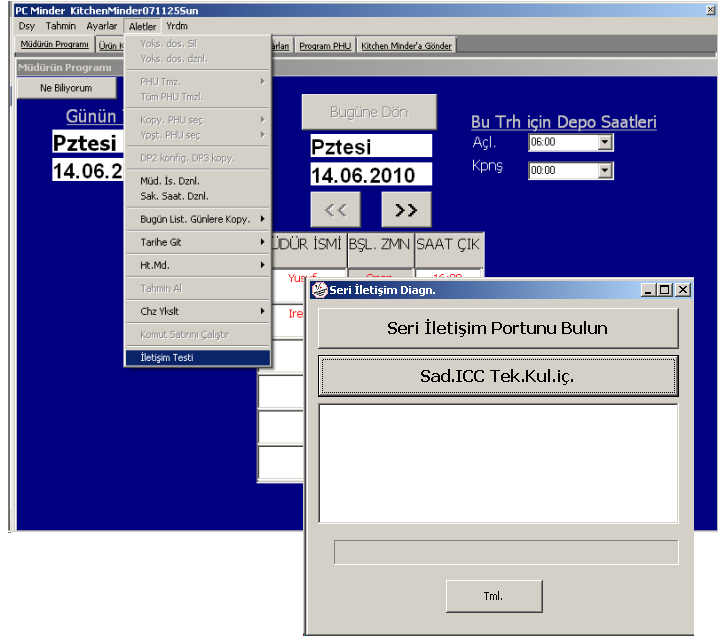
Portlar – KITCHEN MINDER™, PHU'lar ve ofis bilgisayarı üzerindeki kablo portlarını kontrol edin. Portların temiz olduğundan ve üzerlerinde yağ ya da yabancı madde bulunmadığından emin olun.

Ayarlar – Bütün PC MINDER™ Yazılımı ve KITCHEN MINDER™ Ayarlarının doğru şekilde yapılandırıldığından emin olun.

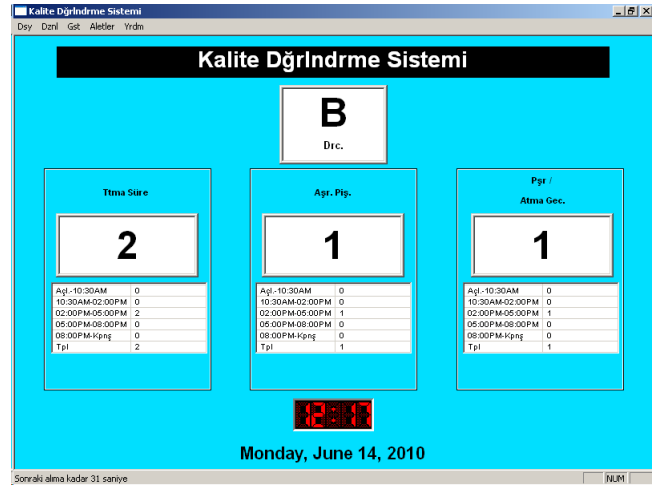
Ofis Bilgisayarı Kontrolü

PC MINDER™ Yazılımı - Eğer tahmin KITCHEN MINDER™'a gönderilemiyorsa veya QES™ KITCHEN MINDER™ ile bağlantı kuramıyorsa, iletişim portu (ilt. port) ayarını tekrar yapmak için bir iletişim testi uygulayın:

- Menüden "Araçlar"ı seçin.
- "İletişim Testi"ni seçin. "Seri İletişim Diagnostik" penceresi açılacaktır.
- "Seri İletişim Portunu Bul"u tıklayın. Bu işlem, hem PC MINDER™ hem de QES™ Yazılım programları için iletişim portu ayarını yapılandıracaktır.



QES™ - Eğer QES™ Yazılımı açılırken ilgili gün için hata verisi görüntülenmemişse, iletişim portu ayarını kontrol edin. İletişim portu, PC MINDER™ Yazılım tarafından kontrol edilmektedir. İletişimi kontrol etmek için yukarıdaki adımlara bakın.



Sorun Giderme – Ekipman Önem Kılavuzu

KITCHEN MINDER™ Sistemi, zorunlu bir donanımdır ve her zaman çalışır durumda olmalıdır. KITCHEN MINDER™ EKİPMAN ÖNEM KILAVUZU, Sistem için önemli sorun giderme bilgileri sağlamak için tasarlanmıştır. **Kılavuzun bu bölümünü incelerken lütfen başvuru amacıyla EEG'nizi yanınızda bulundurun.**



KITCHEN MINDER™ Ekipman Önem Kılavuzu (EEG)

OPS Bağlantısı üzerinde mevcut olan EEG, bütün KITCHEN MINDER™ Sistemi kullanıcıları için üstün bir araçtır. Yönetim Ekibinin sistemin bütün özelliklerinden faydalanabilmesine yardımcı olmak için çeşitli unsurları içerir ve sık karşılaşılan sorunların çözülmesi için gereken talimatları sağlar. EEG'de üç ana unsur bulunmaktadır:



Kontrol Edin – Bu bölüm, sistemin tüm potansiyelinden yararlanıldığından emin olmak için dikkat edilmesi gereken temel alanları belirtmektedir. RM'ler, SAM'ler ve GM'ler içeriği tanımalıdır ve bu öğeleri düzenli olarak incelemelidir.



Değiştirin – Bu bölüm, programlama bilgisi ve zaman zaman gerekli olabilecek diğer değişiklikler hakkındaki talimatları içermektedir. Restoran saatlerinin değiştirilmesi, Müdür isimleri, ürün ayarlarının yapılması ve yeni ürünlerin eklenmesi gibi konular, ayrıntılı biçimde verilmiştir.



Düzeltilin - Burada, hem KITCHEN MINDER™ hem de PC MINDER™ ve QES™ Yazılımı için ayrıntılı bir sorun giderme kılavuzu verilmiştir. ICC veya diğer destek hizmetleriyle bağlantıya geçilmeden önce, bu bölüm baştan sona gözden geçirilmelidir.

**ICC Teknik Destek
877-ICC-8788**

**(veya Uluslararası Pazarlarda yerel ICC Temsilcisi)
Pazartesi – Cuma Saat: 8:00 – 20.00 EST (Doğu Standart Saatine göre)**

QES Online™ Erişimi – Bilgisayarınızda oturum açın ve aşağıdaki aşamaları takip edin



- QUALITY EVALUATION SYSTEM™, KITCHEN MINDER™ Sisteminin önemli bir unsurudur. Restoran Yönetim Ekibine, her iş gününün her dakikasında Ekip Üyesinin gıda kalitesi prosedürlerini uygulayışını takip etme olanağı sağlar.

- Restoran liderleri, bu bilgilere ve daha fazlasına, QES Online™ yoluyla ulaşabilir. QES Online™'ı düzenli biçimde kullanarak, GM'ler/Franchisee, gıda kalitesi ve Müşteri Memnuniyetini geliştirmek için uygun eylem planları oluşturarak RM'leri destekleyebilir.

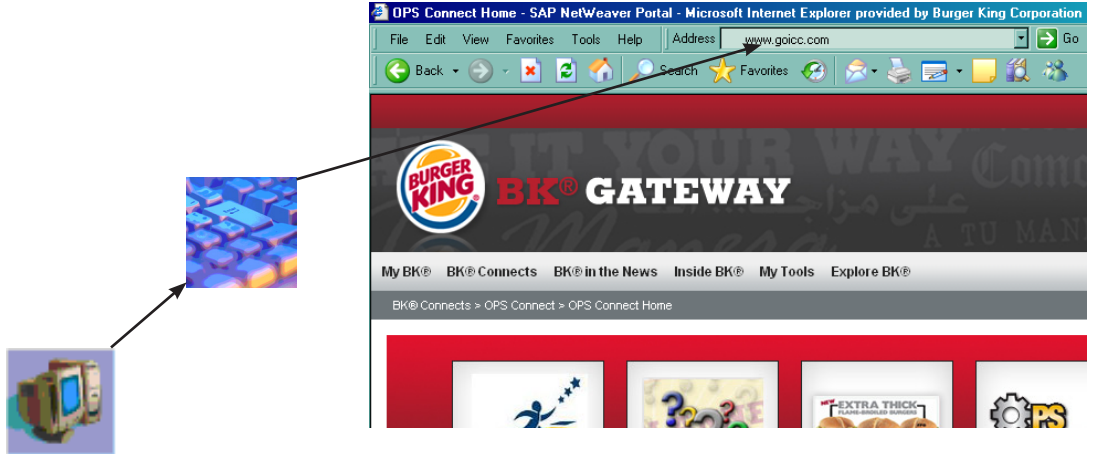
QES Online™, restoran seviyesindeki QES™ raporlarında görülmeyen, ek bir renk kodu/puanlama sistemi kullanır:

MÜKEMMEL = A VE B PUANLARI
STANDART = C PUANLARI
STANDARDIN ALTINDA = D VE F PUANLARI

- KALİTE DEĞERLENDİRME SİSTEMİ™ (QES Online™) veritabanı, ICC web sitesinde bulunmaktadır: (www.goicc.com).
- Erişim sağlamak için, bir ya da daha fazla restoran, QES™ Verilerini gecelik olarak ICC'ye göndermelidir. Bu işlem, KITCHEN MINDER™ Sisteminin normal kuruluşunun ardından gerçekleştirilmelidir.
- QES Online™ için kullanıcı bilgisi oluşturmak için, franchisee, ICC ile şu numaradan (veya uluslararası pazardaki yerel ICC temsilcileri vasıtasıyla) bağlantıya geçmelidir: 877-ICC-8788.
- ICC'ye bütün "restoran üstü" kullanıcıların tam isimlerini, e-posta adreslerini ve her kullanıcının görüntülemesi gereken restoran numaralarını temin etmeye hazırlıklı olun.
- Yönetim uyumu, her bir franchise grubunun ihtiyaçlarını karşılamak için özelleştirilebilir.

QES Online™'a ilk kez erişmek için:

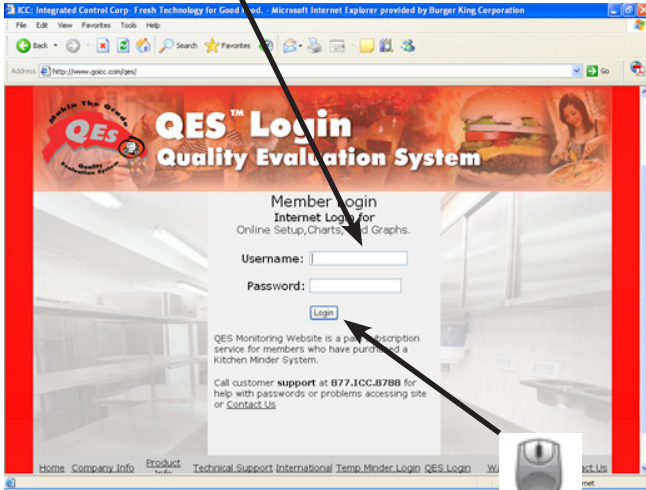
ADIM 1: İnternet tarayıcısına www.goicc.com adresini yazın.



ADIM 2: ICC web sitesi açıldığı zaman, gösterilen şekilde “QES™ Login” düğmesini tıklatin.



ADIM 3: Kullanıcı adınızı “Kullanıcı Adı” alanına girin. Geçici şifrenizi “Şifre” alanına girin. “Login” düğmesini tıklatin.



ADIM 4: “Kullanıcı Tercihleri” sayfası açılacaktır.

Yeni şifrenizi girin.

Kullanıcı Tercihleri ekranında başka seçenekler de bulunmaktadır:

İlk Kurulum - QES™ Verisinin nasıl görüntüleneceğiyle ilgili tercihinizi seçin.

ADIM 5: “Hayır”ı tercih ettiğinizde, toplam günlük/haftalık/aylık veriler görüntülenirken kahvaltı verileri görüntülenmez. Kahvaltı verisi, kahvaltı satış hacimleri ortaya düşük arasında olan restoranlar için genel sonuçları yapay şekilde olduğundan fazla gösterebilir. Kahvaltı için PHU’da genellikle iki ya da üç ürün tutulduğu için, “Hayır”ın kullanılması tavsiye edilmektedir.

LÜT.PAR.DEĞ.

Kul.Adı: guest
Parola:
Gerçek Ad: Guest
e-Ps.: guest@goicc.com

Show Breakfast by Default: ☒ YES
Business Week Starts on:
Dil:
Change Group Labels
Level 0: BK
Level 1: Guest District

Receive Email Reports?	Daily	Weekly	Monthly	Email Detail
CBM - 53 (Guest District 66053)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="text" value="BK"/>

Gönder

ADIM 6: “İş Haftası Başlıyor” – Organizasyonunuzda haftanın başladığı günü seçin, böylece QES™ Raporları, diğer iş raporlarıyla uyumlu olabilir.

ADIM 7: Dil – İstedığınız dili seçin.

ADIM 8: E-posta raporlarını alın - “Restorana Göre Ortalama” raporu için seçtiğiniz sıklığa bağlı olarak, ICC sorumluluk alanınıza ait olan gelir raporlarını otomatik olarak gönderecektir.

Oturum açtıktan sonra, bölge ile ilgili genel bakış sayfası görüntülenir.

[Ana Sayfa](#)
[Kul.Terc.](#)
[Kahv.Giz.](#)
[Ayr.Göst.](#)
[Haft.e.Pos.](#)
[Gün.Der.Graf.](#)
[Haft.Der.Graf.](#)
[Ot.Kp.](#)

**QES Online™**
Home | Company Info | Products | Tech Support | International
[Temp Login](#) [QES Login](#) [Wales Login](#) **Contact Us: 1.877.ICC.8788**

Ex'de Gör. 7 gün **Ort. BK**
08-06-2010 - 14-06-2010
Zam.Yüzd.
ID: BK **Under** **På**
Standard **Standard** **Mükemmliy.**
P: **P** **32,3** **11** **56,7**



Başlığın altında,
ICC şirket bilgisi ve
QES™ Oturum Açma
düğmesi bulunur.

Menü Seçenekleri

Ana Sayfa – Kullanıcının ana sayfaya geri dönmesini sağlar, geri dönmek için oturum açmak gereklidir.

Kullanıcı Tercihleri – Şifre ya da e-posta gönderip alma gibi ayarları değiştirmek için ayarlar/tercihler sayfasına dönülür.

Bölge sayfanızdan başka bir sayfaya gittiğinizde, bölge sayfanıza geri dönebilmeniz için yeni bir bağlantı belirir: Bölgeye Geri Dön

Kahvaltıyı Göster – Tek tek restoranların kahvaltı puanlarını/sonuçlarını görüntüleyecektir. Şu anda görüntülenen sonuçlar, toplamın içine Gün bölümü 1 dahil edilerek veya dahil edilmeden görüntülenebilir.

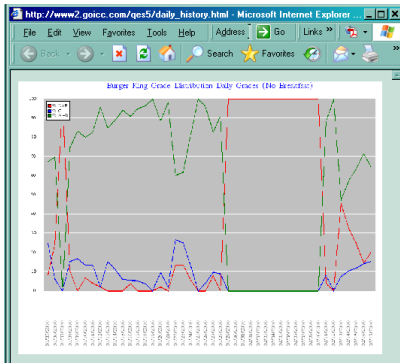
Ayrıntıları Göster - Şu anda görüntülenen restoran(lar) için ayrıntılı hata bilgisi

Haftalık e-posta – E-posta hesabınıza gönderilen en yeni verileri görüntüleyin.

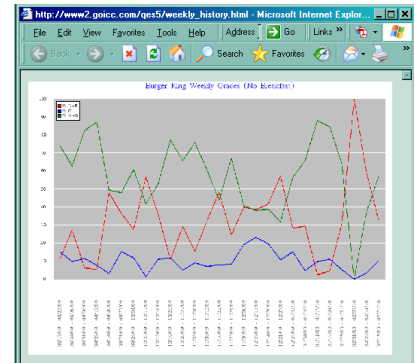
Günlük Derece Grafiği – Şu anda görüntülenen restoran(lar) için kaydedilebilen, yazdırılabilen ya da bir e-posta hesabına gönderilebilen (aşağıdaki resimlere bakın), günlük ya da haftalık grafikler gösterir.

Haftalık Derece Grafiği – Şu anda görüntülenen restoran(lar) için kaydedilebilen, yazdırılabilen ya da bir e-posta hesabına gönderilebilen (aşağıdaki resimlere bakın), günlük ya da haftalık grafikler gösterir.

Günlük Grafik



Haftalık Grafik



Bölge sayfanızda üç rapor bulunmaktadır. Bu üç raporun her biri aşağıda açıklanmıştır.

"Excel'de Görüntüle" – çizelge verisini dışarı aktarın ve özelleştirin (bütün QES Online™ raporları için mümkündür)

Detaylı Bilgi Özelliği – QES Online™'da altı çizili herhangi bir öge tıklatıldığında, seçilen öge için daha ayrıntılı bilgi sağlar.

Restorana Göre – dikey olarak görüntülenir

Bölgeye / Gruba Göre – yatay olarak görüntülenir



Gün Kutusu - İncelenecek gün süresini seçin. (1-31 gün)

Tarih Kutusu – Seçilen sürenin bitiş tarihini seçin (en yakın periyot için önceki 6 ay)

Ex.'de Gör.

7 gün

Ort. BK

08-06-2010 - 14-06-2010

Zam.Yüzd.

ID: B	Under Standard	Pa Standard	Mükemmeliy.
P: <u>P</u>	32,3	11	56,7
H: <u>H</u>	29,3	14,5	56,1
W: <u>W</u>	22,2	8,8	69
B: <u>B</u>	18	14,2	67,8
K: <u>K</u>	17,5	14,9	67,7
R: <u>R</u>	16,2	13,8	70
O: <u>O</u>	11,5	11,5	77,1
Ort.	21,2	12,6	66,2

Rapor 1 - Restorana Göre Ortalama - Raporun sonunda görüntülenen birleşik alan ortalaması

Ex.'de Gör.	İçin Zam.Yüz.Ol.Gün.Ort. BK											
	Std. Al., Std., Mük.											
	Gün	P	H	W	B	K	R	O	Under Standard	Pa Standard	Utmerket	
	14-06-2010	29,2	18,1	100	20	4,2	3,1	-	34,4	11	54,6	
	13-06-2010	16,2	10,4	11,5	43,8	26,5	7,8	7,3	20,4	16,1	63,5	
	12-06-2010	92,1	35,5	7,3	8,3	21,1	18,8	11,5	26,9	12,4	60,7	
	11-06-2010	32,9	11,3	13,5	19	6,3	34,4	9,4	20,7	12,2	67,2	
	10-06-2010	19,4	25	10,4	6	21,3	13,5	7,3	14,6	13	72,4	
	09-06-2010	4,2	12,9	6,3	13,8	31,9	27,8	29,2	19,3	12,3	68,3	
	08-06-2010	37,9	11,3	6,3	16,3	9,7	7,9	4,2	14,6	10,7	71,7	

Rapor 2 - Restorana Göre Zamanın Yüzdesi Olarak Günlük Ortalama - Bütün hafta için, tek tek ve birleşik olarak 7 günlük sonuçları gösterir.

Ex.'de Gör.	İçin Zam.Yüz.Ol.Haf.Ort. BK											
	Std. Al., Std., Mük.											
	Haftası	P	H	W	B	K	R	O	Under Standard	Pa Standard	Utmerket	
	11-06-2010	29,9	31,3	8,2	11,5	17,7	19,1	15,6	18,8	13,1	68	
	04-06-2010	13,6	29,2	5,7	17,5	24	13,3	23,7	18,4	14,1	67,5	
	28-05-2010	29,6	30,8	3,1	29,1	19,6	17,2	21,1	21,1	14,4	64,6	
	21-05-2010	10,4	26	7,1	22	17,9	9	14,3	15,5	14	70,5	
	14-05-2010	7,9	27,5	4	14,5	19,4	27,2	11,6	15,6	13	71,3	
	07-05-2010	5,7	30,5	6,4	38,1	16,7	21,5	14,9	19,2	14,8	66	
	30-04-2010	7,9	22,9	18,8	21,7	16,9	18,2	29,9	20,3	12,4	67,3	
	23-04-2010	5,7	36,1	21,9	20,1	23,8	18,9	25,7	22,5	13,5	64,1	
	16-04-2010	5,5	30,7	20,7	12,4	22,4	16,7	15,6	18,2	14,2	67,6	

Rapor 3 - Restorana Göre Zamanın Yüzdesi Olarak Haftalık Ortalama

Son 6 aya ait restoran ve bölge/grup sonuçlarını haftalık olarak gösterir ve zaman içerisinde performans trendlerinin analiz edilmesinde faydalı olabilir. Restoran sonuçları dikey olarak, bölge/grup sonuçları yatay olarak görüntülenir (rapor #2'de olduğu gibi).

QES Online™ Erişimi - Restoran Seviyesi Ayrıntılı Raporlar

İlk görüntülemeye isminin altı çizili restoran tıklatıldığında, seçilen restoran için yeni bir ekran açılacaktır.

Bu durumda seçilen restoran için bir dizi rapor görüntülenir. Tarih, aşağı açılır kutuda gösterilir ve önceki altı ay içerisindeki herhangi bir tarihe olarak değiştirilebilir.

Renk kodlaması, periyotları derecelendirmek için kullanılır.

MÜKEMMEL - Bütün 15 dakikalık periyotlar için yalnızca A veya B

STANDART – C puanı alan 15 dakikalık en az bir periyot,
D veya F puanı alan 15 dakikalık periyot yoktur.

STANDARDIN ALTINDA – D veya F puanı alan
15 dakikalık en az bir periyot vardır.

Tahmin Seçme – Bu alan, günün restoranın satış/ürün karması tahminini Ofis Bilgisayarından (BOH) KITCHEN MINDER™'a gönderdiği saatini gösterir. Bu işlem, restoranın açılmasından en az 15 dakika önce gerçekleştirilmelidir.

Bu fonksiyonu günde birden fazla defa gerçekleştirmenin sakıncası yoktur.

Gün Bölümü Değişimi – Bu alan, KITCHEN MINDER™ Sisteminde gerçekleştirilen bütün gün bölümü değişikliklerini ve bu değişikliklerin yapıldığı saatleri görüntüler. *Not – Restoranın KITCHEN MINDER™ Sistemini doğru şekilde kullandığından emin olmak için, Seçilen Tahmin ve Gün Bölümü Değişimi, yukarıdaki Restoran Lideri tarafından yakından takip edilmelidir.*

“Tarihe Göre Restoran Seviyesi Raporu” ekranında gezinerek aşağıdaki raporlar görüntülenebilir:

15 dakikalık puanlar

Listelenen günün her saatinin altında, her saat için dikey olarak 15 dakikalık puanları görüntüler.

Restoranın gün içerisindeki genel puanını belirlemek için, 15 dakikalık puan periyotlarının ortalaması alınır.

Guest District Tblir - Mozilla Firefox

File Edit View History Bookmarks Tools Help

http://www2.qacc.com/qes5/qes.html

Most Visited Getting Started Latest Headlines

Guest District Tblir

QES Online™

Home | Company Info | Products | Tech Support | International

Kahve Login Qes Login Yazici Login

Ana Sayfa
Terc
Kalv.Gu
Agr.Gost
Haft.e.Pos
Gun.Der.Graf
Haft.Der.Graf
OtlKp

Ex'de Gör: 7 gün Ort. BK

08-06-2010 14:06:2010

Zam.Yazd.

ID: BK	Under Standard	P5 Standard	Mukemmlly.
P: P	32,3	11	56,7
H: H	29,3	14,5	56,1
W: W	22,2	8,8	69
B: B	18	14,2	67,8
K: K	17,5	14,9	67,7
R: R	16,2	13,8	70
O: O	11,5	11,5	77,1
Ort.	21,2	12,6	66,2

icin Zam Yüz Ol Gün Ort. BK

Ana Sayfa

Don: Guest District

Der. Graf.

Gun.Der.Graf.

Haft.Der.Graf.

Or.Kp.

QES Online

[Home](#) | [Company Info](#) | [Products](#) | [Tech Support](#) | [International](#)

[Yeniye Login](#)
[Eskiye Login](#)
[Yeniye Login](#)

Forecast Selected: 04:49

Gündüz Değişimi: 10:18 (1=>2), 16:29 (2=>3), 17:43 (1=>2), 17:44 (2=>3), 17:43 (3=>1), 17:44 (1=>2), 17:4

15 DK. Dereceler

AM					PM					AM													
6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5
A+	A	A	A	A	A	B	B	B	B	B	B	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
A+	A	B	A	A	A	C	B	B	C	D	B	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
A+	A	A	A	A	A	C	B	B	C	B	C	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
A	A	A	A	A	B	A	B	A	C	C	C	A	A	A	A	C	A	A	A	A	A	A	A

Derece Ayr.

%A	%B	%C	%D	%E
62.5	20.3	14.1	1.6	1.6

Mdr Göre Hatalar

BSL ZMN SAAT ÇIK Madur Tma Süre Ayr. Pış. Gekdi. Tpl Dır.

Don: Guest District

Der.Graf.

Gun.Der.Graf.

Haft.Der.Graf.

Ot.Kp.

Home | Company Info | Products | Tech Support | International

Login

Login

Login

Forecast Selected: 04:49

Gunduz Değişimi: 10:18 (1<=>2), 16:29 (2<=>3), 17:43 (1<=>2), 17:43 (2<=>3), 17:43 (3<=>1), 17:44 (1<=>2), 17:44

14-06-2010

Puanl.: Standart

15 Dk. Dereceler

AM												PM												AM			
6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9
A*	A*	A*	A*	A*	B*	B*	B*	B*	B*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	
A*	A*	B*	A*	A*	A*	C*	B*	B*	C*	B*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	
A*	A*	A*	A*	A*	A*	C*	C*	B*	C*	F*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	
A*	A*	A*	A*	A*	B*	A*	C*	C*	C*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*	

Derece Ayr.

%A	%B	%C	%D	%F
62,5	20,3	14,1	1,6	1,6

15 Dk. Dereceler

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

Derece Ayrıntısı

Restoranın bir derece seviyesinde olduğu gün boyunca 15 dakikalık periyotların yüzdeleri görüntüler.

Müdürü Göre Hatalar

Görüntülenen tarih için her Müdürün vardiyası ve her vardiyanın toplam puanıyla ilgili ayrıntılı bilgileri görüntüler.

Derece Ayr.

%A	%B	%C	%D	%F
62,5	20,3	14,1	1,6	1,6



Müdürün ismi tıklatıldığında, (burada "Müdür 1" ve "Müdür 2" olarak gösterilmiştir) seçilen Müdürün vardiyalarıyla ilgili, son 6 aya ait, ayrıntılı bir rapor açılacaktır. Altı çizili olan tarih tıklatıldığında, seçilen tarih için ayrıntılı bir restoran raporu açılacaktır.

KITCHEN MINDER™ koçluk süreci planlanırken, bu, mükemmel bir bilgi kaynağı olacaktır.

Mdr Göre Hatalar

BŞL. ZMN	SAAT ÇIK	Müdür	Ttma Süre	Aşr. Piş.	Gcklr.	Tpl	Drc.
06:00	16:00	Manager 1	12	11	55	78	B+
16:00	22:00	Manager 2	4	11	33	48	B+

Manager History

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

Gün Bölümüne Göre Hatalar:

Türlerine göre hata sayısını ve her gün bölümü puanını görüntüler. Gün toplamı, raporun alt kısmında görüntülenir.



Bu ekrandaki gün bölümlerinin, PC MINDER™ Yazılımında kullanılan gün bölümleriyle uyumlu olmadığını unutmayın.

GB Göre Hatalar

Gündüz	Ttma Süre	Aşr. Piş.	Gckm.	Tpl	Drc.
6:00am - 10:30am	3	2	5	10	A
10:30am - 2:00pm	6	7	26	39	B
2:00pm - 5:00pm	7	5	40	52	C
5:00pm - 8:00pm	0	0	12	12	A
8:00pm - Close	0	8	5	13	A
Tpl	16	22	88	126	

Ürüne Göre Hatalar

Türlerine göre hata sayısını ve her ürün için toplam hata miktarını görüntüler. Kahvaltı ürünleri Gün bölümü 1'de gösterilmiştir, normal menü ürünleri ise Gün bölümü 2 ve Gün bölümü 3'te gösterilmiştir.



Müdürün Gün bölümü 3'ü kullanıp kullanmadığının bir başka göstergesi de, Ürün Hataları – Gün bölümü 3'tür. Eğer hiç hata listelenmiyorsa, DP 3 muhtemelen kullanılmıyordur.

Ürün	Ttma Süre	Aşr. Piş.	Gcklr.	Tpl
Bk	0	0	0	0
Bk2	0	0	0	0
Bk3	0	0	0	0
Bk4	0	0	0	0
Bk5	0	0	0	0
Bk6	0	0	0	0
Bk7	0	0	0	0
Bk8	0	0	0	0
Bk9	0	0	0	0
Bk10	0	0	0	0
Bk11	0	0	0	0
Bk12	0	0	0	0
Bk13	0	0	0	0
Bk14	0	0	0	0
Bk15	0	0	0	0
Bk16	0	0	0	0
Bk17	0	0	0	0
Bk18	0	0	0	0
Bk19	0	0	0	0
Bk20	0	0	0	0
Bk21	0	0	0	0
Bk22	0	0	0	0
Bk23	0	0	0	0
Bk24	0	0	0	0
Bk25	0	0	0	0
Bk26	0	0	0	0
Bk27	0	0	0	0
Bk28	0	0	0	0
Bk29	0	0	0	0
Bk30	0	0	0	0
Bk31	0	0	0	0
Bk32	0	0	0	0
Bk33	0	0	0	0
Bk34	0	0	0	0
Bk35	0	0	0	0
Bk36	0	0	0	0
Bk37	0	0	0	0
Bk38	0	0	0	0
Bk39	0	0	0	0
Bk40	0	0	0	0
Bk41	0	0	0	0
Bk42	0	0	0	0
Bk43	0	0	0	0
Bk44	0	0	0	0
Bk45	0	0	0	0
Bk46	0	0	0	0
Bk47	0	0	0	0
Bk48	0	0	0	0
Bk49	0	0	0	0
Bk50	0	0	0	0
Bk51	0	0	0	0
Bk52	0	0	0	0
Bk53	0	0	0	0
Bk54	0	0	0	0
Bk55	0	0	0	0
Bk56	0	0	0	0
Bk57	0	0	0	0
Bk58	0	0	0	0
Bk59	0	0	0	0
Bk60	0	0	0	0
Bk61	0	0	0	0
Bk62	0	0	0	0
Bk63	0	0	0	0
Bk64	0	0	0	0
Bk65	0	0	0	0
Bk66	0	0	0	0
Bk67	0	0	0	0
Bk68	0	0	0	0
Bk69	0	0	0	0
Bk70	0	0	0	0
Bk71	0	0	0	0
Bk72	0	0	0	0
Bk73	0	0	0	0
Bk74	0	0	0	0
Bk75	0	0	0	0
Bk76	0	0	0	0
Bk77	0	0	0	0
Bk78	0	0	0	0
Bk79	0	0	0	0
Bk80	0	0	0	0
Bk81	0	0	0	0
Bk82	0	0	0	0
Bk83	0	0	0	0
Bk84	0	0	0	0
Bk85	0	0	0	0
Bk86	0	0	0	0
Bk87	0	0	0	0
Bk88	0	0	0	0
Bk89	0	0	0	0
Bk90	0	0	0	0
Bk91	0	0	0	0
Bk92	0	0	0	0
Bk93	0	0	0	0
Bk94	0	0	0	0
Bk95	0	0	0	0
Bk96	0	0	0	0
Bk97	0	0	0	0
Bk98	0	0	0	0
Bk99	0	0	0	0
Bk100	0	0	0	0

Günlük Toplam Hata

Gün	Ttma Süre	Aşr. Piş.	Gcklr.	Tpl	Under Standard	På Standard	Mükemmliy.
14.06.2010	16	22	88	126	3,1	14,1	82,8
13.06.2010	24	24	91	139	7,8	17,2	75
12.06.2010	23	18	132	173	18,8	17,2	64,1
11.06.2010	28	12	215	255	34,4	7,8	57,8
10.06.2010	23	16	74	113	13,5	9,6	76,9
09.06.2010	38	31	305	374	27,8	15,3	56,9
08.06.2010	13	14	154	181	7,9	14,5	77,6
07.06.2010	37	12	68	117	4,7	17,2	78,1
06.06.2010	37	31	202	270	26,6	29,7	43,8

Günlük Toplam Hata

Seçilen restoran için, önceki 6 aya kadar tarihe göre ayrıntılı bilgileri görüntüler. Bu rapor, zaman içerisinde performans trendlerinin analiz edilmesinde çok faydalı olur.

Etkin Koçluk

Neden Koçluk Oturumları yapılmalıdır?

- Doğru şekilde gerçekleştirildiklerinde, ürünlerin pişirilmesi, tutulması ve atılması konusunda BURGER KING® standartlarını uygulama bilgisi ve becerisi gelişeceği için, koçluk süreçleri restoran performansı ve müdürlerin kendilerine daha fazla güven duyması konusunda olumlu bir etki sağlar.

GM'nin sorumluluğu nedir?

- KITCHEN MINDER™ kullanımının sürekli değişip gelişmesini sağlamak için, GM yalnızca KITCHEN MINDER™ ve QES™ konusunda uzman olmakla kalmamalıdır, ayrıca:
 - Müdürlere etkin şekilde koçluk edebilmelidir
 - Etkin bir KITCHEN MINDER™ Koçluk Süreci planlayıp gerçekleştirmek için, Etkin Koçluğun 4 Adımını (aşağıda belirtilmiştir) uygulayabilmelidir.

Koçluk Oturumunun Sıklığı Ne Olmalıdır?

- Koçluk oturumlarının Orta Seviye Eğitiminden 45 gün sonra ve ayrıca performansların gözlemlenmesi için bundan sonraki her üç ayda bir gerçekleştirilmesi tavsiye edilmektedir.

Etkin Koçluğun 4 Adımı

1) Veriyi QES™ ve QES Online™ ile **Analiz Edin**

2) Restoran Gözlemleri Yoluyla Fırsatları **Analiz Edin**

3) Anahtar Bulguları adım 1 ve 2'ye göre **Değerlendirin ve Öncelik Sırasına Koyun**

4) Müşteri Memnuniyetinin Geliştirilmesi için **Koçluk Yapın**

Etkin Koçluk – 4 Adım

2 hafta önceden

- Restoran Müdürüyle birlikte tarihi ve saati programlayın.
- Restoran ziyareti için iki buçuk saatlik satışları planlayın.

1 - 2 gün önceden – GM ofisinde yaklaşık olarak 1 saat

- QES Online™ Restoran verisini analiz edin (*Veriyi Analiz Edin, QES™ – Koçluk Adımı 1*)
- Verileri düzenlemek için Veri Toplama İşlem Tablosunu (Ek) kullanın.

Ziyaret günü - İki Buçuk Saat

- Komut İstasyonu satış tahminini ve Müdürün tahmini satışlarla ilgili bilgisini inceleyin.
- KITCHEN MINDER™ 5 Dakikalık Kontrolü tamamlayın.
- KITCHEN MINDER™ GM Koçluk Aracını kullanın – Restoran Müdürünün Sorumlulukları (*Veriyi Analiz Edin, Restoran İçi Gözlemler – Koçluk Adım 2*)
 - PC MINDER™ – 15 dakika
 - KITCHEN MINDER™ – 60 dakika
 - QUALITY EVALUATION SYSTEM™ – 30 dakika
- KITCHEN MINDER™ Sistemi – GM Koçluk Planlama – 15 dakika (Değerlendirin ve Öncelik Verin – Koçluk Adım 3)
- Restoran Müdürüyle koçluk oturumu - 30 dakika (Müşteri Memnuniyetinin Geliştirilmesi için Koçluk – Koçluk Adım 4)

İleri Seviye KITCHEN MINDER™ Kullanımı için Planlama

Aşağıdaki bölümler, *KITCHEN MINDER™ GM Koçluk Aracı* kullanılarak yapılan restoran içi gözlemler ile QES Online™ üzerinde mevcut olan veriler kullanılarak restoranın ve bireylerin performanslarını analiz etmek için kullanılan adımları göstermektedir. *KITCHEN MINDER™ Sistemi – MUM Koçluk Planlama'yı* kullanarak koçluk yapma fırsatlarına, Veri Toplama İşlem Tablosu üzerinden öncelik verin.

ADIM 1: QES Online™ Verisini Analiz Edin



Bu raporlardan edindiğiniz bilgileri kaydetmek için, Eklere yer alan işlem tablosunu kullanın.



Restoranlar, en düşük puanlar en üstte olmak üzere, "Standart Altı" puanlarına göre derecelendirilmiştir.

A) Analize başlamak için, QES Online™ Raporunun Ana sayfasındaki 3 rapora bakın. Restoranların performanslarını birbirleriyle ve ortalamayla karşılaştırın. Raporun uzunluğunu 1 günden 31 güne kadar bir aralıkta değiştirmek ve raporlara hafta, ay ve yıl olarak tarih vermek için sayfanın alt tarafındaki aşağı açılır kutuyu tıklayın.

Unutmayın, kendi raporunuzu yaratmak için bilgileri Excel'e aktarabilirsiniz.



Ex'de Gör:	7 gün	Ort. BK
18-06-2009 - 24-06-2009		
Zam.Yüz.		
ID: BK	Under Standard	P5 Mukemmily.
H: H	68,1	13,9
W: W	33,1	14,9
B: B	32,1	11,6
O: O	31,7	16,1
P: P	16,8	8,8
R: R	6,7	7,2
K: K	2,6	2,6
Ort.	23,5	10,3

Ex'de Gör:	1 gün	Ort. BK
18-06-2009 - 18-06-2009		
Zam.Yüz.		
ID: BK	Under Standard	P5 Mukemmily.
H: H	68,1	13,9
W: W	33,1	14,9
B: B	32,1	11,6
O: O	31,7	16,1
P: P	16,8	8,8
R: R	6,7	7,2
K: K	2,6	2,6
Ort.	23,5	10,3

Ex'de Gör:	1 gün	Ort. BK
18-06-2009 - 18-06-2009		
Zam.Yüz.		
ID: BK	Under Standard	P5 Mukemmily.
H: H	68,1	13,9
W: W	33,1	14,9
B: B	32,1	11,6
O: O	31,7	16,1
P: P	16,8	8,8
R: R	6,7	7,2
K: K	2,6	2,6
Ort.	23,5	10,3

B) Bir restoran bilgisine erişmek için, altı çizili olan restoran numarasını tıklayın.

Not: Bu raporda restoran ismini gizlemek için restoran numaraları harflerle değiştirilmiştir.

View in Excel	7 day	Average by BK
06/17/2009 - 06/23/2009		
ID: BK	Below Standard	% of Time
H: H	50.5	28.4
W: W	49.7	16.3
B: B	44	11.4
:	43.8	19.5
P: P	20	9.2
R: R	7.7	6.3
K: K	3.2	4.2
Average	29.4	11.9

23-06-2009

Puanl.: Standart Altı

Forecast Selected: 06:03 Auto-F (06:00-06:02)

Gündüz Değişimi: 10:18 (1=>2)

15 Dk. Dereceler														
AM					PM					AM				
6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8
A+	A	A	B	A	A	A	B	A+	A	B	A	A+	A	A
A+	A	B+	C	A	A	A	A	A	A	B+	A	A	A	B+
A	A	A	B	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	B+
A	A	A	A	A	A	B	B	A	A	A	A	A	A	A

Derece Ayr.

%A	%B	%C	%D	%F
80,6	16,7	1,4	1,4	0

Mdr Göre Hatalar

BŞL.	ZMN	SAAT	ÇIK	Müdür	Ttma Süre	Aşr. Piş.	Gcklr.	Tpl Drc.
06:00	16:00	Manager 1	10	13	11	34	A	
16:00	00:00	Manager 2	9	13	8	30	A	

Ürün Göre Hatalar, Daypart 1					Ürün Göre Hatalar, Daypart 2					Ürün Göre Hatalar, Daypart 3				
Ürün	Ttma Süre	Aşr. Piş.	Gcklr.	Tpl	Ürün	Ttma Süre	Aşr. Piş.	Gcklr.	Tpl	Ürün	Ttma Süre	Aşr. Piş.	Gcklr.	Tpl
Bisc	1	1	3		Burger	1	4	0	5	Burger	0	0	0	0
Saus	1	2	0	3	Or Chk	0	1	0	1	Or Chk	0	0	0	0
Bk Egg	0	2	0	2	Tender	2	1	1	4	Tender	0	0	0	0
CHSTOT	0	2	9	11	Whpr	0	4	0	4	Whpr	0	0	0	0
Burger	0	0	0	0	Tcrisp	2	2	0	4	Tcrisp	0	0	0	0
Cgrill	0	0	0	0	Fish	3	1	0	4	Fish	0	0	0	0
Or Chk	0	0	0	0	Cgrill	0	1	0	1	Cgrill	0	0	0	0
Tcrisp	0	0	0	0	CHSTOT	2	2	0	4	CHSTOT	0	0	0	0
Tender	0	0	0	0	SPCHKN	0	1	0	1	SPCHKN	0	0	0	0
Mac&Ch	0	0	0	0	CHKFRY	0	0	0	0	CHKFRY	0	0	0	0
Fish	0	0	0	0	Veggie	0	0	0	0	Veggie	0	0	0	0
Whpr	0	0	0	0	Veggie	0	0	0	0	Veggie	0	0	0	0
Burger	0	0	0	0	Bshots	4	1	4	9	Bshots	0	0	0	0
Tcrisp	0	0	0	0	Mac&Ch	0	0	0	0	Mac&Ch	0	0	0	0
Tender	0	0	0	0	XTpty	3	1	4	8	XTpty	0	0	0	0
Whpr	0	0	0	0	Steak	0	0	0	0	Steak	0	0	0	0
CHKFRY	0	0	0	0	XTpty	0	0	0	0	XTpty	0	0	0	0
FTst	0	0	0	0	Mushrm	0	0	0	0	Mushrm	0	0	0	0
Mushrm	0	0	0	0	Tpl	17	19	9	45	Tpl	0	0	0	0
Cgrill	0	0	0	0										
XTpty	0	0	0	0										
Tpl	2	7	19	19										

"Gün Bölümü Hataları" raporu, her gün bölümünde yapılan hataları içerir ve belirli bir gün bölümü veya bütün gün bölümleri sırasında fırsatların tanımlanmasına yardımcı olur. Ayrıca daha fazla bilgi edinmek için "Ürün Hataları" raporuyla birlikte kullanılabilir.

Errors by Product, Daypart 1				
Product	Hold Time	Over Cook	Delays	Total
Bisc	1	1	1	3
Saus	1	2	0	3
Bk Egg	0	2	0	2
CHSTOT	0	2	9	11
Burger	0	0	0	0
Cgrill	0	0	0	0
Or Chk	0	0	0	0
Tcrisp	0	0	0	0
Tender	0	0	0	0
Mac&Ch	0	0	0	0
Fish	0	0	0	0
Whpr	0	0	0	0
Burger	0	0	0	0
Tcrisp	0	0	0	0
Tender	0	0	0	0
Whpr	0	0	0	0
CHKFRY	0	0	0	0
FTst	0	0	0	0
Mushrm	0	0	0	0
Cgrill	0	0	0	0
XTpty	0	0	0	0
Total	2	7	10	19

Errors by Product, Daypart 2				
Product	Hold Time	Over Cook	Delays	Total
Burger	1	4	0	5
Or Chk	0	1	0	1
Tender	2	1	1	4
Whpr	0	4	0	4
Tcrisp	2	2	0	4
Fish	3	1	0	4
Cgrill	0	1	0	1
CHSTOT	2	2	0	4
SPCHKN	0	1	0	1
CHKFRY	0	0	0	0
Veggie	0	0	0	0
Veggie	0	0	0	0
Bshots	4	1	4	9
Mac&Ch	0	0	0	0
XTpty	3	1	4	8
Steak	0	0	0	0
XTpty	0	0	0	0
Mushrm	0	0	0	0
Total	17	19	9	45

Errors by Product, Daypart 3				
Product	Hold Time	Over Cook	Delays	Total
Burger	0	0	0	0
Or Chk	0	0	0	0
Tender	0	0	0	0
Whpr	0	0	0	0
Tcrisp	0	0	0	0
Fish	0	0	0	0
Cgrill	0	0	0	0
CHSTOT	0	0	0	0
SPCHKN	0	0	0	0
CHKFRY	0	0	0	0
Veggie	0	0	0	0
Bshots	0	0	0	0
Mac&Ch	0	0	0	0
XTpty	0	0	0	0
Steak	0	0	0	0
XTpty	0	0	0	0
Mushrm	0	0	0	0
Total	0	0	0	0

Bu sayfa üzerindeki verinin analiz edilmesi tamamlandıktan sonra, ek günleri seçin ve zaman içerisinde herhangi bir trende ya da gelişmeye odaklanarak aynı analizi tekrarlayın. Düzenli olmak için işlem tablosunu kullanın. İşlem tablosunu ve QES™ veri sayfalarını, boş GM Koçluk Aracı ve GM Koçluk Planıyla birlikte bir dosyaya yerleştirin. Artık birkaç gün içerisinde restorani ziyaret etmeye hazırsınız.

C) Analize işlem tablosu üzerinde notlar olarak başlayın.

Bu örnekte dikkat edilmesi gereken nokta, restoranın "Standardın Altında" olarak sınıflandırılmış olmasıdır; çünkü 15 dakikalık periyot süresince bir "D" puanı almışlardır.

Bundan sonra, restoranın tahmini sabah saat 6:03'e kadar gönderip göndermediğine dikkat edin. Tahmini KITCHEN MINDER™ Sistemine restoran açıldıktan sonra veya programlanan değişikliklerden sonra göndermek, tahmin gönderilene kadar "F" puanı alınmasına neden olacaktır.


Ayrıca bu restoranın Gün bölümü 3'ü kullanıp kullanmadığına dikkat edin. Gün bölümü 3 kullanılmış olsaydı, değişiklik zamanını ve restoranın doğru şekilde mevcut bilgi değişikliğini yaptığı zamanı gösteren bir kayıt bulunurdu.

Derece Ayrıntısıyla ilgili notlar alın.

"Müdür Hataları" raporunda, hata türlerini ve hataların ne zaman yapıldığını not alın. Hedef sıfır hata yapmak değildir. Yerel kanunlarca yasaklanmadığı sürece, Müdürlerin tam isimleri listelenmelidir ve her Müdürün performansının doğru şekilde belirlenmesi için kullanılmalıdır.


ADIM 2: Restoran İçi Gözlemleri Kullanarak Fırsatları Analiz Edin

Restoran ziyaretine, Komut İstasyonu satış tahminini inceleyerek ve Müdürün satış hedefleri konusundaki bilgisini değerlendirerek başlayın. KITCHEN MINDER™ 5 Dakikalık Kontrolü tamamlayın. QES™ Online analizinizle birlikte, işlem tablosu üzerindeki gözlemleri kaydettiğinizden emin olun.



KITCHEN MINDER™

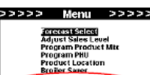
5 Dakikalık Kontrol



KITCHEN MINDER™'da aşağıdaki hususları kontrol edin

“Ürün Durumu” düğmesini seçin:


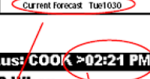
A. Süre doğru mu?
Cevabınız hayırsız. “Menü” düğmesini seçin. “Zamanı Ayarla”ya ulaşmak için “OK” tuşlarıyla ilerleyin. “Seç” tuşuna basın. Değerleri değiştirmek için “OK” tuşlarını kullanın, bir sonraki ayara geçmek için “Seç” tikiatın. İşiniz bittğinde, “Süreyle Ayarla” fonksiyonu tuşunu kullanın.



B. Satış Tahmini doğru mu?
Ekranındaki mevcut yarım saatlik sabitlik Komut listesindeki satışlarla karşılaştırmak, “Menü” düğmesini seçerek kullanılan tahmini kontrol edin, ardından ekrandaki tarife bakın.

C. Satış Seviyesi artışı/zalazması doğru mu?
Müdür 000 dışındaki her şeyi uygulamalardır. Düzeltmek için “Satış Seviyesi” tuşunu seçin. %50 artışlarla değeri arttırmak/zalazmak için “OK” tuşlarını kullanın, ardından değişiklikleri kaydedmek için “Seç” tuşunu kullanın.

D. Gün bölümü ayarları doğru mu?
Bu ayarı değiştirmek için “Gün bölümü” tuşunu kullanın.





[illegible]

Bundan sonra, Restoran Müdürüyle birlikte, KITCHEN MINDER™ GM Koçluk Aracını tamamlayın. Birlikte gözlemler yapın ve Müdürün bilgisini kontrol etmek için bu fırsatı kullanın. PC MINDER™ Programı, KITCHEN MINDER™ Sistemi ve KALİTE DEĞERLENDİRME SİSTEMİ™'nin incelenmesini tamamlamak, bir buçuk saatten biraz daha uzun sürecektir.

Şimdi “Hayır” cevaplarınızı (Fırsatları), Veri Toplama İşlem Tablosunun sağ sütununda yer alan GM Koçluk Aracına aktarın.

[illegible][illegible]

 Restoran Müdüründen QES™'i açmasını ve analiz edilen, aynı güne ait sayfaları yazdırmasını isteyin, böylece Restoran Müdürü verileri görüntüleyebilecektir. Ardından restoran verisini nasıl analiz edeceğini bilip bilmediğini kontrol edin.

23

Ekler

GM Koçluk Aracı

KITCHEN MINDER™ Veri Toplama İşlem Tablosu

GM Koçluk Planlama