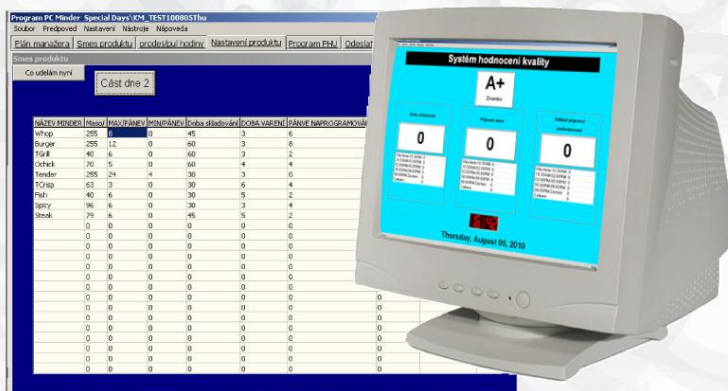


KITCHEN MINDER™

Školící příručka



Středně pokročilá úroveň – pro pozice Senior Assistant a General Manager



Jméno:

Restaurace:



POZNÁMKA: Přiložený dokument je určen výhradně pro potřeby zaměstnanců společnosti Burger King Corporation (dále označována také zkratkou „BKC“) a jejích dceřiných společností a dalších jednotlivců a právnických osob, které k tomu byly konkrétně písemně oprávněny společností BKC. Žádný z materiálů nesmí být žádnou formou ani žádnými prostředky kopírován, revidován ani distribuován bez výslovného písemného oprávnění oficiálního zástupce společnosti BKC.

TM a © 2010 Burger King Corporation. Všechna práva vyhrazena.

Úvod

Vítejte ve **Školení systému KITCHEN MINDER™** na středně pokročilé úrovni.

Systém KITCHEN MINDER™ je snadno použitelný nástroj pro přípravu produktů, který sleduje a určuje množství produkce tak, aby optimálně splňovala potřeby plánovaného prodeje.

Systém KITCHEN MINDER™ umožňuje vašemu týmu systematicky připravovat kvalitní teplá jídla a zajišťovat tak vašim hostům nezapomenutelné zážitky. Pokud se používá správně, může minimalizovat odpad, optimalizovat efektivitu a výnosnost produktů a pomoci vám lépe řídit celkovou ziskovost restaurace.

Tento program popisuje vaši odpovědnost na pozici Senior Assistant a General Manager a vysvětluje software obsažený v systému KITCHEN MINDER™

- 1) software PC MINDER™
- 2) systém hodnocení kvality QUALITY EVALUATION SYSTEM™ (QES™)

Na konci tohoto programu byste měli být schopni:

1. Sledovat a upravovat nastavení systému KITCHEN MINDER™ a dosáhnout maximální přesnosti a efektivity.
2. Používat data softwaru QES™ pro zvýšení kvality pokrmů.
3. Provádět pokročilé odstraňování problémů.

Pro úspěšné dokončení tohoto kurzu budete potřebovat tuto příručku pro samostudium a také:

- **Příručku kladení důrazu na vybavení (EEG) systému KITCHEN MINDER™**
- Plně funkční systém KITCHEN MINDER™

V průběhu celého programu byste měli dokončit cvičení a praktické aktivity v jednotlivých částech. Ověříte si tak své porozumění a praktické využití toho, co jste se naučili. Přesnost svých odpovědí si ověříte v klíči k odpovědím na straně 32. Nejlepších výsledků dosáhnete procvičováním podrobných pokynů s využitím vašeho systému KITCHEN MINDER™.

Váš nadřízený nebo školitel restaurace jsou rovněž k dispozici pro případ, že byste potřebovali další pomoc.

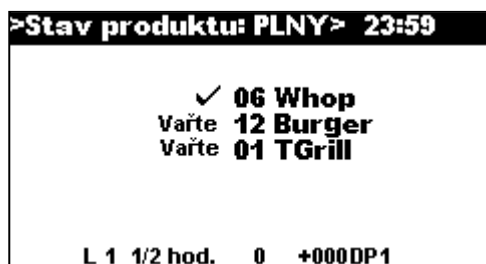
Příprava pokrmů ve várkách

Co je to příprava pokrmů ve várkách?

Jde o proces přípravy produktů ve skupinách neboli várkách s cílem maximalizovat efektivitu produkce produktů, snížit množství odpadu a zvýšit kvalitu produktů a rychlost obsluhy. Příprava pokrmů ve várkách zajistí, aby byly pokrmy připraveny, když přijdou hosté, protože umožňuje připravit potřebné množství, než hosté přijdou.

Jak souvisí příprava pokrmů ve várkách a systém KITCHEN MINDER™?

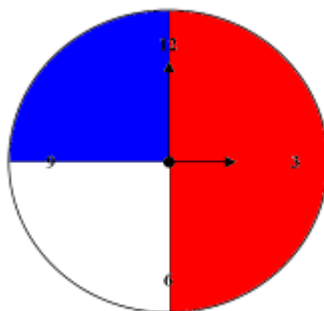
Systém KITCHEN MINDER™ vypočítává, kolik jakých produktů je třeba připravit podle zvolené předpovědi prodeje a směsi Product Mix, a množství produktu, který se již nachází v jednotkách PHU. Poté zobrazí „várky“ jednotlivých potřebných produktů, které je třeba v daný čas připravit. Proto je nutné, aby byli členové týmu proškoleni ve správném používání časových panelů jednotek PHU a dodržování pokynů systému KITCHEN MINDER™.



Při použití systému KITCHEN MINDER™ je **produkt potřebný pro jakýkoli půlhodinový interval vždy požadován 15 minut předtím, než půlhodinový interval skutečně začne**. Zobrazení se vždy mění ve čtvrt a ve tři čtvrtě nadcházející půlhodiny.

Příklad:

Ve 14:45 vypočítá systém KITCHEN MINDER™ produkt, který bude třeba mezi 15:00 a 15:30.



Jaká je moje role?

Vaší odpovědností je mít přehled o aktuálním prodeji a o tom, jaké trendy se v restauraci v daný den projevují (na úrovni, nad úrovní nebo pod úrovní plánů), abyste mohli uplatnit aktivní přístup. Osobní účast a další kontrola jsou kriticky důležité 15 minut před začátkem a před koncem každé hodiny, protože se mění tempo hodinového plánu prodeje.

- Ujistěte se, že členové týmu připravují správné množství pokrmů podle pokynů kontrolky časového panelu jednotek PHU a systému KITCHEN MINDER™.
- Důvěřujte systému. Pracuje s časovým předstihem před vaším plánem. Zkontrolujte svou předpověď prodeje během půl hodiny a připravte se na příslušné školení svého týmu v případě, že jsou během dne předpovídana významná snížení nebo zvýšení.

Program PC Minder KitchenMinder071125Sun

Soubor Předpověď Nastavení Nástroje Návod

Plán manažera Smes produktu prodej/pul hodiny Nastavení produktu Program PHU Odeslat do systému Kitchen Minder

Prodej/pul hod.

Co udelám nyní

ProdejeČástiDne1 ProdejeČástiDne2/3 Celkový prodej v Části dne

CZK 250 1520 1770

DP	PULHODINOVÉ INTERVALY	PRODEJ	DP	PULHODINOVÉ INTERVALY	PRODEJ
	05:00 to 05:30	0		17:00 to 17:30	110
	05:30 to 06:00	0		17:30 to 18:00	110
	06:00 to 06:30	0		18:00 to 18:30	90
	06:30 to 07:00	0		18:30 to 19:00	40
	07:00 to 07:30	0		19:00 to 19:30	0
	07:30 to 08:00	0		19:30 to 20:00	50
	08:00 to 08:30	20		20:00 to 20:30	20
	08:30 to 09:00	30		20:30 to 21:00	40
	09:00 to 09:30	40		21:00 to 21:30	20
	09:30 to 10:00	110		21:30 to 22:00	20
	10:00 to 10:30	50		22:00 to 22:30	10
DP	10:30 to 11:00	10		22:30 to 23:00	0
	11:00 to 11:30	50		23:00 to 23:30	0
	11:30 to 12:00	70		23:30 to 00:00	0
	12:00 to 12:30	130		00:00 to 00:30	0
	12:30 to 13:00	100		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	70		02:00 to 02:30	0
	14:30 to 15:00	60		02:30 to 03:00	0
	15:00 to 15:30	50		03:00 to 03:30	0
	15:30 to 16:00	50		03:30 to 04:00	0
	16:00 to 16:30	40		04:00 to 04:30	0
	16:30 to 17:00	90		04:30 to 05:00	0

Tisk

Všimněte si významného snížení prodeje ve 14:00. Systém KITCHEN MINDER™ začne požadovat méně produktů ve 13:45.

Pokud je v jednotce PHU více než jedna nádoba jakéhokoli produktu a systém KITCHEN MINDER™ zobrazuje požadavek připravit více produktů *těsně před* 13:45, dejte týmu pokyn, aby s reakcí počkal do 13:45. Produkt může být automaticky vymazán z displeje systému KITCHEN MINDER™, když bude patrně přebytečný vzhledem k půlhodinovému intervalu nižšího prodeje.

**TEĎ JSTE NA ŘADĚ VY – Č. 1–3!**

Odpovězte na každou otázku níže a poté zkontrolujte své odpovědi pomocí klíče k odpovědím.

1. Je 14:20. Pro jaký časový interval nyní systém KITCHEN MINDER™ vypočítává potřebné množství produktů?

2. Je 10:00. Jaké další faktory byste měli vzít v úvahu kromě informací o přípravě produktů ze systému KITCHEN MINDER™?

3. Je 17:15. Systém KITCHEN MINDER™ dává členům vašeho týmu pokyn připravit další produkty. V restauraci nejsou žádní hosté a týmu se nechce uposlechnout požadavek systému. Co byste měli udělat?

Ověření denní předpovědi

Proč je třeba kontrolovat denní předpověď?

I když je důležité mít k dispozici dostatek pokrmů pro vaše hosty, je právě tak velice důležité mít k dispozici správný TYP pokrmu – jinými slovy, správnou směs PRODUCT MIX.

Váš manažer, který zahajuje směnu, by měl obvykle vybrat předpověď prodeje pro tentýž den v týdnu. Mohou však nastat období, kdy stejný den v týdnu nebude možné použít (školní prázdniny, zavádění nového produktu, kupónové akce nebo časově omezené propagační akce). V takových případech mohou být nutné úpravy směsi Product Mix.

Jaká je moje role?

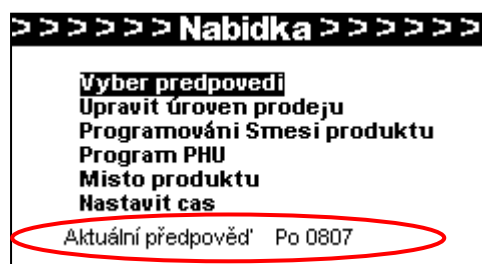
Vaší odpovědností je zajistit, aby systém KITCHEN MINDER™ používal nejpřesnější dostupné informace o směsi Product Mix.

- Rozhodněte, zda je vhodné použít jiný den než tentýž den z minulého týdne.
- Než se rozhodnete, proveďte při příchodu do restaurace další kontrolu odpovědnosti manažera, který zahajuje směnu:
 - Ověřte, zda manažer, který zahajuje směnu, vybral tentýž den z minulého týdne.
 - Ověřte, zda manažer, který zahajuje směnu, vyvěsil prodej v prostoru Command Station a má přehled o dalším prodeji během půl hodiny.
 - Zkontrolujte skutečný prodej za všechny půlhodiny a zaznamenejte tyto informace vedle plánovaného prodeje v Command Station.

Jak lze zobrazit vybranou předpověď?

Chcete-li zobrazit předpověď právě používanou v systému KITCHEN MINDER™:

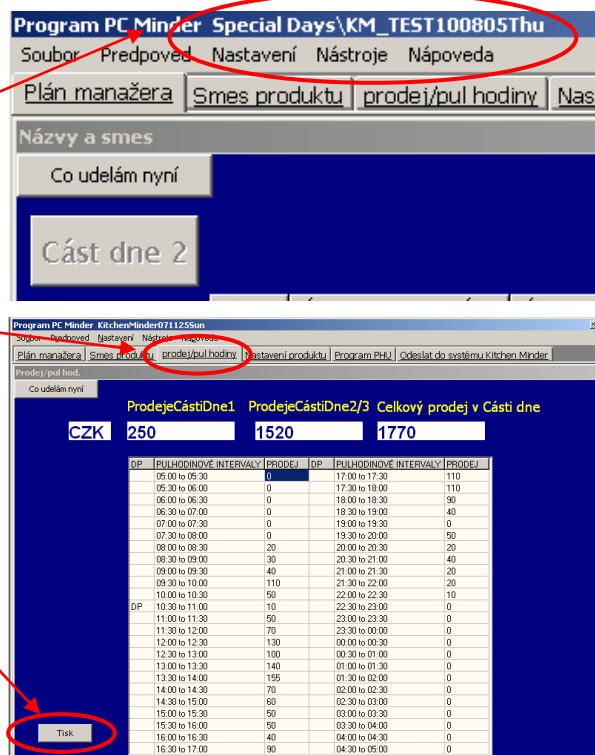
1. Vyberte možnost „Nabídka“.
2. Zde se zobrazuje datum používané předpovědi.
3. Ukončete nabídku výběrem možnosti „Stav produktu“.



Jak lze zobrazit plány prodeje během půl hodiny?

Plány prodeje během půl hodiny si zobrazíte v aplikaci PC MINDER™.

1. Otevřete aplikaci PC MINDER™.
2. Poznámka – Zobrazí se poslední načtená předpověď.
3. Vyberte kartu Prodej během půl hodiny.
4. Zobrazí se úroveň prodeje během půl hodiny.
5. Volitelně: Vyberte tlačítko „Tisk“ pro tisk do Command Station.
6. Denní prodej by měl být upravován v systému KITCHEN MINDER™ pomocí funkce „Úroveň prodeje“.



Jak lze stanovit, zda je třeba úprava směsi Product Mix?

Vezměte v úvahu následující:

- Konají se dnes nějaké události, které se v den předpovědi nekonaly?
- Konaly se v den předpovědi nějaké události, které se dnes konat nebudou?
- Pokud ano, vznikl v důsledku této skutečnosti výrazný rozdíl mezi produkty, které prodáváte dnes, a produkty prodávanými minulý týden?

Pokud ano, je k dispozici jiný den, který odpovídá tomu, který se očekává dnes?

Jak lze v případě potřeby upravit směs Product Mix?

Upřednostňovaný a nejpřesnější způsob úpravy předpovědi je použít předchozí datum, které nejlépe odpovídá tomu, co očekáváte dnes. Po odeslání této předpovědi do systému KITCHEN MINDER™ můžete v případě potřeby upravit část předpovědi týkající se prodeje, a to pomocí klávesy „Úroveň prodeje“.

Pokud však dnešní událost odlišuje dnešní den od všech dostupných dat předpovědi, bude pravděpodobně nutné upravit konkrétní množství směsi Product Mix přímo v softwaru PC MINDER™. Pokyny, jak provést tento úkol, naleznete v části „Změna“ Příručky kladení důrazu na vybavení (EEG) systému KITCHEN MINDER™.

Úprava úrovně prodeje

Je třeba upravit i úroveň prodeje?

To závisí na konkrétní situaci. Existují dva důvody pro úpravu předpovědi prodeje:

1. Upravili jste směs Product Mix a uvědomili jste si, že potřebujete změnit úroveň prodeje tak, aby odrážela očekávaný denní prodej.



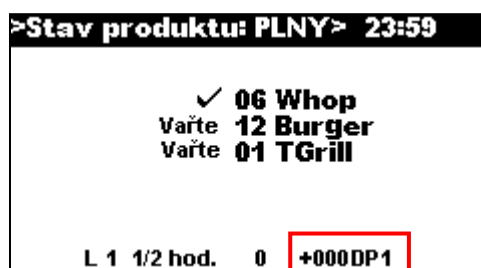
Na konci prodejního dne porovnáte skutečný prodej s předpovídaným prodejem v systému KITCHEN MINDER™.

Pokud je rozdíl **5 % nebo větší**, měla by být upravena úroveň prodeje, aby se zvýšila přesnost systému KITCHEN MINDER™ pro zbytek dne. Existují **dva důležité body**, na které se nesmí zapomenout **před úpravou úrovně prodeje**:

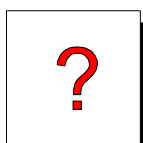
1. **Upřednostňuje se úprava** úrovně prodeje v systému KITCHEN MINDER™, protože upravuje také směs Product Mix v požadovaném procentním poměru.
2. Úpravy úrovně prodeje nesmí **být nikdy prováděny jako reakce** na **náhlou nebo dočasnou změnu prodeje** (např. autobus, návštěva školní třídy). Úpravy úrovně prodeje musejí být vždy prováděny v reakci na změny trendů prodeje, které se opírají o data skutečného prodeje.

Jak lze upravit plán prodeje v systému KITCHEN MINDER™?

1. Na obrazovce „Stav produktu“ vyberte možnost „Úroveň prodeje“.
2. Pomocí kláves se šipkou nahoru a dolů změňte úroveň prodeje v krocích po 5 %. Všimněte si, že se změní také objem prodeje během půl hodiny.
3. Stisknutím klávesy „Vybrat“ uložíte změny.



TEĎ JSTE NA ŘADĚ VY – Č. 4–5!



Odpovězte na každou otázku níže a poté zkontrolujte své odpovědi pomocí klíče k odpovědím.

4. Měla by být upravena předpověď úrovně prodeje v systému KITCHEN MINDER™, pokud přijede autobus? Proč ano nebo proč ne?

5. Pokud prodej během posledních dvou hodin narůstá o 10 %, měla by být provedena úprava úrovně prodeje v systému KITCHEN MINDER™? Proč ano nebo proč ne?

Předpovědi na „Zvláštní den“

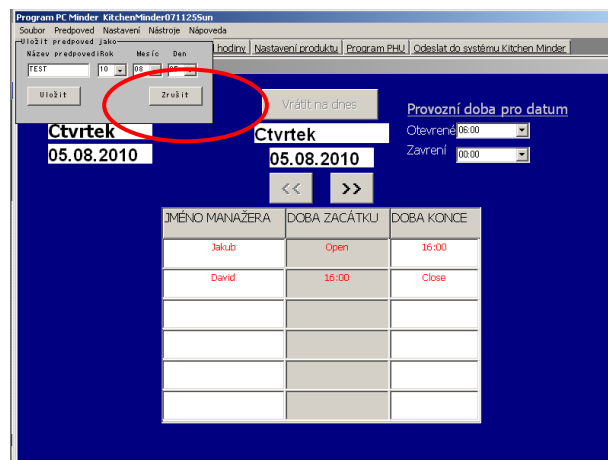
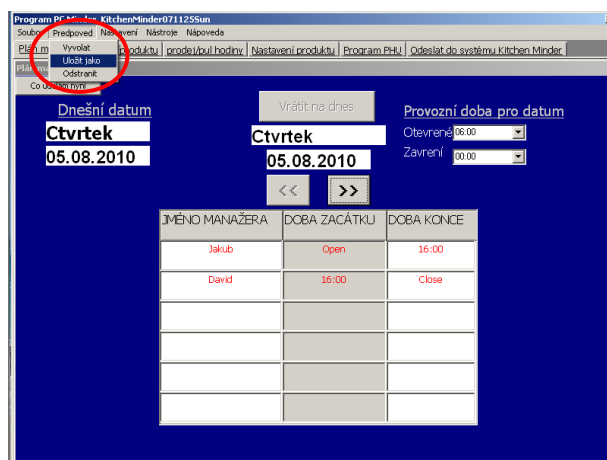
Jak se pozná „Zvláštní den“?

Toto jsou dny, které představují neobvyklé změny prodeje, směsi Product Mix nebo obou ukazatelů. Tyto změny mohou být způsobeny událostmi, jako jsou prázdniny, konání různých akcí, fotbalového zápasu apod.

- Počet zvláštních dnů by měl být omezen, protože jsou zařazovány do 31 dostupných dnů.
- Předpovědi pro zvláštní den lze uložit a vyvolat, ale **nesmějí se ukládat na více než 90 dní**, protože položky v menu a také směs Product Mix se často mění.

Jak lze uložit předpovědi pro „Zvláštní den“?

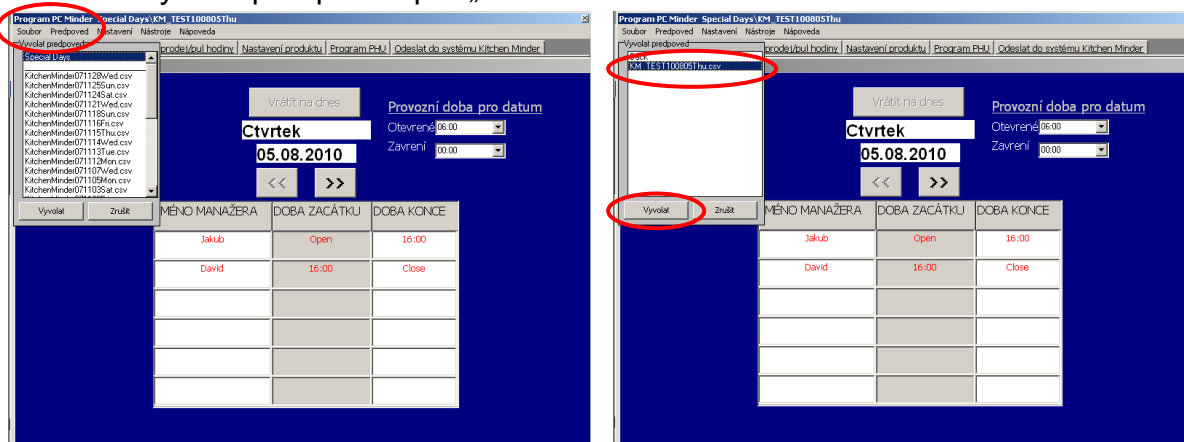
Chcete-li uložit „Zvláštní den“ pro pozdější použití, musíte nejprve identifikovat a načíst tuto předpověď do programu PC MINDER™.



1. Zkontrolujte, zda se požadovaná předpověď načítá do softwaru PC MINDER™. Vyberte možnost „Předpověď“ z panelu „Nabídka“ a poté vyberte možnost „Uložit jako“.
2. Zadejte zvolený název a datum pro ukládaný soubor. Potom vyberte tlačítko „Uložit“. Jste-li připraveni uložit předpověď pro „Zvláštní den“, vyberte možnost „Ano“.

Jak lze vyvolat předpovědi pro „Zvláštní den“?

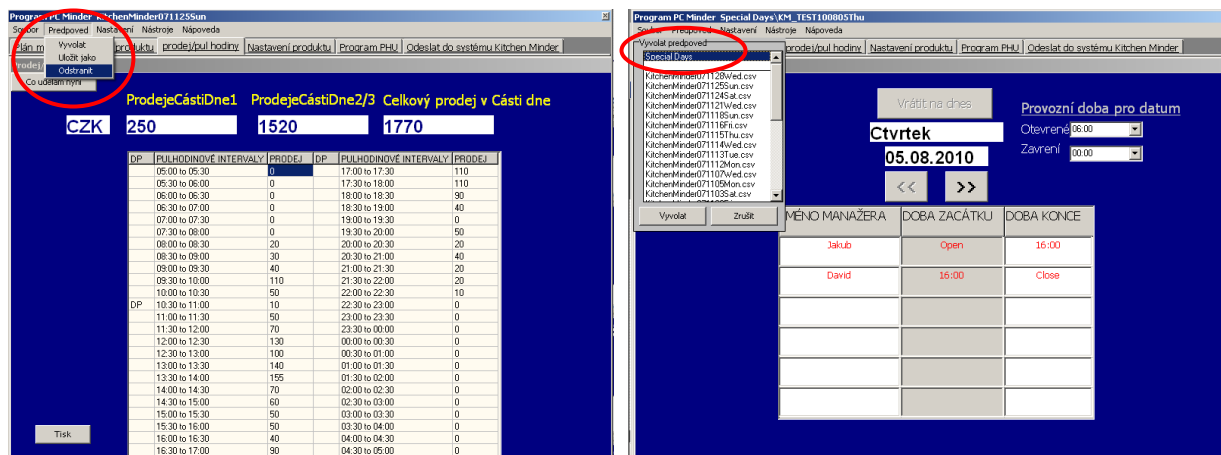
Chcete-li vyvolat předpověď pro „Zvláštní den“:



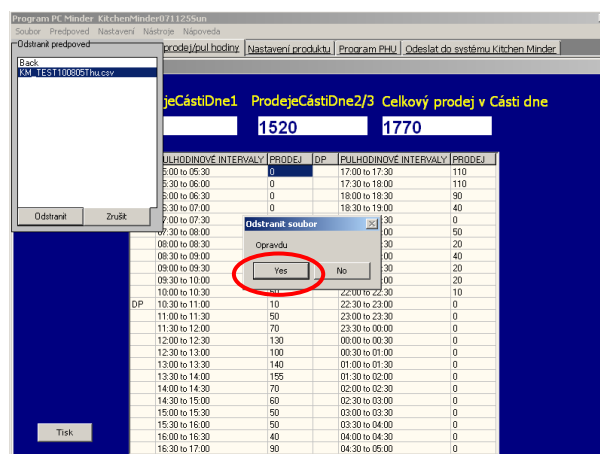
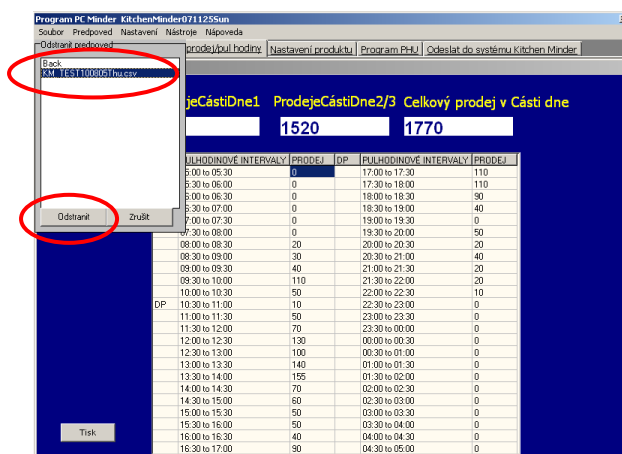
1. Vyberte možnost „Předpověď“ z panelu „Nabídka“ a poté vyberte možnost „Zvláštní dny,“ klikněte na tlačítko „Vyvolat“, vyberte zvláštní den a vyberte možnost „Vyvolat“.
2. Pokud se zobrazí výzva k zadání hesla, zadejte heslo admin. Vyberte zvolenou předpověď pro „Zvláštní den“ a klikněte na tlačítko „Vyvolat“.

Jak lze odstranit předpovědi pro „Zvláštní den“?

Chcete-li odstranit předpověď pro „Zvláštní den“:



1. Zvolte možnost „Předpověď“ a poté „Odebrat“.
2. Dvakrát klikněte na možnost „Zvláštní dny“.



3. Označte předpověď, kterou chcete odstranit, a vyberte možnost „Odebrat“.

4. Výběrem možnosti „Ano“ předpověď odstraníte.



TEĎ JSTE NA ŘADĚ VY – Č. 6!

Proveďte následující praktické cvičení pomocí systému KITCHEN MINDER™.

Pomocí systému KITCHEN MINDER™:

- Vytvořte předpověď pro „Zvláštní den“ a uložte ji jako [vaše jméno]. Příslušné okno zavřete.
- Vyvolejte předpověď [vaše jméno].
- Odstraňte předpověď [vaše jméno].

Používání Příručky kladení důrazu na vybavení (EEG)

Co je Příručka kladení důrazu na vybavení (EEG) systému KITCHEN MINDER™?

Příručka kladení důrazu na vybavení (EEG) je podrobná referenční příručka pro používání systému KITCHEN MINDER™. Pomůže vám určit, zda systém KITCHEN MINDER™ funguje správně, a v případě potřeby poskytne vodítko pro odstraňování problémů a úpravy.

V příručce EEG jsou tři části:

1. KONTROLA
2. ZMĚNA v aplikaci PC MINDER™
3. OPRAVA

Jaká je moje role?

Je vaší odpovědností zajistit, aby byl systém KITCHEN MINDER™ plně funkční. Jste odpovědní za ověření, zda jsou do systému zadáni všichni manažeři, a za provádění úprav, když manažeři nastupují na pracovní pozici v restauraci nebo ji opouštějí.

Pomocí příručky EEG můžete v případě potřeby:

- Upravit provozní dobu své restaurace
- Přidat nové produkty a změnit název produktu zobrazený v systému KITCHEN MINDER™
- Upravit Product Mix
- Upravit denní prodej nebo prodej během půl hodiny
- Změnit hodnoty maxima nebo minima produktů na nádobu, doby skladování a doby přípravy
- Upravit umístění produktů v jednotkách PHU



Přesné informace o provozní době jsou kriticky důležité pro správné fungování systému KITCHEN MINDER™.

Pro místa s nepřetržitým provozem:

- Restaurace podávající položky snídaňového menu by měla nastavit svůj čas otevření a čas zavření na dobu, kdy začíná podávat položky snídaňového menu.
- Restaurace, které nepodávají položky snídaňového menu, by měly nastavit svůj čas otevření a zavření na 5:00.



TEĎ JSTE NA ŘADĚ VY – Č. 7!

Proved'te následující praktické cvičení pomocí příručky EEG a systému KITCHEN MINDER™.

Postupujte podle kroků uvedených v příručce EEG a procvičte si následující akce:

- a) Upravte provozní dobu své restaurace
- b) Změňte název produktu
- c) Upravte denní prodej nebo prodej během půl hodiny
- d) Změňte maximum nebo minimum produktů na nádobu
- e) Přidejte nový produkt

Během tohoto procvičování NEODESÍLEJTE ANI NEUKLÁDEJTE ZMĚNY do systému KITCHEN MINDER™, protože tak by došlo ke skutečné změně nastavení restaurace.

Používání souboru označeného Přeskočit v softwaru PC MINDER™

Jaký je účel souboru označeného Přeskočit?

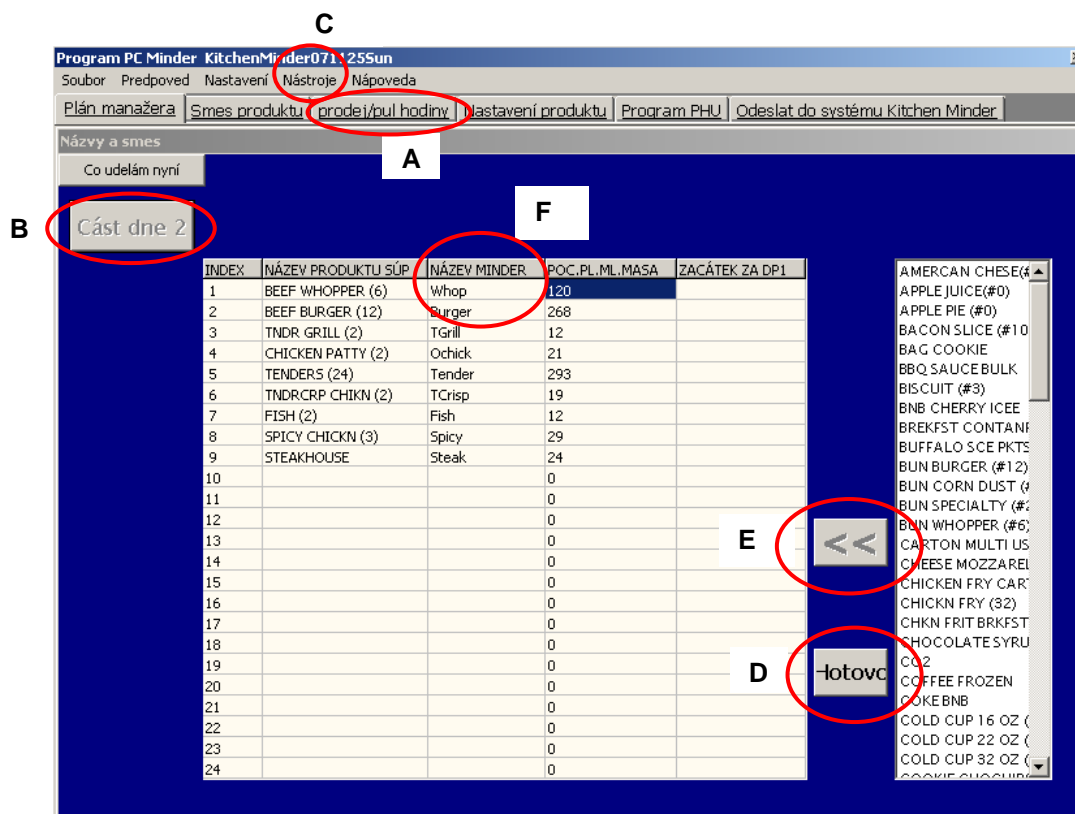
Soubor označený Přeskočit se používá v programu PC MINDER™ pro **skrytí produktů, které se NESKLADUJÍ v jednotce PHU, ani je nesleduje** volitelné zařízení FLEXI-TIMER™.

- Při instalaci byly produkty ignorovány, přidány nebo nahrazeny z původního souboru POS načteného buď do Části dne 1 (snídaně) nebo Části dne 2 (běžná nabídka).
- Při práci se soubory označenými Přeskočit musíte použít Část dne 2 pro položky běžné nabídky, protože Část dne 3 není pro tento účel funkční Částí dne.
- Stává se celkem často, že při přidávání nových produktů uživatel nedopatřením umístí produkt do souboru označeného Přeskočit, namísto aby produkt přidal do sloupce „Název produktu SÚP“. Výběrem možnosti „Přeskočit“ při zobrazení produktu v bílém políčku po načtení předpovědi je produkt automaticky umístěn do souboru označeného Přeskočit.

Soubor označený Přeskočit otevíráte proto, abyste:

1. Zobrazili obsah souboru označeného Přeskočit
2. Upravili obsah souboru označeného Přeskočit
3. Vytvořili nový soubor označený Přeskočit

Jak lze zobrazit nebo upravit soubor označený Přeskočit?



Postup zobrazení obsahu souboru označeného Přeskočit:

- 1) Klikněte kartu Směs produktů Product Mix (A).
- 2) Klikněte na tlačítko „Část dne“ a vyberte příslušnou Část dne. Volbou možnosti Část dne 1 zobrazíte soubor označený Přeskočit pro časový interval snídane nebo volbou možnosti Část dne 2 zobrazíte soubor označený Přeskočit pro časový interval běžné nabídky. (B).
- 3) Vyberte možnost „Nástroje“ z panelu „Nabídka“ (C).
- 4) Vyberte možnost „Upravit soubory označené Přeskočit“.
- 5) Po dokončení vyberte možnost „Hotovo“ (D).
- 6) Opakujte kroky 2–5 pro zobrazení další Části dne.

Postup úprav souboru označeného Přeskočit:

- 1) Opakujte kroky 1–4 postupu Zobrazení obsahu souboru označeného Přeskočit.
- 2) Označte produkt, který chcete odebrat ze souboru označeného Přeskočit.
- 3) Kliknutím na políčko se symbolem „<<“ přesuňte produkt ze souboru označeného Přeskočit do datové části karty Směs produktů (Product Mix) (E).
- 4) V případě potřeby upravte sloupec „NÁZEV MINDER“ (F).
- 5) Upravte nastavení produktu na kartě Nastavení produktů (Příručka kladení důrazu na vybavení (EEG), strana 4 – F).
- 6) Přiřaďte produkt příslušnému místu v jednotce PHU a Části dne (Příručka kladení důrazu na vybavení (EEG), strana 4 – G).

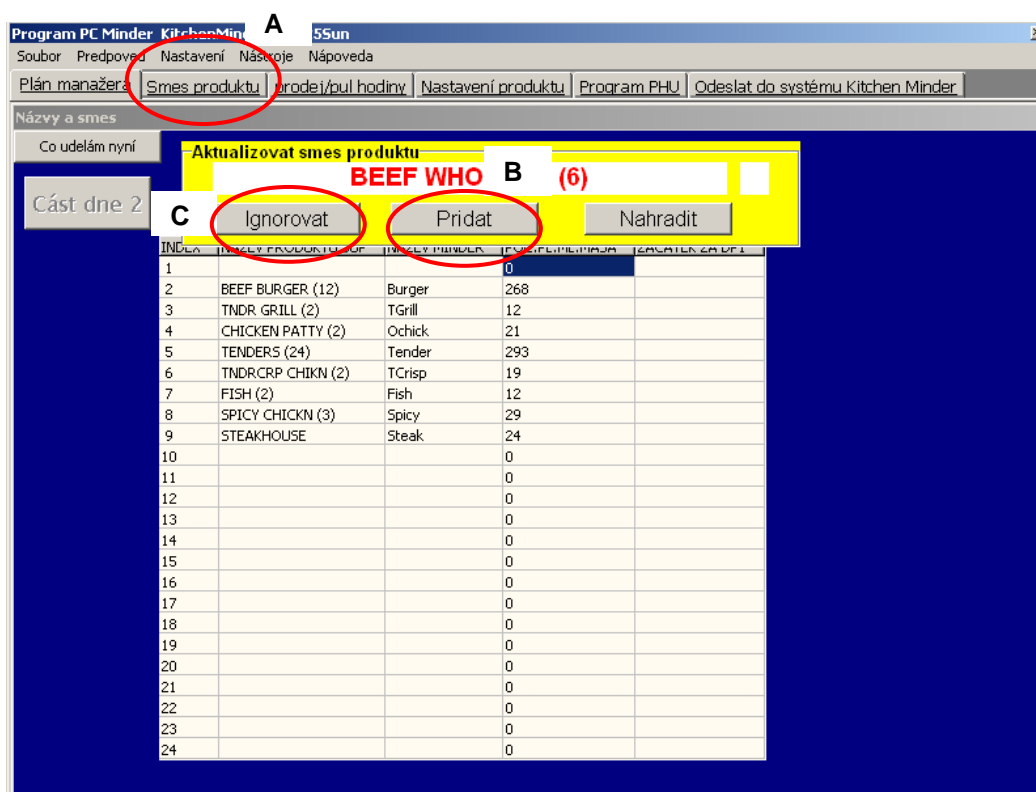
Vytvoření nového „Souboru označeného Přeskočit“

Proč by mohlo být třeba vytvářet nový soubor označený Přeskočit?

Pokud jste udělali chyby, můžete vytvořit nový soubor označený Přeskočit a začít od začátku.



Soubor označený Přeskočit vymažete POUZE v případě, že vám k tomu dá pokyn kontaktní osoba oddělení IT nebo personál technické podpory společnosti ICC.



Postup vymazání aktuálního souboru označeného Přeskočit:

- 1) Na kartě Směs produktů (Product Mix) vyberte možnost „Nástroje“ z panelu „Nabídka“ (A).
- 2) Vyberte možnost „Vymazat soubor označený Přeskočit“.
- 3) V místní nabídce potvrďte akci výběrem možnosti „Ano“.

Kroky vytvoření nového „Souboru označeného Přeskočit“:

- 1) Načtěte nový soubor předpovědi.
- 2) Vyberte možnost „Přidat“ pro všechny nové položky, které se SKLADUJÍ v jednotkách PHU nebo jsou sledovány pomocí volitelného zařízení FLEXI-TIMER™ (B).
- 3) Vyberte možnost „Přeskočit“ pro všechny položky, které se NESKLADUJÍ v jednotkách PHU, ani nejsou sledovány pomocí volitelného zařízení FLEXI-TIMER™. Tyto produkty budou umístěny do nového souboru označeného Přeskočit (C).

TEĎ JSTE NA ŘADĚ VY – Č. 8–9!

Odpovězte na každou otázku níže a poté zkontrolujte své odpovědi pomocí klíče k odpovědím.

8. Proč byste mohli potřebovat přístup do souboru označeného Přeskočit?

9. Manažer vám dal pokyn vymazat soubor označený Přeskočit.
Co byste měli udělat?

Dosažení maximální výkonnosti systému KITCHEN MINDER™

Jaká je moje role?

Máte možnost upravit nastavení tak, aby se maximalizoval výkon systému KITCHEN MINDER™ a vy jste jej mohli v případě potřeby ovládat. Abyste dosáhli efektivity, musíte být stále ve střehu, sledovat reakce svého týmu na systém KITCHEN MINDER™ a podle potřeby včas přijmout opatření.

Proč by mohlo být třeba upravit nastavení položky Maximum na nádobu?

Úprava nastavení Max. na nádobu představuje jeden z nejdůležitějších způsobů přizpůsobení systému potřebám vaší restaurace. Toto nastavení vyřeší běžný problém mnoha uživatelů systému KITCHEN MINDER™ – že jim dojde produkt, ještě než se zobrazí pokyn k přípravě dalšího množství.

Systém KITCHEN MINDER™ je přímo propojen s časovými panely jednotek PHU. Když člen týmu vypne kontrolku časového panelu, systém KITCHEN MINDER™ ví, že produkt došel, a vydá členům týmu pokyn k přípravě dalšího produktu. Je-li množství produktu potřebné pro jakýkoli půlhodinový interval jedna nádoba nebo méně, produkt musí být zcela vyčerpán, než systém KITCHEN MINDER™ vydá členům týmu pokyn k přípravě dalšího produktu. To může někdy vést k situaci, kdy členové týmu nemají připravený pokrm pro další objednávku.

Snížením nastavení Max. na nádobu v programu PC MINDER™ rozdělíte potřebné množství produktu na více než jednu nádobu. Nyní bude stále zbývat produkt v jiných nádobách, zatímco se připravuje nový produkt.



Zde systém KITCHEN MINDER™ požaduje přípravu šesti plátků mletého rybího masa do jedné nádoby (jeden řádek).

Změnou nastavení Max. na nádobu pro ryby na hodnotu dvě, pokud prodej opravňuje k počtu šesti najednou, by se produkt rozdělil mezi tři nádoby.



Systém KITCHEN MINDER™ by požadoval 6 plátků mletého rybího masa zobrazením 2 ryby, 2 ryby a 2 ryby.

Jak se rozhodnout, zda upravit nebo neupravit nastavení položky Maximum na nádobu?

Při provádění této úpravy je třeba vzít v úvahu tři hlavní faktory:

1. Zvažte dostupný počet nádob. Přílišné snížení nastavení by mohlo zapříčinit problémy s kapacitou během období vysokého prodeje.
2. Pečlivě sledujte, jak členové týmu používají časový panel. Než provedete úpravu nastavení Max. na nádobu, ujistěte se, že členové týmu ihned reagují na prázdné nádoby vypnutím kontrolky časového panelu. Produkt musí být také nejprve používán z nádoby se zelenou kontrolkou. Použití produktu z nádoby se žlutou kontrolkou může mít za následek vyčerpání produktu.
3. Buďte trpěliví. Určení optimálního nastavení pro vaši restauraci (restaurace) může trvat několik dní.

Proč by mohlo být třeba upravit nastavení Minimum na nádobu?

Nastavení Minimum na nádobu umožňuje nastavit minimální počet pro produkty typu „Finger Food“, který se zobrazí v systému KITCHEN MINDER™. Díky tomu nebude systém KITCHEN MINDER™ zobrazovat pokyny k přípravě jednotlivých položek produktů, které se prodávají ve větších množstvích (například produkty CHICKEN TENDERS®).

Po odeslání změny do systému KITCHEN MINDER™ se již v tomto systému nebude zobrazovat množství pro přípravu produktů, jejichž počet je nižší než zadané množství „MIN/NÁDOBA“. Systém pak také zobrazí pokyny k přípravě v násobcích zvoleného počtu (např. 4, 8 a 12).



Je velice důležité, aby všechny položky, které se neprodávají ve více kusech, byly nastaveny na hodnotu 0!

Pokud tomu tak nebude, produkt bude připravován pouze v násobcích daného počtu. Pokud byste například nastavili Minimum na nádobu pro burger na hodnotu 3, zobrazoval by se pouze požadavek na grilování burgerů v násobcích 3.

Jak lze upravit nastavení Maximum nebo Minimum na nádobu?

Vyhledejte si informace v Příručce kladení důrazu na vybavení (EEG), strana 4F.

Jaké výhody přináší funkce Nádoby nutné na špičku?

Software PC MINDER™ zobrazuje počet jednotek PHU potřebných během prodeje při špičce během půl hodiny pro jednotlivé produkty. Tento počet vychází ze směsi Product Mix a produktů (předpovědi), která je aktuálně v aplikaci načtena. Vypočítává se také podle nastavení položky Maximum na nádobu, které bylo zvoleno pro jednotlivé produkty.

Tato funkce může být velice užitečná, když potřebujete stanovit, zda je naprogramován dostatek nádob PHU pro daný produkt, nebo chcete zjistit, zda jste neupravili hodnotu Maximum na nádobu příliš nízko, aby umožňovala správnou přípravu pokrmu ve várkách v obdobích špičky.

Měli byste každý den porovnat hodnotu ve sloupci „NÁDOBY NAPROGRAMOVÁNY“ s hodnotou „NÁDOBY VE ŠPIČCE“ pro jednotlivé části dne, protože se pravděpodobně při každém načtení předpovědi změní.

Pokud je množství jakéhokoli produktu ve sloupci „NÁDOBY VE ŠPIČCE“ pravidelně vyšší nebo nižší než množství uvedené ve sloupci „NÁDOBY NAPROGRAMOVÁNY“, měli byste zvážit své rozvržení nádob PHU a zjistit, jaké lze provést úpravy.

[illegible]

Jak lze vyhledat informace o Nádobách nutných na špičku?

Vyhledejte si informace v Příručce kladení důrazu na vybavení (EEG), strana 4F.

**TEĎ JSTE NA ŘADĚ VY – Č. 10–14!**

Odpovězte na každou otázku níže a poté zkontrolujte své odpovědi pomocí klíče k odpovědím.

10. Jaký byste mohli mít důvod ke snížení nastavení Max. na nádobu v programu PC MINDER™?

11. Jaký byste mohli mít důvod k nastavení hodnoty Minimum na nádobu pro nějaký produkt?

12. Pro které aktuální produkty byste nastavili hodnotu Minimum na nádobu?

13. Jaké nastavení by mělo být použito pro všechny produkty, které se NEPRODÁVAJÍ ve více kusech, a proč?

14. Které ukazatele svědčí o tom, že není naprogramován dostatek nádob pro daný produkt?

Systém hodnocení kvality QUALITY EVALUATION SYSTEM™ (QES™)

Co je to QES™?

Systém hodnocení kvality QUALITY EVALUATION SYSTEM™ v počítači Back of House je softwarový program, který zaznamenává tři typy chyb, k nimž dochází při používání kontrolky časového panelu jednotky PHU.

Jaký je účel signalizace MAKIN' THE GRADE™?

Tato signalizace je nesmírně důležitým prvkem systému QUALITY EVALUATION SYSTEM™. Sděluje členům týmu a manažerům, jak dobře provádějí postupy skladování produktů.

Signalizace musí být funkční a viditelná pro všechny členy týmu v kuchyni.



Systém měří chování členů týmu. K chybám patří body, které ovlivňují známku.



Jaká je moje role?

Vaší rolí je moudře používat informace poskytované softwarem QES™. Signalizace MAKIN' THE GRADE™ vám může pomoci vést lepší směny, protože známkuje členy týmu za to, jak dobře používají kontrolky časového panelu PHU a jak dobře dodržují pokyny zobrazené v systému KITCHEN MINDER™.

Vysoké známky obvykle znamenají, že tým plní pokyny systému KITCHEN MINDER™, počet chyb je minimální a jsou splněny očekávané provozní standardy kvality pokrmů. Měli byste tým pochválit a upevňovat systematicky dobré výkony.

Nízké známky znamenají, že je třeba **neprodlené školení a další kontrola, aby byly identifikovány chyby a vyřešeny základní příčiny problematických oblastí.**

Stanovení cíle **NEDĚLAT ŽÁDNÉ CHYBY** není realistické a vytvořilo by vám i vašemu týmu nepříjemné pracovní prostředí.

Používejte software QES™ s **cílem neustále se zlepšovat** – to je mnohem pozitivnější přístup!

Je důležité, abyste chápali systém známkování, a mohli jste aktivně **zaměřit svou pozornost na požadované výsledky**:

- Zobrazená známka je „v reálném čase“ pro probíhající 30minutový interval.
- Každá chyba je sledována po dobu 30 minut. Jinými slovy, každá chyba je „uchovávána“ 30 minut a poté ji systém zlikviduje.
- Systém známkování využívá škálu 100 bodů.



CÍLEM SYSTÉMU NENÍ NULOVÝ POČET CHYB!

Zaměřte se na typy chyb, k nimž dochází, na to, kdy k nim dochází, a co lze podniknout, aby se snížil jejich výskyt.

- Zaměřit se na známku nebo skóre je lidská přirozenost. Bud'te však opatrní, abyste se nezaměřili jen na známku a na zabránění výskytu některých chyb.
- Zámka sama o sobě není důležitá – pouze informace skrytá za danou známkou vám odhalí tajemství zlepšení kvality produktů a spokojenosti hostů!

Jaký význam má správná obsluha časových panelů?

Členové týmu musejí být proškoleni k používání časových panelů za všech okolností.

Je mimořádně důležité, aby členové týmu reagovali na tlačítka časového panelu, než vloží produkty do jednotky PHU nebo je odtamtud vyjmou.

Nezapomeňte, že jste známkováni za to, jak dobře váš tým obsluhuje časové panely jednotek PHU, protože jejich akce nebo absence akce přímo ovlivňují kvalitu pokrmů (čas a teplotu).

Mohou moje rozhodnutí ovlivnit naši známku?

Systém KITCHEN MINDER™ je nástroj pro management. Nastanou případy, kdy nesprávné rozhodnutí vedoucího skutečně povede k chybám, například slovní pokyn k přípravě většího množství, než ukazuje plán systému KITCHEN MINDER™, kvůli příjezdu autobusu nebo nějaké jiné, neplánované události, která ovlivní prodej. Systém KITCHEN MINDER™ obsahuje tlumící mechanismus pro tento typ rozhodnutí.

Existují tři typy chyby časového panelu, které způsobují ztrátu bodů:

Typ chyby	Popis	Ztracené body
 Prodloužení doby skladování	Na časovém panelu bliká červená kontrolka, člen týmu kontrolku dvakrát rychle stiskne, aby svítila žlutě nebo zeleně, a „prodlouží“ tak dobu skladování.	6
 Příprava nadbytečného množství produktů	Byl připraven produkt, který systém Kitchen Minder nepožadoval, byl umístěn do jednotky PHU a bylo stisknuto tlačítko časového panelu.	3
 Odklad přípravy/znehodnocení	Člen týmu ignoruje časový panel a systém KITCHEN MINDER™ ohledně pokynů pro přípravu produktů nebo znehodnocení.	2

Jak lze určit příčinu špatné známky (známek) v softwaru QES™?

Kromě sledování chování členů týmu je dalším zdrojem užitečných informací počítač Back of House (BOH), kde software QUALITY EVALUATION SYSTEM™ zobrazuje aktuální chyby způsobující zobrazenou známku.

?


TEĎ JSTE NA ŘADĚ VY – Č. 15!

Vyplňte prázdná místa a poté zkontrolujte své odpovědi pomocí klíče k odpovědím.

Porozumění systému známkování

➤ Každá chyba je sledována po dobu minut

➤ Znamka se zobrazuje v reálném čase – minut



<u>Bodové hodnocení chyb</u>	
1. <input type="text"/>	- 6
2. <input type="text"/>	- 3
3. <input type="text"/>	- 2

<u>Škála 100 bodů</u>	
97-100=A+	87-89=B+
93-96=A	83-86=B
90-92=A-	80-82=B-
Atd.	

?

TEĎ JSTE NA ŘADĚ VY – Č. 16!

Odpovězte na každou otázku níže a poté zkontrolujte své odpovědi pomocí klíče k odpovědím.

16. Kde se nachází software QES?



TEĎ JSTE NA ŘADĚ VY – Č. 17–18!

Odpovězte na každou otázku níže a poté zkontrolujte své odpovědi pomocí klíče k odpovědím.

17. Právě máte známku „C“. Co to znamená? Co byste měli udělat?

18. Uveďte příklad správného rozhodnutí vedoucího, které může vést k záznamu chyby v softwaru QES™. Je to přijatelné?

Jak se používá software QES™?

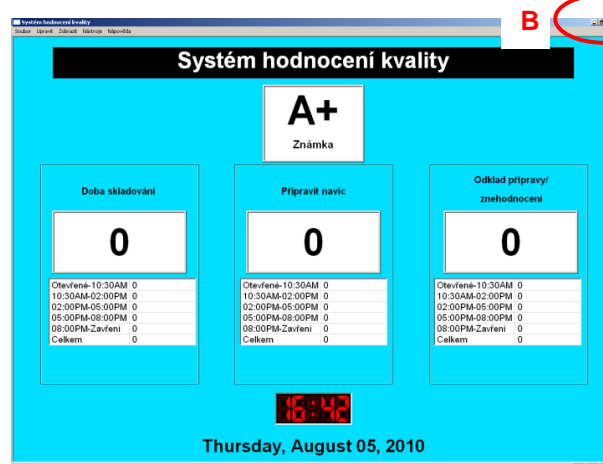
Chcete-li zobrazit dnešní výsledky:

A. Otevřete software QES.

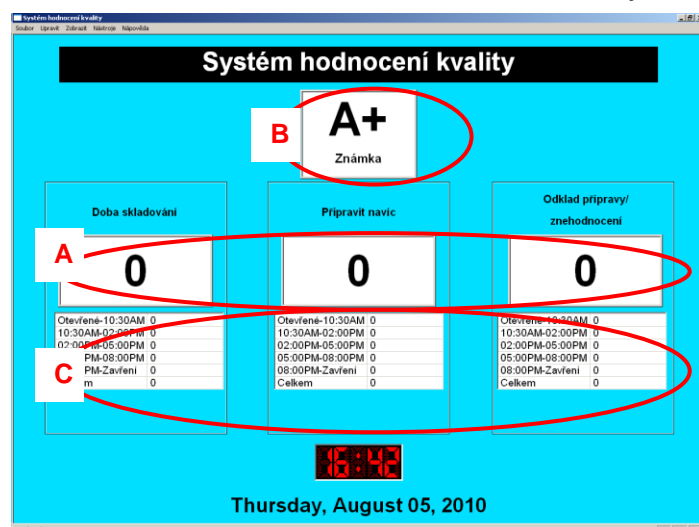


QES MINDER

B. Pro lepší zobrazení okno maximalizujte.



Dnešní obrazovka softwaru QES™ zobrazuje následující informace:



A. Počet chyb v aktuální známce (za uplynulých 30 minut)

B. Známká za uplynulých 30 minut

C. Celkový počet chyb podle části dne



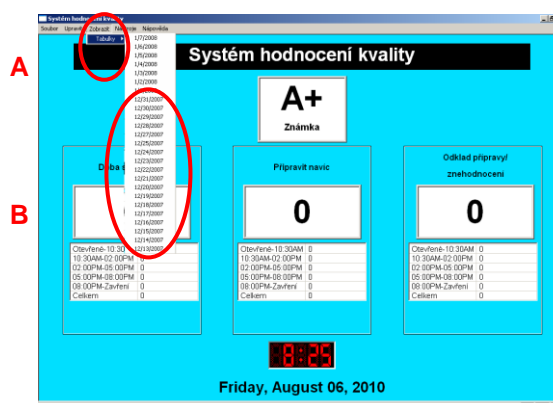
Nejlepší postup je **ponechávat stránku aktuálních chyb v softwaru QES™ vždy otevřenou**, abyste měli přehled o typech vznikajících chyb.

To vám pomůže školit členy týmu a vést je ke správným postupům.

Zobrazení tabulky předchozího data:

A. Zvolte možnost „Zobrazit“ a poté možnost „Tabulky“.

B. Klikněte na datum, které chcete zobrazit.

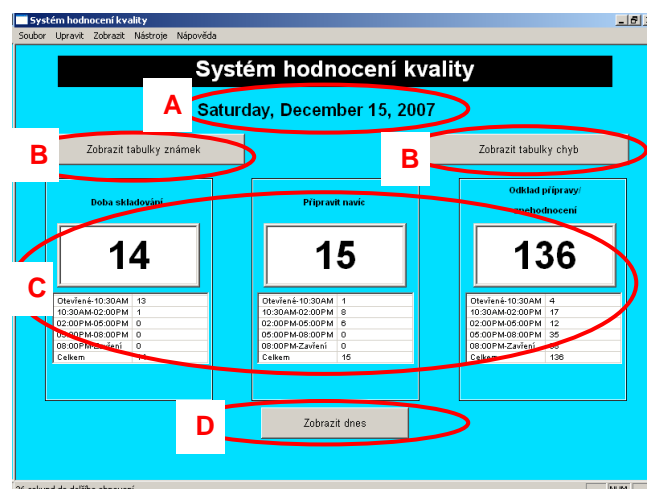


A. Aktuálně zobrazené datum

B. Podrobné tabulky pro dané datum

C. Celkový počet chyb pro dané datum

D. Kliknutím se vrátíte do aktuálního dne

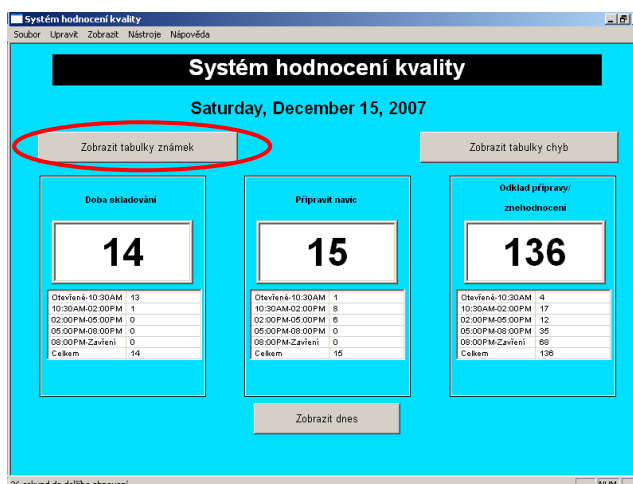


Jak se používají výkonnostní tabulky softwaru QES™?

Máte k dispozici 2 výkonnostní tabulky:

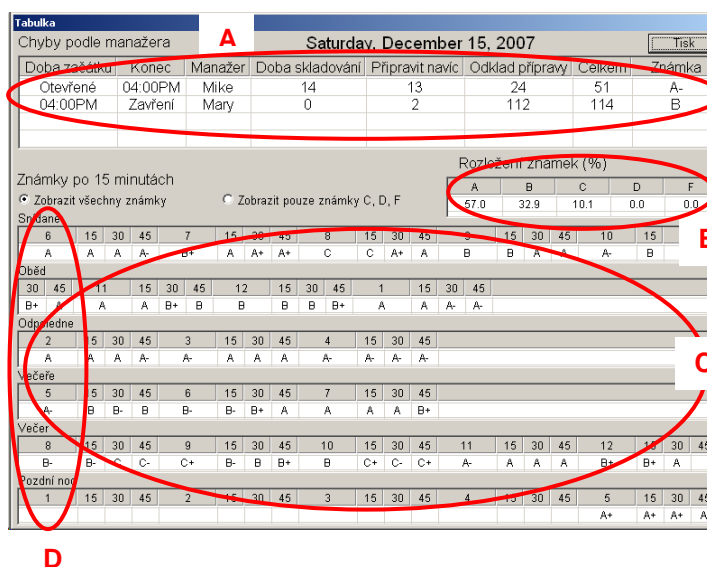
- Tabulku známek
- Tabulku chyb

Podrobná hlášení softwaru QES™ – „Tabulky známek“



Výsledky z tabulek známek se zobrazují čtyřmi různými způsoby:

- **Manažer** – v horní části tabulky je uvedena známka za směnu pro jednotlivé manažery (**A**)
- **% času**, kdy měla restaurace známku A/B/C/D/F (**B**)
- **15minutové intervaly** (**C**)
- **Doby jídla** – snídaně, oběd, odpoledne, večere, večer, pozdní noční hodiny (**D**)



Doba začátku	Konec	Manažer	Doba skladování	Připravit navíc	Odklad přípravy	Celkem	Známka
Otevřené 10:30AM	13						
10:30AM-02:00PM	1						
02:00PM-05:00PM	0						
05:00PM-08:00PM	0						
08:00PM-Zavření	0						
Celkem			14	15	24	51	A-

Známky po 15 minutách		Rozložení známek (%)	
Zobrazit všechny známky		Zobrazit pouze známky C, D, F	
A	B	A	B
57.0	32.9	10.1	0.0



Kliknutím na možnost „Zobrazit pouze známky C, D, F“ můžete snadno identifikovat příležitosti a rychle zobrazit denní doby, kdy může vaše restaurace zlepšit kvalitu produktů!

Tabulka

Chyby podle manažera **Saturday, December 15, 2007** Tisk

Doba začátku	Konec	Manažer	Doba skladování	Připravil navíc	Odklad přípravy	Celkem	Známka
Otevřené	04:00PM	Mike	14	13	24	51	A-
04:00PM	Zavření	Mary	0	2	112	114	B

Rozložení známek (%)

A	B	C	D	F
57.0	32.9	10.1	0.0	0.0

Známky po 15 minutách

☐ Zobrazit všechny známky ☒ **Zobrazit pouze známky C, D, F**

Snídaně

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

Oběd

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

Odpoledne

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

Večeře

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

Večer

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+								

Pozdní noc

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

Podrobná hlášení softwaru QES™ – „Tabulky chyb“

I když můžete mít sklon přejít nejprve k části Tabulka známek, můžete **rychleji zlepšit kvalitu zaměřením na celkový počet typů chyb a příslušným nasměrováním chování členů týmu.**

Systém hodnocení kvality

Soubor Upravit Zobrazit Nápověda

Saturday, December 15, 2007

Zobrazit tabulky známek ☐ **Zobrazit tabulky chyb** ☒

Doba skladování

14

Otevřené-10:30AM 13
10:30AM-02:00PM 1
02:00PM-05:00PM 0
05:00PM-08:00PM 0
08:00PM-Zavření 0
Celkem 14

Připravil navíc

15

Otevřené-10:30AM 1
10:30AM-02:00PM 8
02:00PM-05:00PM 0
05:00PM-08:00PM 0
08:00PM-Zavření 0
Celkem 15

**Odklad přípravy
nehodnocení**

136

Otevřené-10:30AM 4
10:30AM-02:00PM 17
02:00PM-05:00PM 12
05:00PM-08:00PM 35
08:00PM-Zavření 68
Celkem 136

Zobrazit dnes

25 sekund do dalšího obnovení.

Tabulka

Chyby podle části dne **Saturday 15, 2007** Tisk

Doba	Doba skladování	Připravil navíc	Odklad přípravy	Celkem	Známka
Otevřené-10:30AM	13	1	4	18	A
10:30AM-02:00PM	1	9	17	27	B
02:00PM-05:00PM	0	6	12	18	C
05:00PM-08:00PM	0	0	35	35	D
08:00PM-Zavření	0	0	68	68	F
Celkem	14	15	136	165	

Chyby podle produktu

Produkt	Doba skladování	Připravil navíc	Odklad přípravy	Celkem
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
Bunrtn	0	0	0	0
Burger	0	1	35	36
Bunp	0	0	0	0
Ork Bk	0	1	12	13
Fish	1	0	6	7
Chk Wh	0	0	10	10
Veggs	0	0	0	0
Tende	0	1	27	28
Tonsp	0	7	8	15
Angus	0	0	15	15
Chili	0	0	0	0

A **C** **B**

„Tabulka chyb“ zobrazuje, kolik se vyskytlo chyb každého typu.

- V levé horní části je **Shrnutí (A)**.
- Dny předcházející aktuálně zobrazenému datu se zobrazují vpravo, aby bylo možné lépe identifikovat **Trendy (B)**.
- Podrobnosti o **Produktu** pro vybrané datum jsou uvedeny vlevo dole (**C**).

TEĎ JSTE NA ŘADĚ VY – Č. 19–25!

Odpovězte na každou otázku níže a poté zkontrolujte své odpovědi pomocí klíče k odpovědím.

19. Jak lze nejspíše identifikovat oblasti příležitostí, které mohou existovat v určitých denních dobách?

20. Když použijete Tabulku známek na další straně, jakou známku měla Mary?

21. Když použijete Tabulku známek na další straně, kdy hodnocení restaurace kleslo na známku C?

22. Když použijete Tabulku chyb na další straně, jaký typ chyb představuje největší příležitost pro zlepšení?

23. Když použijete Tabulku chyb na další straně, u kterých tří položek byl odklad přípravy nad hodnotu 20?

24. Když použijete Tabulku chyb na další straně, kolikrát byla překročena doba skladování u vajec (pokud připravujete snídani)?

25. Když použijete Tabulku chyb na další straně, kolikrát došlo k přemíře připravovaného množství u produktu TENDERCRISP®?

Tabulka známek: Použijte ji pro otázky 21–22.

Chyby podle manažera								Saturday, December 15, 2007		Tisk	
Doba začátku	Konec	Manažer	Doba skladování	Připravít navíc	Odklad přípravy	Celkem	Známka				
Otevřené	04:00PM	Mike	14	13	24	51	A-				
04:00PM	Zavření	Mary	0	2	112	114	B				

Známky po 15 minutách		Rozložení známek (%)				
<input type="radio"/> Zobrazit všechny známky <input checked="" type="radio"/> Zobrazit pouze známky C, D, F		A	B	C	D	F
		57.0	32.9	10.1	0.0	0.0

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

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

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

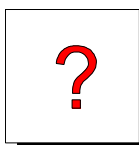
Večeře															
5	15	30	45	6	15	30	45	7	15	30	45				

Večer																			
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+								

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

Tabulka chyb: Použijte ji pro otázky 23–25.

Chyby podle části dne					Historie chyb				
Doba	Doba skla...	Připravít n...	Odklad pří...	Celkem	Datum	Doba skla...	Připravít ...	Odklad pří...	Celkem
Otevřené-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-Zavření	0	0	68	68	12/11/2007	12	77	45	134
Celkem	14	15	136	165	12/10/2007	21	27	114	162
Chyby podle produktu					12/9/2007	13	59	267	339
Produkt	Doba skladování	Připravít navíc	Odklad přípravy	Celkem	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
Chk Wh	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



TEĎ JSTE NA ŘADĚ VY – Č. 26–29!

- 1) Přečtěte si každou sérii chování člena týmu níže.
- 2) Rozhodněte, zda by uvedené kroky u jednotlivých případů představovaly příklad správného postupu nebo zda by pak došlo k nečekávané chybě.
- 3) Pokud by došlo k chybě, zaznamenejte typ chyby do políčka Výsledek.

Situace: Na jednotce PHU bliká červená kontrolka, v systému KITCHEN MINDER™ se zobrazuje hlášení „PŘIPRAVIT 8 Whop“, což znamená, že plátky mletého masa v jednotce PHU jsou prošlé a je nutno je nahradit.

Možné chování	Výsledek
A. Jednou stiskne tlačítko časového panelu, blikající červená kontrolka začne trvale svítit červeně. B. Vyjme a znehodnotí prošlý produkt. C. Umístí nově připravený produkt na místo v jednotce PHU. D. Jednou stiskne tlačítko časového panelu, blikající červená kontrolka začne trvale svítit zeleně.	26.
A. Člen týmu vyjme a znehodnotí produkt. B. Člen týmu umístí nově připravený produkt do jednotky PHU. C. Člen týmu dvakrát rychle stiskne tlačítko časového panelu, aby se blikající červená kontrolka rozsvítila trvale zeleně.	27.
A. Člen týmu nejprve připraví náhradní produkt a přinese ho do jednotky PHU. B. Nový produkt je umístěn do jiné dostupné jednotky PHU pro daný produkt a je stisknuto tlačítko časového panelu. Kontrolka časového panelu se rozsvítí zeleně. C. Poté je prošlý produkt odebrán a znehodnocen. Tlačítko časového panelu je jednou stisknuto, blikající červená kontrolka se vypne.	28.

29. Jaká nápravná opatření je třeba přijmout pro zabránění chybám, které jsou uvedeny v příkladech výše?

Klíč k odpovědím

1. 14:30–15:00
2. Sledujte aktuální prodej a zjišťujte, jaké trendy se v restauraci během dne projevují (na úrovni, nad úrovní nebo pod úrovní plánů).
3. Provedte školení při další kontrole. Vysvětlíte, že systém KITCHEN MINDER™ nyní požaduje pokrmy v reakci na očekávaný příchod hostů během dalšího půlhodinového intervalu.
4. Úpravy úrovně prodeje nesmí být nikdy prováděny jako reakce na náhlou nebo dočasnou změnu prodeje. Protože událost již začala, je příliš pozdě na plánování potřebných náležitostí. Úprava prodeje tímto způsobem má často za následek zvýšení množství znehodnocených produktů.
5. Ano. Kdykoli je rozdíl **5 % nebo větší**, měla by být upravena úroveň prodeje.
6. –
7. –
8. Zobrazení, úprava nebo vytvoření souboru označeného Přeskočit.
9. Navrhněte svému nadřízenému, že se obrátíte na kontaktní osobu oddělení IT nebo personál technické podpory společnosti ICC s žádostí o schválení vymazání souboru označeného Přeskočit.
10. Rozdělte potřebné množství produktu do více než jedné nádoby, čímž předejdete vyčerpání produktu předtím, než se zobrazí požadavek na přípravu dalšího produktu v období nižšího prodeje.
11. Chcete-li nastavit minimální počet pro produkty typu „Finger food“, který se zobrazí v systému KITCHEN MINDER™.
12. Proberte své odpovědi se svým nadřízeným, abyste se ujistili, že je vám tato koncepce jasná.
13. 0. Pokud je nenastavíte na hodnotu 0, tento produkt se v systému KITCHEN MINDER™ zobrazí pouze v násobcích daného počtu.
14. Nutnost příliš časté přípravy produktu, neschopnost včas vyhovět požadavkům systému KITCHEN MINDER™, neustálé čekání na produkty v období špičky, rychlost obsluhy. Zkontrolujte porozumění.
15. 30. 30. Prodloužení doby skladování 6 bodů. Příprava nadbytečného množství produktů 3 body. Odklad přípravy / znehodnocení 2 body.
16. V počítači Back of House.
17. Zaměřte se na typy chyb, k nimž dochází, na to, kdy k nim dochází, a co lze podniknout, aby se snížil jejich výskyt.
18. Slovní pokyn k přípravě většího množství produktů, než ukazuje plán systému KITCHEN MINDER™, kvůli příjezdu autobusu nebo nějaké jiné, neplánované prodejní události. Ano, je to přijatelné.
19. Vyberte možnost „Zobrazit tabulky známek“ a poté použijte funkci „Zobrazit pouze známky C, D, F“.
20. B
21. (8:00–8:30, 20:30–21:15, 22:15–23:00)
22. Odklady přípravy a znehodnocení
23. Plátky mletého masa WHOPPER®, plátky mletého masa na burger a CHICKEN TENDERS®.
24. 6
25. 7
26. Správný postup.

27. Chyba doby skladování. Systém KITCHEN MINDER™ neví, že jste produkt zlikvidovali. Sleduje pouze činnost kontrolky časového panelu.
28. Chyba typu Příprava nadbytečného množství produktů. Systém KITCHEN MINDER™ se nemůže nijak „dozvědět“, že člen týmu hodlal zlikvidovat nádobu s prošlým produktem, teprve až bude přidán nový produkt. Proto zaznamenal dvě aktivní nádoby, dokud nebyl prošlý produkt (blikající červená kontrolka) vypnut.
29. Členové týmu musejí být školeni tak, aby **vždy nejprve reagovali na kontrolku časového panelu jednotky PHU a pak teprve příslušným způsobem naložili s produktem.**