

KITCHEN MINDER™

Školicí příručka



Úvodní úroveň –

pro každého, kdo vede směnu



Jméno:

Restaurace:



POZNÁMKA: Příložený 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 úvodní 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 ve funkci vedoucího směny 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. Identifikovat součásti a výhody systému KITCHEN MINDER™.
2. Provést zahajovací úkony po spuštění softwaru PC MINDER™.
3. Popsat klávesy a kontrolky obrazovky Stav produktu systému KITCHEN MINDER™.
4. Sledovat známky systému QES™.

Pro úspěšné dokončení tohoto kurzu budete potřebovat tuto školící příručku 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 23. Nejlepších výsledků dosáhnete procvičováním podrobných pokynů obsažených v této školící příručce s využitím systému KITCHEN MINDER™ a PC MINDER™ ve vaší restauraci.

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

Systém KITCHEN MINDER™

Proč je třeba používat systém KITCHEN MINDER™?



PŘEHLED SYSTÉMU KITCHEN MINDER™

Přehled systému KITCHEN MINDER™

Systém KITCHEN MINDER™ je nástroj, který nám přesně říká, který produkt (produkty) je třeba připravit pro další půlhodinu prodeje (podobně jako plány produkce). Díky systému KITCHEN MINDER™ již není třeba produkci odhadovat!



(Vzor zobrazení na obrazovce systému KITCHEN MINDER™ s pokyny, které produkty a jaké množství je třeba připravit.)



Díky systému KITCHEN MINDER™ máme k dispozici způsob, jak za všech okolností znát úroveň kvality pokrmů, aniž bychom se spolehnali jen na to, co nám o tom řeknou naši hosté.

Výhody systému KITCHEN MINDER™

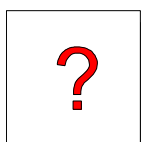
Systém KITCHEN MINDER™ je jako velká kalkulačka, která vám pomůže:

- vést směnu bez problémů,
- snížit množství odpadu,
- zvýšit ziskovost,
- identifikovat, který člen týmu nedodrží správné postupy,
- zlepšit celkový výkon, například rychlost obsluhy (SOS),
- mít vše pod větší kontrolou – systém KITCHEN MINDER™ umožňuje upravovat prodej a směs Product Mix.

Součásti systému KITCHEN MINDER™

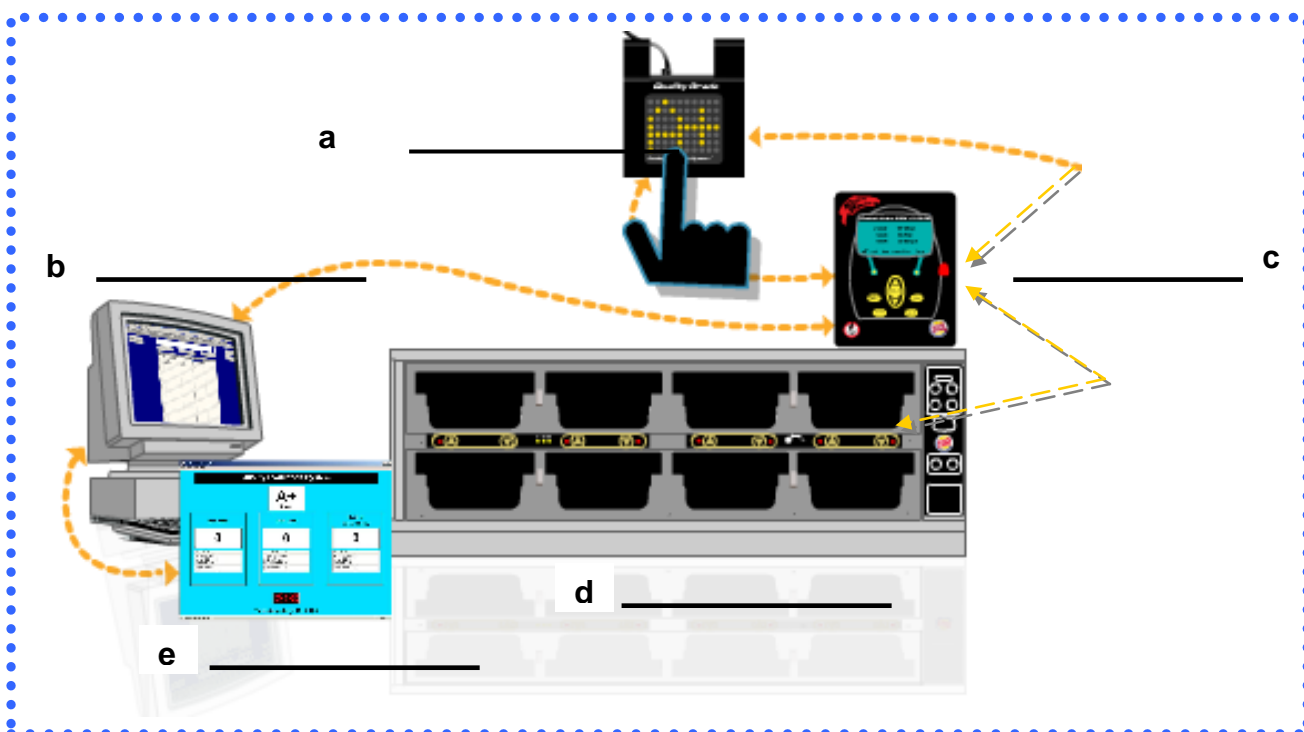
Systém KITCHEN MINDER™ tvoří pět součástí. Jsou to:

- 1) **Program PC MINDER™** – Tento program odesílá do systému KITCHEN MINDER™ předpověď na základě směsi Product Mix a prodeje během půl hodiny.
- 2) **Systém hodnocení kvality QUALITY EVALUATION SYSTEM™ (QES™)** – Poskytuje podrobná historická data o známkování v počítači Back of house.
- 3) **Časové panely PHU** – Ukazují stav produktů v nádobách. Sdělují členům týmu, kdy je produkt čerstvý a kdy je třeba jej zlikvidovat.
- 4) **Systém KITCHEN MINDER™** – Automaticky určuje množství jednotlivých produktů potřebných během prodejního dne a zobrazuje konsolidovaný seznam produktů, které mají členové týmu připravit.
- 5) **Zařízení MAKIN' THE GRADE™** – Poskytuje členům týmu bezprostřední zpětnou vazbu ohledně jejich výkonu.



TEĎ JSTE NA ŘADĚ VY – Č. 1!

Podívejte se na následující obrázek. Do prázdného místa napište názvy jednotlivých součástí.



Systém KITCHEN MINDER™ a kontrolky časového panelu jednotky PHU**SVÍTÍ ZELENÁ**

Produkt použijte jako první.

**ZASTAVTE SE
A PŘEMÝŠLEJTE!****SVÍTÍ ŽLUTÁ**

Zeleně označený produkt použijte jako první.

BLIKÁ ZELENÁ

Nadále používejte první, produktu brzo skončí doba spotřeby.

BLIKÁ ŽLUTÁ

Nadále používejte zelený produkt, produktu brzo skončí doba spotřeby.

BLIKÁ ČERVENÁ

Produkt je prošlý, stiskněte tlačítko, znehodnoťte příslušný produkt a označte ho jako odpad.

SVÍTÍ ČERVENÁ

Je třeba připravit produkt. Množství je uvedeno v systému KITCHEN MINDER™.

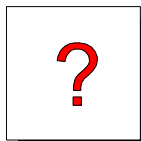
ŽÁDNÁ NESVÍTÍ

V tomto okamžiku není třeba dát připravovat žádný další produkt.

- Systém KITCHEN MINDER™ je přímo propojen s časovými panely jednotek PHU.
- Když členové týmu pracují s časovými panely, systém KITCHEN MINDER™ sleduje jejich výkon a zobrazuje známku na zařízení MAKIN' THE GRADE™.
- Kontrolky časového panelu jednotek PHU sdělují informace systému KITCHEN MINDER™ v případě, že je třeba nějaký produkt připravit nebo znehodnotit.

ODPOVĚDNOST ČLENŮ TÝMU A MANAŽERŮ**Odpovědnost členů týmu**

- Členové týmu jsou odpovědní za správné provádění pokynů podle časových panelů PHU, aby systém KITCHEN MINDER™ pracoval přesně.
- Členové týmu musejí reagovat na pokyny na obrazovce systému KITCHEN MINDER™ a připravit nebo znehodnotit produkty podle pokynů.

TEĎ JSTE NA ŘADĚ VY – Č. 2!

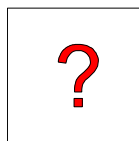
Jaké by byly důsledky, kdyby člen týmu nedodržel pokyny zobrazené na obrazovce systému KITCHEN MINDER™?

Odpovědnost manažera

1. Poskytovat školení a podporu členům týmu ohledně správného používání systému a jeho součástí.
2. **DŮVĚŘUJTE** systému KITCHEN MINDER™.
3. Ujistěte se, že všichni členové týmu dodržují pokyny pro přípravu a znehodnocování produktů, které se zobrazují v systému KITCHEN MINDER™.
4. Ujistěte členy svého týmu, že systém KITCHEN MINDER™ předpovídá produkci na základě příštího prodeje během půl hodiny.



Je velice důležité, abyste VY důvěřovali systému KITCHEN MINDER™ stejně, jako byste důvěřovali kalkulačce. Sami připravujte úroveň produktů, kterou systém ukazuje, a váš tým bude následovat váš příklad. Buďte příkladem!

TEĎ JSTE NA ŘADĚ VY – Č. 3!

Jak myslíte, že systém KITCHEN MINDER™ zjistí množství produktů, které je třeba připravit?

Zahajovací úkony po spuštění softwaru PC MINDER™



Proved'te zahajovací úkony po spuštění softwaru PC MINDER™, za které nese odpovědnost manažer.

- Je naprosto bezpodmínečně důležité, aby tento úkol provedl manažer otevírající restauraci, protože tím poskytne systému KITCHEN MINDER™ potřebné informace pro naplňování množství produktů, které se mají připravit.
- Zahajovací úkony po spuštění softwaru PC MINDER™ je nutné provést nejméně 15 minut před otevřením restaurace. Tím se zajistí dostatek času na přípravu produktů.

Pokud tyto úkony neprovedete, budete na zařízení Makin' the Grade™ hodnoceni známkou „F“ při otevření, a známka „F“ zde zůstane do té doby, než se odešle předpověď do systému KITCHEN MINDER™.

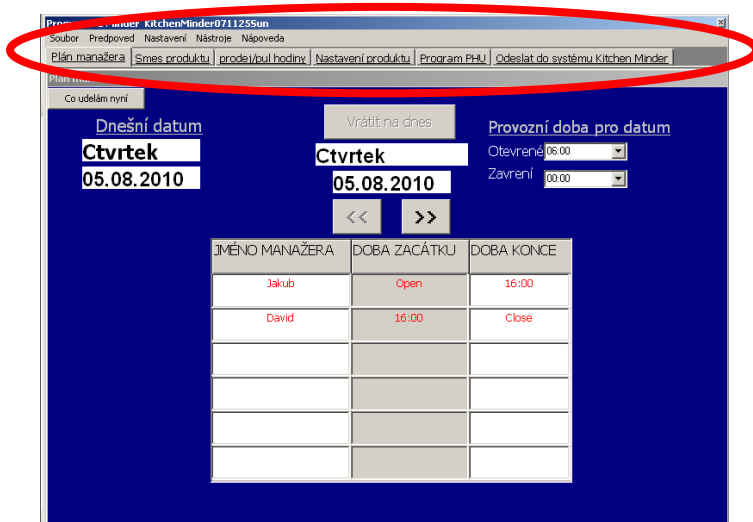
Jaké kroky je třeba provést při spuštění softwaru PC MINDER™?

1. Vytvoření Plánu manažerských směn
2. Výběr příslušné předpovědi
3. Odeslání dat do systému KITCHEN MINDER™

Podívejme se na jednotlivé kroky podrobně:

KROK 1: VYTVOŘTE PLÁN MANAŽERSKÝCH SMĚN.

A) Otevřete software PC MINDER™ v počítači.



KROK 1: VYTVOŘTE PLÁN MANAŽERSKÝCH SMĚN. (pokrač.)

B. Ve sloupci „Jméno manažera“ klikněte na první políčko a z rozevřacího seznamu vyberte své jméno.

The screenshot shows the 'Plán manažera' window. At the top, there are date and time selection fields. Below them is a table with three columns: 'JMÉNO MANAŽERA', 'DOBA ZACÁTKU', and 'DOBA KONCE'. The first row is highlighted, and the first cell in the 'JMÉNO MANAŽERA' column is circled in red, with a yellow arrow pointing to it.

JMÉNO MANAŽERA	DOBA ZACÁTKU	DOBA KONCE
David	Open	16:00
	16:00	Close

C. Kliknutím na sloupec „Konec“ vyberte čas konce směny. Pokračujte, dokud nezadáte všechny manažery.

The screenshot shows the same 'Plán manažera' window. A yellow arrow points to the first cell in the 'DOBA KONCE' column, which is circled in red.

JMÉNO MANAŽERA	DOBA ZACÁTKU	DOBA KONCE
Jakub	Open	16:00
David	16:00	Close

D. Pokud si nejste jisti dalším krokem, klikněte na tlačítko „Co udělám nyní“.

The screenshot shows the 'Plán manažera' window. A yellow arrow points to the 'Co udělám nyní' button, which is circled in red.

JMÉNO MANAŽERA	DOBA ZACÁTKU	DOBA KONCE
Jakub	Open	16:00
David	16:00	Close

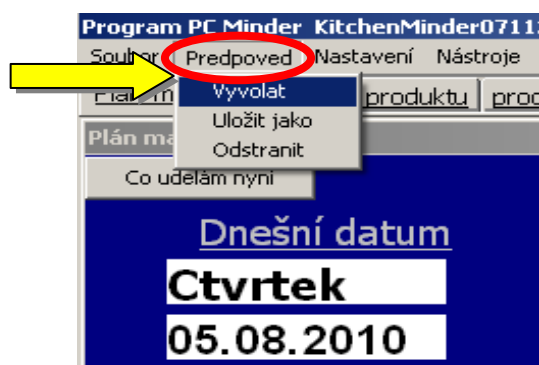


Ke směně je možné pro stejnou dobu přiřadit pouze jednoho manažera. Pokud dochází k překrývání, budete muset určit, KDO JE ODPOVĚDNÝ ZA SMĚNU, a zadat jeho/její jméno a čas, kdy končí příslušná směna.

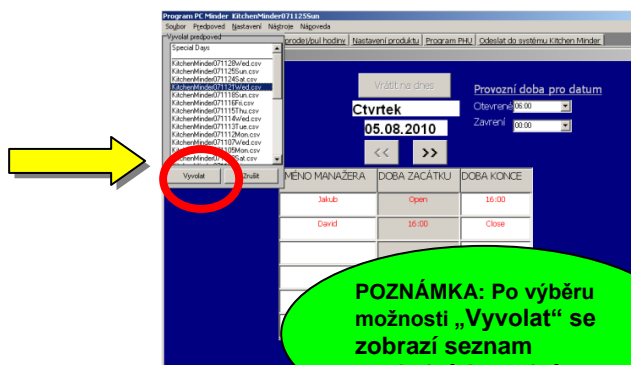
KROK 2: VYBERTE PŘÍSLUŠNOU PŘEDPOVĚĎ.

Po dokončení Kroku 1 (Vytvoření Plánu manažerských směn) načtete soubor předpovědi prodeje a směsi Product Mix. Provedete to jednoduchým postupem (A, B a C).

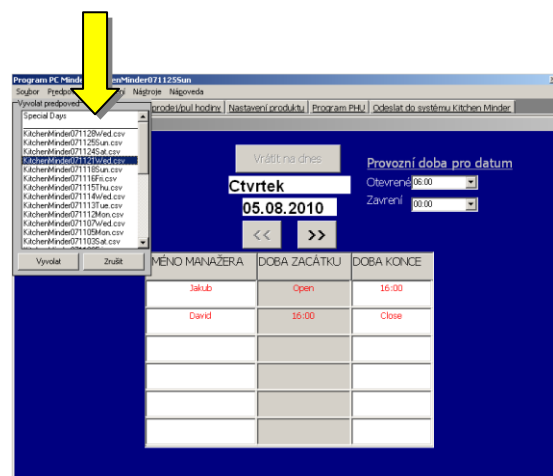
A. V nabídce vyberte možnost „Předpověď“.



B. Vyberte možnost „Vyvolat“.



C. Zvolte příslušné datum předpovědi pro dnešní plánování.



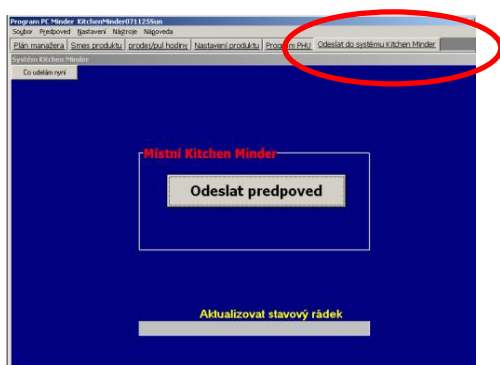
Obecné pravidlo – při vytváření předpovědi použijte tentýž den z minulého týdne.

TEĎ JSTE NA ŘADĚ VY – Č. 4!

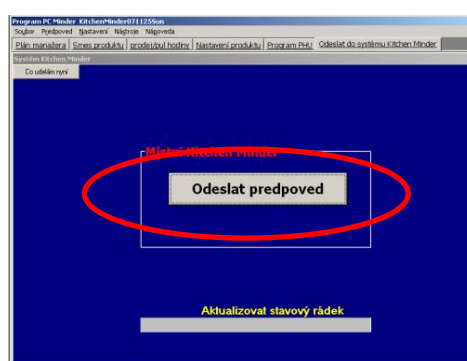
Proč je třeba při přípravě předpovědi použít stejný den z předchozího týdne?

KROK 3: ODEŠLETE DATA DO SYSTÉMU KITCHEN MINDER™

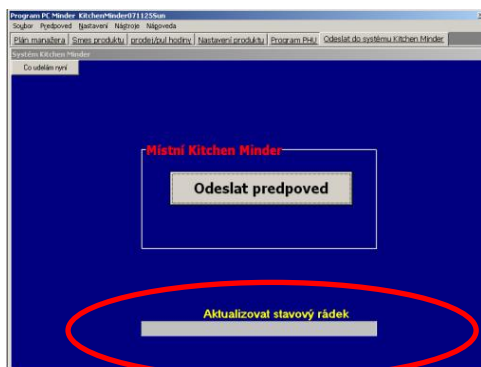
Nyní jsme připraveni odeslat předpověď do systému KITCHEN MINDER™.



A. Klikněte na kartu „Odeslat do KM™“.



B. Vyberte klávesu „Odeslat předpověď“.



C. Pozorujte průběh „Aktualizace stavového řádku“.



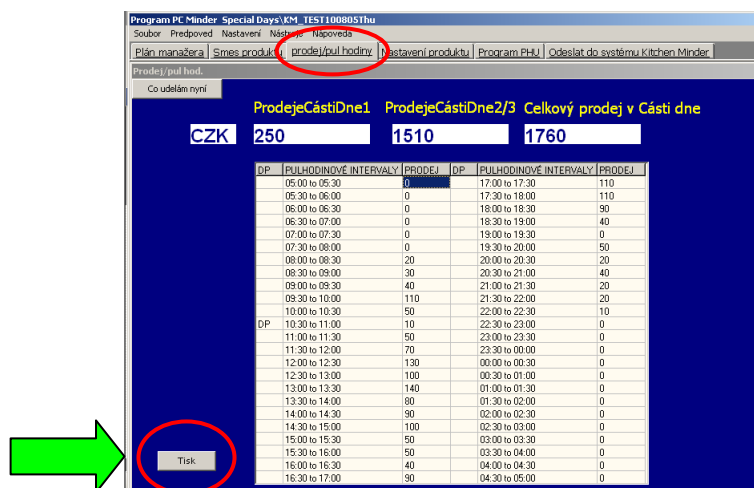
D. Po dokončení program PC MINDER™ zavřete.

POZNÁMKA: Nezapomeňte zvolit možnost „Ano“, pokud se zobrazí výzva k uložení změn do programu PC MINDER™.

Mohu si vytisknout stránku předpovědi prodeje během půl hodiny ze softwaru PC MINDER™?

ANO! Umožní vám to vyvolat úrovně pro tepelný rošt.

VOLITELNĚ: Kroky pro vytištění stránky s předpovědí prodeje během půl hodiny ze softwaru PC MINDER™



1. Vyberte kartu „Prodej během půl hodiny“.
2. Vyberte možnost „Tisk“.



TEĎ JSTE NA ŘADĚ VY!

Proveďte následující praktické cvičení pomocí systému KITCHEN MINDER™.

Pomocí softwaru PC MINDER™:

- Vytvořte plán manažerských směn.
- Načtěte data prodeje a směsi Product Mix.
- Odešlete data do systému KITCHEN MINDER™.

SYSTÉM KITCHEN MINDER™ – PŘEHLED RESTAURACE**TEĎ JSTE NA ŘADĚ VY – Č. 5!**

Identifikujte klávesy na jednotce systému KITCHEN MINDER™. Do kroužku nad políčkem zadejte správné číslo, které popisuje funkci klávesy.

a.

KLÁVESY „VYBRAT“

Funguje stejně jako klávesa „Enter“ a v případě potřeby ji lze použít také k odstranění zaškrtnutí na obrazovce „Stav produktu“.

b.

KLÁVESY SE ŠÍPKAMI

Klávesy se šípkou nahoru nebo se šípkou dolů vyberte v případě, že chcete procházet položkami zobrazenými na aktuální obrazovce.

c.

KLÁVESY „ÚROVEŇ PRODEJE“

Tuto klávesu vyberte, chcete-li zvýšit nebo snížit předpověď prodeje pro aktuální den v krocích po 5 %, jak je zobrazeno na obrazovce.

g.

FUNKČNÍ KLÁVESY

Výběrem těchto kláves dojde k aktivaci možnosti, která se zobrazuje na aktuální obrazovce.

d.

KLÁVESY „STAV PRODUKTU“

Tuto klávesu vyberte pro přípravu jednotlivých produktů a jejich znehodnocení, které odpovídají údajům kontrolky na časovém panelu.

e.

KLÁVESY „ČÁST DNE“

Tuto klávesu vyberte, pokud chcete přejít na jinou část dne (DP1 = snídaňové menu, DP2/3 = běžná nabídka).

f.

KLÁVESY „NABÍDKA“

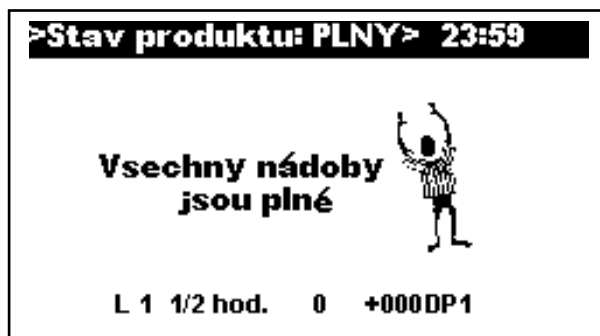
Tuto klávesu vyberte pro zobrazení hlavní nabídky systému KITCHEN MINDER™.



Jaké informace se zobrazují na obrazovce „Stav produktu“?

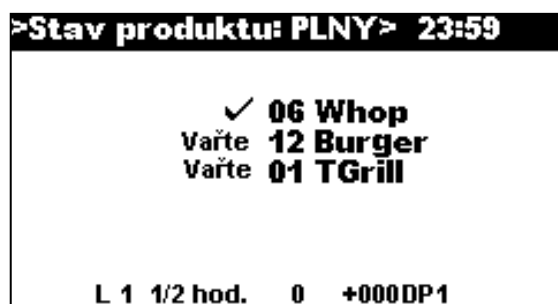
Po výběru klávesy „Stav produktu“ se na obrazovce zobrazí:

- údaje pro přípravu nebo znehodnocení daného produktu určené členům týmu,
- plán prodeje během půl hodiny pro aktuální interval,
- část dne, pro kterou produkt připravujete nebo znehodnocujete.



Význam zpráv na displeji

- „Všechny nádoby jsou plné“ = nejsou třeba žádné další produkty.
- „Připravit produkt“ = pokyn, jaké množství produktu je třeba připravit.
- Pokud se zobrazí produkt, každý řádek představuje nádobu a také počet položek, které je třeba pro danou nádobu připravit.



Podívejte se na snímek obrazovky vlevo. Zobrazené informace zaznamenejte na příslušné místo níže.

Stav produktu: _____
 Čas dne: _____
 Prodej během půl hodiny: _____
 Část dne: _____

Funkce „Zaškrtnutí“

- Pokud v kuchyni pracuje více členů týmu, je třeba používat funkci „Zaškrtnutí“, aby ostatní věděli, který produkt se již začal připravovat.
- Funkce „Zaškrtnutí“ není vyžadována a nehodnotí se známkou. Jde o „nejlepší postup“, který předchází duplicitní přípravě produktu během velkého provozu.



- Kontrolky časového panelu spolupracují s touto obrazovkou a způsobují, že se v seznamu zobrazují položky v případě, kdy je produkt potřeba nebo když uplynula doba trvanlivosti produktu.
- Položky se zobrazí v seznamu produktů „Připravit produkt“ nebo „Znehodnotit“, pokud časový panel jednotky pro skladování produktů ukazuje potřebnou akci.

Změna symbolu kurzoru (>) na zaškrtnutí (✓)

Chcete-li přesunout symbol kurzoru zobrazený vedle hlášení připravit produkt / znehodnotit:

- Použijte klávesy se šipkou nahoru nebo dolů.
- Když bude kurzor (>) vedle produktu, který bude připraven, změňte stisknutím levé funkční klávesy zobrazení kurzoru (>) na zaškrtnutí (✓).
- Až bude produkt připraven a stisknutím časového panelu umístěn do jednotky PHU, hlášení se zaškrtnutím produktu zmizí z obrazovky.



TEĎ JSTE NA ŘADĚ VY – Č. 6!

Jak pohledem na obrazovku Stav produktu zjistíte, zda se produkt právě připravuje?

Nastavení Části dne

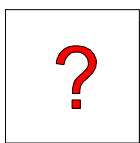
	Část dne 1	Část dne 2	Část dne 3
Dostupná nabídka	– položky snídaňového menu	– položky běžné nabídky – režim běžného provozu	– položky běžné nabídky – období nižšího prodeje – nebo podle definice MUM nebo franšizanta

- Pokud nenabízíte položky snídaňového menu nepoužívejte Část dne 1.
- Patnáct minut před začátkem Části dne 2 systém KITCHEN MINDER™ automaticky zobrazí pokyn „Připravit na oběd!“.
- Postupujte podle pokynů na obrazovce systému KITCHEN MINDER™.

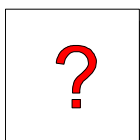


JEDNEJTE...

- Reagujte ihned, aby byl dostatek času na přípravu položek běžné nabídky.
- Chcete-li přejít na Část dne 2, stiskněte **klávesu Část dne**. Postupujte podle pokynů na obrazovce.
(Poznámka: Přestože může dojít k vymazání doby skladování, je přijatelné skladování po zbývajících dobu snídani.)
- Nezapomeňte, že přechod na Část dne 3 vždy vyžaduje ruční provedení změny.

TEĎ JSTE NA ŘADĚ VY – Č. 7!

Kdy byste ručně změnili Část dne stisknutím klávesy „Část dne“?

TEĎ JSTE NA ŘADĚ VY – Č. 8!

Jakou Část dne byste měli použít pro období nižšího prodeje podle pokynů vašeho MUM nebo franšizanta?

TEĎ JSTE NA ŘADĚ VY – Č. 9!

Kolik minut před změnou snídaňového menu na běžnou nabídku zobrazí systém KITCHEN MINDER™ automaticky zprávu „Připravit na oběd!“?

TEĎ JSTE NA ŘADĚ VY – Č. 10!

Jaké pokyny zobrazí systém KITCHEN MINDER™ členovi týmu poté, co byla resetována Část dne?

Poznámka: Pokud vaše restaurace neprodává položky snídaňového menu, bude třeba před otevřením přesunout systém KITCHEN MINDER™ na Část dne 2.



TEĎ JSTE NA ŘADĚ VY!

Proveďte následující praktické cvičení pomocí systému KITCHEN MINDER™.

Pomocí systému KITCHEN MINDER™:

- Se svým školitelem procvičujte používání kláves „Stav produktu“, „Část dne“ a „Úroveň prodeje“.
- Ověřte, zda aktuální počet připravovaných produktů v jednotce PHU souhlasí s informacemi zobrazenými na obrazovce systému KM™.
- Pozorujte, jak členové týmu provádějí postupy časového panelu a jak dodržují pokyny k přípravě ze systému KITCHEN MINDER™. Podle potřeby poskytněte zpětnou vazbu a školení.

Nastavení úrovně prodeje

- Slouží k provádění úprav předpovědi během dne podle potřeby.
- Mělo by se používat teprve po porovnání skutečného prodeje pro daný den se zvolenou předpovědí.
- Váš RGM vám poskytne školení na toto téma, jakmile se dobře seznámíte se základy systému KITCHEN MINDER™.



ZAŘÍZENÍ MAKIN' THE GRADE™

Základní informace

- Zařízení MAKIN' THE GRADE™ je **NESMÍRNĚ DŮLEŽITÝM** prvkem systému KITCHEN MINDER™!
- 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™.
- Systém měří chování členů týmu. K chybám jsou přiřazeny body, které pak ovlivňují známku.

Tři typy chyb a bodových hodnot

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 nebo znehodnocení.	2





To, jak členové týmu používají kontrolky časového panelu jednotky PHU, přímo ovlivňuje výkon v systému hodnocení kvality QES™. Je zde však prostor pro řadu chyb. Nebojte se chyb. Pomáhají nám při učení a zlepšování se! Vaším úkolem v roli manažera je reagovat na poklesy v hodnocení. Vraťte se do kuchyně, najděte příčinu problému a odstraňte ji!





TEĎ JSTE NA ŘADĚ VY!

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

Požádejte svého Generálního manažera, aby se prostřednictvím následujícího kontrolního seznamu ujistil, že jste schopen (schopna) předvést každou z dovedností.


 Pozorujte tyto postupy		 Pokládejte tyto otázky
<p>1. Odpovědnost za provedení zahajovacích úkonů po spuštění softwaru PC MINDER™</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Otevřít program v počítači <input type="checkbox"/> Přiřadit manažery na daný den <input type="checkbox"/> Vybrat příslušnou předpověď <input type="checkbox"/> Odeslat data do systému KITCHEN MINDER™ <p><i>Poznámky:</i></p>	<p><i>Pojďte se</i> →</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Kolik manažerů lze přiřadit ke směně v programu PC MINDER™?
<p>2. Používání kontrollek časového panelu jednotek pro skladování produktů (PHU)</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Dodržování pokynů pro přípravu produktů nebo jejich znehodnocení zobrazených v systému KITCHEN MINDER™ <input type="checkbox"/> Odebrání prázdných nádob <input type="checkbox"/> Předvedení, jak mají členové týmu číst pokyny ze systému KITCHEN MINDER™ <input type="checkbox"/> Upevňování používání správných postupů podle kontrollek časového panelu jednotek PHU členy týmu <input type="checkbox"/> Je k dispozici plán pro školení systému KITCHEN MINDER™ a zařízení MAKIN' THE GRADE™ pro tým <p><i>Poznámky:</i></p>	<p><i>Pojďte se</i> →</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Jaké akce nebo chyby nejvíce ovlivňují vaši známku? <input type="checkbox"/> Jak lze nejlépe zajistit, aby členové týmu dodržovali pokyny systému KITCHEN MINDER™?
<p>3. Kontroly obrazovky „Stav produktu“ systému KITCHEN MINDER™</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Aktuální čas <input type="checkbox"/> Přesnost předpovědi <input type="checkbox"/> Přesnost úpravy úrovně prodeje <input type="checkbox"/> Přesnost nastavení části dne <p><i>Poznámky:</i></p>	<p><i>Pojďte se</i> →</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Naplánovali jste s manažerem restaurace datum, kdy se naučíte identifikovat trendy prodeje a provádět správné úpravy prodeje podle dat prodeje?

 Pozorujte tyto postupy		 Pokládejte tyto otázky
1. Odpovědnost za provedení zahajovacích úkonů po spuštění softwaru PC MINDER™ <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Otevřít program v počítači <input type="checkbox"/> Přiřadit manažery dne <input type="checkbox"/> Vybrat příslušnou předpověď <input type="checkbox"/> Odeslat data do systému KITCHEN MINDER™ <p><i>Poznámky:</i></p>	<p><i>Ptejte se</i> →</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Kolik manažerů lze přiřadit ke směně v programu PC MINDER™?
2. Používání kontrolky časového panelu jednotek pro skladování produktů (PHU) <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Dodržování pokynů pro přípravu produktů nebo jejich znehodnocení zobrazených v jednotce systému KITCHEN MINDER™ <input type="checkbox"/> Odebrání prázdných nádob <input type="checkbox"/> Předvedení, jak mají členové týmu číst pokyny ze systému KITCHEN MINDER™ <input type="checkbox"/> Upevňování kladného přístupu členů týmu ke kontrolkám časového panelu PHU <input type="checkbox"/> Je k dispozici plán pro školení systému KITCHEN MINDER™ a zařízení MAKIN' THE GRADE™ pro tým <p><i>Poznámky:</i></p>	<p><i>Ptejte se</i> →</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Jaké akce nebo chyby nejvíce ovlivňují vaši známku? <input type="checkbox"/> Jak lze nejlépe zajistit, aby členové týmu dodržovali pokyny systému KITCHEN MINDER™?
3. Kontroly obrazovky „Stav produktu“ systému KITCHEN MINDER™ <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Aktuální čas <input type="checkbox"/> Přesnost předpovědi <input type="checkbox"/> Přesnost úpravy úrovně prodeje <input type="checkbox"/> Přesnost nastavení části dne <p><i>Poznámky:</i></p>	<p><i>Ptejte se</i> →</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Naplánovali jste s manažerem restaurace datum, kdy se naučíte identifikovat trendy prodeje a provádět správné úpravy prodeje podle dat prodeje?


Příloha

Příručka *TestRight* systému KITCHEN MINDER™

Klíč k odpovědím




Kitchen Minder™




- 1


U kterého produktu podle barvy kontrolky zanedlouho skončí trvanlivost?

A. 


Svítí červená

B. 

Bliká zelená


C. 

Bliká červená


D. 

Kontrolky nesvítí
- 2


Který produkt má podle barvy kontrolky již ukončenou trvanlivost, měl by být znehodnocen a zaznamenán jako odpad?

A. 


Svítí červená

B. 

Bliká zelená


C. 

Bliká červená


D. 

Kontrolky nesvítí
- 3


Která kontrolka sděluje, že v tomto okamžiku není třeba žádný další produkt?

A. 


Svítí červená

B. 

Bliká zelená


C. 

Svítí žlutá


D. 

Kontrolky nesvítí
- 4


Který produkt byste podle barvy kontrolky použili jako první?

A. 


Svítí červená

B. 

Svítí zelená


C. 

Svítí žlutá


D. 

Kontrolky nesvítí
- 5


Která kontrolka sděluje, že je třeba další produkt, množství viz systém Kitchen Minder™?

A. 


Bliká červená

B. 

Kontrolky nesvítí

C. 

Svítí červená

D. 

Bliká žlutá

B

C

D

B

C

DŮVĚRNÉ INFORMACE VE VLASTNICTVÍ SPOLEČNOSTI BURGER KING CORPORATION.zap.

(přes)

Klíč k odpovědím



pokračování systému Kitchen Minder™



6

Kolik plátků mletého masa na burger požaduje systém Kitchen Minder™?

>Stav produktu: VARIT >01:30 PM		
Znehodnotit	✓	12
> Vařit	03	03
Fish Burger TCrisp		
✓ Úroveň 380+000 DP2 Bud Vyp.		

- A. 3 plátky B. 6 plátků C. 9 plátků D. 12 plátků

D

7

Jakou akci požaduje systém Kitchen Minder™ pro produkt Fish?

>Stav produktu: VARIT >01:33 PM		
Znehodnotit	✓	03
> Vařit	03	03
Fish TCrisp		
✓ Úroveň 380+000 DP2 Bud Vyp.		

- A. Připravit další B. Znehodnotit C. Zkontrolovat D. Ani jedna z uvedených možností

B

8

Na obrazovce systému Kitchen Minder™ se zobrazuje hlášení „VŠECHNY NÁDOBY PLNÉ“. To znamená, že není třeba žádná další akce.

- A. Správně B. Špatně

A

9

Známka kvality zobrazená v Kuchyni odráží výkony Členů týmu za posledních:

- A. 15 minut B. 30 minut C. 45 minut D. 60 minut

B

10

Chcete-li během dne zlepšit svou známku:

- A. Dodržujte akční požadavky systému Kitchen Minder™
 B. Stiskněte příslušné tlačítko Hodin indikujících kontrolu jakosti na PHU
 C. Všechny uvedené možnosti
 D. Ani jedna z uvedených možností

C

DŮVĚRNÉ INFORMACE VE VLASTNICTVÍ SPOLEČNOSTI BURGER KING CORPORATION

TM a © 2006 Burger King Brands, Inc. (pouze v USA). TM a © 2006 Burger King Corporation (mimo USA). Všechna práva vyhrazena. AK-KM-E 03/06

Klíč k odpovědím

- 1)
 - a. Zařízení MAKIN' THE GRADE™
 - b. Obrazovka softwaru PC MINDER™
 - c. Systém KITCHEN MINDER™
 - d. Časové panely jednotek PHU
 - e. Obrazovka softwaru QES™
- 2) Zbytečný odpad, přebytek produktů, známka „F“ apod.
- 3) Předpověď směsi Product Mix a prodeje, funguje jako elektronický Systém úrovně produktů (SÚP).
- 4) Systém toto požaduje s cílem zajistit sledování odpovědnosti a výkonu v systému QES™.
- 5)
 - a. 2
 - b. 1
 - c. 4
 - d. 3
 - e. 5
 - f. 6
 - g. 7
- 6) Údaj je uveden vedle zaškrtnutí.
- 7) Při přechodu z Části dne 2 na 3 nebo zpět.
- 8) Část dne 3.
- 9) 15 minut.
- 10) Příslušné pokyny pro přípravu produktů pro novou část dne.