

KITCHEN MINDER™

Arbetsbok



Introduktionsnivå -

för alla som leder ett skift



Namn:

Restaurang:



OBS! Bifogat utbildningsmaterial är endast avsett för anställda hos Burger King Corporation ("BKC") och dess dotterbolag, samt andra personer och enheter som skriftligen auktoriserats av BKC. Inget av det här materialet får kopieras, återges eller distribueras i någon form eller på något sätt utan uttryckligt skriftligt medgivande från en representant för BKC.

TM och © 2010 Burger King Corporation. Med ensamrätt

Inledning

Välkommen till din introduktionsutbildning i **KITCHEN MINDER™**.

KITCHEN MINDER™ är ett lättanvänt verktyg för batch-tillredning, där produktanvändningen övervakas och styrs för optimal anpassning till försäljningsberäkningarna.

Med hjälp av KITCHEN MINDER™-systemet kan medarbetarna konsekvent ge gästerna varm kvalitetsmat och en positiv matupplevelse. När systemet används på rätt sätt minimeras mängden waste, effektiviteten och produktmängderna optimeras och du får bättre kontroll över restaurangens lönsamhet.

I den här kursen får du en översikt över ditt ansvar som skiftledare, och en förklaring av den programvara som ingår i KITCHEN MINDER™-SYSTEMET -

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

Efter den här kursen kommer du att kunna:

1. Identifiera de olika komponenterna i KITCHEN MINDER™-systemet och känna till fördelarna med systemet.
2. Starta PC MINDER™ vid öppning.
3. Förstå tangenter och indikatorer på skärmen Produktstatus i KITCHEN MINDER™.
4. Övervaka QES™-gradering

Om du ska kunna slutföra kursen behöver du följande förutom den här arbetsboken:

- **KITCHEN MINDER™ Emphasis Guide för utrustning**
- Ett fungerande KITCHEN MINDER™-system

När du går igenom kursen bör du både genomföra övningarna i avsnitten och de praktiska momenten, så att du kontrollerar att du har lärt dig och förstår de aktuella färdigheterna. Kontrollera dina svar med hjälp av svarsnyckeln på sidan 23. Du når bäst resultat om du övar på de stegvisa instruktionerna i den här arbetsboken med hjälp av din KITCHEN MINDER™- och PC MINDER™-station.

Din chef eller utbildningsansvarig finns också tillgänglig om du skulle behöva mer hjälp.

KITCHEN MINDER™-systemet

Varför ska jag använda KITCHEN MINDER™-systemet?



KITCHEN MINDER™-SYSTEMET – ÖVERSIKT

KITCHEN MINDER™-systemet – Översikt

KITCHEN MINDER™-systemet är ett verktyg vi använder för att veta exakt vilka produkter som ska tillagas i förväg inför nästa halvtimme i verksamheten (ungefär som ett produktionsschema). Med KITCHEN MINDER™-systemet slipper du försöka gissa dig fram!

> Produktstatus: FULL > 11:47	
✓	06 Whop
Tillaga	12 Burger
Tillaga	01 TGrill
L 4 1/2 hr 1900 +000 DD2 Bud Av	

(exempel visas på KITCHEN MINDER™-skärmen med instruktioner för vad och hur mycket av varje produkt som ska tillagas)



Med KITCHEN MINDER™ känner vi hela tiden till vår matkvalitet utan att gästerna behöver berätta det för oss.

Fördelarna med KITCHEN MINDER™

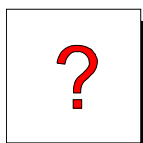
KITCHEN MINDER™-systemet är som en jättelik miniräknare, som hjälper dig att:

- Köra ett problemfritt skift
- Minska mängden waste
- Förbättra lönsamheten
- Identifiera vilka medarbetare som inte följer korrekta procedurer
- Förbättra prestationen som helhet, inklusive SOS
- Få bättre kontroll: med KITCHEN MINDER™ kan du justera försäljningen och produktmixen

Komponenter i KITCHEN MINDER™-systemet

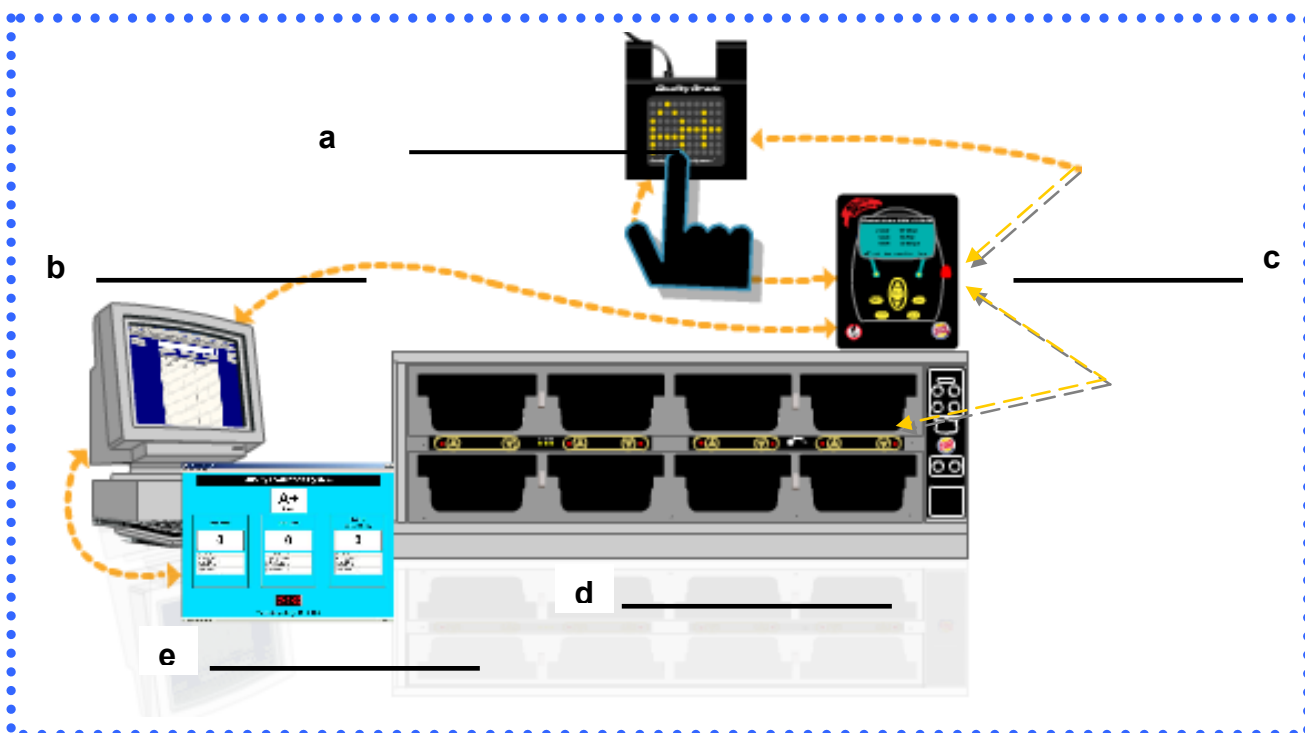
KITCHEN MINDER™-systemet består av 5 komponenter. De är:

- 1) **PC MINDER™-programmet** – det här programmet skickar en beräkning till KITCHEN MINDER™ som baseras på produktmix och halvtimmesförsäljning.
- 2) **QES™ (QUALITY EVALUATION SYSTEM™)** – det här systemet skickar detaljerade historiska graderingsdata till en arkivdator.
- 3) **Timerrader på produktförvaringsenheten** – här indikeras statusen för produkter i kantinerna. Medarbetarna använder de här till att avgöra när produkter är fräscha och när de ska kasseras.
- 4) **KITCHEN MINDER™** – det system som automatiskt avgör hur mycket av varje produkt som behövs under arbetsdagen och visar en sammanställning av de produkter som medarbetarna ska laga till.
- 5) **MAKIN' THE GRADE™-skylten** – här får medarbetarna omedelbar feedback på sin prestation.



NU ÄR DET DIN TUR – 1!

Ta en titt på bilden här nedan. Identifiera komponenterna i systemet och fyll i namnen.



KITCHEN MINDER™ och lamporna för timerraderna på produktförvaringsenheten

- KITCHEN MINDER™-systemet är direkt anslutet till timerraderna på produktförvaringsenheten.
- När medarbetarna interagerar med timerraderna spårar KITCHEN MINDER™-systemet deras prestationer och en gradering visas på MAKIN' THE GRADE™-skylten.
- Lamporna för timerraderna på produktförvaringsenheten meddelar KITCHEN MINDER™ när någonting måste tillagas eller kasseras.

***MEDARBETARES OCH ARBETSLEDARES
ANSVARSOMRÅDEN*****Medarbetarnas ansvarsområden**

- Medarbetarna ansvarar för att timerraderna på produktförvaringsenheten sköts på rätt sätt, så att KITCHEN MINDER™-systemet fungerar som det ska.
- Medarbetarna måste agera enligt instruktionerna på KITCHEN MINDER™-skärmen och följa anvisningarna för att antingen tillaga eller kassera produkter.

NU ÄR DET DIN TUR – 2!

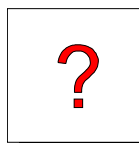
Vad skulle kunna hända om en medarbetare inte följer instruktionerna som visas på KITCHEN MINDER™-skärmen?

Arbetsledarens ansvarsområden

1. Ge utbildning och support till medarbetarna så att de använder systemet och dess komponenter på rätt sätt.
2. **LITA** på KITCHEN MINDER™-systemet.
3. Se till att alla medarbetare följer instruktionerna för att tillaga och kassera produkter enligt KITCHEN MINDER™
4. Försäkra medarbetarna om att KITCHEN MINDER™-systemet baseras på försäljningsberäkningen för nästa halvtimme.



Det är av yttersta vikt att DU litar på KITCHEN MINDER™-systemet lika mycket som du skulle lita på en miniräknare. Om du själv tillagar de produktnivåer som anges kommer dina medarbetare att göra på samma sätt. Var ett föredöme!

NU ÄR DET DIN TUR – 3!

Hur tror du att KITCHEN MINDER™-systemet vet hur många produkter som ska tillagas?

STARTA PC MINDER™ VID ÖPPNING



Arbetsledaren som öppnar måste genomföra nödvändiga PC MINDER™-uppgifter

- Det är mycket viktigt att den arbetsledare som öppnar genomför de här uppgifterna, eftersom de ger KITCHEN MINDER™ den information som behövs för beräkningarna om mängden mat som ska tillagas.
- PC MINDER™-uppgifterna vid öppning ska slutföras senast 15 minuter innan restaurangen öppnar. På så sätt finns det tillräckligt med tid för att förbereda produkterna.

Om du inte slutför uppgifterna vid öppning kommer din gradering på Makin' the Grade™-skylten vid öppning vara ett F, och kommer att förbli så tills en beräkning har skickats till KITCHEN MINDER™.

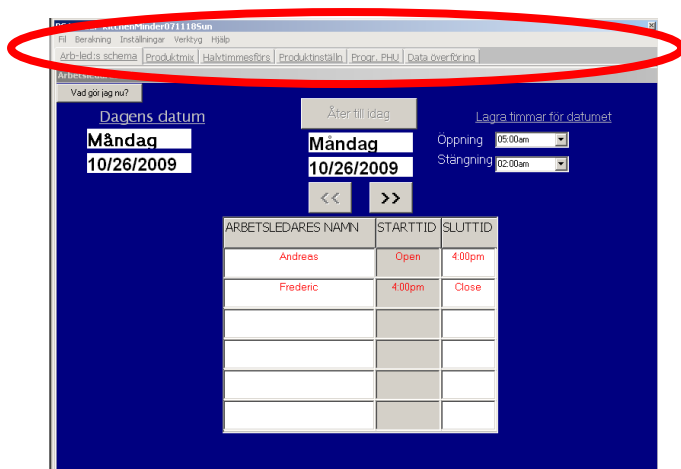
Hur genomför jag öppningsuppgifterna i PC MINDER™?

1. Skapa ett arbetsledarschema
2. Välj lämplig beräkning
3. Skicka data till KITCHEN MINDER™-systemet.

Låt oss gå igenom stegen mer detaljerat:

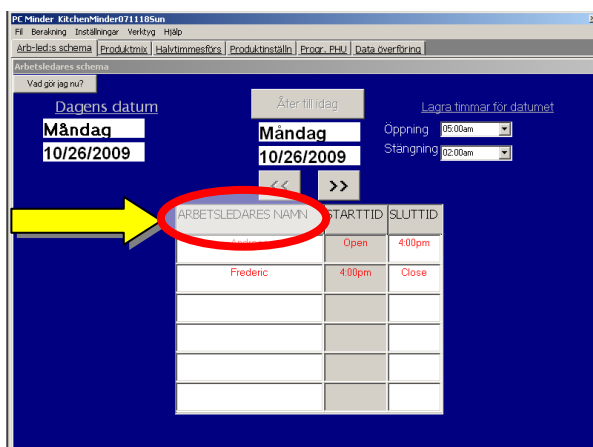
STEG 1: SKAPA ETT ARBETSLEDARSCHEMA

A) Öppna PC MINDER™-programmet i datorn.

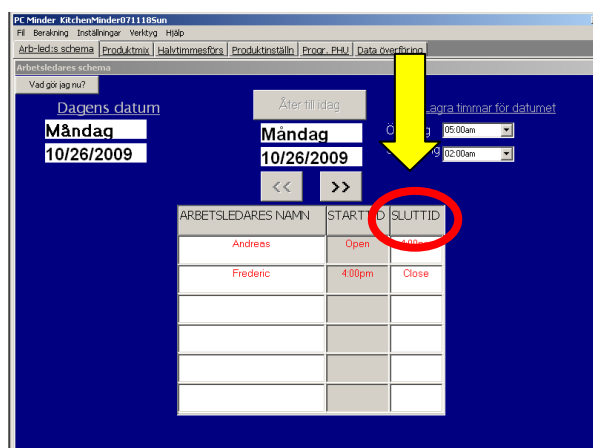


STEG 1: SKAPA ETT ARBETSLEDARSCHEMA (forts.)

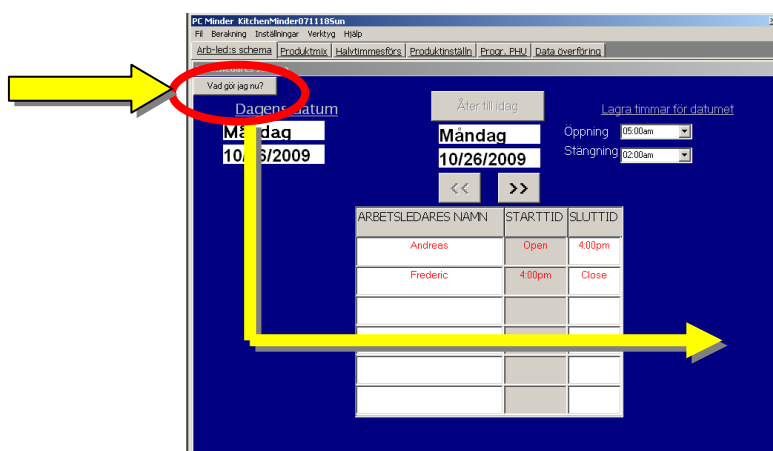
B. Klicka på det första fältet i kolumnen Arbetsledarens namn och välj ditt namn från listrutan.



C. Ange när skiftet slutar genom att klicka i fältet i kolumnen Sluttid. Fortsätt så tills alla arbetsledare har angivits.



D. Om du inte är säker på vad du ska göra härnäst kan du klicka på knappen Vad gör jag nu.



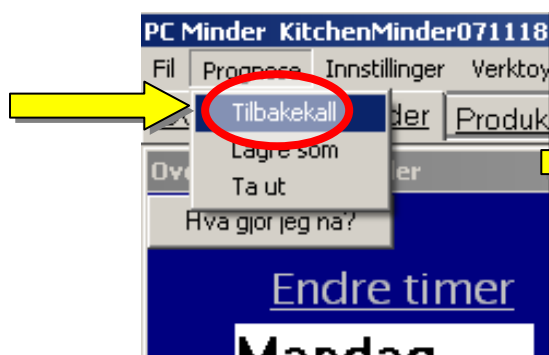


Du kan bara ange en arbetsledare per skift. Om tiderna överlappar måste du identifiera VEM SOM ANSVARAR FÖR SKIFTET, ange den personens namn och skiftets sluttid.

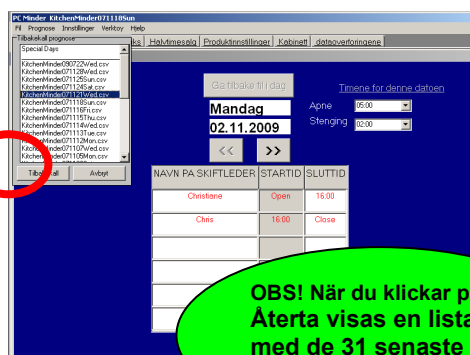
STEG 2: VÄLJ LÄMPLIG BERÄKNING

När du har slutfört steg 1 (att skapa arbetsledarschemat) läser du in filen med beräkningar för försäljning och produktmix. Det gör du genom att följa de här tre enkla stegen (a, b och c).

A. Välj Beräkning på menyn

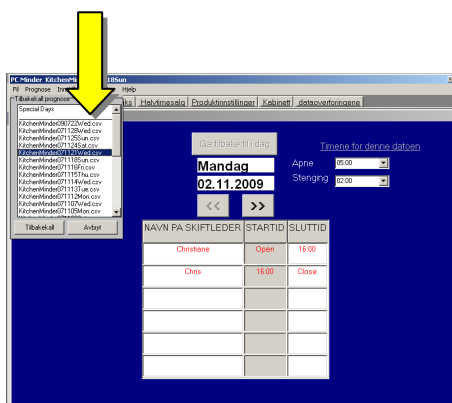


B. Klicka på knappen Återta



OBS! När du klickar på Återta visas en lista med de 31 senaste dagarna.

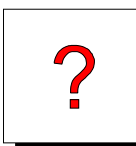
C. Välj ett lämpligt beräkningsdatum för dagens prognos





En tumregel – använd samma dag från förra veckan till beräkningar.

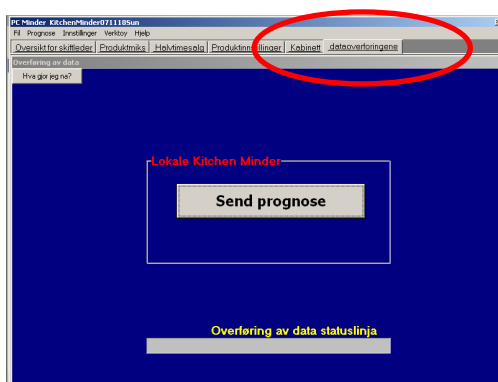
NU ÄR DET DIN TUR – 4!



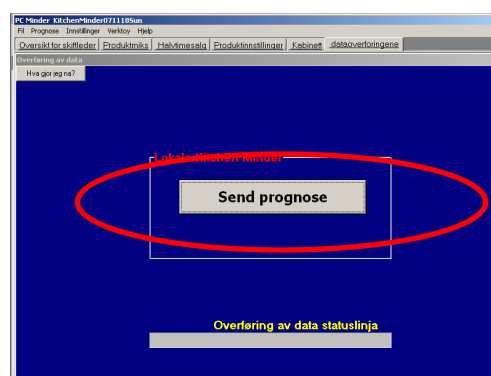
Varför är det bra att använda samma dag från förra veckan när du förbereder en beräkning?

STEG 3: SKICKA DATA TILL KITCHEN MINDER™-SYSTEMET

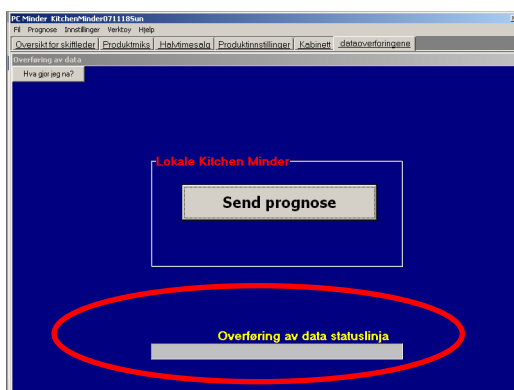
Nu kan vi skicka beräkningen till KITCHEN MINDER™.



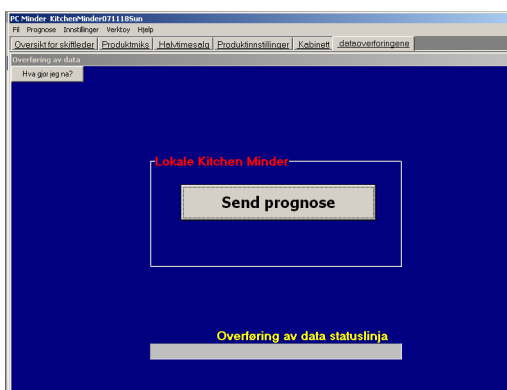
A. Klicka på fliken Skicka till KM™.



B. Klicka på knappen Skicka beräkning.



C. Bevaka förloppet i Uppdatera statusfält



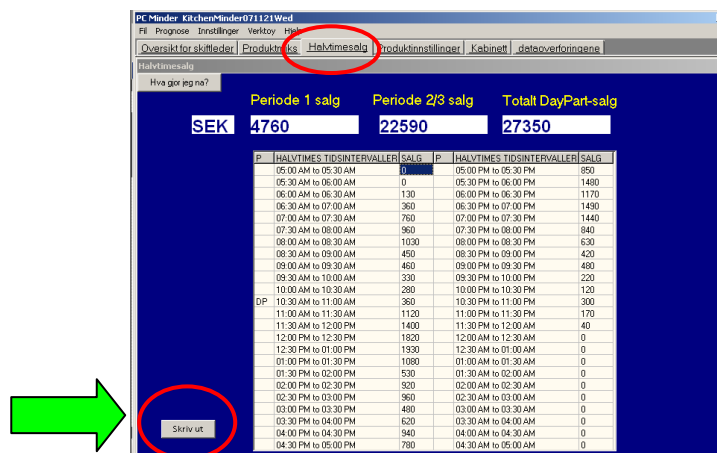
D. När det är klart stänger du PC MINDER™-programmet.

OBS! Kom ihåg att svara Ja när du tillfrågas om att spara ändringar i PC MINDER™-programmet.

Kan jag skriva ut sidan med beräkningen för halvtimmesförsäljning från PC MINDER™?

JA! På så sätt kan du avgöra beställningsnivåer på heat chute.

VALFRITT: Så här skriver du ut sidan med beräkningen för halvtimmesförsäljning från PC MINDER™



1. Klicka på fliken Halvtimmesförsäljning
2. Klicka på knappen Skriv ut



DET ÄR DIN TUR!

Genomför följande praktiska aktivitet med hjälp av KITCHEN MINDER™-systemet.

Använd PC MINDER™ och gör följande:

- Skapa ett arbetsledarschema
- Läs in data om försäljning och produktmix
- Skicka data till KITCHEN MINDER™

KITCHEN MINDER™ – ENHETSÖVERSIKT**NU ÄR DET DIN TUR – 5!**

Identifiera knapparna på KITCHEN MINDER™-enheten. Skriv in rätt siffra i cirkeln ovanför den ruta som beskriver knappens funktion.

a.

KNAPPEN SELECT (välj)

Fungerar som Enter-knapp, och kan användas till att vid behov ta bort en bockmarkering på skärmen
Produktstatus.

b.

PILKNAPPAR

Använd pilknapparna till att bläddra mellan val på den aktuella skärmen.

c.

KNAPPEN SALES LEVEL (försäljningsnivå)

Tryck på den här knappen när du vill öka eller minska försäljningsberäkningen för den aktuella dagen i steg om 5 %, enligt vad som visas på skärmen.

g.

FUNKTIONSKNAPPAR

När du trycker på de här knapparna aktiverar du det alternativ som visas på skärmen.

d.

KNAPPEN PRODUCT STATUS (produktstatus)

Tryck på den här knappen när du vill visa de instruktioner för tillagning och kassering som motsvarar lamporna på timerraderna.

e.

KNAPPEN DAY PART (dagdel)

Tryck på den här knappen när du vill att systemet ska flytta till en annan dagdel (DD1 = frukostmeny, DD 2/3 = vanlig meny).

f.

KNAPPEN MENU (meny)

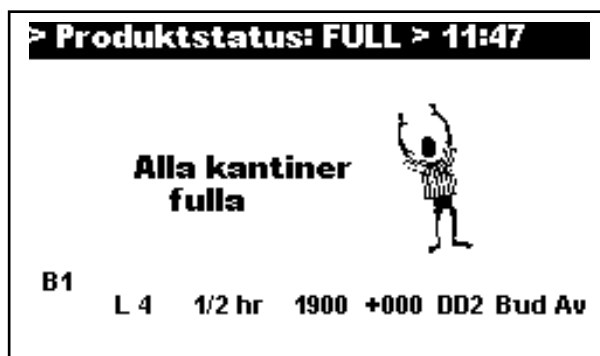
Tryck på den här knappen när du vill visa huvudmenyn för KITCHEN MINDER™.



Vilken information visas på skärmen Produktstatus?

När du trycker på knappen Product Status (produktstatus) visas följande på skärmen:

- Information för medarbetarna om tillagning eller kassering av produkter
- Beräknad halvtimmesförsäljning för den aktuella perioden
- Den dagdel du tillagar/kasserar produkter för

**Innebörden av de meddelanden som visas**

- Alla kantiner fulla = inga ytterligare produkter behövs.
- Tillaga = instruktion för hur många produkter som ska tillagas.
- Om en produkt visas på skärmen så representerar varje rad en kantin, och dessutom visas hur många av produkten som ska tillagas i kanten



Titta på bilden till vänster. Skriv ner den information som visas på rätt plats nedan.

Produktstatus: _____
Tidpunkt: _____
Halvtimmesförsäljning: _____
Dagdel: _____

Bockmarkeringsfunktionen

- När flera medarbetare arbetar i köket ska bockmarkeringsfunktionen användas så att andra vet när en produkt redan har börjat tillagas.
- Bockmarkeringsfunktionen är inte obligatorisk och graderas inte heller. Den är en bra metod för att undvika tillagning av för många produkter under rusningsperioder.



- Lamporna på timerraden kommunicerar med den här skärmen och gör att artiklar visas i listan när en produkt behövs eller ska kasseras.
- Artiklarna visas i listan Tillaga eller Kassera om timerraderna på produktförvaringsenheten indikerar att någon av åtgärderna ska vidtas

Ändra markören (>) till en bockmarkering (✓)

Så här flyttar du markören som visas bredvid meddelandet om tillagning/kassering:

- Använd pilknapparna
- När markören (>) står bredvid den produkt som ska tillagas så trycker du på den vänstra funktionsknappen. Då ändras markören (>) till en bockmarkering (✓)
- När produkten har placerats i produktförvaringsenheten, tillagats och du har tryckt på knappen på timerraden så försvinner det markerade produktmeddelandet från skärmen.

NU ÄR DET DIN TUR – 6!



Hur kan du avgöra när en produkt håller på att tillagas genom att titta på skärmen Produktstatus?

Dagdelsinställning

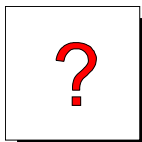
	Dagdel 1	Dagdel 2	Dagdel 3
Tillgänglig meny	– Alternativ från frukostmenyn	– Vanliga menyalternativ – Normalt driftläge	– Vanliga menyalternativ – Perioder med låg försäljning – eller enligt MUMs eller franchisetagarens definition

- Använd inte dagdel 1 om restaurangen inte serverar frukost.
- Femton minuter innan dagdel 2 börjar kommer KITCHEN MINDER™ automatiskt att visa Förbered för lunch!
- Följ instruktionerna på KITCHEN MINDER™-skärmen.

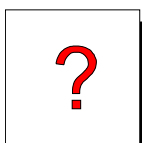


AGERA...

- Agera omedelbart så att du har tillräckligt med tid för tillagning av de vanliga menyalternativen.
- När du ska byta till dagdel 2 trycker du på **dagdelsknappen**. Följ instruktionerna på skärmen. *(Obs! Även om förvaringstiderna kan försvinna går det bra att behålla produkterna under resten av frukostperioden.)*
- Kom ihåg att du alltid måste byta till dagdel 3 manuellt.

NU ÄR DET DIN TUR – 7!

När ska du manuellt ändra dagdel genom att trycka på dagdelsknappen?

NU ÄR DET DIN TUR – 8!

Vilken dagdel ska du använda för perioder med lägre försäljning, enligt instruktion från din MUM eller franchisetagare?

NU ÄR DET DIN TUR – 9!

Hur många minuter innan bytet från frukostmeny till vanlig meny kommer KITCHEN MINDER™ att automatiskt visa meddelandet Förbered för lunch?

NU ÄR DET DIN TUR – 10!

Vilka instruktioner visas för medarbetare på KITCHEN MINDER™ när dagdelen har återställts?

Obs! Om din restaurang inte serverar frukost måste du byta status i KITCHEN MINDER™ till dagdel 2 innan du öppnar.



DET ÄR DIN TUR!

Genomför följande praktiska aktivitet med hjälp av KITCHEN MINDER™-systemet.

Gör följande med KITCHEN MINDER™:

- Öva på användningen av knapparna för produktstatus, dagdel och försäljningsnivå tillsammans med din handledare
- Kontrollera att antalet produkter som tillagas i produktförvaringsenheten stämmer med den information som visas på KM™-skärmen.
- Observera hur medarbetarna följer procedurerna för timerraderna och tillagningsinstruktionerna från KITCHEN MINDER™. Ge feedback och instruktioner vid behov.

Inställning av försäljningsnivå

- Används till att justera beräkningen under dagen efter behov.
- Ska endast användas efter att den faktiska försäljningen för den aktuella dagen har jämförts med vald beräkning.
- Din RGM kommer att ge dig utbildning i det här när du känner att du behärskar grunderna i KITCHEN MINDER™.






MAKIN' THE GRADE™-SKYLTEN

Skyltens grunder

- MAKIN' THE GRADE™-skylten är en **MYCKET VIKTIG** del i KITCHEN MINDER™-systemet!
- Med MAKIN' THE GRADE™-skylten får du hjälp att köra bättre skift, eftersom medarbetarna graderas utifrån hur de använder lamporna på timerraden för produktförvaringsenheten och hur de följer instruktionerna som visas på KITCHEN MINDER™.
- Systemet mäter gruppens beteenden. Misstag kopplas till poäng, som i sin tur påverkar graderingen

Tre sorters fel och poängvärden

Typ av fel	Beskrivning	Poängavdrag
 <p>Hållbarhetstiden utökas</p>	En röd lampa blinkar på timerraden, medarbetaren trycker snabbt två gånger på lampan så att den lyser gult eller grönt, och hållbarhetstiden "utökas"	6
 <p>Överproduktion</p>	En produkt som inte efterfrågats av Kitchen Minder tillagas, placeras i produktförvaringsenheten och knappen på timerraden trycks in	3
 <p>Tillagnings-/ kasseringsfördröjning</p>	Medarbetaren struntar i instruktioner för tillagning eller kassering på timerraden eller KITCHEN MINDER™	2





Hur medarbetarna hanterar lamporna på timerraderna för produktförvaringsenheten påverkar QES™-prestationen direkt, men trots det kan många fel inträffa. Var inte rädd för att göra misstag. De lär oss nya saker och gör att vi utvecklas! Som arbetsledare är det ditt jobb att reagera på försämrade graderingar. Gå in i köket, hitta orsaken till problemet och rätta till den!








DET ÄR DIN TUR!

Genomför följande praktiska aktivitet med hjälp av KITCHEN MINDER™-systemet.

Be din restaurangchef att använda checklisten nedan och kontrollera att du har lärt dig var och en av färdigheterna.


 Observera följande		 Ställ de här frågorna
1. PC MINDER™-uppgifter vid öppning <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Startar programmet i datorn <input type="checkbox"/> Anger dagens arbetsledare <input type="checkbox"/> Väljer en lämplig beräkning <input type="checkbox"/> Skickar data till KITCHEN MINDER™ <p><i>Kommentarer:</i></p>	Fråga →	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Hur många arbetsledare kan tilldelas ett och samma skift i PC MINDER™-programmet?
2. Hantering av timerraderna på produktförvaringsenheten <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Följer de instruktioner för tillagning/kassering som visas på KITCHEN MINDER™ <input type="checkbox"/> Tar bort tomma kantiner <input type="checkbox"/> Visar hur medarbetare ska utbildas i att läsa instruktioner på KITCHEN MINDER™ <input type="checkbox"/> Uppmuntrar medarbetarna att följa rätt procedurer för hantering av lamporna på timerraderna för produktförvaringsenheten <input type="checkbox"/> Har en plan för att ge gruppen utbildning i KITCHEN MINDER™-systemet och MAKIN' THE GRADE™-skylten <p><i>Kommentarer:</i></p>	Fråga →	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Vilken sorts fel påverkar graderingen mest? <input type="checkbox"/> Vilket är det bästa sättet att se till att medarbetarna följer instruktionerna på KITCHEN MINDER™?
3. Kontroller på skärmen Produktstatus på KITCHEN MINDER™ <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Aktuell tid <input type="checkbox"/> Beräkningens riktighet <input type="checkbox"/> Rätt justering av försäljningsnivån <input type="checkbox"/> Rätt dagdelsinställning <p><i>Kommentarer:</i></p>	Fråga →	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Har du planerat något datum med restaurangchefen för att gå igenom hur försäljningstrender kan identifieras och hur beräkningar ska justeras utifrån försäljningsdata?

 Observera följande		 Ställ de här frågorna
1. PC MINDER™-uppgifter vid öppning <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Startar programmet i datorn <input type="checkbox"/> Anger dagens arbetsledare <input type="checkbox"/> Väljer en lämplig beräkning <input type="checkbox"/> Skickar data till KITCHEN MINDER™ <i>Kommentarer:</i>	Fråga 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Hur många arbetsledare kan tilldelas ett och samma skift i PC MINDER™-programmet?
2. Hantering av timerraderna på produktförvaringsenheten <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Följer de instruktioner för tillagning/kassering som visas på KITCHEN MINDER™ <input type="checkbox"/> Tar ut kantiner när de är tomma <input type="checkbox"/> Visar hur medarbetare ska utbildas i att läsa instruktioner på KITCHEN MINDER™ <input type="checkbox"/> Uppmuntrar korrekt hantering av lamporna på timerraderna för produktförvaringsenheten <input type="checkbox"/> Har en plan för att ge gruppen utbildning i KITCHEN MINDER™-systemet och MAKIN' THE GRADE™-skylten <i>Kommentarer:</i>	Fråga 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Vilken sorts fel påverkar graderingen mest? <input type="checkbox"/> Vilket är det bästa sättet att se till att medarbetarna följer instruktionerna på KITCHEN MINDER™?
3. Kontroller på skärmen Produktstatus på KITCHEN MINDER™ <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Aktuell tid <input type="checkbox"/> Beräkningens riktighet <input type="checkbox"/> Rätt justering av försäljningsnivån <input type="checkbox"/> Rätt dagdelsinställning <i>Kommentarer:</i>	Fråga 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Har du planerat något datum med restaurangchefen för att gå igenom hur försäljningstrender kan identifieras och hur beräkningar ska justeras utifrån försäljningsdata?


Bilaga





















KITCHEN MINDER™ TestRight-guide

Facit



Kitchen Minder™



1	<p>Om du utgår från färgen på lampan, vilken produkt kommer snart att behöva kasseras?</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="text-align: center;"> <p>A. </p> <p>Fast rött sken</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>B. </p> <p>Blinkar grönt</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>C. </p> <p>Blinkar rött</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>D. </p> <p>Lampa av</p> </div> </div>	B
2	<p>Om du utgår från färgen på lampan, vilken produkt har passerat hållbarhetstiden och behöver kasseras och skrivas upp som waste?</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="text-align: center;"> <p>A. </p> <p>Fast rött sken</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>B. </p> <p>Blinkar grönt</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>C. </p> <p>Blinkar rött</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>D. </p> <p>Lampa av</p> </div> </div>	C
3	<p>Om du utgår från färgen på lampan, vilken lampa anger att det inte behövs fler produkter för tillfället?</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="text-align: center;"> <p>A. </p> <p>Fast rött sken</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>B. </p> <p>Blinkar grönt</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>C. </p> <p>Fast gult sken</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>D. </p> <p>Lampa av</p> </div> </div>	D
4	<p>Om du utgår från färgen på lampan, vilken produkt skulle du använda först?</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="text-align: center;"> <p>A. </p> <p>Fast rött sken</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>B. </p> <p>Fast grönt sken</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>C. </p> <p>Fast gult sken</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>D. </p> <p>Lampa av</p> </div> </div>	B
5	<p>Om du utgår från färgen på lampan, vilken lampa anger att det behövs fler produkter - kontrollera mängder i Kitchen Minder™?</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="text-align: center;"> <p>A. </p> <p>Blinkande rött</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>B. </p> <p>Lampa av</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>C. </p> <p>Fast rött sken</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>D. </p> <p>Blinkande gult</p> </div> </div>	C

KONFIDENTIELL INFORMATION SOM TILLHÖR BURGER KING CORPORATION.

(vänd)

™ och © 2006 Burger King Brands, Inc. (endast USA). ™ och © 2006 Burger King Corporation (utanför USA). Med ensamrätt.

AK-KM-E 03/06

Facit



Kitchen Minder™, fortsättning



6

Hur många burgarkött anges i Kitchen Minder™?

>Produktstatus: LAGA >13.30	
Kassera	Fisk
✓	12 Burgare
> Laga	03 TCrisp
✓ Nivå 380+000 DP2 Bud av	

- A. 3 kött B. 6 kött C. 9 kött D. 12 kött

D

7

Vilken åtgärd anger Kitchen Minder™ att du ska göra för fisk?

>Produktstatus: LAGA >13.33	
Kassera	Fisk
> Laga	03 TCrisp
✓ Nivå 380+000 DP2 Bud av	

- A. Tillaga mer B. Kassera C. Kontrollera status D. Inget av svaren.

B

8

Skärmen på Kitchen Minder™ visar meddelandet "Alla kantiner fulla". Det här anger att inga åtgärder behöver vidtas.

- A. Sant B. Falskt

A

9

Kvalitetsgraderingen som visas i köket reflekterar medarbetarnas prestationer de senaste:

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

B

10

Du kan förbättra graderingen under dagen genom att göra följande:

- A. Utföra alla nödvändiga åtgärder som anges i Kitchen Minder™.
B. Trycka på lämplig knapp för kvalitetskontroll på PHU:n.
C. Samtliga svar.
D. Inget av svaren.

C

KONFIDENTIELL INFORMATION SOM TILLHÖR BURGER KING CORPORATION.

™ och © 2006 Burger King Brands, Inc. (endast USA). ™ och © 2006 Burger King Corporation (utanför USA). Med ensamrätt.

AK-KM-E 03/06

Facit

- 1)
 - a. MAKIN' THE GRADE™-skylten
 - b. PC MINDER™-skärmen
 - c. KITCHEN MINDER™
 - d. Timerrader på produktförvaringsenheten
 - e. QES™-skärmen
- 2) Onödig waste, för många produkter, F-gradering osv.
- 3) Produktmix och försäljningsberäkning, fungerar som en elektronisk PLS.
- 4) Systemet använder det som standard för garantera riktigheten och spåra resultat i QES™-systemet.
- 5)
 - a. 2
 - b. 1
 - c. 4
 - d. 3
 - e. 5
 - f. 6
 - g. 7
- 6) Har en bockmarkering bredvid.
- 7) Vid byte från dagdel 2 till 3
- 8) Dagdel 3
- 9) 15 minuter
- 10) Rätt tillagningsinstruktioner för den nya dagdelen