

# KITCHEN MINDER™

## Zeszyt ćwiczeń



Poziom podstawowy —  
dla każdego prowadzącego zmianę



**Imię i nazwisko:**

---

**Restauracja:**

---



**UWAGA:** Niniejsze materiały szkoleniowe są przeznaczone wyłącznie do użytku przez pracowników firmy Burger King Corporation („BKC”) oraz jej jednostek zależnych, jak również innych osób i podmiotów mających specjalne pisemne upoważnienie BKC. Zabrania się kopiowania, modyfikowania lub rozpowszechniania całości lub części niniejszych materiałów, niezależnie od formy lub środków, bez wyraźnego pisemnego pozwolenia przedstawiciela BKC.

TM i © 2010 Burger King Corporation. Wszelkie prawa zastrzeżone.

## Wprowadzenie

Witamy na szkoleniu dla **początkujących użytkowników systemu KITCHEN MINDER™**.

System KITCHEN MINDER™ jest łatwym w użyciu narzędziem, wykorzystywanym do przyrządzania produktów partiami, które monitoruje i pomaga w ustaleniu zużycia produktów w celu optymalnej realizacji prognoz sprzedaży.

System KITCHEN MINDER™ umożliwia pracownikom nieprzerwane dostarczanie gorących, wysokojakościowych produktów, a co za tym idzie, zapewnia satysfakcję klientów. Prawidłowo wykorzystywany, może zminimalizować ilość strat, zoptymalizować wydajność i produktywność. Pomaga lepiej zarządzać restauracją i uzyskać ogólnie wyższą rentowność.

Program szkolenia obejmuje omówienie obowiązków kierownika zmiany oraz wyjaśnienia zasady działania oprogramowania współpracującego z systemem KITCHEN MINDER™ —

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

**Po ukończeniu szkolenia uczestnicy powinni umieć:**

1. wymienić elementy i korzyści systemu KITCHEN MINDER™;
2. wykonać procedurę otwarcia z użyciem programu PC MINDER™;
3. wyjaśnić znaczenie i funkcje przycisków na ekranie Stan produktu i wskaźników systemu KITCHEN MINDER™;
4. monitorować ocenę QES™.

Do ukończenia niniejszego kursu, poza zeszytem ćwiczeń potrzebny będzie:

- **podręcznik obsługi wyposażenia (EEG) KITCHEN MINDER™**
- w pełni działający system KITCHEN MINDER™

W trakcie szkolenia trzeba wykonywać ćwiczenia oraz zadania praktyczne, co pozwala sprawdzić zrozumienie teorii oraz sposób wykorzystania zdobytych umiejętności. Sprawdzenie poprawności odpowiedzi ułatwia klucz na stronie 23. Aby jak najwięcej skorzystać ze szkolenia, wykonuj krok po kroku instrukcje zamieszczone w niniejszym podręczniku, posługując się systemem KITCHEN MINDER™ i stanowiskiem PC MINDER™.

W razie potrzeby Twój przełożony lub trener restauracji przyjdzie Ci z pomocą.

## System KITCHEN MINDER™

**Do czego potrzebny jest system KITCHEN MINDER™?**



## KITCHEN MINDER™ — INFORMACJE OGÓLNE

### Informacje ogólne o systemie KITCHEN MINDER™

System KITCHEN MINDER™ jest narzędziem, które dokładnie informuje kiedy przygotować produkty przed kolejnym 30-minutowym okresem sprzedaży (podobnie do planów produkcji). System KITCHEN MINDER™ eliminuje zgadywanie!

**Stan produktu: GOT. 09:31**  
> Got. **04 Whop**  
Got. **12 Burger**

✓ 1/2 h 400 +000DP2 Bud Wyl

*(Przykład ekranu systemu KITCHEN MINDER™ z instrukcjami,  
co i w jakich ilościach przyrządzić)*



System KITCHEN MINDER™ podaje informacje na temat poziomu jakości produktów. Nie musimy już o to pytać naszych klientów.

### Korzyści płynące z systemu KITCHEN MINDER™

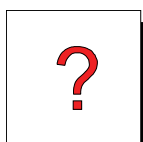
System KITCHEN MINDER™ jest niczym wielki kalkulator, który pomaga:

- sprawnie wykonywać pracę podczas zmiany
- obniżyć ilość strat
- podwyższyć rentowność
- ustalić, kto nie stosuje się do obowiązującej procedury
- podnieść ogólną wydajność, w tym prędkość obsługi
- zwiększyć kontrolę; system KITCHEN MINDER™ pozwala na dopasowanie poziomu sprzedaży i rodzaju asortymentu

## Elementy systemu KITCHEN MINDER™

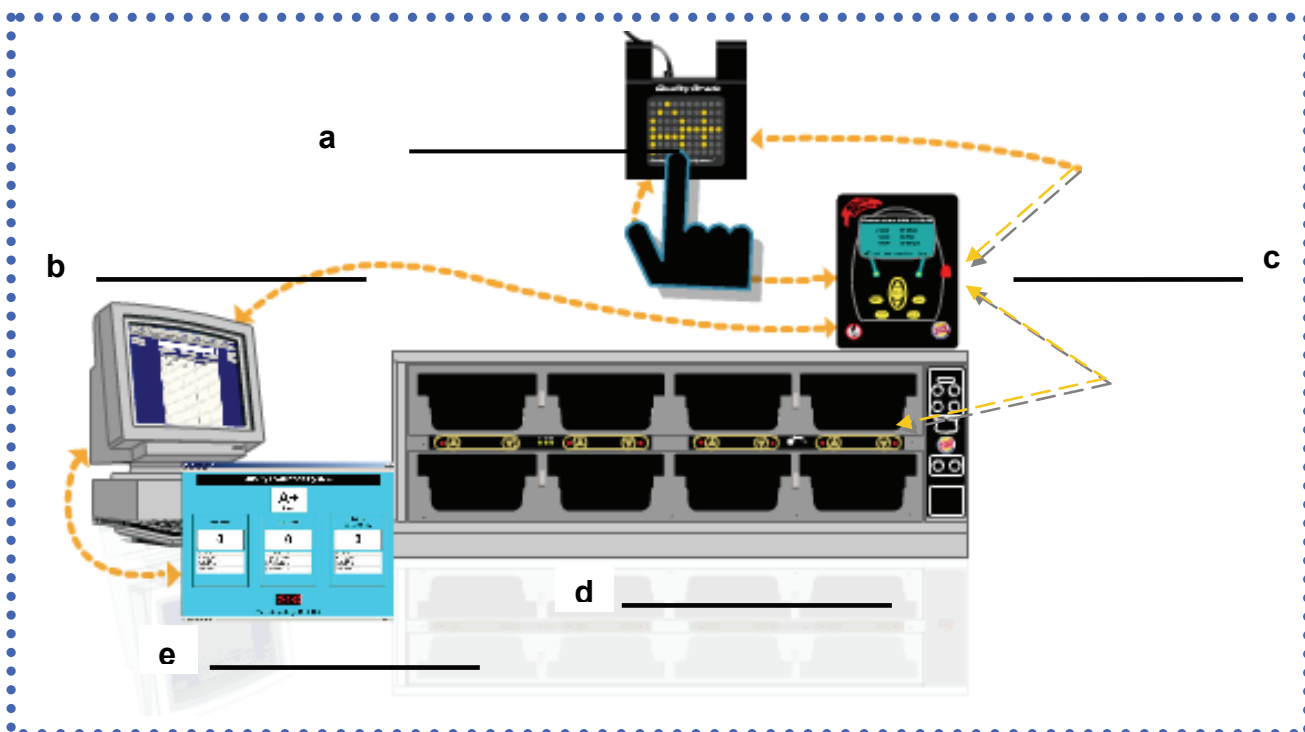
Na system KITCHEN MINDER™ składa się 5 elementów. Są to:

- 1) **PC MINDER™** — Program ten wysyła do systemu KITCHEN MINDER™ prognozę, opartą na asortymencie produktów oraz sprzedaży półgodzinnej.
- 2) **QUALITY EVALUATION SYSTEM™ (QES™)** — Podaje szczegółowe historyczne dane ocen na komputerze na zapleczu (BOH).
- 3) **Paski timera PHU** — Wskazują stan produktów w panach. Informują pracowników, kiedy produkt jest świeży, a kiedy należy go wyrzucić.
- 4) **KITCHEN MINDER™** — Automatycznie określa potrzebne ilości poszczególnych produktów w ciągu dnia i wyświetla skonsolidowaną listę produktów do przygotowania przez pracownika.
- 5) **MAKIN' THE GRADE™ — Znak oceny jakości** — Zapewnia pracownikowi ciągłość informacji zwrotnych na temat jego pracy.



**TERAZ TWOJA KOLEJ — PKT. 1!**

Spójrz na ilustrację poniżej. Uzupełnij podpisy pod każdym elementem systemu.



**KITCHEN MINDER™ i lampki timera PHU**

**ZATRZYMAJ  
SIĘ I POMYŚL!**

<b>ZIELONE</b>	Wykorzystaj w pierwszej kolejności
<b>ŻÓLTE</b>	Wykorzystaj najpierw zielony
<b>ZIELONE MIGA</b>	Korzystaj w pierwszej kolejności, wkrótce mija termin przydatności
<b>ŻÓLTE MIGA</b>	Korzystaj z zielonego w pierwszej kolejności, wkrótce mija termin przydatności
<b>CZERWONE MIGA</b>	Przeterminowany, naciśnij przycisk, wyrzuć, zapisz jako stratę
<b>CZERWONE</b>	Trzeba przygotować, sprawdź ilość w systemie KITCHEN MINDER™
<b>NIE ŚWIECI</b>	W tym momencie nie potrzeba więcej produktu.

- System KITCHEN MINDER™ jest bezpośrednio podłączony do pasków timera PHU.
- Gdy pracownik korzysta z pasków timera, system KITCHEN MINDER™ śledzi pracę i wyświetla ocenę na znaku MAKIN' THE GRADE™.
- Timer PHU informuje system KITCHEN MINDER™, kiedy jakiś produkt wymaga przygotowania lub wyrzucenia.

**OBOWIĄZKI PRACOWNIKÓW I KIEROWNIKÓW****Obowiązki pracowników**

- Pracownicy odpowiadają za prawidłową obsługę pasków timera PHU, co umożliwia dokładność działania systemu KITCHEN MINDER™.
- Pracownicy muszą reagować na instrukcje wyświetlane na ekranie systemu KITCHEN MINDER™ i zgodnie z nimi przygotowywać lub wyrzucać produkty.

**TERAZ TWOJA KOLEJ — PKT. 2!**

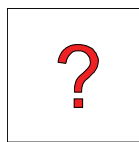
Jakie są niektóre z konsekwencji niewykonania przez pracownika instrukcji wyświetlanych na ekranie systemu KITCHEN MINDER™?

**Obowiązki kierownika**

1. Zapewnianie szkoleń i wsparcia pracownikom w zakresie prawidłowego wykorzystywania systemu i jego elementów.
2. **ZAUFANIE** wskazaniom systemu KITCHEN MINDER™.
3. Upewnianie się, że wszyscy pracownicy postępują zgodnie z instrukcjami dotyczącymi przygotowywania i wyrzucania, podawanymi przez system KITCHEN MINDER™.
4. Zapewnianie pracowników, że system KITCHEN MINDER™ przewiduje ilości produktów w oparciu o kolejną sprzedaż półgodzinną.



Jest niezwykle istotne, aby **ZAUFAC** wskazaniom systemu KITCHEN MINDER™, podobnie jak ufamy obliczeniom kalkulatora. Przygotowuj poziom produktów, jaki wskazuje system. Twoi pracownicy będą Cię naśladować. Dawaj przykład!

**TERAZ TWOJA KOLEJ — PKT. 3!**

Na czym opierają się wskazówki systemu KITCHEN MINDER™ dotyczące ilości produktów do przygotowania?



## PC MINDER™ — PROCEDURA OTWARCIA



### Obowiązki kierownika dokonującego otwarcia w programie PC MINDER™

- Niezwykle istotne jest, aby kierownik dokonujący otwarcia wykonał poniższe zadania, ponieważ zapewni to systemowi KITCHEN MINDER™ informacje niezbędne do prognozowania właściwej liczby produktów potrzebnych do przygotowania.
- Zadania otwarcia w ramach programu PC MINDER™ powinny być zakończone przynajmniej 15 minut przed otwarciem restauracji. Pozwala to zyskać wystarczającą ilość czasu na przygotowanie produktów.

W przeciwnym razie uzyskasz ocenę F na otwarciu (znak oceny Makin' the Grade™), która utrzyma się do chwili, w której prognoza zostanie przesłana do systemu KITCHEN MINDER™.

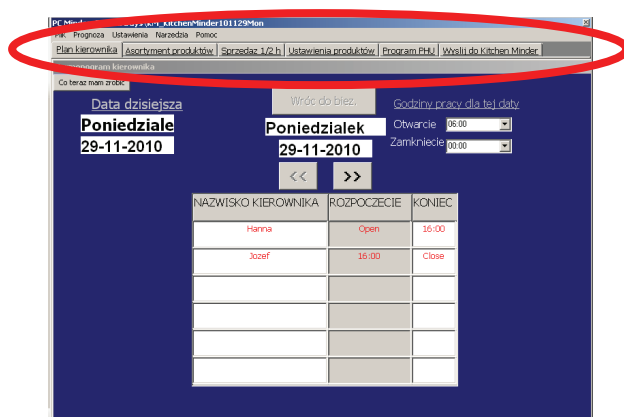
### Jakie zadania należy wykonać przy otwarciu w programie PC MINDER™?

1. Utworzenie planu kierownika
2. Wybór właściwej prognozy
3. Wysłanie danych do systemu KITCHEN MINDER™.

Omówimy teraz szczegółowo każdy krok.

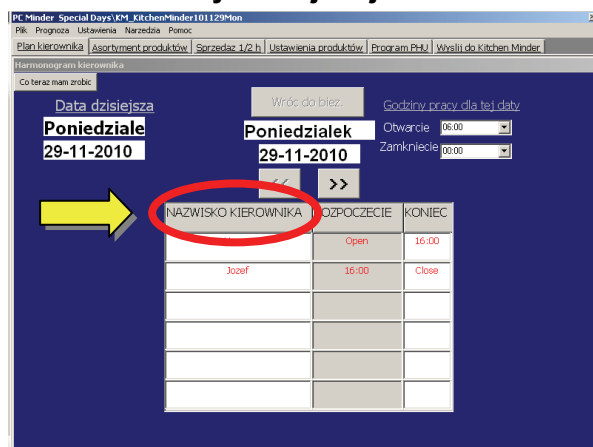
## KROK 1: UTWORZENIE PLANU KIEROWNIKA

A) Otwórz program PC MINDER™ na komputerze.

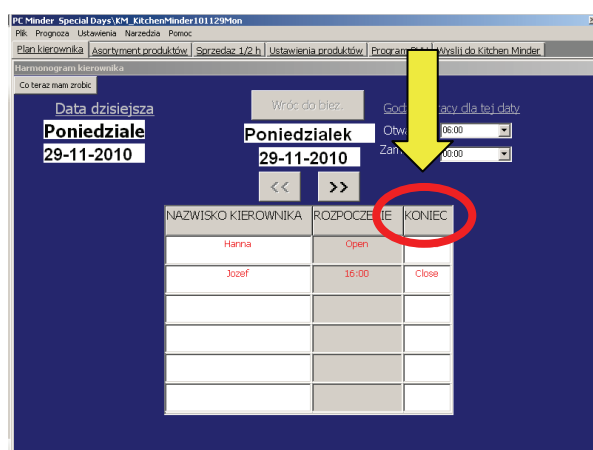


**KROK 1: UTWORZENIE PLANU KIEROWNIKA (cd.)**

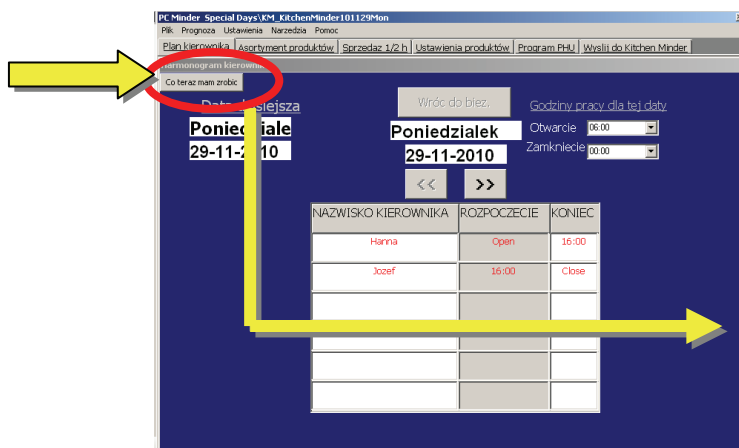
**B. W kolumnie „Nazwisko kierownika” kliknij pierwsze pole, a następnie wybierz swoje nazwisko z listy rozwijanej.**



**C. Wybierz godzinę końca zmiany, klikając pole w kolumnie „Koniec”. Kontynuuj, aż wszyscy kierownicy zostaną wprowadzeni.**



**D. Jeżeli nie masz pewności co zrobić dalej, kliknij przycisk „Co teraz mam zrobić”.**





Do zmiany może być przypisany jednorazowo tylko jeden kierownik. Jeżeli zmiany nakładają się, trzeba określić KTO JEST ODPOWIEDZIALNY ZA ZMIANĘ, wprowadzić nazwisko tej osoby oraz godzinę zakończenia zmiany.

## KROK 2: WYBÓR WŁAŚCIWEJ PROGNOZY

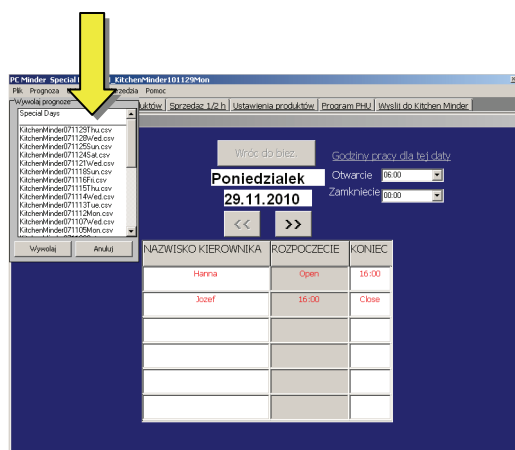
Po wykonaniu kroku 1 (Utworzenie planu kierownika) załaduj plik z prognozą sprzedaży i asortymentem produktów. Aby to zrobić, wykonaj te proste kroki (a, b i c).

**A. Z menu wybierz opcję „Prognoza”.**

**B. Naciśnij przycisk „Wywołaj”.**

UWAGA: Po naciśnięciu przycisku „Wywołaj” nastąpi wyświetlenie listy ostatnich 31 dni.

**C. Wybierz odpowiednią datę prognozy dla prognozy dzisiejszej.**





**Zasada ogólna — Podczas przygotowywania prognozy wykorzystaj dane z tego samego dnia, z poprzedniego tygodnia.**

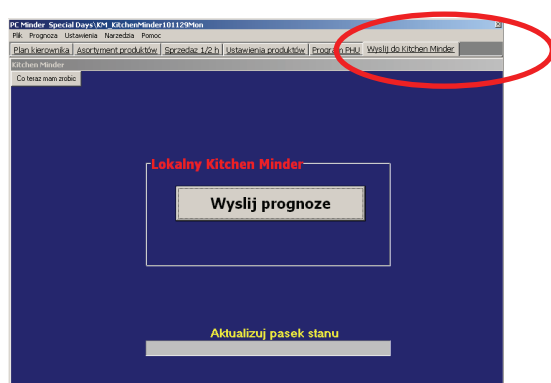
### TERAZ TWOJA KOLEJ — PKT. 4!



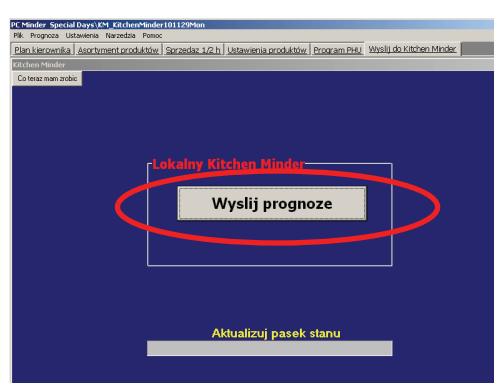
**Dlaczego należy korzystać z danych z tego samego dnia z ubiegłego tygodnia podczas wybierania dnia do przygotowania prognozy?**

## KROK 3: WYSŁANIE DANYCH DO SYSTEMU KITCHEN MINDER™

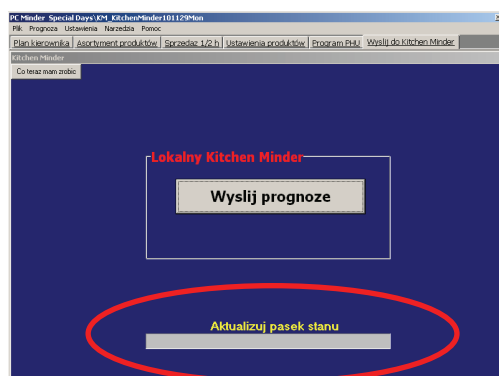
Teraz możemy wysłać prognozę do systemu KITCHEN MINDER™.



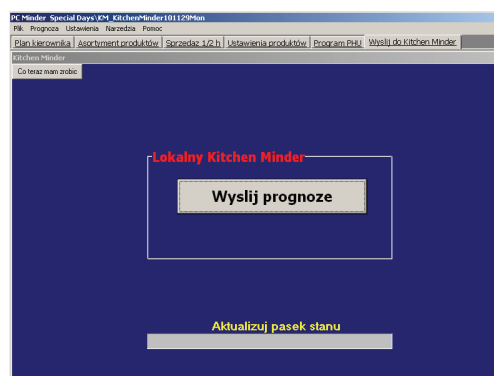
**A. Kliknij kartę „Wyslij do KM™”.**



**B. Naciśnij przycisk „Wyslij prognozę”.**



**C. Obserwuj postęp na pasku „Aktualizuj pasek stanu”**



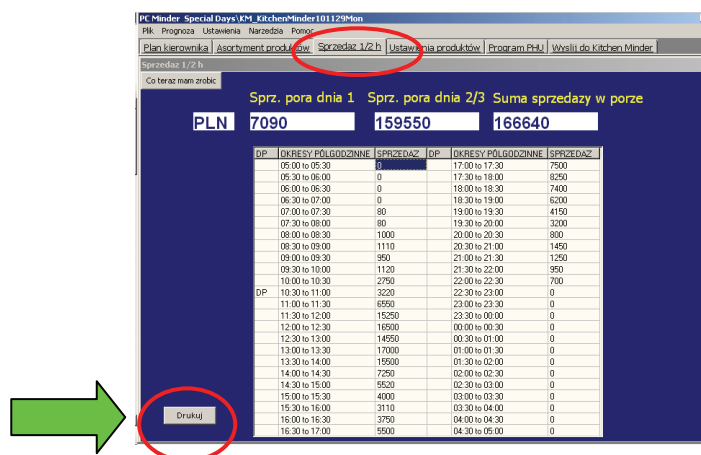
**D. Po zakończeniu zamknij program PC MINDER™.**

**UWAGA: Pamiętaj, aby odpowiedzieć „Tak” po pojawieniu się pytania o to, czy chcesz zapisać zmiany w programie PC MINDER™.**

## Czy mogę wydrukować stronę z prognozą 1/2 godziny sprzedaży z programu PC MINDER™?

TAK! To pozwoli Ci zamówić odpowiednie poziomy produktów w chłute.

**OPCJONALNIE:** Kroki do wykonania w celu wydrukowania strony z prognozą 1/2 godziny sprzedaży z programu PC MINDER™



1. Wybierz kartę „Sprzedaż 1/2 h”.
2. Naciśnij przycisk „Drukuj”.



### TERAZ TWOJA KOLEJ!

**Wykonaj następujące** ćwiczenie praktyczne, używając systemu KITCHEN MINDER™.

Korzystając z programu PC MINDER™:

- Utwórz plan kierownika
- Załaduj dane dotyczące sprzedaży i asortymentu produktów
- Wyślij dane do systemu KITCHEN MINDER™

**KITCHEN MINDER™ — OPIS URZĄDZENIA****TERAZ TWOJA KOLEJ — PKT. 5!**

Zidentyfikuj przyciski na urządzeniu KITCHEN MINDER™. Wpisz odpowiednią liczbę w kółku powyżej pola opisującego funkcję przycisku.

a.

**PRZYCISK „WYBIERZ”**

Działa jak klawisz Enter. Może być w razie potrzeby używany do anulowania produktu na ekranie „Stan produktu”.

b.

**PRZYCISKI „STRZAŁKI”**

Naciśnięcie przycisku strzałki w górę lub w dół umożliwia przewijanie pozycji wyświetlanych na ekranie.

c.

**PRZYCISK „POZIOM SPRZEDAŻY”**

Podwyższa lub obniża prognozy sprzedaży w bieżącym dniu (w krokach co 5%), zgodnie z tym, co jest widoczne na ekranie.

g.

**PRZYCISKI „FUNKCYJNE”**

Naciśnięcie powoduje wybór opcji, która jest wyświetlana na bieżącym ekranie.

d.

**PRZYCISK „STAN PRODUKTU”**

Wyświetla instrukcje dot. przygotowywania i wyrzucania, które odpowiadają wskazaniom lampek timera.

e.

**PRZYCISK „PORA DNIA”**

Naciśnij, aby przejść do innej pory dnia (DP1 = menu śniadaniowe, DP 2/3 = menu typowe).

f.

**PRZYCISK „MENU”**

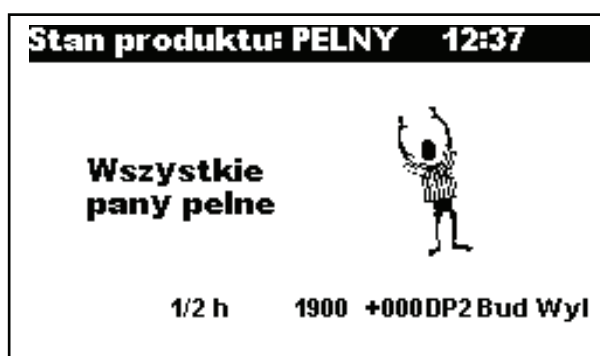
Wyświetla menu główne systemu KITCHEN MINDER™.



## Jakie informacje są wyświetlane na ekranie „Stan produktu”?

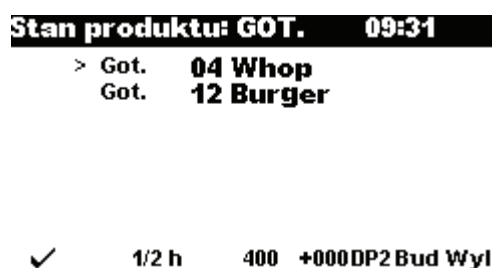
Po naciśnięciu przycisku „Stan produktu” na ekranie pojawiają się następujące informacje:

- Dane dotyczące przygotowania lub wyrzucania produktu, przeznaczone dla pracowników
- Prognozy ½ godziny sprzedaży dla aktualnego przedziału czasu
- Pora dnia, dla której produkty są przygotowywane/wyrzucane



## Znaczenie komunikatów na wyświetlaczu

- „Wszystkie pany pełne” = brak zapotrzebowania na dodatkowe produkty.
- „Got.” = wskazówki na temat ilości produktów, które wymagają przygotowania.
- Jeżeli produkt jest wyświetlany, każdy wiersz reprezentuje pan oraz liczbę produktów, które dla tego naczynia należy przygotować.



Spójrz na widok ekranu po lewej stronie. Zanotuj wyświetlane informacje w odpowiednich miejscach poniżej.

Stan produktu: \_\_\_\_\_  
 Godzina: \_\_\_\_\_  
 Sprzedaż ½-godzinna: \_\_\_\_\_  
 Pora dnia: \_\_\_\_\_

## Funkcja odhaczania

- Gdy w kuchni pracuje kilka osób, funkcja odhaczania używana jest w celu informowania innych, kiedy rozpoczęto przygotowywanie produktu.
- Korzystanie z funkcji odhaczania nie jest wymagane, ani nie podlega ocenie. Jest to „najlepsza praktyka”, pozwalająca uniknąć podwójnego przygotowywania produktów w godzinach szczytu.



- Lampki paska timera działają w powiązaniu z ekranem i powodują pojawienie się pozycji na liście, gdy jest zapotrzebowanie na produkt lub gdy staje się on przeterminowany.
- Jeżeli pasek timera PHU zasygnalizuje konieczność podjęcia działania, produkty pojawiają się na liście „Przygotuj” lub „Wyrzucić”.

## Zmiana symbolu kursora (>) na symbol zaznaczenia (✓)

Aby przenieść symbol kursora wyświetlany obok komunikatu o przygotowaniu/wyrzuceniu:

- Naciskaj przyciski „Strzałka w górę” i „Strzałka w dół”.
- Gdy kursor (>) znajdzie się obok produktu, który będzie przygotowywany, naciśnij przycisk „funkcyjny”, aby zmienić kursor (>) na znaczek (✓).
- Gdy przygotowany produkt znajdzie się w PHU i naciśniesz przycisk paska timera, komunikat dotyczący zaznaczonego produktu zniknie z ekranu.

## TERAZ TWOJA KOLEJ PKT. 6!



Jak spoglądając na ekran stanu produktu dowiadujesz się, że produkt jest w trakcie przygotowywania?



## Ustawianie pory dnia

	Pora dnia 1	Pora dnia 2	Pora dnia 3
<b>Dostępne menu</b>	— Pozycje menu śniadaniowego	— Pozycje menu typowego — Normalny tryb pracy	— Pozycje menu typowego — Okresy mniejszej sprzedaży — lub jak zdefiniował MUM lub Fransyzobiorca

- Nie używaj pory 1, jeżeli nie oferujesz pozycji menu śniadaniowego.
- Piętnaście minut przed rozpoczęciem pory 2 system KITCHEN MINDER™ automatycznie wyświetli komunikat „Przygotuj się na lunch!”
- Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie KITCHEN MINDER™.

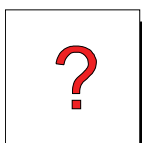


### PRZEJDŹ DO DZIAŁANIA...

- Reaguj natychmiast, aby mieć odpowiednio dużo czasu na przygotowanie pozycji menu typowego.
- Aby przejść do pory dnia 2, naciśnij przycisk **Pora dnia**. Postępuj zgodnie z instrukcjami na ekranie.  
(Uwaga: Chociaż czas przechowywania można skasować, dopuszcza się możliwość przechowywania produktu przez pozostały czas trwania śniadania.)
- Nie zapominaj, że przejście do pory 3 zawsze wymaga zmiany ręcznej.

**TERAZ TWOJA KOLEJ — PKT. 7!**

Kiedy poprzez naciśnięcie przycisku „Pora dnia” dokonujesz ręcznej zmiany pory dnia?

**TERAZ TWOJA KOLEJ — PKT. 8!**

Którą porę dnia należy wykorzystywać w czasie słabego ruchu, zgodnie ze wskazówkami MUM lub Franszyzobiorcy?

**TERAZ TWOJA KOLEJ — PKT. 9!**

Na ile minut przed przejściem z menu śniadaniowego na typowe system KITCHEN MINDER™ wyświetli automatycznie komunikat „Przygotuj się na lunch!”?

**TERAZ TWOJA KOLEJ — PKT. 10!**

Jakie instrukcje wyświetli system KITCHEN MINDER™ dla pracowników po zresetowaniu pory dnia?

*Uwaga: Jeżeli restauracja nie oferuje pozycji menu śniadaniowego, musisz przestawić system KITCHEN MINDER™ na porę dnia 2 przed otwarciem restauracji.*



## TERAZ TWOJA KOLEJ!

**Wykonaj następujące** ćwiczenie praktyczne, używając systemu KITCHEN MINDER™.

Korzystając z systemu KITCHEN MINDER™:

- Wraz z trenerem przećwicz użycie przycisków „Stan produktu”, „Pora dnia” oraz „Poziom sprzedaży”.
- Sprawdź, czy aktualna ilość przygotowanych produktów w PHU odpowiada informacjom wyświetlonym na ekranie KM™.
- Obserwuj wykonywanie przez pracowników procedur związanych z paskami timera i postępuj zgodnie z instrukcjami podawanymi w systemie KITCHEN MINDER™. Przekazuj informacje zwrotne i udzielaj instrukcji w razie potrzeby.

### Ustawianie poziomu sprzedaży

- Używane do zmian prognozy w ciągu dnia, w zależności od potrzeb.
- Należy z tego korzystać jedynie po porównaniu aktualnej sprzedaży w bieżącym dniu z wybraną prognozą.
- RGM przeprowadzi na ten temat szkolenie, gdy poznasz już podstawy obsługi systemu KITCHEN MINDER™.






## ***ZNAK OCENY (MAKIN' THE GRADE™)***

### **Podstawowe informacje na temat znaku oceny**

- Znak oceny MAKIN' THE GRADE™ jest **NIEZWYKLE ISTOTNYM** elementem systemu KITCHEN MINDER™!
- Znak oceny MAKIN' THE GRADE™ usprawnia prowadzenie zmiany, ponieważ ocenia pracowników w zakresie prawidłowego korzystania z lampek paska timera PHU i postępowania zgodnego z instrukcjami wyświetlanymi przez system KITCHEN MINDER™.
- System dostarcza wymiernej oceny zachowań pracowników. Popełniane błędy są powiązane z punktami, które wpływają na ocenę.

## Trzy rodzaje błędów i punkty

Rodzaj błędu	Opis	Odjęte punkty
 <p><b>Wydłużony czas przechowywania</b></p>	Na pasku timera miga czerwona lampka. Pracownik szybkim ruchem naciska dwukrotnie przycisk timera, aby włączyć żółtą lampkę lub zieloną w celu „wydłużenia” czasu przechowywania.	6
 <p><b>Przygotowanie w nadmiarze</b></p>	Przygotowano produkt niezamówiony przez system Kitchen Minder, umieszczono go w PHU i naciśnięto przycisk paska timera.	3
 <p><b>Opóźnienie gotowania lub wyrzucenia</b></p>	Pracownik ignoruje pasek timera oraz instrukcje systemu KITCHEN MINDER™ dotyczące przygotowania lub wyrzucenia produktu.	2





Praca członków zespołu z lampkami paska timera PHU wywiera bezpośredni wpływ na wydajność QES™. Istnieje możliwość popełnienia wielu błędów. Nie bój się popełniać błędów. One pomagają w nauce i robieniu postępów! Twoim zadaniem, jako kierownika, jest reagować na spadki ocen. Wróć do kuchni, znajdź przyczynę problemu i rozwiąż go!








## TERAZ TWOJA KOLEJ!

**Wykonaj następujące** ćwiczenie praktyczne, używając systemu KITCHEN MINDER™.

Poproś kierownika restauracji o użycie poniższej listy kontrolnej do sprawdzenia, czy zademonstrowane zostały wszystkie wymagane umiejętności.


 <b>Obserwuj pracę</b>		 <b>Zadaj poniższe pytania</b>
<p><b>1. Obowiązki związane z otwarciem — program PC MINDER™</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Otwiera program na komputerze</li> <li><input type="checkbox"/> Przydziela kierowników na cały dzień</li> <li><input type="checkbox"/> Wybiera właściwą prognozę</li> <li><input type="checkbox"/> Wysyła dane do systemu KITCHEN MINDER™</li> </ul> <p><i>Komentarze:</i></p>	<p><i>Pytanie</i> →</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ile kierowników może być przypisanych do zmiany w programie PC MINDER™?</li> </ul>
<p><b>2. Praca z paskiem timera PHU</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Postępuje zgodnie z instrukcjami przygotowania/wyrzucania produktów, jakie są wyświetlane przez system KITCHEN MINDER™</li> <li><input type="checkbox"/> Usuwa puste pany</li> <li><input type="checkbox"/> Demonstruje, jak uczyć pracownika odczytywania instrukcji systemu KITCHEN MINDER™</li> <li><input type="checkbox"/> Utrwala właściwy sposób wykonywania procedur związanych z lampkami timera PHU</li> <li><input type="checkbox"/> Ma plan szkolenia zespołu w zakresie obsługi systemu KITCHEN MINDER™ oraz znaku oceny MAKIN' THE GRADE™</li> </ul> <p><i>Komentarze:</i></p>	<p><i>Pytanie</i> →</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Które działania/błędy wpływają najbardziej na ocenę?</li> <li><input type="checkbox"/> Co należy zrobić, aby upewnić się, że pracownicy postępują wg wskazówek systemu KITCHEN MINDER™?</li> </ul>
<p><b>3. Kontrole na ekranie „Stan produktu” systemu KITCHEN MINDER™</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Aktualny czas</li> <li><input type="checkbox"/> Dokładność prognozy</li> <li><input type="checkbox"/> Dokładność określania poziomu sprzedaży</li> <li><input type="checkbox"/> Dokładność ustawiania pory dnia</li> </ul> <p><i>Komentarze:</i></p>	<p><i>Pytanie</i> →</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Czy zaplanowałeś z kierownikiem restauracji dzień, w którym nauczysz się, jak określać trendy w sprzedaży i korygować sprzedaż w oparciu o dane?</li> </ul>


 <b>Obserwuj pracę</b>		 <b>Zadaj poniższe pytania</b>
<b>1. Obowiązki związane z otwarciem — program PC MINDER™</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Otwiera program na komputerze</li> <li><input type="checkbox"/> Przydziela kierowników na cały dzień</li> <li><input type="checkbox"/> Wybiera właściwą prognozę</li> <li><input type="checkbox"/> Wysyła dane do systemu KITCHEN MINDER™</li> </ul> <i>Komentarze:</i>	<i>Pytanie</i> 	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ilu kierowników może być przypisanych do zmiany w programie PC MINDER™?</li> </ul>
<b>2. Praca z paskiem timera PHU</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Postępuje zgodnie z instrukcjami przygotowania/wyrzucania produktów, jakie są wyświetlane na urządzeniu KITCHEN MINDER™</li> <li><input type="checkbox"/> Usuwa puste pany</li> <li><input type="checkbox"/> Demonstruje, jak uczyć pracownika odczytywania instrukcji systemu KITCHEN MINDER™</li> <li><input type="checkbox"/> Utrwala pozytywne zachowania pracowników w zakresie pracy z lampkami timera PHU</li> <li><input type="checkbox"/> Ma plan szkolenia zespołu w zakresie obsługi systemu KITCHEN MINDER™ oraz znaku oceny MAKIN' THE GRADE™</li> </ul> <i>Komentarze:</i>	<i>Pytanie</i> 	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Które działania/błędy wpływają najbardziej na ocenę?</li> <li><input type="checkbox"/> Co należy zrobić, aby upewnić się, że pracownicy postępują wg wskazówek systemu KITCHEN MINDER™?</li> </ul>
<b>3. Kontrole na ekranie „Stan produktu” systemu KITCHEN MINDER™</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Aktualny czas</li> <li><input type="checkbox"/> Dokładność prognozy</li> <li><input type="checkbox"/> Dokładność określania poziomu sprzedaży</li> <li><input type="checkbox"/> Dokładność ustawiania pory dnia</li> </ul> <i>Komentarze:</i>	<i>Pytanie</i> 	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Czy zaplanowałeś z kierownikiem restauracji dzień, w którym nauczysz się, jak określać trendy sprzedaży i korygować sprzedaż w oparciu o dane?</li> </ul>


# Dodatek

## KITCHEN MINDER™ TestRight Guide





**Klucz do odpowiedzi**











**1** Sądząc po kolorze lampek, w przypadku których produktów za chwilę upłynie czas ważności?

A.  B.  C.  D. 

Czerwona lampka świecąca światłem ciągłym    Migająca zielona lampka    Migająca czerwona lampka    Lampki nie świecą się

---





**2** Sądząc po kolorze lampek, który produkt z przekroczonym terminem ważności należy wyrzucić i zapisać jako strata?

A.  B.  C.  D. 

Czerwona lampka świecąca światłem ciągłym    Migająca zielona lampka    Migająca czerwona lampka    Lampki nie świecą się

---





**3** Sądząc po kolorze lampek, który ze stanów oznacza, że w danej chwili nie trzeba przygotowywać dodatkowych produktów?

A.  B.  C.  D. 

Czerwona lampka świecąca światłem ciągłym    Migająca zielona lampka    Żółta lampka świecąca światłem ciągłym    Lampki nie świecą się

---





**4** Sądząc po kolorze lampek, którego produktu należy użyć w pierwszej kolejności?

A.  B.  C.  D. 

Czerwona lampka świecąca światłem ciągłym    Zielona lampka świecąca światłem ciągłym    Żółta lampka świecąca światłem ciągłym    Lampki nie świecą się

---

**5** Sądząc po kolorze lampek, który ze stanów oznacza, że wymagany jest dodatkowy produkt i że trzeba zapoznać się z ilościami generowanymi przez system Kitchen Minder™?

A.  B.  C.  D. 

Migająca czerwona lampka    Lampki nie świecą się    Czerwona lampka świecąca światłem ciągłym    Migająca żółta lampka

B

C

D

B

C

INFORMACJE POUFNE BĘDĄCE WŁASNOŚCIĄ FIRMY BURGER KING CORPORATION. (odwrócić)

TM i © 2006 Burger King Brands, Inc. (tylko USA). TM i © 2006 Burger King Corporation (poza USA). Wszelkie prawa zastrzeżone. AK-KM-E 03/06



## Klucz do odpowiedzi



Kitchen Minder™ — ciąg dalszy

**6**

Ile patty Burger trzeba przygotować zgodnie z instrukcjami podanymi przez system Kitchen Minder™?

>Stan produktu: GOT. >13:30	
Wyrzuć	Ryba
✓	12 Burger
> Got.	03 TCrisp
✓ Poziom 380+000 DP2 Urządzenie Buddy wyłączone	

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

**D****7**

Jakie czynności należy wykonać w przypadku zrazu rybnego zgodnie z instrukcjami podanymi przez system Kitchen Minder™?

>Stan produktu: GOT. >13:33	
Wyrzuć	Ryba
> Got.	03 TCrisp
✓ Poziom 380+000 DP2 Urządzenie Buddy wyłączone	

- A. Przygotuj więcej      B. Wyrzuć      C. Sprawdź      D. Żadne z powyższych

**B****8**

Na ekranie systemu Kitchen Minder™ jest wyświetlony komunikat „PANY PEŁNE”. Oznacza to, że nie trzeba wykonywać żadnych czynności.

- A. Prawda      B. Fałsz

**A****9**

Wyświetlana w kuchni ocena jakości odzwierciedla wydajność członków zespołu w ciągu ostatnich:

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

**B****10**

Aby poprawić ocenę w ciągu dnia:

- A. Postępuj zgodnie z instrukcjami systemu Kitchen Minder™.  
 B. Naciśnij odpowiedni przycisk timera kontroli jakości na urządzeniu PHU  
 C. Wszystkie z powyższych  
 D. Żadne z powyższych

**C**

INFORMACJE POUFNE BĘDĄCE WŁASNOŚCIĄ FIRMY BURGER KING CORPORATION.

TM | © 2006 Burger King Brands, Inc. (tylko USA). TM | © 2006 Burger King Corporation (poza USA). Wszelkie prawa zastrzeżone.

AK-KM-E 03/06

***Klucz do odpowiedzi***

- 1)
  - a. Znak oceny (MAKIN' THE GRADE™)
  - b. Ekran PC MINDER™
  - c. KITCHEN MINDER™
  - d. Paski timera PHU
  - e. Ekran QES™
- 2) Niepotrzebne straty, zbyt dużo produktów, ocena F itd.
- 3) Prognoza dotycząca asortymentu produktów i sprzedaży, działa jak elektroniczny system PLS.
- 4) System wymusza to w celu zapewnienia wykonania zadań i śledzenia wydajności w systemie QES™.
- 5)
  - a. 2
  - b. 1
  - c. 4
  - d. 3
  - e. 5
  - f. 6
  - g. 7
- 6) Obok znajduje się symbol zaznaczenia.
- 7) Przy przechodzeniu z pory dnia 2 do 3
- 8) Pora dnia 3
- 9) 15 minut
- 10) Właściwe instrukcje dot. przygotowywania produktów na nową porę dnia