



KITCHEN MINDER™ dla zaawansowanych – Przewodnik do samodzielnej nauki



Twój podręcznik...

do nawigacji...

analizy...

oceniania i...

szkolenia w celu

Udoskonalenia obsługi systemu
KITCHEN MINDER™



Spis treści



KITCHEN MINDER™ dla zaawansowanych – Przewodnik do samodzielnej nauki

Ikony	3
Omówienie	3
Pora dnia 3	4
Rozwiązywanie problemów	8
Dostęp do QES Online™	12
Nawigacja w obrębie QES Online™	14
Dostęp do QES Online™ — Szczegółowe raporty poziomu restauracji	16
Skuteczne szkolenie — 4 kroki	19
Planowanie udoskonaleń obsługi systemu KITCHEN MINDER™	20
Plan szkolenia MUM — system KITCHEN MINDER™	23
Dodatek	24



Zaawansowana obsługa systemu KITCHEN MINDER™



Ikony — Poniższe ikony będą używane w całej treści niniejszego przewodnika



Informacje



Wskazówka



Kliknij



Twój
komputer



Twoja
klawiatura



Informacje ogólne na temat przewodnika do samodzielnej nauki — KITCHEN MINDER™ dla zaawansowanych

Przewodnik po systemie KITCHEN MINDER™ do samodzielnej nauki na poziomie zaawansowanym jest przeznaczony dla liderów restauracji. Przewodnik zawiera opisane krok po kroku procedury i informacje, które w połączeniu z podręcznikami obsługi systemu KITCHEN MINDER™ dla pracowników (dla początkujących i średniozaawansowanych) pomogą liderowi we wprowadzaniu właściwych procedur obsługi systemu KITCHEN MINDER™ w celu podwyższenia poziomu satysfakcji klienta.

Pora dnia 3

Ćwiczenia w zakresie użycia pory dnia 3 umożliwią restauracji zminimalizowanie ilości strat i uzyskanie lepszej jakości produktów oferowanych w godzinach mniejszego natężenia ruchu. Używanie pory dnia 3 powinno odbywać się za zgodą MUM w odniesieniu do produktów, które są przygotowywane na zamówienie oraz godzin, w których pora ta może być stosowana. Pora dnia 3 umożliwia kierownikowi przygotowywanie pewnych produktów na zamówienie, co minimalizuje ilość strat do wytwarzania których dochodzi przy sprzedaży rzadko zamawianych produktów. Pora dnia 3 może być wybrana przez kierownika, gdy poziomy sprzedaży półgodzinnej są znacznie niższe niż w pozostałym czasie. Właściwe używanie pory dnia 3 wzmacnia zaufanie pracowników do systemu KITCHEN MINDER™, ponieważ nie prosi on pracownika o przygotowanie produktów, które mogą trafić do kosza ze względu na niski poziom sprzedaży.

Godziny, w których warto rozważyć użycie pory dnia 3:

- Czas po obiedzie, gdy klienci odwiedzają restaurację sporadycznie
- W godzinach spożywania przekąsek, kiedy sprzedaż półgodzinna spada poniżej określonego poziomu
- Na koniec pory dnia 1, aż do rozpoczęcia szczytu w godzinach lunchu
 - Niektórzy menadżerowie, używający pory dnia 3 podczas pierwszych 45 minut lunchu zauważyli zmniejszenie ilości strat, zwłaszcza produktów specjalty. Używanie pory dnia 3 w tym czasie pozwala przygotowywać na zamówienie te produkty, które są zwykle wyrzucane przed godz. 11:00. Należy też wziąć pod uwagę następujące czynniki:

Czas przygotowywania produktu — Czy czas przygotowywania produktu jest dłuższy niż przewiduje to standard szybkości obsługi?

Czas przechowywania produktu — Produkty o krótkim czasie przechowywania mogą powodować zwiększenie ilości strat w godzinach o słabym natężeniu ruchu.

Koszt produktu — Starannie porównaj koszt potencjalnych strat z negatywnym wpływem na szybkość obsługi (SOS).

Każda restauracja będzie musiała być oceniana oddzielnie w oparciu o jej własne trendy w asortymencie produktów. Przejrzyj raporty na temat asortymentu produktów z dnia o typowym oraz o słabym natężeniu ruchu. Zaznacz najczęściej sprzedawane produkty z PHU, odnotowując czas przygotowywania każdego produktu, czas jego przechowywania oraz koszt. Następnie wygeneruj raporty na temat asortymentu produktów o godz. 20:00 oraz na koniec dnia 3 w celu sprawdzenia, co restauracja rzeczywiście sprzedaje pomiędzy godz. 20:00 a końcem dnia. Jeżeli produkt sprzedaje się dobrze i/lub ma długi czas przygotowywania, nie zaleca się przygotowywania go na zamówienie. Jeżeli w tym czasie produkt sprzedaje się bardzo słabo, a czas przygotowania jest krótki, właściwą decyzją może być przygotowywanie go na zamówienie. Na początku może być to działanie opierające się na metodzie prób i błędów. Codziennie należy monitorować ilość strat. Powtarzaj powyższy proces, jeśli zachodzi taka potrzeba, aż określisz właściwe produkty do przygotowywania na zamówienie.

Konfiguracja pory dnia 3 w programie PC MINDER™

Aby produkt był wyświetlany na ekranie systemu KITCHEN MINDER™, musi być zaprogramowany w jednym z podłączonych do niego urządzeń PHU, co odbywa się na karcie „Program PHU” PC MINDER™ (patrz podręcznik obsługi wyposażenia (EEG) systemu KITCHEN MINDER™, str. 12 — Test lokalizacji produktu, aby określić i ponumerować PHU). Program PC MINDER™ obejmuje trzy pory dnia. Produkty śniadaniowe są zaprogramowane w porze dnia 1. Wszystkie pozycje menu typowego, przechowywane w PHU lub monitorowane przez moduł FLEXI-TIMER™ są zaprogramowane w porze dnia 2. Ich zaprogramowanie w PHU należy przeprowadzać na karcie „Program PHU” programu PC MINDER™. Wszystkie pozycje menu typowego, które nie są przygotowywane na zamówienie, są zaprogramowane w porze dnia 3.

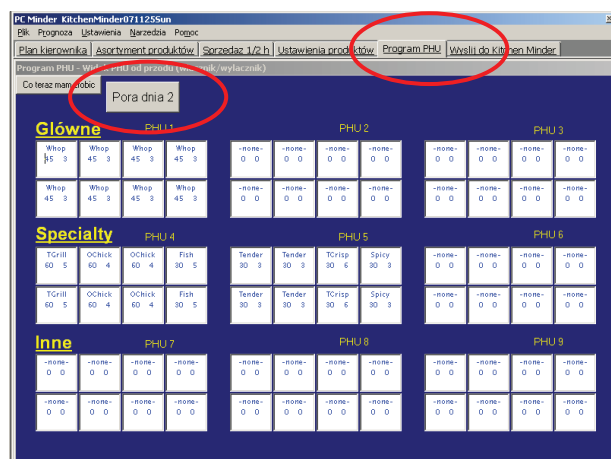
Sprawdź, czy pora dnia 2 jest wyświetlana, klikając przycisk „Pora dnia”, aż nastąpi wyświetlenie pory dnia 2. Kiedy już wszystkie produkty oferowane w godzinach szczytu są zaprogramowane w porze dnia 2, wykonaj następujące kroki.

Kroki te umożliwią skopiowanie produktu z pory dnia 2 do tych samych lokalizacji na stronie pory dnia 3. Pora dnia 3 jest skonfigurowana w programie PC MINDER™. Prezentacja znajduje się na stronie 4, sekcja G podręcznika EEG systemu KITCHEN MINDER™.

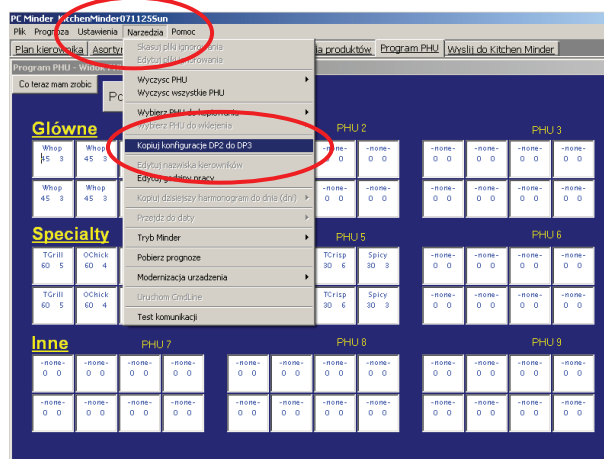


Uwaga: Programując PHU przypisz produkty specjalty, które będą przygotowywane na zamówienie, do tego samego PHU, jeśli to możliwe. Podczas przejścia do pory dnia 3, to PHU może być teraz puste, co pozwala na wyłączenie zasilania tego urządzenia.

Na karcie „Program PHU”:



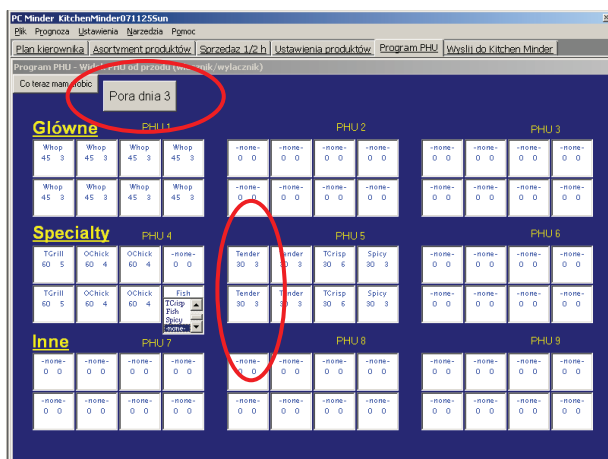
A — Sprawdź, czy bieżące ustawienia są dokładne.



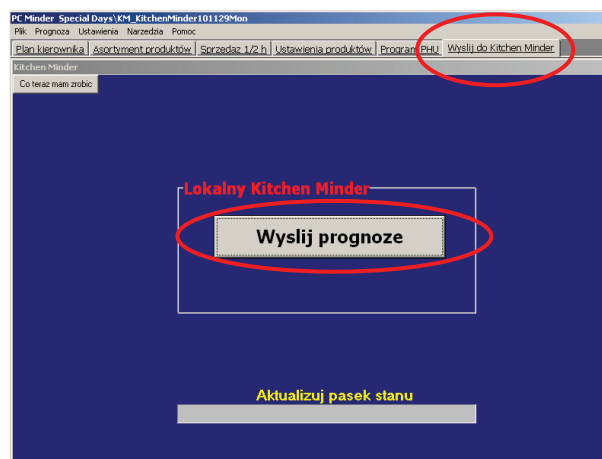
B — Wybierz „Narzędzia”, a następnie „Kopiuj konfigurację DP2 do DP3”.



Istnieje możliwość kilkakrotnego przełączania pory 2 i 3 w ciągu dnia. Używaj pory dnia 3 z rozwagą i tylko po analizie prognoz sprzedaży.



C — Naciśnij przycisk „Pora dnia”, aby wyświetlić DP3. Z listy rozwijanej wybierz opcję „Brak” dla wszystkich produktów, które będą „Przygotowywane na zamówienie”.



D — Wyślij zmiany do systemu KITCHEN MINDER™. Zapisz zmiany przed zamknięciem programu.



WAŻNE! — Produkty przechowywane w PHU UTRACĄ swój aktualny czas przechowywania podczas przenoszenia pomiędzy porami dnia TYLKO WÓWCZAS, gdy zostaną przeniesione do różnych panów w nowej porze dnia. Dlatego też powinieneś dołożyć starań, aby — o ile to możliwe — przechowywać produkty zawsze w tym samym miejscu w ciągu wszystkich pór dnia. Nie zapomnij, że rotacja dwóch panów MUSI być utrzymana PRZEZ WSZYSTKIE PORY DNIA!

Używanie pory dnia 3



Aktywacja pory dnia 3 odbywa się ręcznie i przeprowadza ją kierownik zmiany. Naciśnij przycisk „DayPart” (Pora dnia) urządzenia KITCHEN MINDER™. Za pomocą przycisków strzałek przełączaj numer wyświetlany na ekranie (pora dnia 1, 2 lub 3). Naciśnij ponownie przycisk „DayPart” (Pora dnia), aby dokonać zmiany.



Ten komunikat pojawia się każdorazowo przy przełączaniu pór dnia 2 i 3.

> > **Reczna zmiana DP** > > **08:45**

Zmien na pore dnia 3!

Nacisnij klawisz pory dnia
Wszystkie timery zostana
zresetowane oprócz panów z
tym samym produktem

B1

1/2 h

200

+000DP1Anuluj

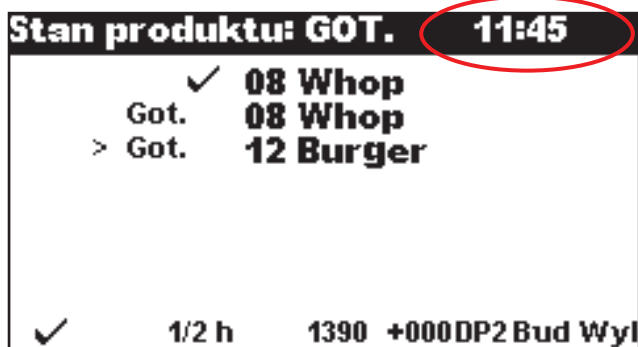
Po wprowadzeniu pory dnia 3 sprawdzaj podczas każdej wizyty, jak pracują członkowie zespołu. Z czasem ilość strat oraz potencjalnych błędów powinna stopniowo spadać. Może okazać się konieczne wprowadzenie korekt do listy produktów przygotowywanych na zamówienie. W większości przypadków powinieneś monitorować wyniki przez około 30 dni. W zależności od potrzeb wprowadź zmiany w ustawieniach pory dnia 3 po ustaleniu wpływu na ilość strat i szybkość obsługi.

Rozwiązywanie problemów

Rosnący zasób wiedzy na temat systemu KITCHEN MINDER™ pomaga w rozwiązywaniu problemów i pozwala zaoszczędzić czas spędzany na rozmowach telefonicznych z działem pomocy technicznej ICC, mających na celu usunięcie problemu. MUM powinien wiedzieć, jakie narzędzia szkoleniowe oraz materiały dotyczące rozwiązywania problemów są dostępne. Powinien być ekspertem i dzielić się wiedzą z kierownictwem restauracji, pomagając kierownikom bardziej zaufać swoim umiejętnościom i wiedzy na temat systemu KITCHEN MINDER™.

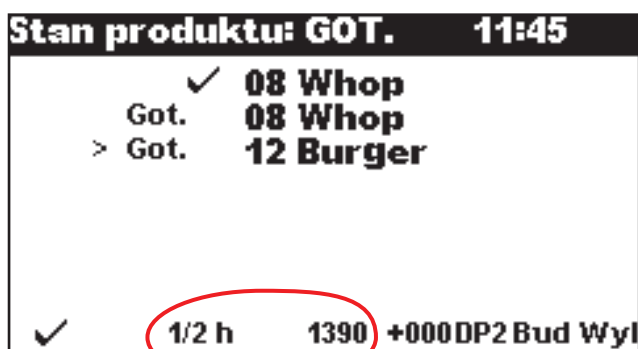
Kontrola 5-minutowa

Kontrola 5-minutowa jest narzędziem pomagającym ustalić stan i dokładność systemu KITCHEN MINDER™. Kontrolę tę należy wykonywać codziennie, wchodząc do kuchni po raz pierwszy.



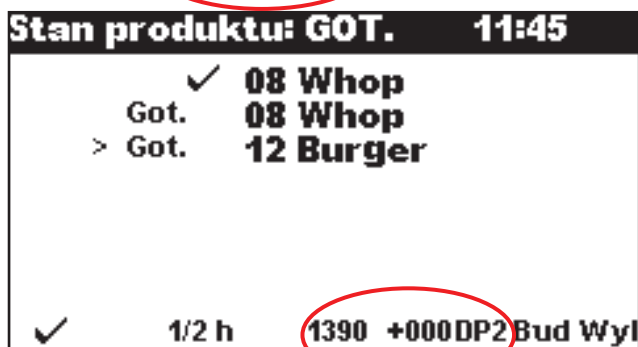
A. Czy ustawiona jest prawidłowa godzina?

Jeżeli nie, naciśnij przycisk „Menu” i przewijaj za pomocą przycisków strzałek, aby zaznaczyć opcję „Ustaw godzinę”. Naciśnij przycisk „Select” (Wybierz). Przyciski strzałek umożliwiają zmianę wartości, przycisk „Select” (Wybierz) pozwala na przejście do następnego ustawienia. Po zakończeniu czynności naciśnij przycisk funkcyjny „Ustaw godzinę”.



B. Czy prognozy sprzedaży są dokładne?

Porównaj aktualną sprzedaż półgodzinną na wyświetlaczu ze sprzedażą przedstawioną na stanowisku zarządzania. Sprawdź wykorzystywaną prognozę, naciskając przycisk „Menu” i odczytując wyświetlone na ekranie dane.



C. Czy zwiększenie/zmniejszenie poziomu sprzedaży jest prawidłowe?

Kierownik musi wyjaśnić każdy przypadek ustawienia inny niż 000. Aby wprowadzić poprawki, naciśnij przycisk „Sales Level” (Poziom sprzedaży) i posłuż się przyciskami strzałek, aby zwiększać/zmniejszać poziom w krokach co 5%. Naciśnij przycisk „Select” (Wybierz), aby zatwierdzić zmiany.



D. Czy prawidłowo ustawiono porę dnia?

Zmiana tego ustawienia jest możliwa za pomocą przycisku „DayPart” (Pora dnia).

Kontrola 5-minutowa (cd.)

Sprawdź następujące elementy na komputerze BOH

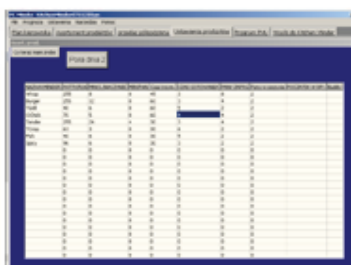
Otwórz oprogramowanie PC MINDER™

A. Czy ustawienia produktów są prawidłowe?

Wybierz kartę „Ustawienia produktów”. Użyj przycisku „Pora dnia”, aby wyświetlić wszystkie produkty. Upewnij się, że czas przechowywania produktów oraz ustawienie maksymalnej ilości produktu w panie nie wykraczają poza wartości ustalone w standardach OPS. Ustawienia minimalnych ilości produktu w panie używane są wyłącznie w przypadku przekąsek. Czasy przygotowywania produktów odpowiadają standardom OPS (po zaokrągleniu w górę do pełnej minuty).

B. Czy PHU są prawidłowo zaprogramowane?

Wybierz kartę „Program PHU”. Użyj przycisku „Pora dnia”, aby wyświetlić wszystkie trzy pory dnia. Upewnij się, że używane są co najmniej dwa pany na każdy produkt oraz czy pora 3 jest zaprogramowana dla wszystkich produktów poza przygotowywanymi na zamówienie.



Produkt	MAX/PAN	Czas przech.	Czas got.
Whopper	9 (8*)	45	3
Burger	12	60	3
Ryba	6	30	5
Tenders	24	30	3

Ustawienia produktów

Produkt	MAX/PAN	Czas przech.	Czas got.
Whopper	9 (8*)	45	3
Burger	12	60	3
Ryba	6	30	5
Tenders	24	30	3

* Broiler Duke

UWAGA DLA UŻYTKOWNIKÓW NIECO MPB94 — W celu prawidłowego ustawienia czasu grillowania dla tego broiera ustal czas potrzebny do przygotowania pełnego panu produktów (korzystając z używanej wartości „Maks. w panie”) podczas przygotowywania w pozycji 1, a następnie podziel tę wartość przez 2. Np. Czas przygotowywania patty Whopper w przypadku pełnego panu (9) w pozycji 1 na tym broilerze wynosi 6 minut. Należy zatem wprowadzić wartość 3 minut jako czas przygotowania.

Wiele problemów, które pojawiają się podczas pracy z systemem KITCHEN MINDER™ można szybko wyeliminować poprzez sprawdzenie kilku kluczowych elementów. Przed skontaktowaniem się z pomocą techniczną sprawdź:

Kable — Upewnij się, że złącza wszystkich kabli, podłączonych do lub wychodzących z systemu KITCHEN MINDER™ oraz PHU są czyste i nieuszkodzone na obu końcach. Sprawdź, czy wszystkie płaskie szare kable PHU NIE były kupowane od lokalnych dostawców. Kable telefoniczne **UNIEMOŻLIWIAJĄ** właściwe funkcjonowanie sprzętu.

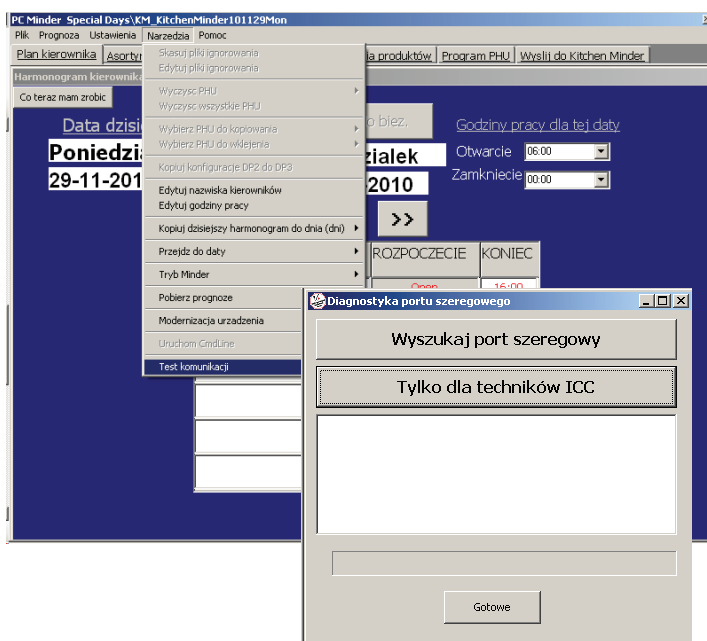
Porty — Sprawdź porty kabli w systemie KITCHEN MINDER™, PHU oraz komputerze BOH. Upewnij się, że porty są czyste i pozbawione tłustych osadów lub innych zanieczyszczeń.

Ustawienia — Sprawdź, czy wszystkie ustawienia programu PC MINDER™ oraz systemu KITCHEN MINDER™ zostały prawidłowo skonfigurowane.

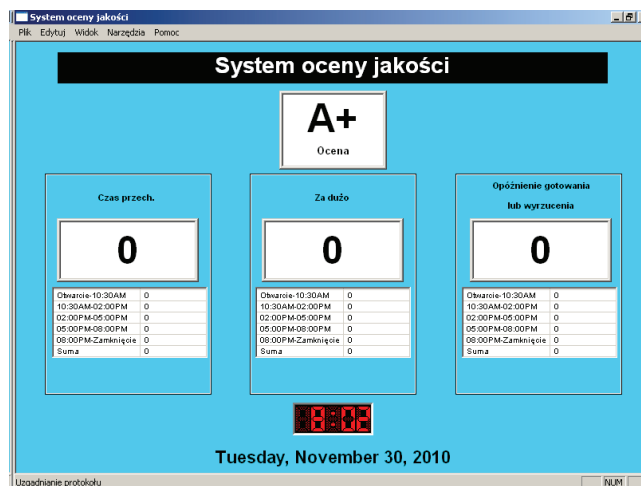
Kontrola komputera BOH

Program PC MINDER™ — Jeżeli nie można wysłać prognozy do systemu KITCHEN MINDER™ lub QES™ nie komunikuje się z systemem KITCHEN MINDER™, wykonaj test komunikacji, aby ponownie skonfigurować ustawienia portu komunikacji (com port):

- Wybierz „Narzędzia” z menu.
- Wybierz „Test komunikacji”. Nastąpi otwarcie okna „Diagnostyka portu szeregowego”.
- Kliknij „Wyszukaj port szeregowy”. Czynność ta skonfiguruje ustawienia szeregowego portu komunikacji dla programu PC MINDER™ oraz QES™.



QES™ — Jeżeli błędne dane z bieżącego dnia nie wyświetlają się po otwarciu programu QES™, sprawdź ustawienia portu komunikacji. Sterowanie portem komunikacji odbywa się za pomocą programu PC MINDER™. Aby sprawdzić komunikację, zobacz kroki przedstawione powyżej.



Rozwiązywanie problemów — Podręcznik obsługi wyposażenia (EEG)

System KITCHEN MINDER™ stanowi wymagany element wyposażenia i musi działać cały czas. PODRĘCZNIK OBSŁUGI WYPOSAŻENIA SYSTEMU KITCHEN MINDER™ został opracowany z myślą o przekazaniu informacji na temat rozwiązywania krytycznych problemów, jakie mogą występować w systemie. **Podczas przeglądania tej części przewodnika warto mieć pod ręką podręcznik EEG.**



Podręcznik obsługi wyposażenia (EEG) systemu KITCHEN MINDER™

Podręcznik EEG, dostępny w witrynie OPS Connect, jest wyjątkowym narzędziem dla wszystkich użytkowników systemu KITCHEN MINDER™. Zawiera kilka elementów, które pomagają kierownictwu korzystać z wszystkich możliwości oferowanych przez system i rozwiązywać często występujące problemy. Na podręcznik EEG składają się trzy główne komponenty:



Sprawdź — Ta część przedstawia zwięźle kluczowe obszary, które należy sprawdzać pod kątem wykorzystywania systemu w jak najszerszym zakresie. RGM, starsi asystenci i MUM powinni zapoznać się z jego treścią i dokonywać regularnych przeglądów tych pozycji.



Zmień — Ta część zawiera instrukcje dotyczące programowania oraz innych zmian, które mogą być konieczne od czasu do czasu. Część ta omawia szczegółowo takie zagadnienia, jak zmiana godzin otwarcia restauracji, nazwisk kierowników, zmiany ustawień produktów oraz dodawanie nowych produktów.



Napraw to — Część ta pełni rolę szczegółowego przewodnika dotyczącego rozwiązywania problemów z systemem KITCHEN MINDER™ oraz programem PC MINDER™ i QES™. Część tę należy przeglądać dokładnie przed skontaktowaniem się z ICC lub skorzystaniem z innych rodzajów pomocy.

Serwis ICC
877-ICC-8788
(lub lokalny przedstawiciel ICC na rynkach międzynarodowych)
Pon — Pt 8:00 — 20:00

QES Online™ Access — Zaloguj się na swoim komputerze i kontynuuj



- System oceny jakości QUALITY EVALUATION SYSTEM™ jest kluczowym składnikiem systemu KITCHEN MINDER™. Daje kierownikom restauracji możliwość monitorowania procedur zapewniania jakości żywności w dowolnym momencie.
- Te i inne informacje są udostępniane liderom restauracji za pośrednictwem systemu QES Online™. Regularne wykorzystywanie systemu QES Online™ umożliwia MUM/franszysobiorcy współpracę z RGM, mającą na celu opracowywanie planów działania, które powinny podwyższać jakość żywności oraz poziom satysfakcji klienta.

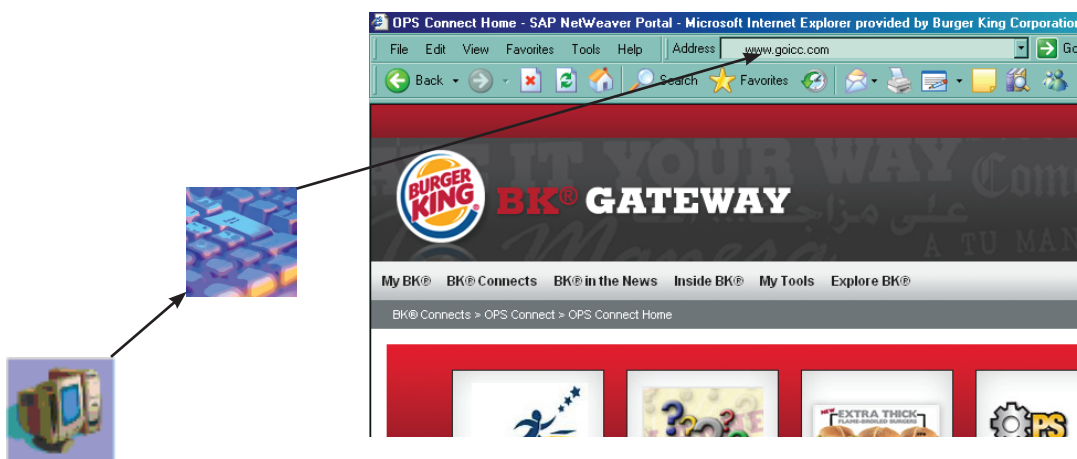
System QES Online™ wykorzystuje dodatkowy system ocen oznaczanych kolorami, który jest niewidoczny z poziomu raportów QES™ restauracji:

OCENA DOSKONAŁA = OCENY A oraz B
STANDARDOWO = OCENA C
PONIŻEJ STANDARDU = OCENY D oraz F

- Bazę danych systemu QUALITY EVALUATION SYSTEM™ (QES Online™) można znaleźć na stronie internetowej ICC (www.goicc.com).
- W celu uzyskania dostępu jedna lub więcej restauracji musi systematycznie, co noc, wysyłać dane QES™ do ICC. Powinno to być możliwe po normalnej instalacji systemu KITCHEN MINDER™.
- Franszysobiorca/MUM musi skontaktować się z ICC, aby skonfigurować dane użytkownika potrzebne do korzystania z systemu QES Online™, dzwoniąc pod numer 877-ICC-8788 (lub do lokalnego przedstawiciela ICC na rynkach międzynarodowych).
- Bądź przygotowany na ewentualność dostarczenia do ICC wszystkich pełnych nazwisk „liderów restauracji”, ich adresów e-mail oraz numerów restauracji, które każdy użytkownik powinien móc wyświetlać.
- Istnieje możliwość wprowadzania zmian w danych kierownictwa w celu spełnienia wymogów poszczególnych grup franszysowych.

Aby po raz pierwszy uzyskać dostęp do systemu QES Online™:

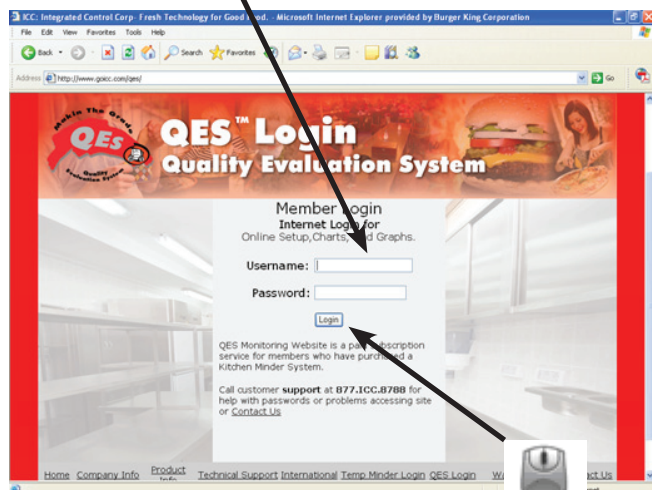
KROK 1: Wpisz adres www.goicc.com w polu adresu przeglądarki internetowej.



KROK 2: Po otwarciu strony internetowej ICC kliknij przycisk „QES™ Login”, jak przedstawiono.



KROK 3: Wprowadź nazwę użytkownika w polu „Nazwa użytkownika”. W polu „Hasło” wprowadź hasło tymczasowe. Kliknij przycisk „Zaloguj”.



KROK 4: Otworzy się strona „Preferencje użytkownika”.

Wpisz swoje nowe hasło.

Na ekranie preferencji użytkownika są dostępne dodatkowe opcje:

Initial Set-up — Wybierz swoje preferencje dotyczące sposobu przedstawiania danych QES™.

KROK 5: Wybór opcji „Nie” powoduje wykluczenie danych śniadaniowych podczas przeglądania pełnych danych za dzień/tydzień/miesiąc. Dane dotyczące śniadań mogą w sposób sztuczny podwyższać ogólne wyniki restauracji, wykazującej się przeciętnymi lub niskimi poziomami sprzedaży w porze śniadaniowej. Zaleca się używanie opcji „Nie”, ponieważ zazwyczaj w porze śniadania w PHU znajdują się tylko dwa-trzy produkty.

ZMIEN HASŁO

Nazwa użytkownika: guest

Hasło:

Wprowadź nowe hasło:

Prawdziwe imię i nazwisko: Guest

eMail: guest@police.com

Show Breakfast by Default: ☒ YES ☐ NO

Początek tygodnia pracy:

Język:

Zmień etykiety grup

Level:

Odbierać raporty e-mail?	codziennie	co tydzień	co miesiąc	Szczegóły e-maila
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="text" value="BK"/>

Prześlij

KROK 6: „Początek tygodnia pracy” — Wybierz dzień rozpoczęcia tygodnia w swojej organizacji, aby raporty QES™ dopasować do pozostałych raportów biznesowych.

KROK 7: Język — Wybierz preferowany język.

KROK 8: Otrzymywanie raportów za pośrednictwem poczty e-mail — ICC będzie automatycznie wysyłać ogólne raporty dotyczące przychodów dla obszaru, za który jesteś odpowiedzialny, w oparciu o wybraną częstotliwość dla raportu „Średnia dla restauracji”. Najczęściej wybraną opcją jest cotygodniowe otrzymywanie raportów. Po dokonaniu tego wyboru kliknij przycisk „Prześlij”.

Po zalogowaniu następuje wyświetlenie strony ogólnej regionu.

Strona główna

Użyj preferencji

Ukryj śniadanie


Pokaż szczegóły

Cotygodniowa wiadomość eMail

Wykres oceny dziennej

Wykres oceny tygodniowej

Wyloguj



Home | Company Info | Products | Tech Support | International

Temp Login QES Login Wase Login

Contact Us: 1.8

Na dole nagłówka znajdują się informacje na temat ICC oraz przycisk logowania do systemu QES™.

Wyświetl w Excel 7 dzień Średnia z BK

2010-10-01 - 2010-10-07

ID: BK	Poniżej standardu	Standardowo	Doskonałość
O: Q	43,4	15,8	40,8

Opcje menu

Strona główna — Cofa użytkowników do strony głównej; do cofnięcia wymagane jest zalogowanie

Preferencje — Umożliwia powrót do strony ustawień/preferencji w celu zmiany dowolnych ustawień, takich jak hasło, lista mailingowa.

Po wyjściu ze strony regionu pojawia się nowe łącze — Powrót do regionu, który umożliwia powrót na stronę regionu

Pokaż śniadanie — Wyświetla oceny/wyniki sprzedaży w porze śniadaniowej dla poszczególnych restauracji. Aktualnie wyświetlane wyniki mogą być przedstawione z lub bez pory dnia 1 uwzględnionej w sumach.

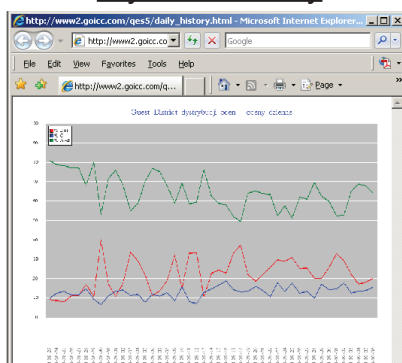
Pokaż szczegóły — Podaje szczegółowe dane na temat błędów aktualnie wyświetlanej lub wyświetlanych restauracji.

Cotygodniowa wiadomość e-mail — Wyświetla najnowsze dane wysyłane na Twój adres e-mail.

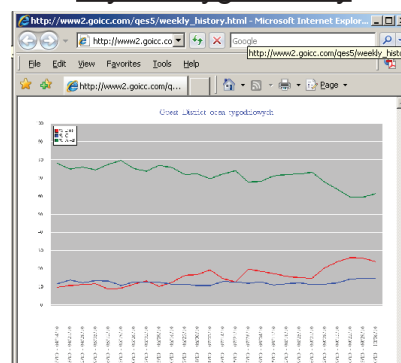
Wykres oceny dziennej — Przedstawia dzienny lub tygodniowy diagram dla aktualnie wyświetlanych restauracji, który można zapisać, wydrukować lub wysłać za pośrednictwem poczty e-mail (patrz ilustracje poniżej).

Wykres oceny tygodniowej — Przedstawia dzienny lub tygodniowy diagram dla aktualnie wyświetlanych restauracji, który można zapisać, wydrukować lub wysłać za pośrednictwem poczty e-mail (patrz ilustracje poniżej).

Wykres dzienny



Wykres tygodniowy



Na stronie twojego regionu znajdują się trzy raporty. Każdy z nich jest opisany poniżej.

„Wyświetl w Excel” — Eksport i niestandardowe ustawienia danych w tabeli (dostępne dla wszystkich raportów QES Online™)

Funkcja Drill-down — Kliknięcie dowolnej podkreślonej pozycji w QES Online™ pozwala uzyskać więcej szczegółowych danych, dotyczących wybranej pozycji.

Wg restauracji — wyświetlane pionowo

Wg obszarów/grup — wyświetlane poziomo

QES Online

Home | Company Info | Products | Tech Support | International

Temp Login

Wyświetl w Excel

7 dzień

Średnia z BK

2010-10-01 - 2010-10-07

% czasu

ID: BK	Poniżej standardu	Standardowo	Doskonale
O: O	43,4	15,8	40,8
H: H	35,2	13,2	51,6
K: K	23,4	17,7	58,9
P: P	18,4	15,9	65,7
B: B	18,4	13,5	68,2
W: W	15,5	17,6	67
R: R	7,8	7,1	85,1
Średnia	23,9	14,6	61,5

Wyświetl w Excel

Średnia dzienna % czasu wg BK

Poniżej stand., Stand., Na poziomie dosk.

Dzień	O	K	P	B	W	R	Poniżej standardu	Standardowo	Na poziomie doskonałym
2010-10-07	-	32,9	17,5	33,3	11,9	7,3	20,1	15,7	64,3
2010-10-06	26	22	5,6	12,5	40	14,6	18,2	13,9	68
2010-10-05	28,1	34	6,9	16,7	10	17,7	17,3	13,6	69
2010-10-04	39,6	34	31,9	1,4	8,8	28,1	22,4	12,5	65,1
2010-10-03	44,1	29	44,1	13,2	20	18,8	29,2	12	52,8
2010-10-02	69,8	46	38,8	43,4	10,7	11,5	32,9	14,6	52,5
2010-10-01	55,2	4	18,8	7,9	27,4	10,4	25,7	14,4	60

Wyświetl w Excel

Średnia tygodniowa % czasu wg BK

Poniżej stand., Stand., Na poziomie dosk.

Tydzień	O	H	K	P	B	W	R	Poniżej standardu	Standardowo	Na poziomie doskonałym
2010-10-01	43,4	35,2	23,4	18,4	18,4	15,5	7,8	23,9	14,6	61,5
2010-09-24	42,3	38,9	30,3	25,6	18,9	15,2	4,3	25,9	14,6	59,5
2010-09-17	31,1	45,4	31,9	22,7	20,8	19,9	4,9	26,1	14,4	59,5
2010-09-10	56,9	37,9	13,4	12	10,6	11,3	9	23,9	12,3	63,7
2010-09-03	26,5	47,5	10	11,4	14,5	18,3	4,5	20,7	11,6	67,8
2010-08-27	32,9	24	11,9	11	9,1	5,1	2,6	15	11,5	73,4
2010-08-20	33	16,2	20,5	9,6	10,8	5,2	2,2	15,1	12,5	72,4
2010-08-13	17,3	35,5	12,8	11,8	17,5	4,9	6,3	15,9	12	72,1
2010-08-06	39,3	19,5	14,8	13,2	15,6	5,8	10,3	17,5	11,2	71,2
2010-07-30	28,6	21,3	21,5	21,1	17	10,9	7,5	18,6	13	68,4
2010-07-23	29,8	29,2	15,2	31,7	15,2	7,3	7,7	19,8	12,2	67,9
2010-07-16	17	22,9	15,2	4,8	13,3	7,3	6,6	13	13	74

Pole dni — Pozwala na wybór zakresu dni, które chcesz przeglądać. (1-31 dni)

Pole daty — Umożliwia wybór daty końcowej określonego zakresu (od poprzednich 6 miesięcy do okresu ostatniego).

Raport 1 — Średnia dla restauracji — Średnia obszaru, wyświetlana w dolnej części raportu.

Raport 2 — Średnia dzienna wartość procentowa czasu wg restauracji — Przedstawia wyniki z poprzednich 7 dni indywidualnie oraz łącznie.

Raport 3 — Tygodniowa średnia wartość procentowa czasu według restauracji

Przedstawia wyniki zarówno poszczególnych restauracji, jak i obszarów/grup za ostatnie 6 miesięcy wg tygodni i może być przydatny w analizie trendów wydajności w czasie.

Wyniki restauracji są wyświetlane pionowo, wyniki obszarów/grup są przedstawiane pionowo (podobnie jak w raporcie nr 2).

QES Online™ Access — Szczegółowe raporty poziomu restauracji

Kliknięcie podkreślonej restauracji w widoku początkowym powoduje otwarcie nowego ekranu dla wybranej restauracji.

Następuje wyświetlenie serii raportów dla wybranej restauracji. Data jest widoczna w polu rozwijanym i może być zmieniona na dowolną datę z ostatnich sześciu miesięcy.

Oznaczanie kolorem używane jest do oceniania poszczególnych okresów.

DOSKONAŁE — Tylko ocena A lub B dla wszystkich okresów 15-minutowych.

STANDARD — Przynajmniej jeden okres 15-minutowy z oceną C. Brak ocen D lub F dla okresów 15-minutowych.

PONIŻEJ STANDARDU — Co najmniej jeden okres 15-minutowy z oceną D lub F.

Wybrana prognoza — W tym polu jest wyświetlana godzina, o której restauracja wysłała prognozę sprzedaży/ asortymentu produktów z komputera BOH do systemu KITCHEN MINDER™. Czynność tę należy wykonywać najpóźniej 15 minut przed otwarciem restauracji.

Czynność tę można wykonywać częściej niż raz dziennie bez negatywnych konsekwencji.

Zmiana pory dnia — W tym polu są wyświetlane wszystkie zmiany pory dnia, jakich dokonano w systemie KITCHEN MINDER™, jak również godziny wprowadzenia tych zmian. Uwaga — Pola Wybrana prognoza oraz Zmiana pory dnia muszą być dokładnie monitorowane przez lidera restauracji, aby mieć pewność, że restauracja poprawnie korzysta z systemu KITCHEN MINDER™.

Przewijanie w dół ekranu „Raport poziomu restauracji wg daty” umożliwia wyświetlenie następujących raportów:

Oceny wg okresów 15-minutowych

Wyświetla każdą ocenę 15-minutową w układzie pionowym, poniżej godziny z wybranego dnia.

Okresy ocen 15-minutowych są uśredniane w celu określenia ogólnej oceny restauracji za cały dzień.

Oceny wg okresów 15-minutowych																														
AM															PM										AM					
6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
A	B+	C	A	A	B+	C	A	B+	A	B	B+	A	F	C	B	C	D+	A	A											
A	A	D	B	F	B	C	C+	A	A	A	A	A	C+	D	F	F	B+	A	B											
A	A	B	B	C	C	A	D+	B	A	A	A	A	A	A	F	F	B	B	A											
B+	A	A	B	C	A	C	B	B	B+	A	D+	B	D	B	F	B	A	A	A											

Szczegóły oceny

Wyświetla wartość procentową okresów 15-minutowych w ciągu dnia, gdy restauracja znajdowała się na każdym poziomie oceny.

Szczegóły oceny

%A	%B	%C	%D	%F
40	28,8	13,8	7,5	10

Błędy / kierownik

Wyświetla szczegółowe informacje na temat każdej zmiany kierownika wg wyświetlanej daty, jak również ogólną ocenę każdej zmiany



Kliknięcie nazwiska kierownika (tutaj „Kierownik 1” i „Kierownik 2”) powoduje otwarcie szczegółowego raportu dotyczącego wyników na zmianach wybranego kierownika za ostatnie 6 miesięcy. Kliknięcie podkreślonej daty otwiera szczegółowy raport restauracji dla wybranej daty.

Jest to znakomite źródło informacji, przydatnych podczas planowania sesji szkoleniowej KITCHEN MINDER™.

Błędy / kierownik						
CZAS ROZPOCZĘCIA	CZAS ZAKOŃCZENIA	Kierownik	Czas trzym.	Przegotowane	Opóźnienia	Suma Ocena
06:00	16:00	Manager 1	12	30	55	97 B
16:00	02:00	Manager 2	45	18	32	95 B-



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

Błędy / pora dnia

Wyświetla liczbę błędów wg typu, jak również ocenę za każdą porę dnia. Wartość ogółem za dzień wyświetlana jest na dole raportu.



Warto podkreślić, że pory dnia w tym widoku nie kolidują z porami dnia używanymi w programie PC MINDER™.

Błędy / pora dnia				
Pora dnia	Czas trzym.	Przegotowane	Opóźnienie	Suma Ocena
Pozostałe - 10:30am	5	9	26	40 B+
10:30am - 2:00pm	7	13	20	40 B-
2:00pm - 5:00pm	0	10	16	26 B+
5:00pm - 8:00pm	12	1	8	21 B
8:00pm - Zamknięcie	33	15	17	65 C
Suma	57	48	87	192

Błędy wg produktu

Wyświetla liczbę błędów wg typu i w zestawieniu dla każdego produktu. Produkty z menu śniadaniowego są przedstawione w porze dnia 1, produkty z menu typowego — w porze dnia 2 oraz 3.



Kolejnym wskaźnikiem informującym, czy kierownik używa pory dnia 3 jest raport „Błędy wg produktu” — Pora dnia 3. Jeżeli nie podano tam żadnych błędów, prawdopodobnie pora dnia 3 nie jest używana.

Błędy wg produktu, Daypart 1					Błędy wg produktu, Daypart 2					Błędy wg produktu, Daypart 3				
Produkt	Czas trzym.	Przegotowane	Opóźnienia	Suma	Produkt	Czas trzym.	Przegotowane	Opóźnienia	Suma	Produkt	Czas trzym.	Przegotowane	Opóźnienia	Suma
Baconag	0	1	2	3	Whoper	1	0	1	10	Whoper	11	4	8	23
Eggs	1	3	2	6	Chick	0	0	2	2	Chick	3	1	6	10
Softens	0	0	0	0	Tender	0	3	1	4	Tender	6	1	8	15
Buc	2	2	0	4	Hot	0	0	1	1	TCrip	5	1	2	8
Fla21	0	0	0	0	Mash	0	0	0	0	Mash	0	0	0	0
Fur24	0	0	0	0	BvFak	0	0	1	1	BvFak	6	1	4	11
Ch13	0	0	0	0	TGell	0	1	0	1	TGell	2	1	0	3
Bee36	0	0	0	0	ChkFry	2	1	1	4	ChkFry	0	0	0	0
Ch24	0	0	0	0	ChkTats	0	0	0	0	ChkTats	0	0	0	0
Ch24	0	0	0	0	Bv25	0	0	0	0	Bv25	0	0	0	0
Pozato	0	1	5	6	BvShot	0	0	0	0	BvShot	0	0	0	0
SoftEgg	2	0	15	17	VTBurg	1	0	1	2	VTBurg	1	1	0	2
Egg32	0	0	0	0	Burger	0	8	20	28	Burger	8	3	2	13
Fur33	0	0	0	0	Spicy	1	2	2	5	Spicy	2	2	1	5
Bee39	0	0	0	0	Fur66	0	0	0	0	Fur66	0	0	0	0

Suma błędów w ciągu dnia						
Dzień	Czas trzym.	Przegotowane	Opóźnienia	Suma	Poniżej standardu	Standardowo Doskonale
2010-10-07	57	48	87	192	17,5	68,8
2010-10-06	11	58	84	153	5,6	80,6
2010-10-05	12	48	106	166	6,9	76,4
2010-10-04	48	55	190	293	31,9	50
2010-10-03	52	43	220	315	44,1	42,6
2010-10-02	38	51	380	469	38,8	33,8
2010-10-01	15	38	190	243	18,8	60,9
2010-09-30	60	43	413	516	51,3	35
2010-09-29	23	41	121	185	12,5	73,6
2010-09-28	53	26	252	333	33,3	36,9
2010-09-27	47	66	199	312	29,2	50
2010-09-26	56	40	143	239	26,5	51,5

Suma błędów w ciągu dnia

Wyświetla szczegółowe informacje na temat wybranej restauracji wg daty, aż do 6 miesięcy wstecz. Raport ten jest bardzo przydatny podczas analizy trendów wydajności w czasie.

Skuteczne szkolenie

Czemu służą sesje szkoleniowe?

- Gdy sesje szkoleniowe są prowadzone prawidłowo, mogą skutkować pozytywnymi zmianami w zakresie wydajności restauracji i zwiększonej pewności kierownika, ponieważ poszerza się wiedza oraz możliwości spełniania standardów firmy BURGER KING®, dotyczących przygotowywania, przechowywania i wyrzucania produktów.

Co należy do obowiązków MUM?

- W celu wdrożenia zmian i uzyskania ich wyników oraz ciągłego udoskonalania pracy z systemem KITCHEN MINDER™ MUM musi być nie tylko ekspertem w zakresie obsługi systemu KITCHEN MINDER™ i QES™, ale również:
 - Skutecznie szkolić kierowników
 - Stosować 4 kroki skutecznego szkolenia (przedstawione poniżej) w celu planowania i realizacji skutecznej sesji szkoleniowej na temat systemu KITCHEN MINDER™.

Jaka powinna być częstotliwość sesji szkoleniowych?

- Zaleca się, aby sesje szkoleniowe przeprowadzać 45 dni po szkoleniu na poziomie średniozaawansowanym oraz później co kwartał, aby monitorować pracę.

4 kroki skutecznego szkolenia

- 1) **Analizuj...** Dane poprzez system QES™ i QES Online™
- 2) **Analizuj...** Możliwości poprawy poprzez obserwacje w restauracji
- 3) **Oceniaj i ustalaj priorytety...** Kluczowe wnioski wynikające z kroku 1 i 2
- 4) **Zapewnij szkolenie...** W celu zwiększenia satysfakcji klienta

Skuteczne szkolenie — 4 kroki

2 tygodnie wcześniej

- Uzgodnij datę i godzinę z kierownikiem restauracji.
- Na wizytę przeznacz 2,5 godziny.

1-2 dni przed wizytą — co najmniej 1 godzina w biurze MUM.

- Przeanalizuj dane restauracji w QES Online™ (*Analiza danych, QES™ — Krok szkolenia 1*)
- Wykorzystaj kartę zbierania danych (Dodatek) w celu uporządkowania danych.

Dzień wizyty — 2,5 godziny.

- Przejrzyj prognozę sprzedaży, zamieszczoną na stanowisku zarządzania i sprawdź wiedzę kierownika na temat prognozowanych poziomów sprzedaży.
- Wykonaj kontrolę 5-minutową systemu KITCHEN MINDER™.
- Posłuż się narzędziem szkoleniowym MUM systemu KITCHEN MINDER™ — Obowiązki kierownika restauracji (*Analiza danych, obserwacje w restauracji — Krok szkolenia 2*)
 - PC MINDER™ — 15 minut
 - KITCHEN MINDER™ — 60 minut
 - QUALITY EVALUATION SYSTEM™ — 30 minut
- System KITCHEN MINDER™ — Plan szkolenia MUM — 15 minut (Ocena i priorytety — Krok szkoleniowy 3)
- Sesja szkoleniowa z kierownikiem restauracji — 30 minut (Szkolenie pod kątem podwyższenia satysfakcji klienta — Krok szkoleniowy 4).

Planowanie... w celu udoskonalenia obsługi systemu KITCHEN MINDER™

Kolejne części przedstawiają kroki analizowania wydajności restauracji oraz poszczególnych pracowników z użyciem danych dostępnych w systemie QES Online™ oraz obserwacji prowadzonych w restauracji z użyciem narzędzia instruktażowego MUM systemu KITCHEN MINDER™. Stosowanie karty do zbierania danych pozwala Ci na priorytetyzację możliwości poprawy, pod kątem których poprowadzisz szkolenie na temat obsługi systemu KITCHEN MINDER™ z użyciem narzędzia instruktażowego MUM.



Skorzystaj z arkusza, znajdującego się w Dodatku i zapisz informacje zebrane z tych raportów.



Restauracje podlegają ocenie według ich wyników „Poniżej standardu”, przy czym wynik najniższy zajmuje najwyższą pozycję na liście.

KROK 1: Analiza danych QES Online™

A) Aby rozpocząć analizę, przyjrzyj się trzem raportom na stronie głównej raportu QES Online™. Porównaj wyniki poszczególnych restauracji oraz do średniej. Kliknij pole rozwijane u góry strony, aby zmienić okres raportu z 1 do 31 dni, jak również dla tygodnia, miesiąca i roku.

Nie zapominaj, że informacje można eksportować do programu Excel w celu utworzenia własnych raportów.

Wyświetl w Excel

7 dzień

Średnia z BK

2009-06-18 - 2009-06-24

% czasu

ID: BK	Poniżej standardu	Standardowo	Doskonałość
B: B	26,2	12	61,8
W: W	12,5	18,5	69
O: O	12,2	11,7	76,1
P: P	5	8,6	86,4
H: H	4,2	12,5	83,3
R: R	2,6	6,8	90,6
K: K	2,3	2,1	95,6
Średnia	10,7	10,2	79

B) Aby uzyskać dostęp do informacji restauracji, kliknij podkreślony numer restauracji.

Uwaga: Numery restauracji zostały w przypadku tego raportu zmienione na litery, aby nie ujawnić restauracji.

2009-06-23 Rating: **Poniżej standardu**

Wybrana prognoza: 06:03 06:02 Auto E (06:00-06:02)

Zmiana pory dnia: 10:18 (1=>2), 10:18 (1=>2)

Oceny wg okresów 15-minutowych

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

Szczegóły oceny

%A	%B	%C	%D	%F
51,4	29,2	12,5	4,2	2,8

Błędy / kierownik

CZAS ROZPOCZĘCIA	CZAS ZAKOŃCZENIA	Kierownik	Czas trzym.	Przetworzone	Opóźnienia	Suma	Ocena
06:00	16:00	Manager 1	20	26	22	68	B+
16:00	00:00	Manager 2	18	26	16	60	B+

Błędy / pora dnia

Pora dnia	Czas trzym.	Przetworzone	Opóźnienia	Suma	Ocena
Pozostałe - 10:30am	4	14	20	38	B+
10:30am - 2:00pm	10	4	2	16	B+
2:00pm - 5:00pm	8	8	4	20	B+
5:00pm - 8:00pm	4	2	6	12	A-
8:00pm - Zamknięcie	12	24	6	42	B
Suma	38	52	38	128	

Raport „Błędy / pora dnia” wyświetla błędy, popełniane w każdej porze dnia. Pomaga to określić możliwości poprawy dla określonej pory dnia lub wszystkich pór. Można go również używać w połączeniu z raportem „Błędy wg produktu”, aby zdobyć więcej informacji.

Błędy wg produktu, Daypart 1					
Produkt	Czas trzym.	Przetworzone	Opóźnienia	Suma	
Bisc	2	2	2	6	
Saus	2	4	0	6	
Blk Egg	0	4	0	4	
CHSTOT	0	4	18	22	
Burger	0	0	0	0	
Cgrill	0	0	0	0	
Or Chk	0	0	0	0	
Tcrisp	0	0	0	0	
Tender	0	0	0	0	
Mac&Ch	0	0	0	0	
Fish	0	0	0	0	
Whpr	0	0	0	0	
Burger	0	0	0	0	
Tcrisp	0	0	0	0	
Tender	0	0	0	0	
Whpr	0	0	0	0	
CHKFRY	0	0	0	0	
FTst	0	0	0	0	
Mushrm	0	0	0	0	
Cgrill	0	0	0	0	
XTpty	0	0	0	0	
Suma	4	14	20	38	

C) Rozpocznij analizę od sporządzenia notatek w arkuszu roboczym.

W tym przykładzie mamy informację, że restauracja uzyskała ocenę „Poniżej standardu”, ponieważ raz otrzymała ocenę D podczas okresu 15-minutowego.

Kolejną informacją jest, że do godziny 6:03 restauracja nie wysłała prognozy. Wysyłanie prognozy do systemu KITCHEN MINDER™ po otwarciu restauracji lub po planowanej zmianie powoduje uzyskanie oceny F do czasu wysłania prognozy.

Restauracja nie używała pory dnia 3. Jeżeli używano pory dnia 3, powinna znaleźć się informacja o godzinie zmiany po prawej stronie aktualnie wyświetlanych informacji.

Zanotuj szczegóły oceny.

W raporcie „Błędy / kierownik” odnotuj typy błędów i czas, w którym wystąpiły. Brak błędów nie jest celem systemu. O ile nie zabrania tego miejscowe prawo, nazwiska kierowników powinny być widoczne i wykorzystywane do właściwej oceny pracy poszczególnych kierowników.

Błędy wg produktu, Daypart 2					
Produkt	Czas trzym.	Przetworzone	Opóźnienia	Suma	
Burger	2	8	0	10	
Or Chk	0	2	0	2	
Tender	4	2	2	8	
Whpr	0	8	0	8	
Tcrisp	4	4	0	8	
Fish	6	2	0	8	
Cgrill	0	2	0	2	
CHSTOT	4	4	0	8	
SPCHKN	0	2	0	2	
CHKFRY	0	0	0	0	
Veggie	0	0	0	0	
Veggie	0	0	0	0	
Bshots	8	2	8	18	
Mac&Ch	0	0	0	0	
XTpty	6	2	8	16	
Steak	0	0	0	0	
XTpty	0	0	0	0	
Mushrm	0	0	0	0	
Suma	34	38	18	90	

Błędy wg produktu, Daypart 3					
Produkt	Czas trzym.	Przetworzone	Opóźnienia	Suma	
Burger	0	0	0	0	
Or Chk	0	0	0	0	
Tender	0	0	0	0	
Whpr	0	0	0	0	
Tcrisp	0	0	0	0	
Fish	0	0	0	0	
Cgrill	0	0	0	0	
CHSTOT	0	0	0	0	
SPCHKN	0	0	0	0	
CHKFRY	0	0	0	0	
Veggie	0	0	0	0	
Veggie	0	0	0	0	
Bshots	0	0	0	0	
Mac&Ch	0	0	0	0	
XTpty	0	0	0	0	
Steak	0	0	0	0	
XTpty	0	0	0	0	
Mushrm	0	0	0	0	
Suma	0	0	0	0	

Po zakończeniu analizy danych z tego arkusza wybierz dodatkowe dni i wykonaj tę samą analizę, koncentrując się na trendach lub poprawie w czasie. Użycie arkusza roboczego ułatwia organizację pracy. Umieść arkusz roboczy, arkusze danych QES™ oraz puste formularze wraz z planem szkolenia MUM w jednym folderze. Teraz jesteś gotowy do odbycia wizyty w restauracji za kilka dni.

KROK 2: Przeanalizuj możliwości na podstawie obserwacji dokonanych w restauracji.

Wizytę w restauracji rozpocznij od zapoznania się z prognozą sprzedaży, wywieszoną na stanowisku zarządzania oraz oceny wiedzy kierownika na temat przewidywanej sprzedaży. Wykonaj kontrolę 5-minutową systemu KITCHEN MINDER™. Zanotuj obserwacje na karcie z analizą QES™ Online.

KITCHEN MINDER™
Kontrola 5-minutowa

Sprawdź następujące pozycje w systemie KITCHEN MINDER™

Naciśnij przycisk „Stan produktu”:

A. Czy godzina jest ustawiona prawidłowo?
Jeżeli nie, naciśnij przycisk „Menu” i przewijaj za pomocą przycisków strzałek, aby zaznaczyć opcję „Ustaw godzinę”. Naciśnij przycisk „Wybierz”. Przyciski strzałek umożliwiają zmianę wartości, przycisk „Wybierz” pozwala na przejście do następnego ustawienia. Po zakończeniu czynności naciśnij przycisk funkcyjny „Ustaw godzinę”.

B. Czy prognoza sprzedaży jest prawidłowa?
Porównaj aktualną sprzedaż półgodzinną na wyświetlaczu ze sprzedażą przedstawioną na stanowisku zarządzania. Sprawdź wykorzystywaną prognozę, naciśkając przycisk „Menu” i odczytując wyświetlone na ekranie dane.

C. Czy zwiększenie/zmniejszenie poziomu sprzedaży jest prawidłowe?
Kierownik musi wyjaśnić każdy przypadek ustawienia inny niż 000. Aby wprowadzić poprawki, naciśnij przycisk „Zwiększ/zmniejszaj poziom w krokach co 5%”. Naciśnij przycisk „Wybierz”, aby zatwierdzić zmiany.

D. Czy prawidłowo ustawiono porę dnia?
Zmiana tego ustawienia jest możliwa za pomocą przycisku „Pora dnia”.

WYŚWIETLACZ
Dostępny poziom sprzedaży
Zaprogramowany tryb produktów
Program PHU
Lokalizacja produktu
Ustaw godzinę
Bezpieczna prognoza Sun 125

Produkt Status: COOK >02:21 PM
> Cook 08 Whop
A B C D
✓ L 2 1/2 hr \$ 88 +000 DP2 Bud Off

KITCHEN MINDER™
Karta zbierania danych

Obserwacje — Dane QES™ Online

Obserwacje — Narzędzie instruktażowe MUM

Następnie wypełnij formularz narzędzia instruktażowego MUM systemu KITCHEN MINDER™ razem z kierownikiem restauracji. Dokonajcie wspólnie obserwacji; wykorzystaj tę możliwość do sprawdzenia wiedzy kierownika. Przegląd programu PC MINDER™, systemu KITCHEN MINDER™ oraz systemu oceny jakości QUALITY EVALUATION SYSTEM™ zajmie nieco ponad półtorej godziny.

Teraz przenieś swoje „Nie” (Możliwości poprawy) do formularza narzędzia instruktażowego MUM, do prawej kolumny w karcie zbierania danych.

KITCHEN MINDER™ Narzędzie instruktażowe MUM
Obowiązki kierownika restauracji

Przed wizytą przejdź do strony internetowej QES™ (www.goko.com), aby przeglądać kluczowe możliwości poprawy wyników restauracji. Upewnij się, że restauracja wytyła dane. Sprawdź czytelność porę dnia 1, 2 i 3. Upewnij się, że prognoza jest ładowana zgodnie z właściwą porą.

Wydrukuj raporty, które przydadzą się podczas sesji szkoleniowej.

PC MINDER™	WYMÓG
1. Czy nazwisko kierownika i godziny otwarcia są prawidłowe?	1. Kłóć kartę Harmonogramu kierownika. Wyświetl „Narzędzie” na puli „Menu” i następnie opcję „Jedną godzinę pracy”. Przecznij wszystkie ustawienia i upewnij się, że wszystkie pola są oznaczone (jeśli są wyświetlane). Po zakończeniu wyświetl przycisk „Zakończ”. Następnie wyświetl ponownie menu „Narzędzie”. Wyświetl opcję „Jedną godzinę pracy”, ponownie przycisk „Zakończ” i wyświetl zmiany do systemu KITCHEN MINDER™.
2. Czy wszystkie produkty są prawidłowo przyporządkowane do poziomu sprzedaży z poziomu PCSET?	2. Kłóć kartę „Asortyment produktów”. Sprawdź, czy w kolumnie „Nazwa produktu” FLUZ znajdują się informacje dotyczące wszystkich produktów z porą 1 i 2. Jeśli w kolumnie „Nazwa produktu” (FLUZ) brakuje informacji, należy wprowadzić nazwę ręcznie. Numer asortymentu nie ulega zmianie. Wyświetl „Narzędzie” z menu. Sprawdź pole ignorowania, aby upewnić się, czy produkt został odpowiednio zignorowany. Odczytaj produkt z puli ignorowania i z puli ręcznie dodany produkt. Sprawdź wszystkie ustawienia dla nowego produktu, przypisz do PHU i wyświetl zmiany do systemu KITCHEN MINDER™.
3. Czy zaprogramowano właściwy czas przechowywania produktów, czas ich przygotowania oraz maksymalną i minimalną ilość produktów w pojemniku?	3. Kłóć kartę „Asortyment produktów”. Upewnij się, czy wszystkie informacje dotyczące każdego produktu na ekranie znajdują się w przypisku porę 1, jak i porę 2. Ustawienia „Maks. w pojemniku” oraz „Czas przech.” nie mogą wykraczać poza standardy QES (SIC). Ustawienia „Czas przygotowania” powinny odpowiadać wartościom standardów QES (SIC), z wyjątkiem w górę do pełnej minuty. Upewnij się, że kierownik wie, jak zmodyfikować ustawienia „Maks. w pojemniku” w celu zwiększenia wydajności systemu w sposób z pozytywną ocenioną restauracji. Ustawienia minimalnej ilości w pojemniku powinny być wprowadzane wyłącznie dla produktów sprzedawanych na kaski.
4. Czy zostały już wprowadzone i przypisane wydruki PHU dla wszystkich 3 por dni?	4. Wykonaj test lokalizacji produktu KITCHEN MINDER™, aby upewnić się, że wszystkie raporty PHU są dostępne (patrz EKG KITCHEN MINDER™). Kłóć kartę „Program wydruku” w PC MINDER™ i ponownie zaprogramuj PHU dla wszystkich trzech por z rzeczywistymi stylizacjami PHU (wydrukuj wydruki ekranu, jeśli to możliwe). Upewnij się, czy wszystkie produkty przypisano przynajmniej dwóm raportom. Zakończ i wyświetl zmiany do KITCHEN MINDER™.
5. Sprawdź prawidłowość wykorzystywanych prognoz.	5. W PC MINDER™ kliknij kartę „Sprawdź T&T”. Odczytaj prognozę sprzedaży na 1/2 godziny w PC MINDER™, aby upewnić się, że ich poziom odpowiada raportowi sprzedaży za 1/2 godziny, znajdującym się na stanowisku zarządzania. Sprawdź, czy kierownik rozumie znaczenie prognozy (ten sam dzień w ujęciu tygodnia).
6. Czy kierownik BOH prawidłowo komunikuje się z KITCHEN MINDER™?	6. Jeśli, czy zakończono prawidłową pracę na bieżąco dzień w programie PC MINDER™. Odczytaj kartę „Wydruk” w KITCHEN MINDER™, a następnie wyświetl kolejność „Wydruk prognozy”. W danej chwili ekran powinien pojawić się raport o całej „KITCHEN MINDER™” wydruku raportu. Następnie przejdź się w kuchni, jeżeli wydruk prognozy za poprzednim porą nie został zaktualizowany, nie udało się rozwiązać problemu, korzystając z podręcznika obsługi wyposażenia (EKG KITCHEN MINDER™).

NOTATKI

KITCHEN MINDER™
Karta zbierania danych

Obserwacje — Dane QES™ Online

Obserwacje — Narzędzie instruktażowe MUM



Poproś kierownika restauracji o otwarcie programu QES™ i wydrukuj już przeanalizowane arkusze z tego samego dnia, aby mógł zapoznać się z danymi. Sprawdź, czy kierownik restauracji wie, jak analizować dane restauracji.

KROK 3: Ocena i ustalenie priorytetów

Wykorzystaj dane uzyskane z systemu QES Online™, pozycje oznaczone jako „Nie” z narzędzia instruktażowego MUM, własne obserwacje (wszystko na wypełnionym arkuszu) i podaj możliwości poprawy w częściach 1 i 2 planu szkolenia MUM. Określ pozycje, które po skorygowaniu mogłyby wywrzeć najkorzystniejszy wpływ na jakość produktu i ogólny poziom satysfakcji klienta.

System KITCHEN MINDER™ — Plan szkolenia MUM	
Trener (MUM) _____	Data sesji szkoleniowej _____
Temat szkolenia _____	Godzina _____
Uczestnik szkolenia _____	Miejsce _____
Sesja szkoleniowa	
<u>1 Cel — Co to jest „możliwość poprawy”</u> (przedstaw dodatkowe informacje/raporty) (Dołącz kopie) • Podaj maksymalnie 3 priorytetowe możliwości poprawy z karty zbierania danych. Dołącz dokumentację, jeśli istnieje. • •	<u>2 Oczekiwane rezultaty</u> (Poproś o pomoc dot. możliwości poprawy) • Podaj spodziewany wynik działań naprawczych w odniesieniu do każdej możliwości poprawy. • •
<u>3 Przyczyna</u> • Określ główną przyczynę zidentyfikowanych problemów. • •	<u>4 Niektóre możliwe rozwiązania poprawiające niedociągnięcia</u> • Podaj tutaj wszystkie możliwe rozwiązania. • •
<u>5 Określone działania, które podejmie:</u> Kierownik • Wymień wszystkie działania, uzgodnione przez MUM i RGM. M • •	<u>6 Uzgodniona data kontroli</u> • Podaj tutaj określone daty kontroli dla każdej czynności. • •
<u>Notatki z dyskusji</u> • • • • • • • • •	<u>Notatki z kontroli</u> • • • • • • • • •
<u>Rezultat</u> • • • •	

KROK 4: Szkolenie w celu udoskonalenia obsługi systemu KITCHEN MINDER™

Części od 3 do 6 stanowią część sesji szkoleniowej. Po ustaleniu możliwości poprawy zadawaj kolejne pytania kierownikowi restauracji i uzyskaj jego zobowiązanie do korekty niedociągnięć.

Zapewniam kierownikowi wsparcie w zakresie wymaganych czynności. Kierownik restauracji może podjąć decyzję o powtórnym przeszkoleniu asystenta kierownika, wykorzystując do tego celu podręcznik obsługi systemu KITCHEN MINDER™ na poziomie średniozaawansowanym. Pomocna może okazać się wizyta w restauracji i kontrola postępów.

Wykorzystaj te pola do zapisania uwag z sesji i przeprowadzenia kontroli. Przechowuj wszystko w jednym miejscu, aby usprawnić organizację.

Dodatek

Narzędzie instruktażowe MUM

Karta zbierania danych KITCHEN MINDER™

Plan szkolenia MUM