

VLH Table Customization Tool 2024

Guida utente

Sommario

Introduzione	3	
Cosa è il VLH Tool?	3	
Come si usa il VLH Tool?	3	
Quali sono i benefici dell'uso del VLH Tool?	4	
Lancio dell'applicazione VLH Tool	4	
Schermate del VLH Tool	4	
Schermata di configurazione della VLH Table	5	
Istruzioni per l'estrazione dati da Smart business		6
Sezione "Informazioni"	10	
Sezione "Configura il ristorante"	10	
Sezione "Inserisci il peso % delle GC"	10	
Sezione "Inserisci il valore di I/GC per Canale/ Daypart"	11	
Sezione "Personalizza le tue VLH"	13	
Schermata A personalizzata delle VLH Tables	13	
Sezione Restaurant configuration	14	
Sezione Recommended crew e GC Ranges	14	
Print / Hide / Unhide Blank Rows	15	
Schermata B personalizzata delle VLH Tables	15	
Tool di posizionamento ore variabili (VSPT)	18	
Sezione Shift information	19	
Sezione Restaurant area	19	
Sezione recommended crew	20	
VSPT -Peak	21	
Considerazioni aggiuntive	22	
Gestione del Turno	22	
Riferimenti	23	

Introduzione

Il **VLH Table Customization Tool** consente, inserendo le specifiche condizioni del ristorante, di creare le tabelle personalizzate per il posizionamento delle Ore Variabili (VLH Tables).

Queste **VLH Tables** possono essere usate dal manager addetto alla pianificazione dei turni crew per schedare gli orari tenendo conto delle singole daypart, per aiutarlo a determinare quanti crew sono necessari per ciascuna area del ristorante e dove devono essere posizionati.

Il tool **“Scheduling”** utilizzerà queste stesse **VLH tables** per determinare la pianificazione dei turni settimanali.

Un’accurata previsione di quanto staff sia necessario e dove, assicura che il ristorante abbia sempre a disposizione **“le persone giuste, al posto giusto, al momento giusto”**.

Un ristorante adeguatamente staffato è la chiave per dare un servizio al cliente di alta qualità e venire incontro alla domanda del cliente tutto il giorno. Garantire costantemente un servizio eccellente può far aumentare le transazioni e guidare la crescita delle vendite.

I suggerimenti forniti dal **VLH Tool** devono essere utilizzati come linea guida, sarà sempre lo Shift Manager a fare i necessari aggiustamenti per venire incontro alle necessità del cliente.

Che cosa è il VLH Tool 2024?

- E’ un tool basato su **Microsoft Excel** che calcola le tabelle VLH personalizzate, tenendo in considerazione la configurazione del ristorante e le condizioni proprie del suo business, che possono essere utilizzate per creare gli orari settimanali dei crew e la guida di posizionamento del ristorante.
- E’ una **evoluzione del tool precedente**, che tiene conto della evoluzione della multicanalità che abbiamo avuto negli ultimi anni e che tiene conto del ribilanciamento dei canali post pandemia. Inoltre recepisce tutte le innovazioni operative e tecnologiche che hanno permesso una ottimizzazione delle ore variabili richieste

Come si usa il VLH Tool?

- Il **VLH Tool** può essere usato dal Manager Orari, ogni volta sia necessario, per generare un piano personalizzato di schedulazione orari e posizionamento raccomandato per il ristorante. Il **VLH Tool** si usa per generare nuove tabelle VLH settimanalmente, mensilmente o trimestralmente a seconda della frequenza con cui cambiano le condizioni tipiche del ristorante.
- Il **VLH Tool** può essere configurato per creare tabelle di scheduling e posizionamento uniche o separate per weekdays e weekend basate sulle condizioni del ristorante.

- Si può effettuare una **Auto-diagnosi** usando i dati delle tabelle VLH di schedulazione e posizionamento VLH per rivedere ed evidenziare opportunità di modifiche nella gestione del ristorante.

Quali sono i benefici del VLH Tool?

- Aiuta a calcolare le necessità di **staffing and positioning** con lo stesso strumento, anche senza avere altri report di riferimento a disposizione.
- Fornisce una guida di scheduling e posizionamento basata sulle **specifiche condizioni del ristorante** dipendenti dai volumi del ristorante, la distribuzione dei canali di vendita, la grandezza media degli ordini e la complessità del product mix.
- Aiuta ad avere un **adeguato livello di copertura staffing** per tutte le aree del ristorante in ogni parte del giorno.

Lancio dell'applicazione VLH Tool

- Apri il **VLH Tool 2024** appropriato sul computer del tuo ristorante. Ne esistono 4 versioni per ristoranti drive e 4 per i ristoranti instore (con o senza ABS e con o senza dumbwaiter).
- Per i ristoranti BOP non è stata sviluppata questa nuova versione, perciò potranno continuare ad usare la versione 2019 della VLH.

Schermate del VLH Tool

Il **VLH Tool 2024** ha cinque schermate:

VLH Customization, Custom VLH Tables Format A, Custom VLH Tables Format B, VSPT e VSPT-Peak

- **Schermata VLH Customization**

La prima schermata a cui accedi nel **VLH Tool** è la schermata **VLH Customization**. Si usa per inserire le informazioni sulle configurazioni e condizioni specifiche del ristorante. Queste informazioni verranno utilizzate per creare le tabelle VLH raccomandate per lo scheduling e il posizionamento per il ristorante.

- **Schermata Custom VLH Tables Format A**

La schermata **Custom VLH Tables Format A** fornisce una tabella con intervalli di GC's con il numero di crew raccomandati per ogni intervallo. La tabella è divisa per le singole daypart. Il manager Orari può usare queste tabelle quando crea la schedulazione oraria settimanale per determinare quanti crew sono necessari in ogni area del ristorante.

- **Schermata Custom VLH Tables Format B**

La schermata **Custom VLH Tables Format B** è usata dal manager Orari per rivedere la corretta sequenza di posizionamento dei crew per ogni daypart, sia se voglia aggiungere che togliere un crew. Sono indicati sia il livello di gc's, sia il posizionamento che deve essere coperto a quel livello.

- **Schermata Variable Shift Positioning Tool (VSPT)**

La schermata **VSPT** dà allo shift managers un efficiente strumento di posizionamento crew durante la gestione del turno. La schermata **VSPT** mostra il posizionamento suggerito ora per ora.

- **Schermata VSPT -Peak**

La schermata **VSPT-Peak** dà allo shift managers un ulteriore strumento per la gestione del turno, con le mansioni secondarie assegnate ai crew e le pause.

Schermata di configurazione della VLH Table

La prima schermata a cui si accede quando si usa il **VLH Tool** è la schermata **VLH Customization**. Questa schermata si usa per inserire le informazioni relative alla configurazione e alle condizioni specifiche del ristorante. Queste informazioni verranno utilizzate per creare le tabelle VLH e le raccomandazioni per lo scheduling e il posizionamento per il ristorante.

È molto importante inserire le informazioni richieste quanto più complete ed accurate possibile. Se alcune di queste informazioni richieste non sono note, lasciate i valori di default preinseriti sulla schermata. Tutti i valori predefiniti sono basati sulla media del mercato.

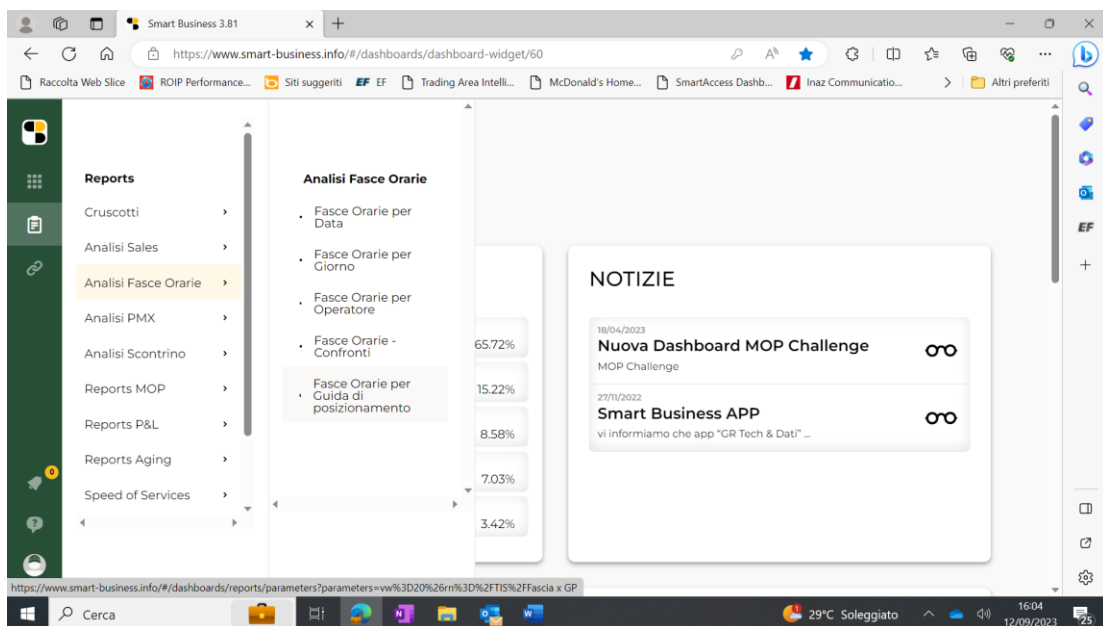
Note: Alcune parti della schermata **VLH Customization** potrebbero non essere attive nel nostro mercato.

Dove posso trovare i dati da inserire nella schermata di configurazione?

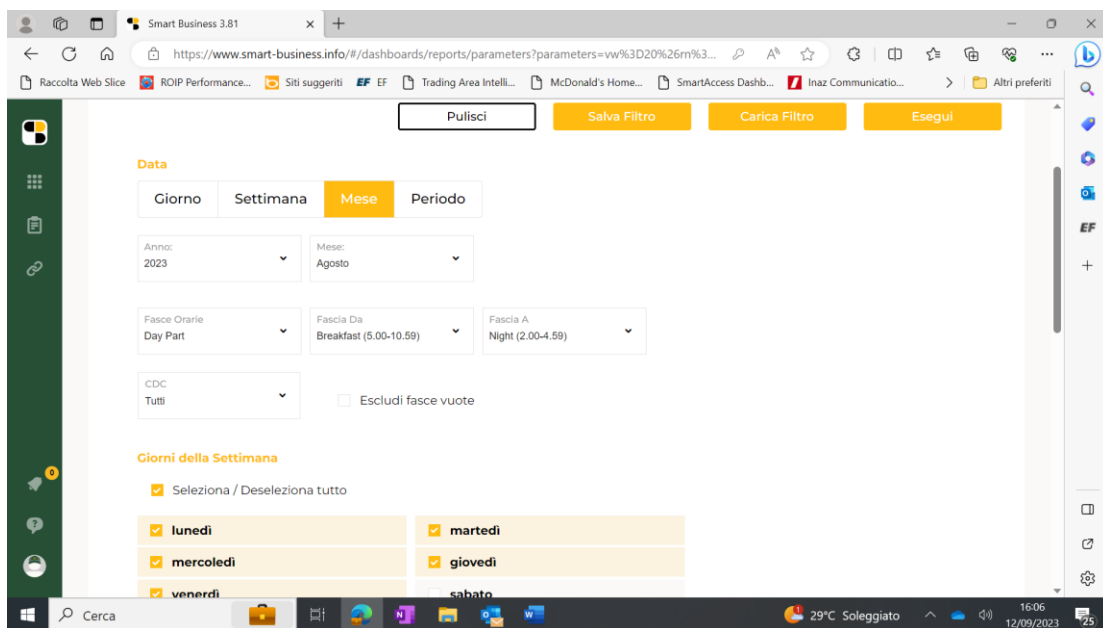
I dati si possono prendere da Smart Business per i valori aggregati riferiti a periodi settimanali o mensili o dai report di Mystore per le modifiche da apportare day by day se necessario per improvvise variazioni delle condizioni del ristorante

Istruzioni per l'estrazione dati da Smart Business:

- 1) Da report/ fasce orarie selezionare “fasce orarie per guida di posizionamento”



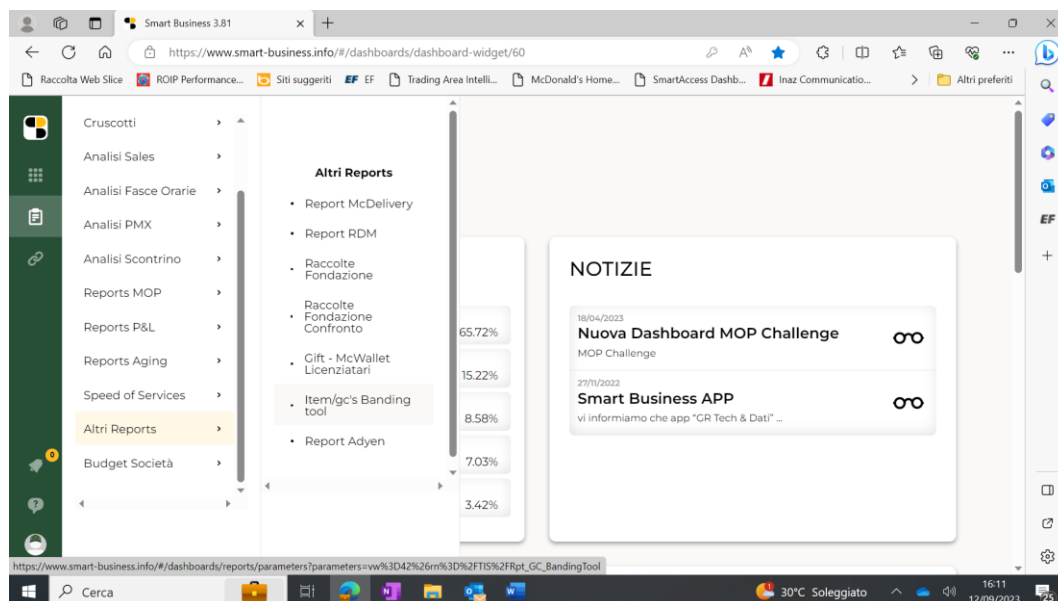
- 2) Selezionare i parametri come nell'immagine successiva: **data** (ultimi 3 mesi ad ogni cambio di stagione , oppure 1 mese se si hanno avuti recenti cambiamenti strutturali, oppure 1 o 2 settimane per nuova attivazione canali o variazione promozioni nazionali) / **fasce orarie**: dayparts / **CDC** : tutti / **giorni della settimana** : fare due estrazioni separate, una per i feriali (da lun a ven) e una per il weekend (sabato e domenica) / **ristorante**: selezionare il proprio ristorante/ **tipo valore**: GC



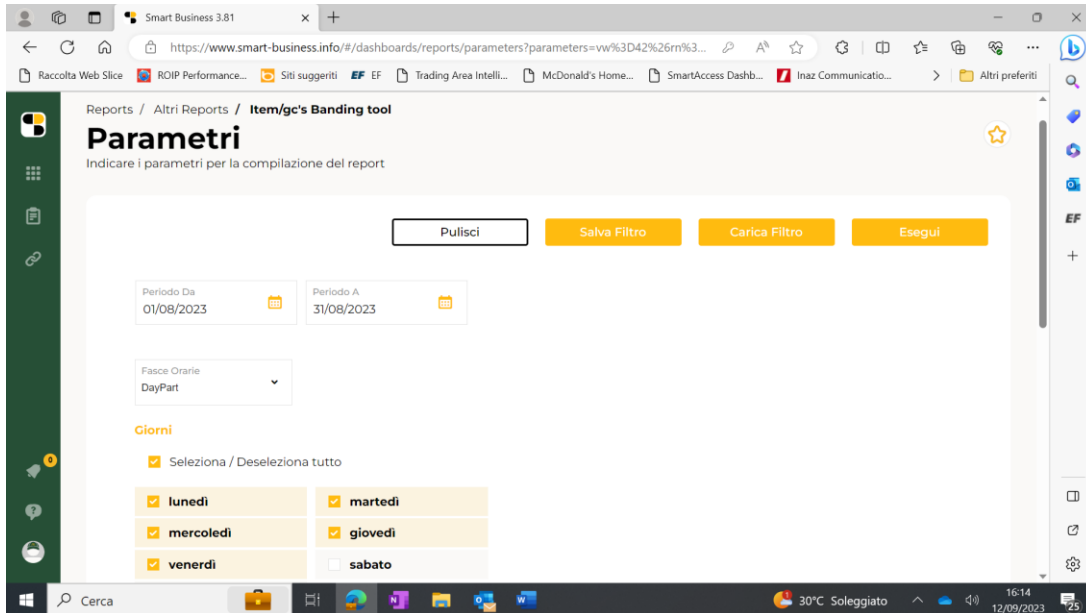
- 3) Dopo avere fatto generare l'estrazione, potete esportarla e salvarla in formato excel (nominandola "fasce feriale XXXX" e "fasce festivo XXXX")

	Front													
	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		Totale		% GC	
	GC		GC		GC		GC		GC		GC			
		%		%		%		%		%		%		%
Breakfast (5.00-10.59)	5	5,52%	5	6,83%	11	9,98%	18	16,04%	7	7,90%	9	10,01%	5	5,76%
Lunch (11.00-14.59)	23	27,91%	19	26,50%	36	33,71%	30	27,03%	25	30,09%	27	29,24%	9	9,86%
Snacking (15.00-18.59)	20	24,23%	13	18,03%	23	21,66%	22	20,00%	17	20,97%	19	20,88%	10	10,64%
Dinner (19.00-22.59)	31	38,04%	32	43,72%	33	30,70%	36	32,43%	31	37,99%	33	35,69%	10	10,34%
After Dinner (23.00-)	4	4,29%	4	4,92%	4	3,77%	5	4,50%	3	3,04%	4	4,13%	4	4,48%
Night (2.00-4.59)					0	0,19%					0	0,05%	0	0,65%
	82	100,00%	73	100,00%	106	100,00%	111	100,00%	82	100,00%	92	100,00%	9	9,00%
CDC	Drive													
	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		Totale		% GC	
	GC		GC		GC		GC		GC		GC			
		%		%		%		%		%		%		%
Breakfast (5.00-10.59)	21	8,96%	21	9,00%	20	7,63%	19	6,70%	18	5,90%	20	7,53%	12	12,39%
Lunch (11.00-14.59)	55	23,56%	54	23,49%	53	20,96%	60	21,07%	55	18,37%	55	21,16%	20	20,43%
Snacking (15.00-18.59)	39	16,74%	39	16,86%	39	14,72%	40	13,82%	52	17,21%	41	15,72%	22	22,92%
Dinner (19.00-22.59)	60	25,37%	67	29,34%	83	31,50%	90	31,47%	70	22,11%	75	28,46%	23	23,60%
After Dinner (23.00-)	60	25,37%	49	21,22%	68	26,01%	77	26,94%	69	22,94%	65	24,61%	76	76,34%
Night (2.00-4.59)			0	0,09%	0	0,08%			38	12,47%	7	2,52%	99	99,35%
	235	100,00%	229	100,00%	262	100,00%	287	100,00%	301	100,00%	262	100,00%	25	25,75%
CDC	Mc Café													
	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì		Totale		% GC	
	GC		GC		GC		GC		GC		GC			
		%		%		%		%		%		%		%
Breakfast (5.00-10.59)	97	71,12%	97	70,78%	94	70,48%	93	70,35%	103	72,61%	97	71,02%	60	60,57%
Lunch (11.00-14.59)	21	14,99%	22	16,28%	20	14,79%	21	15,89%	22	15,19%	21	15,49%	7	7,73%
Snacking (15.00-18.59)	14	10,05%	10	7,41%	13	9,49%	12	8,77%	9	6,36%	11	8,41%	6	6,36%
Dinner (19.00-22.59)	5	3,47%	8	5,52%	7	5,27%	7	4,99%	8	5,63%	7	5,02%	2	2,16%
After Dinner (23.00-)	1	0,37%							0	0,18%	0	0,10%	0	0,15%
Night (2.00-4.59)														
	137	100,00%	138	100,00%	133	100,00%	132	100,00%	142	100,00%	136	100,00%	13	13,35%

- 4) report/altri report /selezionare "item gc's banding tool"



- 5) Impostate i parametri come da immagine successiva: **periodo**: uguale a quello scelto per l'estrazione delle fasce orarie / **fasce orarie**: dayparts / **giorni**: fate 2 estrazioni, una feriale (da lun a ven) e una weekend (sabato e domenica) / **ristoranti**: selezionate il vostro ristorante



- 6) Dopo aver generato l'estrazione potete esportarla in excel e salvarla (come "item feriale XXXX" e "item festivo XXXX")


Fascia Oraria		Breakfa	Lunch	Snackin	Dinner	After	Night
Totale	Sales	275	2.820	1.359	3.793	756	71
	GC's	63	251	168	309	84	7
	Nac	4,4	11,3	8,1	12,3	9,0	10,7
	ITEMxGC's	0,8	4,8	3,6	5,1	3,9	4,9
Front	Sales	204	2.058	935	2.504	114	-0
	GC's	43	185	122	219	17	0
	Nac	4,8	11,1	7,7	11,4	6,8	-0,0
	ITEMxGC's	0,9	4,9	3,5	4,8	3,0	0,0
Drive	Sales	68	569	336	981	589	71
	GC's	20	55	41	75	65	7
	Nac	3,5	10,3	8,2	13,2	9,1	10,8
	ITEMxGC's	0,7	4,5	3,8	5,6	4,1	4,9
McDelivery	Sales	2	192	88	308	53	0
	GC's	0	10	5	16	3	0
	Nac	15,0	19,3	17,5	19,2	16,9	0,0
	ITEMxGC's	5,7	6,4	6,0	6,4	5,5	0,0

TOTAL STORE


Fascia Oraria		Breakfa	Lunch	Snackin	Dinner	After	Night
McCafé	Sales	423	100	66	71	10	0
	GC's	152	46	29	32	6	0
	Nac	2,8	2,2	2,3	2,2	1,6	0,0
	ITEMxGC's	3,6	2,2	2,1	1,9	1,3	0,0

Average ITEM/GC's

Fascia Oraria		Breakfast (5.00-10.59)	Lunch (11.00-14.59)	Snackin (15.00-18.59)	Dinner (19.00-22.59)	After Dinner (23.00-1.59)	Night (2.00-4.59)
ITEM ENTREE BOP 1		0,2	0,6	0,4	0,6	0,5	0,8
ITEM ENTREE BOP 2		0,1	0,5	0,4	0,6	0,5	0,8
ITEM TOTALE BOP		0,3	1,1	0,8	1,2	1,0	1,6
ITEM ENTREE GRILL 10:1		0,3	0,9	0,6	0,9	0,8	1,0
ITEM ENTREE GRILL 4:1		0,0	0,1	0,0	0,1	0,0	0,0
ITEM TOTALE GRILL		0,3	0,9	0,6	1,0	0,8	1,0
ITEM FRY		0,1	1,1	0,7	1,1	0,8	1,1
ITEM DRINKS		0,1	1,0	0,6	1,0	0,8	1,0
ITEM DESSERT		0,0	0,2	0,5	0,3	0,2	0,0
ITEM GRAB N GO		0,2	0,6	0,5	0,5	0,3	0,3



Cloud VLH Customization Tool



(double-click red Header (Row 2) to Hide/Unhide these)

Ristorante:
Store nr.

Creato da:
Data Creazione

1) Configura il Ristorante (Da compilare una sola volta, prima di utilizzare le VLH per la prima volta)

Tipo di servizio: Dual Point

Drive Thru: Side By Side

Beverage Cell: Beverage Cell No ABS

Fry Station: Arch Dispenser

Configurazione Cucina: 4 MFY Opposite Side

Finestra Take Away: None

Servizio al tavolo: Table Service

McCafe: Attached to Beverage Cell

McDelivery: 3rd Party Delivery(e.g. UBER)

Active Cash: SOK Cash

Dessert Center: None

Walk Thru : None

Drive-Thru VLH ITA 2022

2) Inserisci il peso % delle Gcs:

Your POS%	Breakfast	Lunch	Afternoon	Dinner	Evening	Late Night
FC TC %	12,00%	15,00%	14,00%	10,00%	8,00%	
FC SOK TC %	25,00%	45,00%	47,00%	40,00%	42,00%	
DT TC %	15,00%	30,00%	28,00%	36,00%	40,00%	95,00%
MDS / 3PO GC %	1,00%	8,00%	5,00%	12,00%	10,00%	5,00%
DS TC %						
McCafe TC %	47,00%	2,00%	6,00%	2,00%		
WUW TC %						
Walk Thru TC %						
Total	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%

3)Inserisci il valore di l/gc per Canale/Daypart: N.B.: Se alcuni dati non sono disponibili per il tuo ristorante, lascia vuote le celle. Verranno utilizzati automaticamente i valori di default per il m

Daypart	Breakfast	Lunch	Afternoon	Dinner	Evening	Late Night
Total Items per GC	1,20	6,00	4,60	6,90	5,30	5,00
Sandwiches per GC	0,40	2,10	1,20	2,50	2,00	2,00
Fries/HB Per GC	0,00	1,30	1,00	1,50	1,20	1,00
McCafe per GC						
Fountain Drinks per GC	0,20	1,50	1,20	1,50	1,20	1,20
Non-Fountain Drinks per GC						
Hot Drinks per GC						
Desserts per GC	0,00	0,30	0,50	0,40	0,30	0,20
Total Drink/Desserts per GC	0,20	1,80	1,70	1,90	1,50	1,40
Other Items Per GC	0,60	0,80	0,70	1,00	0,60	0,60
Your DS Kiosk Items per GC						
Your McCafe Per GC	3,30	2,00	2,80	2,00	1,80	1,80
Table Service % of Instore GC	70,00%	80,00%	70,00%	80,00%	60,00%	
Your SOK Cashless % of Instore GC	40,00%	50,00%	40,00%	50,00%	40,00%	40,00%

<-- Somma prodotti MFY (Grill +FP)

<-- Non utilizzare

<-- Bibite dalla Drink Tower

<-- Non utilizzare

<-- Da compilare solo per i ristoranti senza McCafé

<-- Prodotti Grab 'n Go

<-- Non utilizzare

4) Personalizza le tue VLH: Create Customized VLH Tables

La schermata **VLH Table Customization** ha 5 sezioni:

- 1. Informazioni** generali del ristorante come nome e numero di Site.
- 2. Configura il ristorante:** Caratteristiche di configurazione del ristorante, ad esempio Tipo di Drive-thru, numero di IP disponibili, presenza del Sat e del McCafè, etc.
- 3. Inserisci il peso delle gc's:** Percentuale prevista di transazioni (GCs) sulla base dei dati storici del ristorante per ogni punto d'ordine, per ciascuna daypart. (Report Smart Business "Fasce orarie per guida di posizionamento" utilizzare le percentuali dell'ultima colonna per ogni canale)
- 4. Inserisci il valore di item/gc per daypart:** valori medi del ristorante sulla base dei dati storici relativi al product mix. (Report Smart Business "Item /gc's banding tool": utilizzare l'ultima tabella per ogni daypart)
- 5. Personalizza le tue VLH:** cliccando su Create customized VLH tables si genereranno le tabelle VLH personalizzate per il ristorante.

Sezione Informazioni

La sezione **Informazioni** si usa per inserire le informazioni generali del ristorante, inclusi:

- Nome ristorante
- Numero di site del ristorante
- Persona che sta creando le VLH
- Data di creazione della VLH

Ristorante:		Creato da:	
Store nr.		Data Creazione	

Sezione “Configura il ristorante”

La sezione **Configura il ristorante** si usa per specificare le caratteristiche del ristorante. Seleziona le opzioni per le varie parti del ristorante dai menu a tendina:

1) Configura il Ristorante

(Da compilare una sola volta, prima di utilizzare le VLH per la prima volta)

Tipo di servizio: Dual Point
Drive Thru: Side By Side
Beverage Cell: Beverage Cell No ABS
Fry Station: Arch Dispenser
Configurazione Cucina: 4 MFY Opposite Side
Finestra Take Away: None

Servizio al tavolo: Table Service
McCafe: Attached to Beverage Cell
McDelivery: 3rd Party Delivery (e.g. UBER)
Active Cash: SOK Cash
Dessert Center: None
Walk Thru : None

Drive-Thru VLH ITA 3/01/2024

Sezione “Inserisci il peso % delle Gc’s

La sezione **Inserisci il peso % delle Gc’s** si usa per inserire la percentuale prevista di transazioni (GCs), sulla base di un periodo storico delle stesse, minimo di una settimana e massimo di 3 mesi, per ogni punto d'ordine del ristorante per le sei dayparts che consideriamo nel nostro mercato. La somma dei valori inseriti **deve** essere 100% per ogni daypart, se presenti dati, altrimenti deve essere 0%. Dal report di smart business potete prendere i valori in percentuale dell'ultima colonna arrotondati per eccesso, senza inserire anche i decimali.

2) Inserisci il peso % delle Gcs:

Your POS%	Breakfast	Lunch	Afternoon	Dinner	Evening	Late Night
FC TC %	12,00%	15,00%	14,00%	10,00%	8,00%	
FC SOK TC %	25,00%	45,00%	47,00%	40,00%	42,00%	
DT TC %	15,00%	30,00%	28,00%	36,00%	40,00%	95,00%
MDS / 3PO GC %	1,00%	8,00%	5,00%	12,00%	10,00%	5,00%
DS TC %						
McCafe TC %	47,00%	2,00%	6,00%	2,00%		
WUW TC %						
Walk Thru TC %						
Total	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%

I punti d'ordine visualizzabili e le dayparts sono:

Label	Description
FC GC %	Front Counter
FC SOK GC %	Front Self Order Kiosk
DT GC %	Drive-thru
MDS /3PO GC %	McDelivery Service
McCafè GC %	McCafè
WUW GC %	Finestra Take-Away

Dayparts
Breakfast
Lunch
Afternoon
Dinner
Evening
Late Night

Sezione “Inserisci il valore di I/gc per Canale/ Daypart

La sezione **Inserisci il valore di I/gc per Canale/ Daypart** si usa per inserire il valore medio degli item del p-mix del ristorante. **Sandwiches, Fries, Drinks**, etc. vanno inseriti per ciascuna daypart e i totali degli item vengono calcolati automaticamente. I valori da inserire sono nell'ultima tabella del report di smart business e vanno inseriti con i decimali. I sandwiches vanno inseriti sommando gli item grilled e fried. Nella riga other vanno inseriti i prodotti grab & go (cold drinks nel report di smart business)

3) Inserisci il valore di I/gc per Canale/Daypart:

N.B.: Se alcuni dati non sono disponibili per il tuo ristorante, lascia vuote le celle. Verranno utilizzati automaticamente i valori di default per il mercato.

Daypart	Breakfast	Lunch	Afternoon	Dinner	Evening	Late Night	
Total Items per GC	1,20	6,00	4,60	6,90	5,30	5,00	
Sandwiches Per GC	0,40	2,10	1,20	2,50	2,00	2,00	<-- Somma prodotti MFY (Grill +FP)
Fries/HB Per GC	0,00	1,30	1,00	1,50	1,20	1,00	
McCafe per GC							<-- Non utilizzare
Fountain Drinks per GC	0,20	1,50	1,20	1,50	1,20	1,20	<-- Bibite dalla Drink Tower
Non-Fountain Drinks per GC							<-- Non utilizzare
Hot Drinks per GC							<-- Da compilare solo per i ristoranti senza McCafé
Desserts per GC	0,00	0,30	0,50	0,40	0,30	0,20	
Total Drink/Desserts per GC	0,20	1,80	1,70	1,90	1,50	1,40	
Other Items Per GC	0,60	0,80	0,70	1,00	0,60	0,60	<-- Prodotti Grab 'n Go

Cell Color	Description
Bianco	Inserimento manuale
Grigio	Calcolo automatico

Usa i valori pre-definiti per il mercato se non conosci qualche valore degli item/gc

Sandwiches per gc: tutti i prodotti preparati nelle linee MFY

Fries per gc: prodotti preparati alla stazione patate

Fountains drinks per gc: prodotti della drinktower

Hot drink per gc: prodotti del coffee corner (no mcaffè)

Dessert per gc: prodotti preparati alla combo shake/sundae

Other item per gc: prodotti freddi della vetrina true. **Rispetto alla versione precedente del tool VLH**

NON vanno più inserite le stime degli happy meal

Your DS Kiosk Items per GC							<-- Non utilizzare
Your McCafe Per GC	3,30	2,00	2,80	2,00	1,80	1,80	
Table Service % of Instore GC	70,00%	80,00%	70,00%	80,00%	60,00%		
Your SOK Cashless % of Instore GC	40,00%	50,00%	40,00%	50,00%	40,00%	40,00%	

Nella parte finale della sezione dovreste inserire:

Your McCafé per gc: gli item prodotti nel McCafé

Table service % of instore gc: la percentuale di SAT che erogate nelle daypart sul totale ordini instore (in genere almeno un 70%/ 80% nei rush e poco meno nelle altre daypart di apertura della sala). Potete ricavare questo dato anche dal nuovo report di Mystore sul SAT, che mostra il dato puntuale ora per ora.

Your SOK cashless % of instore gc's: la percentuale di pagamenti con carta di credito ai chioschi (**NB: vanno inserite le percentuali di pagamenti cashless e NON in contanti**)

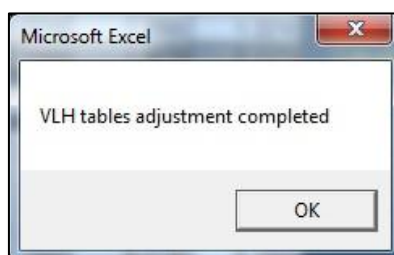
Sezione “Personalizza le tue VLH”

Dopo aver inserito tutte le informazioni richieste nella maniera più accurata possibile, cliccate sul tasto **Create Customized VLH Tables**.

4) Personalizza le tue VLH:

Create Customized VLH Tables

Il **VLH Tool** comincerà ad elaborare I dati inseriti nella schermata **VLH Customization** e mostrerà questa finestra di dialogo al termine dell’elaborazione:



Le schermate **Custom VLH Tables Format A**, **Custom VLH Tables Format B**, **VSPT E VSPT -Peak** sono ora aggiornate ed utilizzabili.

Schermata A personalizzata delle VLH tables

La schermata **Custom VLH Tables Format A** fornisce una lista di intervalli di GC con il numero di crew raccomandati per ciascun intervallo. La schermata mostra una lista per ciascuna daypart. Il manager orari può usare queste informazioni quando prepara la schedulazione orari settimanale per determinare quanti crew occorrono per ogni area del ristorante. Le raccomandazioni del tool vanno usate solo come linea guida e il manager potrà aggiustarle per venire incontro alle richieste dei clienti.

Clicca sulla linguetta **Custom VLH Tables Format A** per accedere a questa schermata.

Manning Guide for:		Breakfast		Rest. Name:		National #																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
				Created by:		Date:																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
<table border="1"> <tr><td>FC % of GC's:</td><td>12,00%</td></tr> <tr><td>FC SOK % of GC's:</td><td>25,00%</td></tr> <tr><td>DT % of GC's:</td><td>15,00%</td></tr> <tr><td>Delivery % of GC's:</td><td>1,00%</td></tr> <tr><td>DS % of GC's:</td><td>0,00%</td></tr> <tr><td>McCafe % of GC's:</td><td>47,00%</td></tr> <tr><td>WUW / WT % of GC's:</td><td>0,00%</td></tr> </table>		FC % of GC's:	12,00%	FC SOK % of GC's:	25,00%	DT % of GC's:	15,00%	Delivery % of GC's:	1,00%	DS % of GC's:	0,00%	McCafe % of GC's:	47,00%	WUW / WT % of GC's:	0,00%	<table border="1"> <tr><td>DT Type:</td><td></td></tr> <tr><td>FC Type:</td><td></td></tr> <tr><td>Bev./Dessert Cell:</td><td></td></tr> </table>		DT Type:		FC Type:		Bev./Dessert Cell:		<table border="1"> <tr><td colspan="2">Italy Restaurant Configuration:</td></tr> <tr><td></td><td>Side By Side</td></tr> <tr><td></td><td>Dual Point</td></tr> <tr><td></td><td>Beverage Cell No ABS</td></tr> </table>				Italy Restaurant Configuration:			Side By Side		Dual Point		Beverage Cell No ABS																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
FC % of GC's:	12,00%																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
FC SOK % of GC's:	25,00%																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
DT % of GC's:	15,00%																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
Delivery % of GC's:	1,00%																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
DS % of GC's:	0,00%																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
McCafe % of GC's:	47,00%																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
WUW / WT % of GC's:	0,00%																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
DT Type:																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
FC Type:																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
Bev./Dessert Cell:																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
Italy Restaurant Configuration:																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
	Side By Side																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
	Dual Point																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
	Beverage Cell No ABS																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
				<div> <div>Print</div> <div>Hide Blank Rows</div> </div> <p><small>(option to preview / print one daypart at a time)</small></p>																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">GC Ranges</th> <th colspan="11">Recommended Crew</th> <th>Total Crew</th> <th>Total Prod</th> <th>Total Service</th> </tr> <tr> <th></th> <th></th> <th>Production</th> <th>Fry / HB</th> <th>Beverage Cell</th> <th>FCDD</th> <th>SOK</th> <th>Counter</th> <th>DT</th> <th>Delivery</th> <th>Table Service</th> <th>Dessert</th> <th>Lot Lobby</th> <th>McCaFe</th> <th>WUW/WT</th> <th></th> <th></th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>-</td><td>27</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>4</td><td>1</td><td>3</td></tr> <tr><td>28</td><td>54</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>2</td><td></td><td>5</td><td>1</td><td>4</td></tr> <tr><td>55</td><td>57</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>3</td><td></td><td>6</td><td>1</td><td>5</td></tr> <tr><td>58</td><td>67</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>2</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>3</td><td></td><td>7</td><td>1</td><td>6</td></tr> <tr><td>68</td><td>86</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>2</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>4</td><td></td><td>8</td><td>1</td><td>7</td></tr> <tr><td>87</td><td>99</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>2</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>5</td><td></td><td>9</td><td>1</td><td>8</td></tr> <tr><td>100</td><td>155</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>2</td><td>2</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>5</td><td></td><td>10</td><td>1</td><td>9</td></tr> <tr><td>156</td><td>231</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td><td>2</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>5</td><td></td><td>11</td><td>1</td><td>10</td></tr> <tr><td>232</td><td>269</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td><td>2</td><td></td><td>1</td><td></td><td></td><td>5</td><td></td><td>12</td><td>1</td><td>11</td></tr> <tr><td>270</td><td>275</td><td>2</td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td><td>2</td><td></td><td>1</td><td></td><td></td><td>5</td><td></td><td>13</td><td>2</td><td>11</td></tr> <tr><td>276</td><td>289</td><td>2</td><td></td><td></td><td></td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td></td><td>1</td><td></td><td></td><td>5</td><td></td><td>14</td><td>2</td><td>12</td></tr> <tr><td>290</td><td>334</td><td>2</td><td></td><td></td><td></td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td></td><td>2</td><td></td><td></td><td>5</td><td></td><td>15</td><td>2</td><td>13</td></tr> <tr><td>335</td><td>366</td><td>3</td><td></td><td></td><td></td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td></td><td>2</td><td></td><td></td><td>5</td><td></td><td>16</td><td>3</td><td>13</td></tr> <tr><td>367</td><td>386</td><td>3</td><td></td><td></td><td></td><td>2</td><td>2</td><td>3</td><td></td><td>2</td><td></td><td></td><td>5</td><td></td><td>17</td><td>3</td><td>14</td></tr> <tr><td>387</td><td>438</td><td>3</td><td></td><td></td><td></td><td>2</td><td>2</td><td>4</td><td></td><td>2</td><td></td><td></td><td>5</td><td></td><td>18</td><td>3</td><td>15</td></tr> <tr><td>439</td><td>466</td><td>3</td><td></td><td></td><td></td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td></td><td>2</td><td></td><td></td><td>5</td><td></td><td>19</td><td>3</td><td>16</td></tr> <tr><td>467</td><td>539</td><td>3</td><td></td><td></td><td></td><td>2</td><td>4</td><td>4</td><td></td><td>2</td><td></td><td></td><td>5</td><td></td><td>20</td><td>3</td><td>17</td></tr> <tr><td>540</td><td>566</td><td>3</td><td></td><td></td><td></td><td>2</td><td>4</td><td>5</td><td></td><td>2</td><td></td><td></td><td>5</td><td></td><td>21</td><td>3</td><td>18</td></tr> <tr><td>567</td><td>578</td><td>3</td><td></td><td></td><td></td><td>2</td><td>4</td><td>6</td><td></td><td>2</td><td></td><td></td><td>5</td><td></td><td>22</td><td>3</td><td>19</td></tr> <tr><td>579</td><td>634</td><td>3</td><td></td><td></td><td></td><td>2</td><td>4</td><td>6</td><td></td><td>3</td><td></td><td></td><td>5</td><td></td><td>23</td><td>3</td><td>20</td></tr> <tr><td>635</td><td>872</td><td>3</td><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td><td>4</td><td>6</td><td></td><td>3</td><td></td><td></td><td>5</td><td></td><td>24</td><td>3</td><td>21</td></tr> </tbody> </table>								GC Ranges		Recommended Crew											Total Crew	Total Prod	Total Service			Production	Fry / HB	Beverage Cell	FCDD	SOK	Counter	DT	Delivery	Table Service	Dessert	Lot Lobby	McCaFe	WUW/WT				-	27	1					1	1							4	1	3	28	54	1					1	1					2		5	1	4	55	57	1					1	1					3		6	1	5	58	67	1					2	1					3		7	1	6	68	86	1					2	1					4		8	1	7	87	99	1					2	1					5		9	1	8	100	155	1					2	2					5		10	1	9	156	231	1				1	2	2					5		11	1	10	232	269	1				1	2	2		1			5		12	1	11	270	275	2				1	2	2		1			5		13	2	11	276	289	2				2	2	2		1			5		14	2	12	290	334	2				2	2	2		2			5		15	2	13	335	366	3				2	2	2		2			5		16	3	13	367	386	3				2	2	3		2			5		17	3	14	387	438	3				2	2	4		2			5		18	3	15	439	466	3				2	3	4		2			5		19	3	16	467	539	3				2	4	4		2			5		20	3	17	540	566	3				2	4	5		2			5		21	3	18	567	578	3				2	4	6		2			5		22	3	19	579	634	3				2	4	6		3			5		23	3	20	635	872	3			1	2	4	6		3			5		24	3	21
GC Ranges		Recommended Crew											Total Crew	Total Prod	Total Service																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
		Production	Fry / HB	Beverage Cell	FCDD	SOK	Counter	DT	Delivery	Table Service	Dessert	Lot Lobby	McCaFe	WUW/WT																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
-	27	1					1	1							4	1	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
28	54	1					1	1					2		5	1	4																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
55	57	1					1	1					3		6	1	5																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
58	67	1					2	1					3		7	1	6																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
68	86	1					2	1					4		8	1	7																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
87	99	1					2	1					5		9	1	8																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
100	155	1					2	2					5		10	1	9																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
156	231	1				1	2	2					5		11	1	10																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
232	269	1				1	2	2		1			5		12	1	11																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
270	275	2				1	2	2		1			5		13	2	11																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
276	289	2				2	2	2		1			5		14	2	12																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
290	334	2				2	2	2		2			5		15	2	13																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
335	366	3				2	2	2		2			5		16	3	13																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
367	386	3				2	2	3		2			5		17	3	14																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
387	438	3				2	2	4		2			5		18	3	15																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
439	466	3				2	3	4		2			5		19	3	16																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
467	539	3				2	4	4		2			5		20	3	17																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
540	566	3				2	4	5		2			5		21	3	18																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
567	578	3				2	4	6		2			5		22	3	19																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
579	634	3				2	4	6		3			5		23	3	20																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
635	872	3			1	2	4	6		3			5		24	3	21																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		

La schermata **Custom VLH Tables Format A** ha 4 sezioni per ciascuna daypart:

- 1. Restaurant Configuration:** riporta le configurazioni e condizioni specifiche del ristorante.
- 2. Recommended Crew:** Mostra il numero di crew consigliati per le varie aree per intervallo di GC.
- 3. GC Ranges:** Mostra gli intervalli di fasce di GC entro cui occorre quel dato numero di crew
- 4. Print / Hide / Unhide Blank Rows:** Stampa la pagina / nasconde / scopre le righe vuote.

Sezione Restaurant Configuration

La sezione **Restaurant Configuration** riporta le informazioni del ristorante inserite nella schermata **VLH Customization**. Vengono mostrate anche le daypart del ristorante.

Manning Guide for:		Breakfast		Rest. Name:		National #																													
				Created by:		Date:																													
<table border="1"> <tr><td>FC % of GC's:</td><td>12,00%</td></tr> <tr><td>FC SOK % of GC's:</td><td>25,00%</td></tr> <tr><td>DT % of GC's:</td><td>15,00%</td></tr> <tr><td>Delivery % of GC's:</td><td>1,00%</td></tr> <tr><td>DS % of GC's:</td><td>0,00%</td></tr> <tr><td>McCafe % of GC's:</td><td>47,00%</td></tr> <tr><td>WUW / WT % of GC's:</td><td>0,00%</td></tr> </table>		FC % of GC's:	12,00%	FC SOK % of GC's:	25,00%	DT % of GC's:	15,00%	Delivery % of GC's:	1,00%	DS % of GC's:	0,00%	McCafe % of GC's:	47,00%	WUW / WT % of GC's:	0,00%	<table border="1"> <tr><td>DT Type:</td><td></td></tr> <tr><td>FC Type:</td><td></td></tr> <tr><td>Bev./Dessert Cell:</td><td></td></tr> </table>		DT Type:		FC Type:		Bev./Dessert Cell:		<table border="1"> <tr><td colspan="2">Italy Restaurant Configuration:</td></tr> <tr><td></td><td>Side By Side</td></tr> <tr><td></td><td>Dual Point</td></tr> <tr><td></td><td>Beverage Cell No ABS</td></tr> </table>				Italy Restaurant Configuration:			Side By Side		Dual Point		Beverage Cell No ABS
FC % of GC's:	12,00%																																		
FC SOK % of GC's:	25,00%																																		
DT % of GC's:	15,00%																																		
Delivery % of GC's:	1,00%																																		
DS % of GC's:	0,00%																																		
McCafe % of GC's:	47,00%																																		
WUW / WT % of GC's:	0,00%																																		
DT Type:																																			
FC Type:																																			
Bev./Dessert Cell:																																			
Italy Restaurant Configuration:																																			
	Side By Side																																		
	Dual Point																																		
	Beverage Cell No ABS																																		

Sezione Recommended Crew e GC Ranges

La sezione **Recommended crew** mostra il numero di crew raccomandati per ogni area del ristorante per intervallo di GC. Sono mostrati il numero Total crew divisi per le aree Produzione e Servizio. La sequenza dei posizionamenti non è indicata in questa sezione.

GC Ranges		Recommended Crew													Total Crew	Total Prod	Total Service
		Production	Fry / HB	Beverage Cell	FCDD	SOK	Counter	DT	Delivery	Table Service	Dessert	Lot Lobby	McCaFe	WUW/WT			
-	27	1					1	1					1		4	1	3
28	54	1					1	1					2		5	1	4
55	57	1					1	1					3		6	1	5
58	67	1					2	1					3		7	1	6
68	86	1					2	1					4		8	1	7
87	99	1					2	1					5		9	1	8
100	155	1					2	2					5		10	1	9
156	231	1				1	2	2					5		11	1	10
232	269	1				1	2	2		1			5		12	1	11
270	275	2				1	2	2		1			5		13	2	11
276	289	2				2	2	2		1			5		14	2	12
290	334	2				2	2	2		2			5		15	2	13
335	366	3				2	2	2		2			5		16	3	13
367	386	3				2	2	3		2			5		17	3	14
387	438	3				2	2	4		2			5		18	3	15
439	466	3				2	3	4		2			5		19	3	16
467	539	3				2	4	4		2			5		20	3	17
540	566	3				2	4	5		2			5		21	3	18
567	578	3				2	4	6		2			5		22	3	19
579	634	3				2	4	6		3			5		23	3	20
635	872	3			1	2	4	6		3			5		24	3	21

Print / Hide / Unhide Blank Rows

Clicca il bottone **Print...** per vedere e/o stampare il risultato per ciascuna delle daypart singolarmente

Clicca **Hide Blank Rows** per nascondere le righe vuote nella stampa o nella videata

Print...

Hide Blank Rows

(option to preview / print one daypart at a time)

Clicca **Unhide Blank Rows** per scoprire le righe vuote in stampa o nella videata.

Schermata B personalizzata delle VLH tables

La schermata **Custom VLH Tables Format B** viene usata dal manager orari per rivedere l'appropriata sequenza di posizionamento per ogni daypart quando si vuole aggiungere o togliere un crew sul piano. Il manager orari può ricavare da questa schermata ulteriori informazioni per schedare gli orari considerando le capacità dei crew o le necessità formative. Il livello di transazioni indica in quale momento e in quale posizione deve entrare un crew. Le indicazioni devono essere considerate come linee guida e lo shift manager dovrà aggiustare i posizionamenti per venire incontro alla richiesta del cliente.

Clicca sulla linguetta **Custom VLH Tables Format B** per accedere alla schermata.

In cima ad ogni colonna è riportata la configurazione del ristorante e la daypart. Il numero dei crew raccomandati è indicato in ordine sequenziale di posizionamento nelle aree produzione e servizio.

Clicca il bottone "Print" in cima alla schermata per avere il report **Combined VLH per Tc's** cioè la versione stampata della **guida di posizionamento del ristorante per daypart**

Combined VLH (in Total Restaurant TC's per Hour)											
Italy Breakfast		Italy Lunch		Italy Afternoon		Italy Dinner		Italy Evening		Italy Late Night	
Side By Side, Dual Point, MFY 4 Line, Fryer on Opposite Side		Side By Side, Dual Point, MFY 4 Line, Fryer on Opposite Side		Side By Side, Dual Point, MFY 4 Line, Fryer on Opposite Side		Side By Side, Dual Point, MFY 4 Line, Fryer on Opposite Side		Side By Side, Dual Point, MFY 4 Line, Fryer on Opposite Side		Side By Side, Dual Point, MFY 4 Line, Fryer on Opposite Side	
Positions	GC Start	Positions	GC Start	Positions	GC Start	Positions	GC Start	Positions	GC Start	Positions	GC Start
1 FCOT1/MD	0	FCOT1/MD	0	FCOT1/MD	0	FCOT1/MD	0	FCOT1/MD	0	Active Cash 1	0
2 DTOT1	0	DTOT1	0	DTOT1	0	DTOT1	0	DTOT1	0	Active Cash 2	0
3 McC OT1	0	Initiator(side 1)	0	Initiator(side 1)	0	Initiator(side 1)	0	Initiator(side 1)	0	DTOT1	0
4 Initiator(side 1)	0	Grill Prod 1	24	Grill Prod 1	46	Grill Prod 1	27	Grill Prod 1	24	Initiator(side 1)	0
5 McC Espr	28	Assembler (side 1)	26	Assembler (side 1)	52	Assembler (side 1)	29	Assembler (side 1)	30	DTOT2	16
6 McC Vetrina	55	Fries 1	32	Fries 1	54	Fries 1	31	DTOT2	38	DT Runner 1	34
7 FC Run1	58	FCEXP1	34	DTOT2	56	DTOT2	42	Fries 1	44	DT Cash	41
8 McC Latte	68	FC Run1	41	FC Run1	58	BDAP1	44	FC Run1	55	Grill Prod 1	43
9 McC Lav/Backup	87	Table Server/Curbside 1	46	BDAP1	60	FC Run1	47	Active Cash 1	74	Assembler (side 1)	45
10 DTOT2	100	DTOT2	50	Active Cash 1	74	FCEXP1	50	BDAP1	78	DT Pres 1	58
11 Active Cash 1	156	BDAP1	59	FCEXP1	100	Initiator (side 2)	66	Initiator (side 2)	82	DT Coordinator	60
12 Table Server/Curbside 1	232	Fried Prod. 1	69	BDAP2	122	Table Server/Curbside 1	70	Fried Prod. 1	84	DT Pres PFWD	73
13 Assembler (side 1)	270	FC Run2	71	Fried Prod. 1	128	DT Runner 1	75	DT Runner 1	95	DT Expeditor	98
14 Active Cash 2	276	Initiator (side 2)	81	FC Run2	132	FC Run2	77	3PO Coordinator 1	100	Fries 1	100
15 Table Server/Curbside 2	290	Table Server/Curbside 2	85	Table Server/Curbside 1	141	3PO Coordinator 1	83	DT Cash	118	Fried Prod. 1	111
16 Grill Prod 1	335	Active Cash 1	96	Initiator (side 2)	150	Fried Prod. 1	85	FC Run2	130	DT Runner 2	126
17 DT Runner 1	367	DT Runner 1	98	DT Runner 1	154	Active Cash 1	87	Assembler (side 2)	140	Initiator (side 2)	142
18 DT Cash	387	3PO Coordinator 1	125	Active Cash 2	166	DT Cash	103	Active Cash 2	152	BDAP1	186
19 FC Run2	439	DT Pres 1	133	DT Cash	175	Assembler (side 2)	105	DT Pres 1	162	Assembler (side 2)	244
20 FCOT2	467	DT Cash	137	Table Server/Curbside 2	177	DT Pres 1	107	DT Coordinator	170	Initiator (side 3)	325
21 DT Pres 1	540	Assembler (side 2)	139	FC Pres1	193	Initiator (side 3)	112	FCEXP1	175	Fries 2	355
22 DT Pres PFWD	567	BDAP2	142	3PO Coordinator 1	200	Table Server/Curbside 2	120	BDAP2	180	Grill Prod 2	362
23 Table Server/Curbside 3	579	Initiator (side 3)	167	BDAP3	231	Grill Prod 2	122	Initiator (side 3)	187	BDAP2	390
24 BDAP1	635	Table Server/Curbside 3	169	Fries 2	236	BDAP2	135	DT Pres PFWD	198	Assembler (side 3)	406
25 DT Coordinator	873	DT Expeditor	180	DT Pres 1	257	Assembler (side 3)	140	3PO Ass 1	200	Initiator (side 4)	488
26 Table Server/Curbside 4	892	Grill Prod 2	191	Assembler (side 2)	259	DT Expeditor	142	Grill Prod 2	208	Fried Prod. 2	493
27 FCEXP1	925	Active Cash 2	196	DT Coordinator	282	DT Coordinator	161	Assembler (side 3)	234	Assembler (side 4)	569
28 3PO Coordinator 1	1000	FC Pres1	200	DT Pres PFWD	286	3PO Ass 1	167	Table Server/Curbside 1	253	BDAP3	593
29 Initiator (side 2)	1060	DT Coordinator	210	McC OT1	300	Fried Prod. 2	176	DT Expeditor	265	Finisher (side 1)	650
30 FCEXP2	1158	Fries 2	229	BDAP4	341	Active Cash 2	185	Initiator (side 4)	280	Finisher (side 2)	732
31 DT Expeditor	1233	Assembler (side 3)	232	Initiator (side 3)	344	Fries 2	193	Fries 2	282	BDAP4	796
32 BDAP2	1325	3PO Ass 1	250	Table Server/Curbside 3	351	Initiator (side 4)	196	Fried Prod. 2	294	Finisher (side 3)	813
33 DT Runner 2	1333	Table Server/Curbside 4	254	Grill Prod 2	382	Assembler (side 4)	224	3PO Pres 1	300	Finisher (side 4)	894
34 FC Pres1	1767	Initiator (side 4)	279	3PO Ass 1	400	FC Pres1	230	Table Server/Curbside 2	317	Chaser (side 1)	976
35 Assembler (side 2)	1822	BDAP3	281	Assembler (side 3)	430	Table Server/Curbside 3	237	Grill Prod 3	322	Chaser (side 2)	1057
36 3PO Ass 1	2000	Fried Prod. 2	284	DT Expeditor	450	DT Pres PFWD	242	Assembler (side 4)	328	Grill Prod 3	1105
37 BDAP3	2250	DT Pres PFWD	307	Initiator (side 4)	516	3PO Pres 1	250	Fried Prod 3	340	Fried Prod 3	1258
38 Initiator (side 3)	2430	Assembler (side 4)	325	Fried Prod. 2	523	Finisher (side 1)	252	BDAP3	364		
39 Grill Prod 2	2732	Finisher (side 1)	371	Table Server/Curbside 4	541	BDAP3	277	DT Runner 2	372		
40 3PO Pres 1	3000	3PO Pres 1	375	DT Runner 2	596	Finisher (side 2)	280	Finisher (side 1)	374		
41 Assembler (side 3)	3040	Grill Prod 3	377	3PO Pres 1	600	Finisher (side 3)	308	FC Pres1	376		
		Fried Prod 3	388	McC Espr	602	Finisher (side 4)	336	BDAP4	416		
		FC Pres2	407	Assembler (side 4)	604	BDAP4	343	Finisher (side 2)	422		
		Finisher (side 2)	418	Finisher (side 1)	688	Table Server/Curbside 4	357	Finisher (side 3)	468		
		BDAP4	423	FCOT2	736	DT Runner 2	359	3PO Bev&Dess 1	500		
		Finisher (side 3)	465	FCEXP2	757	Chaser (side 1)	364	Finisher (side 4)	515		
		DT Runner 2	470	Finisher (side 2)	775	Chaser (side 2)	393	Chaser (side 1)	562		
		Finisher (side 4)	511	Finisher (side 3)	861	Grill Prod 3	395	Chaser (side 2)	608		
		FCOT2	553	Grill Prod 3	931	Fried Prod 3	408	Table Server/Curbside 3	633		
		Chaser (side 1)	558	Finisher (side 4)	947	3PO Bev&Dess 1	417	3PO Ass 2	700		

Nell'esempio potete vedere che nel ristorante di cui abbiamo impostato le caratteristiche per 150 GC attese occorreranno 18 persone che saranno posizionate in ordine di sequenza che tiene conto della distribuzione delle GC nei vari punti d'ordine attivi e del numero di prodotti da preparare nelle varie aree di produzione. L'ordine segue anche un criterio di "rilevanza e importanza", quindi in caso di numero di persone inferiore, le posizioni da "eliminare" sono le ultime in ordine di ingresso. Il criterio fondamentale è quello di **"bilanciare" le aree di produzione e di servizio.**

Il motore del ristorante è la cucina, quindi è fondamentale che sia possibile aprire all'occorrenza un Initiation point in più. Cercate sempre di mantenere i posizionamenti suggeriti dell'area MFY.

Rispetto alla versione precedente del tool VLH non viene più visualizzata come ora variabile la "hospitality lead", perché è UN'ORA FISSA che va prevista sempre durante i rush come il manager shift e i manager di supporto ogni 10/11 crew.

I manager di supporto seguono questa sequenza di ingresso:

- 1) Manager area MFY**
- 2) Manager area servizio**
- 3) Manager area drive**

Italy Lunch

Standard, Dual Point, MFY 4
Line, Fryer on Opposite Side

	Positions	GC Start
1	FCOT1/OT RUN	0
2	DTOT1	0
3	Initiator(side 1)	0
4	Grill Prod 1	24
5	Assembler (side 1)	26
6	FC Run1	39
7	Table Server/Curbside 1	43
8	Fries 1	47
9	DT Runner 1	64
10	Fried Prod. 1	69
11	Initiator (side 2)	71
12	3PO Coordinator 1	79
13	Table Server/Curbside 2	81
14	FCEXP1	96
15	Assembler (side 2)	100
16	BDAP1	109
17	FC Run2	113
18	DT Cash	150

Variable Shift Positioning Tool (VSPT)

Il **Variable Shift Positioning Tool (VSPT)** fornisce allo shift manager un efficace strumento per posizionare e riposizionare I crew all'inizio e durante il suo turno. Costituisce praticamente un Football Field trasversale per l'intero turno. La pagina VSPT crea una guida di posizionamento ora per ora. La guida di posizionamento dovrebbe essere preparata 24 ore prima del turno. Clicca sulla linguetta **VSPT** per accedere al **Piano di Posizionamento**

Manually Adjustable Shift Positioning Tool								
Shift Information:								
Date:	Shift Manager:							
Day/Part:	Breakfast	Breakfast	Breakfast	Lunch	Lunch	Lunch	Lunch	Afternoon
Starting Hour:	08:00	09:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00
Proj GC:	25	35	30	45	80	140	100	60
Act GC:								
Drive Thru								
1	2 DTOT1	2 DTOT1	2 DTOT1	2 DTOT1	2 DTOT1	2 DTOT1	2 DTOT1	2 DTOT1
2ndry								
2					10 DTOT2	10 DTOT2	10 DTOT2	7 DTOT2
2ndry								
3						17 DT Runner 1	17 DT Runner 1	
2ndry								
4						19 DT Pres 1		
2ndry								
5						20 DT Cash		
2ndry								
Front Counter								
1	1 FCOT1/MD	1 FCOT1/MD	1 FCOT1/MD	1 FCOT1/MD	1 FCOT1/MD	1 FCOT1/MD	1 FCOT1/MD	1 FCOT1/MD
2ndry								
2				6 Fries 1	6 Fries 1	6 Fries 1	6 Fries 1	6 Fries 1
2ndry								
3				7 FCEXP1	7 FCEXP1	7 FCEXP1	7 FCEXP1	8 FC Run1
2ndry								
4				8 FC Run1	8 FC Run1	8 FC Run1	8 FC Run1	9 BDAP1
2ndry								
5					9 Table Server/Curbside 1	9 Table Server/Curbside 1	9 Table Server/Curbside 1	
2ndry								
6					11 BDAP1	11 BDAP1	11 BDAP1	
2ndry								
7					13 FC Run2	13 FC Run2	13 FC Run2	
2ndry								
8						15 Table Server/Curbside 2	15 Table Server/Curbside 2	
2ndry								
9						16 Active Cash 1	16 Active Cash 1	
2ndry								
Production								
1	4 Initiator(side 1)	4 Initiator(side 1)	4 Initiator(side 1)	3 Initiator(side 1)	3 Initiator(side 1)	3 Initiator(side 1)	3 Initiator(side 1)	3 Initiator(side 1)
2ndry								
2				4 Grill Prod 1	4 Grill Prod 1	4 Grill Prod 1	4 Grill Prod 1	4 Grill Prod 1
2ndry								
3				5 Assembler (side 1)	5 Assembler (side 1)	5 Assembler (side 1)	5 Assembler (side 1)	5 Assembler (side 1)
2ndry								
4					12 Fried Prod. 1	12 Fried Prod. 1	12 Fried Prod. 1	
2ndry								
5						14 Initiator (side 2)	14 Initiator (side 2)	
2ndry								
6						21 Assembler (side 2)		
2ndry								
Delivery								
1						18 SPO Coordinator 1		
2ndry								
McCafe								
1	3 McC OT1	3 McC OT1	3 McC OT1					
2ndry								
2		4 McC Espr	4 McC Espr					
2ndry								
Recom. Crew								
	4	5	5	8	13	21	17	9
Actual Crew								
Next 3 Crew Positions								
+1	McC Espr	McC Vetrina	McC Vetrina	Table Server/Curbside	Initiator (side 2)	Active Cash 2	Active Cash 2	DT Coordinator
+2	McC Vetrina	FC Run1	FC Run1	DTOT2	Table Server/Curbside	FC Pres1	FC Pres1	DT Pres PFWD
+3	FC Run1	McC Latte	McC Latte	BDAP1	Active Cash 1	DT Coordinator	DT Coordinator	McC OT1
	Shift Targets			Target	Results	Shift Targets		
	Peak Car Count					Total Car Count		
	Peak FC GC's					Total FC GC's		
	Peak Sandwich Count					Total Sandwich Count		

Sezione Shift Information

La sezione **Shift Information** include le colonne utilizzate per inserire le informazioni relative al turno. Lo shift manager deve inserire **SOLO** la prima ora (**Starting Hour**) per il suo turno e le GC previste (**Projected Guest Counts**) per ogni ora, prendendole dalla dashboard di Mystore .

Manually Adjustable Shift Positioning Tool								
Shift Information:								
Date:	Shift Manager:							
DayPart	Breakfast	Breakfast	Breakfast	Lunch	Lunch	Lunch	Lunch	Afternoon
Starting Hour	08:00	09:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00
Proj GC	25	35	30	45	80	140	100	60
Act GC								

Unhide Blank Rows

Update

Always use for peak

1. Inserisci la **Data** e il nome dello **Shift Manager** in cima al modulo.
2. Inserisci l'ora di inizio turno (**Starting Hour**) nel formato tempo (HH:MM). Il tool VPST riempirà automaticamente le altre ore e le dayparts corrispondenti. NB: per visualizzare i posizionamenti delle ore notturne che vanno dalle 4:00 in poi dovete inserirla come prima ora.
3. Inserisci le previsioni di GC (**Projected GC**) per ogni ora del turno. Tieni traccia dell'effettivo andamento delle transazioni (**Actual GCs**) orarie durante il tuo turno. Il confronto fra **Actual** e **Projected GCs** ci può dare informazioni immediate per determinare se il ristorante stia andando meglio o peggio delle previsioni. Il Manager può usare questa informazione per prendere decisioni sulle coperture durante il suo turno.
4. Clicca il bottone **Update** per elaborare il piano del turno
5. Clicca il bottone **Unhide / Hide Blank Rows** per nascondere/ scoprire le righe vuote sul display e nella stampa.

Cell Color	Description
Bianco	Inserimenti manuali
Grigio	Calcoli automatici

Sezione Restaurant Area

La sezione **Restaurant Area** include il report per ogni area del ristorante. La **VSPT** mostra automaticamente le posizioni raccomandate necessarie per ogni ora del turno basate sul numero di GC inserite nella sezione **Shift Information**.

Drive Thru								
	2 DTOT1	2 DTOT1	2 DTOT1	2 DTOT1	2 DTOT1	2 DTOT1	2 DTOT1	2 DTOT1
1								
2ndry					10 DTOT2	10 DTOT2	10 DTOT2	7 DTOT2
2								
2ndry					17 DT Runner 1	17 DT Runner 1		
3								
2ndry					19 DT Pres 1			
4								
2ndry					20 DT Cash			
5								
2ndry								

La posizione sottolineata in **grassetto sottolineato** indica l'ultimo posizionamento necessario. Se siete sottostaffati o dovete riposizionare le persone durante le pause, questa posizione può essere eliminata.

La linea **2ndry** indica le mansioni secondarie. Sono le mansioni che il crew potrebbe fare quando non è occupato nella sua mansione principale. Possiamo indicare in queste caselle i compiti dei crew nei momenti di basso afflusso

Sezione Recommended Crew

La sezione **Recommended Crew** fornisce informazioni aggiuntive per aiutare il manager a gestire il turno.

Recom. Crew	4	5	5	8	13	21	17	9
Actual Crew								
Next 3 Crew Positions								
+1	McC Espr	McC Vetrina	McC Vetrina	Table Server/Curbs	Initiator (side 2)	Active Cash 2	Active Cash 2	DT Coordinator
+2	McC Vetrina	FC Run1	FC Run1	DTOT2	Table Server/Curbs	FC Pres1	FC Pres1	DT Pres PFWD
+3	FC Run1	McC Latte	McC Latte	BDAP1	Active Cash 1	DT Coordinator	DT Coordinator	McC OT1
	Shift Targets		Target	Results	Shift Targets		Target	Results
	Peak Car Count				Total Car Count			
	Peak FC GC's				Total FC GC's			
	Peak Sandwich Count				Total Sandwich Count			

- Recommended Crew** (Ore variabili) è il numero totale di crew suggeriti per le transazioni previste per una data ora. Inserite manualmente il numero reale di crew a disposizione per ogni ora per confrontare **Recommended Crew con Actual Crew**.
- Next 3 Crew Positions** sono le prossime tre posizioni da coprire per ogni ora se il ristorante è sovrastaffato per il picco o sta cercando di aggiungere vendite aggiuntive. Sono anche le posizioni in cui il manager potrebbe posizionarsi all'occorrenza quando occorre un aiuto per venire incontro alla domanda del cliente.
- Shift Targets** sono utilizzate per indicare gli obiettivi del picco e del turno. Il manager dovrebbe avere l'abitudine di inserire i propri obiettivi per poi monitorare i propri risultati alla fine del turno.

Il foglio **VSPT -Peak** può essere utilizzato durante i rush e nei fine settimana, in cui abbiamo un numero più elevato di crew da gestire con turni spesso più lunghi e fasce orarie che si mantengono più elevate durante la maggior parte delle ore del giorno.

Le ore sono raggruppate in fasce. Il manager shift dovrà inserire per singola fascia il picco più alto atteso per avere il piano dell'ora più importante in cui avrà il maggior numero di crew da posizionare. Avrà così una panoramica dell'intera giornata comprendente entrambe le ore di rush

Sotto vedrà riportato il posizionamento e accanto avrà uno schema in cui inserire i nomi dei crew che necessitano di fare la pausa per programmarla nella maniera più efficace.

Avrà anche uno schema per riepilogare l'orario dell'hospitality lead, degli addetti alla sala e di altre ore fisse non previste dal tool, ma necessarie (ad esempio: feste di compleanno, delivery di magazzino, ecc)

Le informazioni contenute in questo documento sono da intendere solo per la persona e/o ente a cui sono indirizzate e contengono informazioni confidenziali e/o materiale riservato. Qualsiasi uso, diffusione, riproduzione o distribuzione del contenuto di questo documento è severamente vietato senza l'autorizzazione di McDonald's.

Compilato il giorno precedente rappresenta un utile strumento anche per avere un rapido colpo d'occhio sulle necessità di personale sull'intera giornata nel caso di ribilanciamento dei piani per coprire assenze impreviste

Considerazioni Aggiuntive

- Il Vostro mercato potrebbe non utilizzare/monitorare tutte le condizioni e configurazioni o le dayparts come indicate in questa guida. Il **VLH Tool** è settato per il Nostro mercato. Non considerate le configurazioni che non avete nel vostro mercato.
- Quanto più spesso il VLH Tool viene configurato (settimanalmente, mensilmente o trimestralmente) tanto più le ore lavoro raccomandate saranno corrispondenti alla domanda del cliente. Ciascun ristorante potrebbe decidere la frequenza di configurazione dello strumento appropriata per le caratteristiche locali.

Shift Management

- Il **VSPT dovrebbe essere preparato 24 ore prima del turno da gestire**. Dovrebbe essere rivisto prima dell'inizio del turno per rimediare alle assenze all'ultimo momento.
- Il **VLH Tool** dovrebbe essere usato come linea guida. Il manager deve comunque prendere decisioni appropriate per venire incontro al meglio alla domanda del cliente. Se le condizioni attuali del ristorante sono diverse da quelle previste (GC, POS %, Item/gc's) la guida scheduling può essere ricalcolata anche durante lo shift, variando i parametri di configurazione. Monitorando ogni ora le GCs e le zone di pericolo possiamo accorgerci se stanno cambiando le condizioni del ristorante.
- Lo shift manager dovrebbe osservare dal punto di osservazione e reagire alle zone di pericolo durante tutto il suo turno.
- Lo shift manager può cambiare la previsione di GC (**GC Projection**) se il trend reale consiglia di fare dei cambiamenti. Però, dovrebbe anche considerare l'impatto sui crew presenti sul piano. Alcuni esempi in cui lo Shift Manager dovrebbe modificare le previsioni di GC:
 - Un giorno di chiusura scuole non previsto nello scheduling.
 - Un improvviso cambio delle condizioni atmosferiche che impatta sulle vendite.
 - Una promozione o altri eventi eccezionali che impattano sull'attuale trend di vendite.
 - Se il trend recente è molto più alto di quanto previsto al momento dello scheduling.
- La guida VLH prevede che il manager di area copra momentaneamente la posizione del crew, al di là delle indicazioni del mercato. Il manager userà il buon senso per decidere quando e quanto inserirsi nella posizione di un crew. Se è necessario che il manager copra la posizione del crew troppo a lungo sarà necessario rivedere la pianificazione dei turni settimanali e aggiustarli come necessario.
- Nelle fasce di apertura del ristorante la guida VLH oltre ai posizionamenti del McCafè prevede SEMPRE tre persone che coprono drive, front e cucina. Queste persone possono essere considerate le ore "fisse" di apertura del ristorante.
- L'hospitality lead che deve gestire i flussi della clientela e fare la "padrona di casa" almeno durante i rush è un'ora FISSA, quindi, non appare nella VLH, ma deve essere prevista per il miglior servizio alla clientela.

- Nei picchi di sabato e domenica potrebbe essere buona prassi inserire gli item/gc's e il peso dei canali relativo all'ora più alta della daypart per avere la migliore copertura e cogliere tutte le opportunità
- Tranne le posizioni legate ai monitor (expeditor, iniziator, runner drive, batch cooker) tutti dovrebbero avere una mansione secondaria assegnata per aumentare la produttività del turno e intervenire rapidamente al variare delle condizioni.
- Si consiglia di preparare sempre una linea in più del previsto e aprire le linee incrociate, utilizzando entrambi i banchi dei condimenti, così da poter aprire velocemente un IP aggiuntivo all'occorrenza anche per il solo picco del quarto d'ora

RIFERIMENTI:

RSG Standard e Solution : Federica Del Ciotto - federica.del.ciotto@it.mcd.com

Michele Fossati – michele.fossati@it.mcd.com

RSG Scheduling : Tiziana Rossi - tiziana.rossi@it.mcd.com