



## MEDARBEJDERHÅNDBOG

MEDÄRT

HÅ



BEJDER

NDBOG

# GÆSTEN I CENTRUM

Alt, hvad vi arbejder med i Jensen's Bøfhus-koncernen tager udgangspunkt i vores idegrundlag, hvor gæsten er i centrum.

## IDEGRUNDLAG

At sælge bøffer af høj kvalitet i flere varianter til lave priser.

At give gæsten en oplevelse af venlighed og god service i spændende og hyggelige lokaler.



Jensen's Bøfhus



## VELKOMMEN

Fantastiske kolleger, bøffer i høj kvalitet og glade gæster bliver nu en del af din hverdag, og vi vil gøre alt, hvad vi kan, for at du kommer godt fra start. Som ny medarbejder er der mange nye indtryk, du skal forholde dig til og rutiner, du skal lære at kende. Denne medarbejderhåndbog kan give svar på dine spørgsmål om arbejdet i restauranten, vores værdier og vores personalepolitikker samt andre praktiske forhold forbundet med dit nye job.

Som medarbejder hos Jensen's Bøfhus er du vores ansigt udadtil – ja, du er faktisk Jensen's Bøfhus, når du står foran gæsterne. Vi forventer derfor, at du både selvstændigt og i samarbejde med dine kolleger er parat til at løfte de opgaver, som følger med jobbet. Vi har en lang tradition for at levere god service til vores gæster. En tradition, som vi håber, at du vil være med til at videreføre. Er du klar til det, lover vi til gengæld en arbejdsplads, hvor vi arbejder i et højt tempo, hvor der er rige muligheder for personlig og faglig udvikling, og hvor et tæt kollegialt fællesskab sættes i højsædet.

Vi beder dig læse medarbejderhåndbogen grundigt igennem og hold dig ikke tilbage med at spørge din leder eller kolleger i restauranten, hvis der er noget, du er i tvivl om.

Vi glæder os til samarbejdet med dig, og vi håber, at du bliver glad for jobbet hos Jensen's Bøfhus.



Velkommen,  
Palle Skov Jensen  
Ejer og stifter af Jensen's Bøfhus



## NØGLEORD

Hver eneste dag skal vi give vores gæster en restaurantoplevelse, hvor mad, service og omgivelser går op i en højere enhed. Vi lægger stor vægt på, at vores gæster får en helhedsorienteret og god oplevelse, hvor der kan forventes en imødekommende og fleksibel service, mad af høj kvalitet og ikke mindst hyggelige og behagelige rammer at nyde måltidet i.

Den gode service kendetegner Jensen's Bøfhus og er derfor en af de vigtigste discipliner for alle ansatte. Vi ved, at der kan opstå situationer med ekstra travlhed i restauranten, hvor det kan være udfordrende at skulle levere en god service. Men også her er det vigtigt, at du er i stand til at varetage den enkelte gæsts behov og forventninger og levere en service ud over det forventelige – smil, vær glad for dine gæster og lad dem mærke det. Den gode service forstærker madoplevelsen og er ofte afgørende for, om gæsten har lyst til at besøge dig og dine kolleger igen.

Vi har alle et konstant fokus på vores gæsters restaurantoplevelser, og vi laver løbende forskellige former for gæstetilfredshedsundersøgelser og 'mystery-shopper-besøg' for at sikre, at vi leverer en mad- og serviceoplevelse, som er tro mod vores idegrundlag. Derfor har vi også seks nøgleord, som du altid skal huske og altid skal tænke ind i dit daglige arbejde.

### **KVALITET**

Vi bruger altid de bedste råvarer, så vores mad bliver den bedste kvalitet.

Vi lever altid op til vores høje standarder i forhold til håndtering og kvalitetssikring af madvarer.

Kvalitet er at give gæsterne et ensartet produkt, hver gang i en kvalitet, der er bedre end den, man ville forvente til prisen.

### **SERVICE**

Vores gæster skal altid mødes med et smil og et imødekommende sind.

Vores gæster skal altid opleve det samme høje serviceniveau i alle vores restauranter.

Vores gæster skal altid være i centrum og have en oplevelse ud over det forventede.

### **RENLIGHED**

Vores restauranter skal altid være rene, pæne og indbydende.

Vi skal alle hjælpe til for at overholde kravene fra fødevarestyrelsen.

Vi har alle et fælles ansvar for, at renligheden i alle vores restauranter er i top.

### **LYD**

Musik og et passende lydniveau er vigtige elementer for at skabe en hyggelig stemning i restauranterne.

Husk derfor altid at tilpasse lydniveauet alt efter, hvor mange gæster der er i restauranten.

### **LYS**

Den rette belysning er også med til at skabe en hyggelig stemning.

Sørg derfor altid for, at lyset tilpasses tidspunktet på dagen, så gæsterne kan se hinanden og den gode mad.

### **VARME**

Et passende varmeniveau er ligeledes vigtigt for at skabe en god oplevelse for vores gæster.

Undgå træk og tilpas varmen, alt efter årstid samt efter hvor mange gæster, der er i restauranten.



# HISTORIEN

Som medarbejder hos Jensen's Bøfhus er du en del af en succes, og det er en del af din oplæring at kende historien bag konceptet. Fortællingen om Jensen's Bøfhus starter i 1984, hvor stifter og ejer Palle Skov Jensen overtager en restaurant ved navn Restaurant Espanã i Århus og ændrer navnet til Bøf Espanã. Over de næste seks år åbner Palle Skov Jensen også en restaurant i Sønderborg, Odense og København. Den berømte whisky-sauce introduceres ligeledes i disse år. Da den femte restaurant åbner i Herning i 1990, ændres navnet på alle restauranter til det velkendte Jensen's Bøfhus. Herefter er det gået hurtigt, og vi nærmer os i dag 50 restauranter i Danmark, Sverige, Tyskland og Norge.

Det er vores stærke brand og koncept, som tiltrækker vores mange gæster, der hvert år nyder vores mad i vores mange restauranter. Et koncept, hvor høj kvalitet, super service og en hyggelig atmosfære til en pris, hvor alle kan være med, er i fokus. Et koncept, som vi forventer, at du rigtig gerne vil være en del af.

## JENSEN'S KØKKEN

I 1997 begynder Jensen's Bøfhus selv at opskære og modne kødet til restauranterne på en skærestue i Holstebro. Det bliver en stor succes og fører i 2000 til etableringen af Jensen's Foods og vores fabrik i Struer, der i begyndelsen af 2012 skifter navn til Jensen's Køkken. Herfra sendes kød og saucer til restauranterne, men også vores kendte færdigretter som f.eks. spareribs, de berømte saucer og coleslaw, der sælges i detailhandlen, laves her. I detailhandlen er vi markedsledende på spareribs.

Hvis du vil vide mere om Jensen's Bøfhus, kan du læse mere på [www.jensens.com](http://www.jensens.com)





# LEVEREGLER

Levereglerne beskriver den oplevelse, vi ønsker, at du skal være med til at give vores gæster, når de besøger vores restaurant. Den gode oplevelse starter i døren med et velkommen og slutter ligeledes i døren. Så husk altid at byde gæsten velkommen med et smil – og at sige 'tak for i dag/aften', når gæsten forlader restauranten.

## GOD SERVICE

Vi ønsker, at vores gæster hver gang skal føle sig behandlet imødekommende og venligt.

## KVALITET

Vi ønsker, at vores gæster hver gang får en god kvalitet, der opfylder, hvad vi lover.

## RENLIGHED

Alt, hvad vores gæster ser og oplever i restauranten, skal være rent og indbydende.

## HYGGE

Vores restauranter skal fremtræde hyggelige og venlige.

## HURTIGHED

Vi ønsker, at vores gæster får deres mad uden nogen lang ventetid – og samtidig for alle ved ét bord.

## NOGET FOR PENGENE

Vores priser skal være overkommelige og fair.





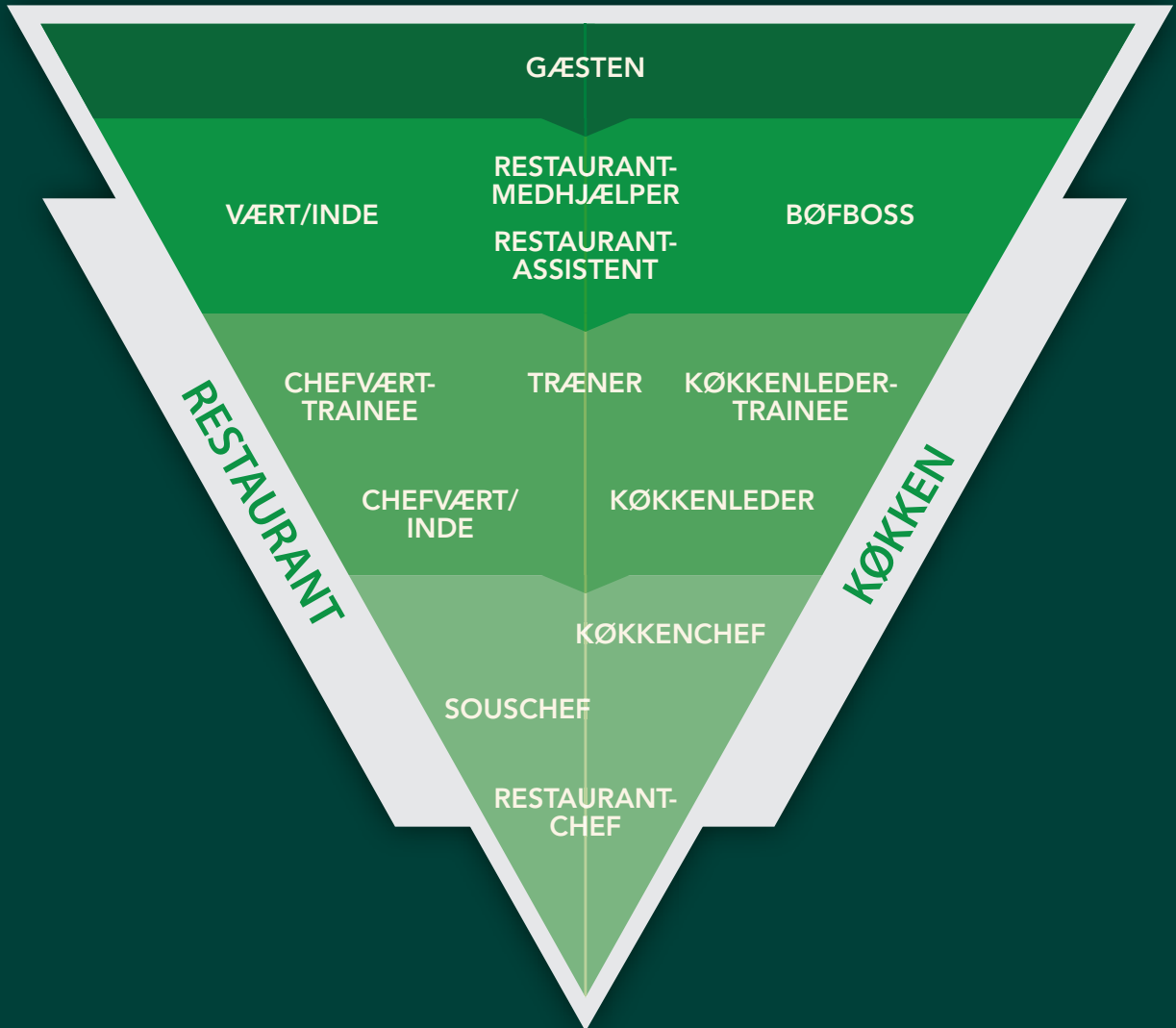
## ORGANISATION OG MEDARBEJDERE

Jensen's Bøfhus er i dag Danmarks største bøfhuskæde og er en del af Jensen's Food Group, der beskæftiger ca. 2.000 medarbejdere på hel- og deltid, har flere end 5,5 mio. gæster i restauranterne og omsætter for ca. 1 mia. kr. om året.

Vores hovedkontor, i daglig tale Back Office, ligger i naturskønne omgivelser ved Fruens Bøge i Odense, og her arbejder vores administration og de afdelinger, der arbejder med udvikling. Under samme tag ligger også vores restaurant 'Jensen's Bøfhus Læssøegade'.

Alle vores restauranter er bygget op på samme måde og består af følgende medarbejdere. Antallet af medarbejdere afhænger af restaurantens størrelse:

- En restaurantchef
- Souschefer og chefværter/chefværtinder
- En køkkenchef
- Køkkenledere, køkkenleder-trainee og chefvært-/chefværtinde-trainee
- Trænere
- Værter, værtinder, bøfbosser, restaurantmedhjælpere og restaurantassistenter



GÆSTEN

VÆRT/INDE

RESTAURANT-MEDHJÆLPER

BØFBOSS

RESTAURANT-ASSISTENT

CHEFVÆRT-TRAINEE

TRÆNER

KØKKENLEDER-TRAINEE

RESTAURANT

CHEFVÆRT/INDE

KØKKENLEDER

KØKKEN

KØKKENCHEF

SOUSCHEF

RESTAURANT-CHEF

## CHIEF ONE

Der er altid en ansvarlig leder på arbejde, og denne funktion kaldes 'Chief one'. De ledere, der varetager dette ansvar, har alle gennemgået et grundigt uddannelsesprogram, er blevet evalueret på deres servicekompetencer og er til daglig ansvarlig for fordeling af arbejdet i restauranten.

Chief-one-ansvaret varetages af den leder, der åbner restauranten. Ansvaret overdrages om eftermiddagen til den leder, der lukker restauranten.

## RESTAURANTCHEFEN

Er den øverste ansvarlige medarbejder i restauranten og har til opgave at sikre, at restauranten lever op til vores koncept i forhold til ledelse af medarbejdere, planlægning, økonomi, rengøring, kvalitet og service.

## SOUSCHEFEN

Varetager de samme opgaver som restaurantchefen og fungerer som dennes "højre hånd".

## KØKKENCHEFEN

Refererer til restaurantchefen og har ansvaret for køkkenet og opvask. Køkkenchefen leder og tilrettelægger arbejdet i køkkenet, herunder bestilling af varer, egenkontrol samt arbejdsklimaet i køkkenet.

## KØKKENLEDEREN

Varetager de samme opgaver som køkkenchefen og fungerer som dennes "højre hånd".





### **TRÆNERENS**

Rolle er at styrke den daglige udvikling hos restaurantens medarbejdere, og rollen varetages af de medarbejdere, som har gennemgået trænerforløbet. Hver træner er ansvarlig for op til ca. 10 medarbejdere og rådgiver medarbejderne om bl.a. hygiejne, tilberedning af mad, service, take-away, produktkendskab, adfærd på gulvet m.m.

### **VÆRTEN/VÆRTINDENS**

Overordnede opgave er at sikre, at gæsterne får en rigtig god oplevelse, så de får lyst til at komme igen. Arbejdsopgaverne indeholder borddækning, servering, rydning af borde og at yde rigtig god service over for alle gæster i restauranten.

### **BØFBOSSENS**

Opgave er at lave kvalitetsmad i overensstemmelse med restaurantens opskrifter for stegemetoder, smag, omfang og udseende. Alle retter skal laves i højt tempo og serveres på samme måde og have samme høje kvalitet i alle vores restauranter. Samtidig skal vores høje standarder for hygiejne og rengøring overholdes.

### **RESTAURANTMEDHJÆLPEREN OG RESTAURANTASSISTENTEN**

Holder rent i opvask, køkken, restaurant og lagerområder. Herudover arbejder restaurantmedhjælperen i køkkenet med tilberedning af mad og står også for betjening af buffet, take-away-gæster og opfyldning af salatbar. Restaurantassistenten har samme arbejdsopgaver som restaurantmedhjælperen, men kan herudover også arbejde som vært/værtinde.



## FORVENTNINGER OG FORDELE

Hos Jensen's Bøfhus har vi et professionelt og fagligt stærkt medarbejderteam, hvor vi alle gør en indsats for at skabe et godt arbejdsmiljø. Derfor har vi nogle forventninger til dig som medarbejder, samtidig med at vi tilbyder dig en række fordele, som du kan benytte dig af.





## FORVENTNINGER

Vi forventer, at du:

- Altid giver vores gæster en god og smilende service
- Optræder professionelt og har fokus på gæsterne, når du befinder dig i restauranten
- Altid er opmærksom på de produkter, du serverer. Sørg for, at bøfferne og tallerknerne er varme og ser indbydende ud, og at salatbaren er frisk og varieret
- Informerer dine ledere, hvis du modtager forslag eller kritik fra gæsterne – eller hvis du selv har ideer, tvivlsspørgsmål eller oplever noget, du er utilfreds med
- Tager ansvar og rydder op efter dig selv samt fylder op, hvor det er nødvendigt
- Aktivt bidrager til et godt samarbejde og en god omgangstone
- Har lyst til at udvikle og dygtiggøre dig gennem gulvtræning, kurser eller videreuddannelse
- Er ansvarsbevidst, selvstændig, loyal og tør gå forrest som et godt eksempel

## FORDELE

Vi tilbyder dig:

- Koncernrabat
- Personalemad
- Fleksible arbejdstider
- Personaleaktivitet, fest eller lign. 1-2 gange om året
- Fitnessordning
- En velfungerende arbejdsplads med et godt sammenhold og et godt arbejdsmiljø
- Herudover sørger vi for at stille uniform til rådighed og sørger for, at den vaskes i restauranten, så du ikke selv behøver gøre dette







# JENSEN'S ACADEMY

# UDVIKLING, UDDANNELSE OG KARRIEREMULIGHEDER

Uddannelse af medarbejdere er vigtigt for os, og vi sætter en ære i, at vores medarbejdere er veluddannede og kompetente til deres job. Uddannelse og karriereudvikling – uanset niveau – er en løbende proces, hvor den enkelte medarbejders kompetencer og færdigheder løbende tilpasses virksomhedens udvikling og målsætning og omvendt.

Hos Jensen's Bøfhus betragter vi udvikling og uddannelse som en investering i både din og vores fremtid.

## OPLÆRING OG UDDANNELSE I RESTAURANTEN

For at sikre, at alle medarbejdere har den optimale viden om vores koncept og produkter, er der i alle vores restauranter uddannede trænere, som løbende står for træning og oplæring af nye og eksisterende medarbejdere. Vi tilstræber hele tiden at gøre vores arbejde bedre og på at skabe et arbejdsmiljø, hvor der gives konstruktiv ros og anerkendelse samt løbende feedback i hverdagen. Dette gør vi for at yde vores bedste og dermed sikre, at vi leverer en sublim service, og for at vores medarbejdere altid har muligheden for at udvikle sig.

## KARRIEREMULIGHEDER

Har du en drøm om at blive leder? Så vil vi gerne støtte og hjælpe dig videre. Videreuddannelse bygger på et tæt samspil mellem den enkelte leder og medarbejder og er hos os sammensat af faglige kurser og kurser, der udvikler dig personligt. Vi bestræber os på løbende at udbygge og udvikle vores uddannelser.

## LEDERUDDANNELSE

Gør du en god indsats, og har du lyst til yderligere udvikling, så har du mulighed for at avancere og komme på lederuddannelse. Vi er stolte af at kunne tilbyde en lederuddannelse af høj kvalitet målrettet dit behov for udvikling som leder i Jensen's Bøfhus. Vi har udviklet vores lederuddannelse i samarbejde med et konsulentfirma. Vores lederuddannelse består af fire moduler, hvor alle moduler er internatkurser af flere dages varighed. De emner, der arbejdes med, er alle facetter fra den daglige ledelsespraksis fra dialogtræning og konflikthåndtering til coaching og økonomisk målstyring. Du har mulighed for at tilegne dig kompetencer inden for bl.a. personaleledelse, kommunikation, økonomi, salg, mediehandtering, rekruttering, projektstyring m.m. – altså væsentlige kompetencer, som vil styrke din jobmæssige profil og karriere.

Herudover tilbyder vi også en merkonomuddannelse, der er officielt anerkendt.

Hvis du vil vide mere om vores kurser, kan du tale med din nærmeste leder. Vi håber, du finder vores kursus- og karriereudbud spændende, og vi glæder os til at byde dig velkommen til et eller flere af vores kurser.



# JENSEN'S ACADEMY



## PRAKTISK INFORMATION

Inden du starter hos os, aftaler vi et tidspunkt, hvor du får yderligere information om dit nye job, og hvor du får udleveret følgende:

- Ansættelsesbevis
- Vagtplan
- Menumkort
- Bordplan
- Nøgleformular, nøgler og garderobeskab
- Velkomstpakke
- Personalekort

Ansættes du i opvask eller køkken, skal der bestilles et par skridsikre sko til dig. Husk derfor at oplyse din skostørrelse til din restaurantchef.

## ELEKTRONISKE KURSER

Du skal gennemføre en række e-learning-kurser, når du starter hos Jensen's Bøfhus. Dette vil hjælpe dig med at få den nødvendige viden om arbejdsgange og koncept. Du modtager en mail med din adgangskode, der giver dig adgang til Jensen's Supernet, hvor du finder de forskellige kurser. Hvis du glemmer dit kodeord, kan du på: <http://intranet.jensens.com/> få det tilsendt igen på mail eller sms. De kurser, du skal gennemføre, er:

- E-learning service og køkken: <http://intranet.jensens.com/> (gennemføres inden første vagt)
- Effektiv lønstyring: <http://intranet.jensens.com/> (gennemføres inden for de første 3 måneder)
- Udendørsstillingskursus: <http://intranet.jensens.com/> (gennemføres inden foråret, hvis du arbejder i en restaurant med udeservering)





# PERSONALEPOLITIK FRÅ A TIL Å

Vores personalepolitik er retningsvisende for din adfærd som medarbejder hos Jensen's Bøfhus. Den er til for at sikre, at vi er tro mod vores idegrundlag, og ikke mindst vores gæster. Gentagne overtrædelser af reglerne eller overtrædelser af særlig alvorlig karakter kan medføre en skriftlig advarsel og kan i sidste ende føre til en bortvisning/opsigelse.

## ALKOHOL

Jensen's Bøfhus har en nultolerance politik over for alkohol og påvirkning af alkohol eller andre euforiserende stoffer i forbindelse med arbejdet.

## ANSÆTTelsesBEVIS

Du får et ansættelsesbevis på din første arbejdsdag. Er du fast-ansat indeholder beviset det nøjagtige timeantal for fire uger. Ansættelsesbeviset er godkendt af fagforeningen.

## DRESSCODE BACK OFFICE

Når du besøger Back Office i forbindelse med møder og kurser, skal vores dresscode følges. Back Office udgør ofte vores forretningsmæssige billede udadtil, og vi vil gerne, at vores medarbejdere præsenterer sig professionelt over for gæster i huset. Ansatte skal derfor fremtræde velsoignerede og være påklædt efter begrebet business/smart casual. Dette begreb dækker bl.a. over pæne, ensfarvede bukser, skjorter, poloshirts (ikke T-shirts uden skjorte over), pænere strikketrøjer m.m. for mændenes vedkommende og en generel pæn og diskret påklædning for kvindernes vedkommende. Finere tøj kan være påkrævet ved særlige lejligheder.







For alle medarbejdere gælder det, at der kun må bæres lukkede sko. Af respekt for de forholdsregler, vi pålægger vores restauranter, skal medarbejderne i Back Office følge samme politik som restauranterne, hvad angår smykker, tatoveringer og lign.

## **FERIE**

Ønsker du ferie, skal du anmode om ferie elektronisk. Sommerferie-ønsker skal indgives senest den 1. februar af hensyn til eventuel planlægning af afløsning. Ferieafholdelse tilrettelægges af din leder og under hensyn til restaurantens drift, hvilket kan medføre, at du ikke altid kan få dine ferieønsker opfyldt, da alle ikke kan afholde ferie samtidig. Anmodning om anden ferie skal udfyldes elektronisk og være lederen i hænde senest en måned før start af ønsket ferie – og meget gerne i så god tid som muligt af hensyn til udarbejdelse af vagtplanen. Af hensyn til dit optimale udbytte af ferien anbefaler vi, at du ikke holder din ferie som enkelt dage, men samler den i hele uger.

## **GARDEROBE**

Alle ansatte får et aflåst skab stillet til rådighed. Restauranten påtager sig intet ansvar for ting efterladt i omklædningen, der ikke er låst inde. Hæng dit tøj på bøjle, sæt dine sko i skabet og hold god orden i omklædningen. Husk at lægge uniformer til vask efter brug.

## **HÅNDTERING AF GÆSTEKLAGE**

Hvis du modtager en gæsteklage, er det vigtigt, at du lytter til gæsten, er forstående, venlig og imødekommende. Der er aldrig to klagesager, der er ens, så du skal hver gang forsøge at sætte dig i gæstens sted. Husk altid at videregive klagen til din leder.



## KOST

Hver gang du er på vagt, er du berettiget til ét måltid, som skal spises i medarbejderkantine. Du betaler 12 kr. pr. dag for kost, mens der samtidig gives et løntillæg på 1 kr./time. Personalemaden, der består af udvalgte retter, kaldes P-mad og skal bonnes på kasseapparatet. Der kan kun nydes personalemad i pausen, og personalerabatkortet kan kun benyttes, når restauranten besøges uden for arbejdstid.

I løbet af vagten må der drikkes isvand, kaffe/te, dansk vand eller saftvand. Dette nydes i personalekantine eller i grovkøkken/opvask og ude af syne for gæsterne. Dvs. aldrig i buffeten eller køkkenet, hvor der ikke må medbringes glas, da der er risiko for, at glasskår kan ende i maden. Husk at fjerne dit service og tørre bordet af i medarbejderkantine, når du er færdig med at spise.

## LØN

Når du bliver ansat, skal du opgive adresse, CPR-nr. samt bank- og kontooplysninger. Lønnen udbetales hver 4. uge og er til disposition på din konto den efterfølgende fredag. Du skal løbende godkende dine timeregistreringer elektronisk i vores elektroniske vagtplansystem, etotalplan.

Alle timeregistreringer skal være godkendt elektronisk inden lønkørsel.

## MAKE-UP, SMYKKER OG LIGNENDE

Make-up, smykker og lignende må gerne bruges i diskret omfang:

- Neglelak er ikke tilladt, da den kan skalle af, når du er i berøring med maden, og da dine hænder generelt ses meget
- Piercinger skal fjernes, når du er på vagt
- Synlige tatoveringer skal som udgangspunkt dækkes af tøj, når du er på vagt. Mindre, diskrete og ikke-provokerende tatoveringer behøver dog ikke at blive tildækket.  
Tatoveringer i ansigtet og på hænderne accepteres ikke
- Skulderlangt hår sættes op, samles i knold, fletning eller lignende
- Af sikkerhedsmæssige årsager bør der kun bæres øreringe i form af ørestikker, da de ellers kan hænge fast
- Når du arbejder i køkkenet, må du af hygiejnemæssige årsager ikke bære ur, armbånd eller ringe. En glat vielsesring må dog gerne bæres

## MANGFOLDIGHEDSPOLITIK

Hos Jensen's Bøfhus ser vi menneskers forskellighed som en styrke. Vi har en mangfoldig medarbejdersammensætning, fordi vi tror på, at hvis vi hver især bidrager med vores særlige talenter, skaber det fornyelse, udvikling og bedre resultater. Med vores mangfoldighedspolitik ønsker vi at fremme mangfoldighed og ligebehandling uanset køn, etnisk oprindelse, religion, alder og seksuel orientering. Vi accepterer ikke forskelsbehandling og diskrimination, hverken fra kolleger, ledere, gæster eller samarbejdspartnere. Hvis du eller andre oplever forskelsbehandling, skal du henvende dig til din restaurantchef, regionschef, franchisetager eller HR-afdelingen.

## OMGANGSTONE

Vores omgangstone er præget af hjælpsomhed, tolerance, venlighed og gensidig respekt. Vi deltager alle aktivt i at skabe et godt arbejdsmiljø. Har du problemer eller spørgsmål, er du altid velkommen til at henvende dig til din leder.

## PERSONALEMØDER

For at al information når ud til alle ansatte, afholdes der hvert halve år eller oftere efter behov personalemøder for alle medarbejdere i restauranterne. Har du noget, du gerne vil have drøftet, så informer din leder, som kan tage det op på mødet. Der tages referat af møderne, som efterfølgende ophænges i kantine senest en uge efter mødet. Varigheden af møderne er ca. en time. Der er mødepligt til alle personalemøder. Skulle du alligevel være forhindret, meddeles dette til din leder.



# Restaurant

## Gæster R I SÅ

### Frokost

### Aften

Restaurant	Gæster	R	I	SÅ	Frokost	Aften
Esbjerg	59	283			33	
Veje	37	216			27	
Kongensgade	53	172			36	
Horsens	19	175			12	
Silkeborg	46	154			45	
Fredericia	19	108			30	
Rosengårdcentret	76	370			30	
KoldingStorcenter	51	355			25	
Lærkesøgade	23	189			38	
Syd	383	2022			35	
Axelstorv	33	238			44	
Roskilde	79	198			17	
Amagerbrogade	13	236			10	
Narsived	31	159			4	
Westerbrogade	20	281			4	
Stuhusplads	8	115			4	
	33	155			4	
	41	278			4	
	45	228			4	
	28	0			4	
	331	1806			4	
	1134	6144			4	

## PERSONLIG HYGIEJNE

God personlig hygiejne er meget vigtigt i et servicejob, hvor du hver dag har kontakt med mange gæster. Derfor skal du altid være velsoigneret, når du møder i restauranten. Har du dårlige bademuligheder derhjemme, så benyt gerne restaurantens bruser. Husk altid deodoranten, hav altid nyvasket hår, kortklippede negle og for drengenes vedkommende et nybarberet eller veltrimmet skæg.

Når vi taler om personlig hygiejne, tænker vi normalt på personlig renlighed. I vores branche er det i høj grad håndhygiejnen, der er vigtig, da vi daglig håndterer mad og betjener gæster. I den daglige gang i restauranten kommer alle i serviceområdet i berøring med vores produkter. Når der serveres, når der laves salatanretninger og ved opfyldning af salatbar. Du skal derfor vaske hænder meget hyppigt og følge anvisningerne for god håndhygiejne.

## PRIVATE SAMTALER I ARBEJDSSTIDEN

Når du opholder dig i restauranten eller køkkenet, skal al din opmærksomhed være rettet mod gæsterne. Alle private samtaler skal foregå i personalerummet. Dette gælder, når du er på arbejde, og når du møder ind eller er på vej hjem. Vær særlig opmærksom på ikke at opholde dig i restauranten eller køkkenet uden uniform.

## PRESSEPOLITIK

Personalet på Jensen's Bøfhus må ikke udtale sig til pressen. Bliver du kontaktet af pressen, skal du straks underrette en leder og bede vedkommende tage sig af sagen.

## RETNINGSLINJER FOR HÅNDBETING AF VARER

Det er ikke tilladt at fjerne varer fra restauranten eller at udlåne varer til andre restauranter. Dette vil blive betragtet som tyveri og kan i værste fald føre til en politianmeldelse. Jensen's Bøfhus forbeholder sig retten til at tjekke alle medarbejders tasker og lignende. Både når de ankommer og forlader restauranten. Det sker altid med tilstedeværelsen af en anden medarbejder, som udpeges af den person, der skal undersøges. Den udpegede skal være i restauranten på det pågældende tidspunkt og give sit tilsagn. Modsættelse af ovenstående procedure betragtes som væsentlig misligholdelse af ansættelsesforholdet og kan have ansættelsesretslige konsekvenser.

## RYGEFORBUD

Rygning er som udgangspunkt ikke tilladt hos Jensen's Bøfhus. Det betyder, at al rygning for medarbejdere foregår uden for restaurantens matrikel og aldrig i uniform. Rygning er desuden kun tilladt i spisepausen. Rygereglerne gælder alle, der færdes i Jensen's Bøfhus inklusive leverandører og håndværkere m.fl. Dog er det tilladt for gæsterne i restauranten at ryge i udendørsstillingerne.

## SUPERNETTET

På <http://intranet.jensens.com/> finder du relevant information og nyheder om Jensen's Bøfhus. Her får du også adgang til e-learning-kurserne. Supernettet er tilgængeligt fra din hjemmecomputer, og du kan benytte siden, så snart du har modtaget din adgangskode på mail.

## SYGEMELDING

En sygemelding skal ske hurtigst muligt, senest to timer før din vagt begynder, så vi har mulighed for at finde en afløser. Sygemelder du dig for sent uden en særlig begrundelse, kan sygedagpenge ikke udbetales den pågældende dag. Ved sygdom af længere varighed indkaldes du til en sygesamtale.

## TELEFONOPKALD

Telefonopkald foretages så vidt muligt uden for arbejdstiden. I enkelte tilfælde kan restaurantens telefon benyttes efter aftale med din leder. Mobiltelefoner opbevares i arbejdstiden i dit personaleskab.

## UNIFORMER OG FODTØJ

Der er uniformer til alle medarbejdere.

- Serveringspersonale: Jensen's Bøfhus udleverer skjorte, vest, T-shirt og forklæde. Værter/værtinder anskaffer selv sorte lange bukser/nederdel, som går minimum til knæene, og sorte lukkede sko med "stille" sål, gerne skridsikre. Støvler/tennissko må ikke bruges
- Køkkenpersonale: Bøfbosser og restaurantassistenter får udleveret al beklædning af restauranten

Hvis du på grund af din religion ønsker at bære tørklæde, er der mulighed for at få et Jensen's Bøfhus tørklæde som en del af din uniform. Hvis du arbejder med tørklæde i køkkenet, er det vigtigt at binde tørklædet, så enderne af sikkerhedsmæssige årsager er inde i tøjet. Uniformen skal altid være pæn, ren og nystrøget. Husk at pudse dine sko.

## VAGTPLANER

Der foreligger vagtplaner for fire uger ad gangen. Vi bruger et elektronisk vagtplanlægningssystem, hvor du kan bytte vagter med dine kolleger og ønske ferie mv. Ønsker du ekstra fridage, aftales dette med din leder. Du og din leder godkender løbende alle dine ind- og udstempler, og i tilfælde af fejl skal du kontakte din restaurantchef eller souschef for at få dette rettet. På vagtplanerne er det anført, hvornår der er spisepause. Ønsker du pause på et andet tidspunkt end det anførte, aftales det med din leder.

Når du stempler ind, skal du være omklædt og parat i restauranten ved vagtens begyndelse. Når du går til og fra pause, stempler du ligeledes ud og ind.

Ma jeg ikke anbefale dig at købe  
Det er en større baf der har lidt mere  
ring som giver kedet man siger  
den koster ikke ret meget selv  
Kun 219 Dkr

Whisky: Nu i tanken ier Gourmet rummer  
der for i en Velsfri forret og det  
kun 219 Dkr







EMPLOYEET

MEDEWE

MANUEL DE



MITARE

MANUAL D.

MEDARB