

# SISÄLTÖ

<b>1 UUELLE TYÖNTEKIJÄLLE.....</b>	<b>4</b>
1.1 Tervetuloa!.....	4
1.2 Työnantajasi EEPEE.....	4
1.3 Ketjussa työskenteleminen.....	5
1.4 Työsuhteen aloittaminen.....	7
1.5 Pelisännöt.....	7
1.5.1 Siisteys, hoitotaso ja laatu.....	9
1.5.2 Työaika.....	12
1.5.3 Työvaatetus ja avain.....	13
1.5.4 Puhelin ja tietokone.....	13
1.5.5 Henkilökuntaedut ja palkanmaksu.....	14
1.5.6 Tupakointi ja päihteet.....	14
1.6 Sairastuminen.....	15
1.7 Työpaikkahenki.....	15
<b>2 TURVALLISUUS JA TYÖTAPATURMAT.....</b>	<b>16</b>
2.1 Vaikeat asiakastilanteet.....	16
2.2 Ryöstö/rahojen sieppaus.....	17
2.3 Tulipalo.....	18
2.4 Pommiuhkaus.....	19
<b>3 TYÖVUOROJEN TEHTÄVÄKORTIT.....</b>	<b>20</b>
3.1 Salin työvuorot.....	20
3.1.1 Avaus 5 - 13.....	21
3.1.2 Sali aamu 6.30 - 14.30 tai 9 - 17.....	22

3.1.3 Sali Väli 11 - 18.....	23
3.1.4 Sali ilta 13 - 21 tai 15 - 22.....	23
3.1.5 Sulku 17 - 00.30.....	24
3.2 Keittiön työvuorot.....	25
3.2.1 Keittiö aamu 7 - 15 tai 8 - 15.....	26
3.2.2 Keittiö väli 11 - 18 tai 15 - 22.....	27
3.2.3 Keittiö sulku 18 - 00.30.....	27
<b>4 PEREHDYTTÄJILLE.....</b>	<b>29</b>
4.1 Perehdytyksen tarkoitus.....	29
4.2 Hyvä perehdytys.....	30
4.3 Innovatiivisuus perehdytyksessä.....	31
4.4 Perehdyttäjän muistilista.....	33
4.5 Perehdytysuunnitelma.....	34
<b>LÄHTEET.....</b>	<b>37</b>
<b>LIITTEET.....</b>	<b>38</b>