



Kastrup, den 25. oktober 2012

Konsekvenskatalog i Gate Gourmet

Som vi har talt om ved flere lejligheder, ønsker vi i ledelsen, at skabe en god arbejdsplads, hvor vi alle gør vores bedste for at gøre tingene ordentligt og rigtigt. Vi vil og skal derfor heller ikke acceptere at enkeltpersoner i hverdagen ikke vil bidrage til at vi når vores fælles mål.

Det har ført til et ønske om, at ledelsen i samarbejde med medarbejderne bliver mere præcise omkring hvad vi i Gate Gourmet opfatter som dårlig adfærd og hvad konsekvensen i givet fald vil blive.

Vi har derfor på SU møde den 24. september listet de situationer, som vi i fællesskab har fundet frem til som eksempler og samlet dem i vedhæftede dokument kaldet "Konsekvenskatalog i Gate Gourmet".

Målet fra ledelsens side er, at konsekvens 2 sjældent bliver bragt i anvendelse og konsekvens 3 forhåbentlig aldrig.

På alle shiftbriefings fra fredag den 26. oktober og 5 dage frem vil den vagthavende teamleder tage det op med holdet, således at ledelse også i ord får formidlet budskabet, samtidig med at alle medarbejdere får mulighed for at stille uddybende spørgsmål.

Vi ønsker **ikke** en kultur hvor advarslerne deles ud med løs hånd, men en ledelsesmæssig konsekvent linje som gør det nemt for vores medarbejdere at vide hvad der forventes af dem.

Har I yderligere spørgsmål, så kontakt nærmeste leder.

Have a nice day!

Ole Sørensen