

Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala	
Koulutusohjelma/Tutkinto-ohjelma Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma	
Työn tekijä Simo Tolvanen	
Työn nimi Perehdyttämiskäsikirja uudelle työntekijälle / Case: Kasvis Galleria Oy	
Päiväys 8.12.2017	Sivumäärä/Liitteet 30/1
Ohjaajat Seija Mäki, Mari Vartiainen	
Toimeksiantaja Kasvis Galleria Oy	
Tiivistelmä <p>Tämän toiminnallisen opinnäytetyön tarkoituksena on ollut kehittää perehdyttämiskäsikirja kuopiolaiselle elintarvikkeita valmistavalle Kasvis Galleria Oy:lle. Käsikirjasta pyrittiin tekemään mahdollisimman helposti omaksuttava kokonaisuus, joka tukee yrityksen perehdytysstrategiaa. Käsikirja on laadittu koko henkilöstön tueksi, mutta sen laadinnassa on ajateltu erityisesti uuden työntekijän tarpeita.</p> <p>Opinnäytetyön toimeksiantajayrityksellä Kasvis Galleria Oy:llä on FSSC 22000 sekä ISO 22000 -laatusertifikaatit, jotka vaativat yritykseltä ja henkilöstöltä tietynlaisia toimenpiteitä ja -tapoja. Näiden sisäistämiseksi uutta työntekijää auttaa kunnollinen perehdytyskäyttöön käytettävä materiaali. Kasvis Gallerian henkilöstö kolminkertaistuu syksyisin jouluruokasesongin vuoksi. Vaikka uusille työntekijöille järjestetään perehdytyspäiviä, niissä läpikäytävät asiat voivat unohtua ja kaikki osa-aikaisesti töitä tekevät tulokkaat eivät pääse osallistumaan perehdyttämispäiviin.</p> <p>Opinnäytetyön teoriaosuudessa käsitellään perehdyttämistä elintarvikealan näkökulmasta ja sen tärkeyttä uuden työntekijän sekä organisaation kannalta. Toiminnallisena osuutena laadittiin uudelle työntekijälle perehdytyskäsikirja. Tutkimusmenetelminä opinnäytetyössä on käytetty omakohtaista havaintoa ja avoimia haastatteluja.</p> <p>Kasvis Gallerialle laadittu perehdyttämiskäsikirja on salattu yrityksen toivomuksesta. Tämän työn liitteenä on käsikirjan sisällysluettelo. Perehdyttämiskäsikirjassa on 13 sivua.</p>	
Avainsanat Perehdyttäminen, perehdytys, perehdytyskäsikirja, käsikirja	

Field of Study Tourism, Catering and Domestic Services			
Degree Programme Degree Programme in Hotel and Restaurant Management			
Author Simo Tolvanen			
Title of Thesis An orientation handbook for a new employee / Case: Kasvis Galleria Oy			
Date	8 December 2017	Pages/Appendices	30/1
Supervisors Seija Mäki, Mari Vartiainen			
Client Organisation Kasvis Galleria Oy			
<p>Abstract</p> <p>The purpose of this functional thesis was to develop an orientation handbook for Kasvis Galleria Oy, a foodstuff producing company in Kuopio, Finland. The aim of the development of the handbook was to make it as easy as possible to adopt and to support the company's orientation strategy. The handbook has been designed especially for the needs of a new employee, but it has also been written in a way that supports the needs of the entire organisation.</p> <p>The commissioner of this thesis, Kasvis Galleria Oy, has FSSC 22000 and ISO 22000 quality certifications, which ensure certain types of measures and methods for the company and the personnel. In order for a new employee to learn these requirements, he or she can rely on the handbook. During the past few years, the company has hired up to three times more employees every autumn due to the high season in holiday foods. Even though orientation days have been arranged for the new employees, the introduced contents might be forgotten and some employees who work part-time will not attend the days.</p> <p>The theoretical part of this thesis addresses the concept of orientation from the perspective of food industry and its importance for a new employee and the organisation. The operational part of this thesis was the development of an orientation handbook for a new employee. The research methods used in this thesis include personal observation and open interviews.</p> <p>The handbook itself is not enclosed to this thesis by the request of the company. The table of contents of the handbook is attached as an appendix. The handbook contains 13 pages.</p>			
<p>Keywords orientation, orientation guide, orientation handbook</p>			