

ДОБРЕ ДОШЛИ НАРЪЧНИК



**ОБРАТНА ВРЪЗКА
& ВЪПРОСИ**

Ако имате някакви коментари, притеснения, въпроси или предложения, моля, не се колебайте да ги повдигнете пред вашия ръководител, мениджър или екипа по човешки ресурси.

ДОБРЕ ДОШЛИ

welcome
witamy
sveiki
laipni lūdzam
bem-vindo
bine ati venit



Въведение

КОМПАНИЯТА ИМА УДОВОЛСТВИЕ ДА ВИ ПРИВЕТСТВА В ЕКИПЪТ И СЕ НАДЯВА, ЧЕ ВАШАТА ЗАЕТОСТ С НАС ЩЕ БЪДЕ ЗА ДЪЛГО И ЗАДОВОЛИТЕЛНО ВРЕМЕ .

Тази брошура е предназначена да ви предостави необходимата информация, която да ви помогне да се установите в бизнеса.

Всички точки ще бъдат обсъдени по време на въвеждането ви, моля, не се колебайте да попитате фасилитатора на въвеждането за разяснение по всички точки. Започнахте работа с един от водещите производители на говеждо и агнешко месо в Обединеното кралство, доставяйки на клиенти по целия свят. Основана през 1976 г., Dunbia е семеен бизнес със земни ценности и желанието да създаваме по-добра храна по естествен начин е движещата сила зад всичко, което правим.

Dunbia е избраният доставчик за редица водещи бизнеси за супермаркети, хранителни услуги и ресторанти.



НАШИЯТ НАЙ-ВАЖЕН АКТИВ СТЕ ВИЕ – НАШИТЕ ХОРА добре дошъл в отбора

Компанията е посветена на инвестирането в бъдещ растеж и признание че нашите хора ни позволяват да поддържаме водещата си позиция на пазара.

2,5 милиарда+
евро
ГРУПОВ
ОБОРОТ



ОБСЛУЖВАНЕ НА
РАЗНООБРАЗНИ
ПАЗАРИ В

5 държави

+8,000
служители



НАМИРАЩ СЕ В

2,400
 5,600
 75

23 съоръжения за
обработката **10** **13**



ДОСТАВЕН
ОТ НАД

30 000



фермери



ОБРАБОТКА
ПОВЕЧЕ ОТ
3,500,000

агнешко /През годината



ОБРАБОТКА
ПОВЕЧЕ ОТ
1,000,000

Говеда
/През годината



нашата мисия & стойности

ПРЕДОСТАВЯНЕ НА ПОСТОЯННО
КАЧЕСТВЕНИ МЕСНИ ПРОДУКТИ
ОТ УСТОЙЧИВИ ИЗТОЧНИЦИ



НИЕ СМЕ ФОКУСИРАНИ КЪМ КЛИЕНТА



НИЕ СМЕ АНГАЖИРАНИ КЪМ А
УСТОЙЧИВА БАЗА ЗА СНАБДЯВАНЕ



НИЕ УВАЖАВАМЕ, ОВЛАСТЯВАМЕ И
АНГАЖИРАЙТЕ СЕ С НАШИТЕ ХОРА



НИЕ СМЕ ПОСВЕТЕНИ
КЪМ ОТЛИЧНИ ПОСТИЖЕНИЯ И
НЕПРЕКЪСНАТО УСЪВЪРШЕНСТВАНЕ



ДЕЙСТВАМЕ ОТГОВОРНО



ДОСТОЙНСТВО НА РАБОТА

Dupbia много се гордее със своята културно разнообразна работна сила. Моля, уверете се, че се отнасяме един към друг с уважение и достойнство. Унизително, агресивно и неуважително поведение няма да се толерира.



ПО-СИЛНИ ЗАЕДНО

Нуждаем се от вашата помощ, за да намалим експлоатацията на работници мигранти от престъпни групировки и насилници. Ако сте жертва или подозирате подобно поведение, съобщете го на Службата за гангстери и трудова злоупотреба на 0800 432 0804.

ОБЛЕКЛО ЗА РАБОТА

Условията на работа се различават в зависимост от вашата работна зона/отдел.

- Зоните за търговия на дребно и залите за обезкостяване трябва да работят при по-ниски температури, така че се препоръчват топли дрехи и чорапи.
- Зоните на кланичните зали обикновено са с по-високи температури, които могат да се повишат през летните месеци, поради което се препоръчва по-леко облекло

МЕДИЦИНСКИ

Важно е да сте регистрирани при лекар, моля, вижте по-долу някои налични примери за лекарски операции:

- Dr Herron & Partner – 028 8774 0049
- Campbell Surgery – 028 8772 2808
- Parkview Surgery – 082 8772 2019

Моля, вижте някои подробности за болници наблизко:

- South Tyrone Hospital – 028 8772 2821
- Craigavon Area Hospital – 028 3833 4444

АГЕНТИ ЗА ИМОТИ

Ето някои данни за контакт с местни агенти за отдаване под наем, които могат да помогнат с намирането на квартира:

- Maneely & Co Ltd – 028 8772 7799
- CPS – 028 8772 9188
- Tom Henry & Co – 028 8772 6992

ПРОЦЕДУРА НА ЧАСОВНИК

Вашият пръстов отпечатък се взема при въвеждане, ще използвате скенерите за пръстови отпечатъци, за да контролирате изплащането на заплатите си. От вас се изисква да използвате пръстовия си отпечатък, за да влизате и излизате в началото и в края на вашата смяна и за почивки. Ако забравите да замерите часовника, трябва незабавно да уведомите вашия мениджър или супервайзор.

ИЗПЛАЩАНЕ НА ЗАПЛАТИ

Служители с месечна заплата – Плащането се извършва на 20-ия ден от всеки месец и се плаща чрез кредитен превод директно във вашата банкова сметка.

Служители с почасова и седмична заплата – плащането се извършва в петък всяка седмица, изплаща се с 1 седмица закъснение чрез кредитен превод директно във вашата банкова сметка.

Пенсия – прилага се законова разпоредба за автоматично записване. Нашият пенсионен доставчик е NEST, ще получите кореспонденция от тях след първите 3 месеца на работа. Ако искате да се откажете от пенсионната схема за вноски, трябва да се свържете директно с доставчика.

ПРОЦЕДУРА ЗА УВЕДОМЛЕНИЕ ЗА ОТСУТВИЕ

Заболяване: Ако имате ЗАБОЛЯВАНЕ, трябва да го СЪОБЩИТЕ, преди да дойдете на работа. ОБИДА е да не го правиш. Всеки служител, страдащ от повръщане и/или диария, може да се върне на работа само след като е бил без симптоми в продължение на 48 ЧАСА.

Съобщаване за отсъствие: Можете да съобщите за заболяване и непланирано отсъствие, като се обадите на линията за отсъствие, посочена във вашата лична карта. Трябва да се обадите на линията за отсъствия 15 минути преди началния час всеки ден, когато сте отсъствали по болест, освен ако не е покрит от лекарска бележка

Връщане на работа: Когато се връщате на работа след непланирано отсъствие, трябва да попълните **ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА ВРЪЩАНЕ НА РАБОТА, ПРЕДИ ДА ВЛЕЗЕТЕ В ПРОИЗВОДСТВЕНИТЕ/СКЛАДОВИТЕ ЗОНИ.**

НЕ СЕ ВРЪЩАЙТЕ НА РАБОТА, АКО НЕ СЕ ЧУСТВАТЕ ДОБРЕ

ПРАВО НА ПОЧИВКА

Вашето право на почивка е посочено във вашата Декларация за основните условия на работа заедно с всички условия, които трябва да спазвате, за да вземете ваканция.

Важно е да получите одобрение, преди да резервирате ваканция, тъй като Компанията няма да носи отговорност за загуба на депозити или други инциденти, които може да сте понесли, ако ваканцията не бъде одобрена впоследствие.

ПРАВО НА ПОЧИВКА

Имаме първа помощ на място. Ако се нуждаете от внимание, посъветвайте се с ръководството и можете да извикате първа помощ. Имаме и първа помощ за психично здраве на място.

Ваша отговорност е да докладвате незабавно за всички злополуки или близки инциденти на вашия пряк ръководител.

Задължителни лични предпазни средства

- Ще бъдете снабдени с ЛПС. Трябва да носите това в производствените зони
- Защитата на очите и ушите е задължителна в някои области на производство (обозначението показва изискването)
- Предпазните обувки са задължителни във всички производствени зони
- Предпазните обувки са задължителни във всички производствени зони
- Верижната риза е задължителна, ако използвате ножове

ПРОТИВОПОЖАРНА И АВАРИЙНА ЕВАКУАЦИЯ

Пожарната аларма обикновено се тества в петък

Ако пожарната аларма се включи без предупреждение:

- Спри работа
- Евакуирайте сградата, като преминете през най-близкия пожарен изход.
- Отидете до зоната за събиране на огън.
- Не се връщайте вътре в сградата, докато всичко не е ясно.

ПРАВИЛА НА САЙТА

- Храни/напитки не са разрешени в производствени или складови помещения.
- Мобилни телефони или каквито и да е записващи устройства не се допускат в производствени или складови помещения
- Не се допускат ядки/фъстъци или сусам на място.
- Дъвки/сладкиши не са разрешени в производствени или складови помещения
- Без плюене никъде на територията на компанията
- Не се допускат монети/портфейли/пластмаси/метали в производствени или складови зони.
- Прескачането или катеренето над/под турникети не е разрешено
- В производствените зони не трябва да се носят лакове за нокти / подобрения за нокти / парфюми / лосиони
- Никакви бижута, освен обикновена сватбена халка, не са разрешени
- ПУШЕНЕТО Е РАЗРЕШЕНО САМО В ПРЕДНАЗНАЧЕНИТЕ КАБИНИ ЗА ПУШАЧИ, РАЗПОЛОЖЕНИ ИЗВЪН ВСЕКИ ОБЕКТ





МИЕНЕ НА РЪЦЕ

Ръцете трябва да се измият:

- След използване на тоалетната
- При влизане и излизане от производствени или складови помещения.
- След смяна на превръзка или работа с болен човек

Не забравяйте да миете ръцете или да смените личните предпазни средства за еднократна употреба:

- След пушене, издухване на носа, кашляне или кихане
- След като вземете месо или оборудване от пода (според процедурата за изпуснато месо)
- След работа с отпадъци или когато са замърсени
- След работа с външната опаковка

ПРОЦЕДУРА ЗА РЪЧНО ИЗМИВАНЕ

1



2



3a



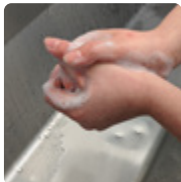
3b



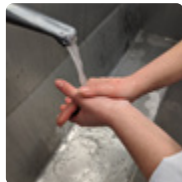
3c



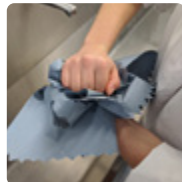
3d



4



5



МРЕЖИЧКА ЗА КОСА И СНУД

- Всички оперативни работници трябва да носят мрежа за коса/снуд, когато работят в зоната за производство на храни.
- Мрежи за коса/снудове могат да се събират от зоната за пране
- Мрежата за коса/снуд трябва да бъде първият елемент от личните предпазни средства, който се поставя и последният елемент, който се сваля.
- **Мрежа за коса/снуд трябва да се носи така, че да покрива цялата коса и ушите. Косата не трябва да се стърчи.**
- Ако имате някакво окосмяване по лицето (това включва 1 ден стърнища), трябва да носите брада.
- **Снудът за брада трябва да покрива цялото окосмяване по лицето и не трябва да се опъва, за да седи под брадичката ви.**



БИЖУТА

- Никакви бижута, с изключение на обикновена сватбена халка, не се допускат в производствени или складови зони. Това включва смарт часовници и устройства за проследяване на активност.



ОТ ВСИЧКИ СЛУЖИТЕЛИ СЕ ИЗИСКВА ДА НОСИ ЛПС В ПРАВИЛНИЯ ЦВЯТ В ЗАВИСИМОСТ ОТ ПРОДУКТА, КОЙТО ИЗПОЛЗВАТ, ТОВА МОЖЕ ДА СЕ ПРОМЕНИ В ЗАВИСИМОСТ ОТ МЯСТА.

	ЦВЯТ РЪКАВИЦА		ЦВЯТ РЪКАВ		ЦВЯТ ПРЕСТИЛКА	
СВИНСКО	СИН		СИН		СИН	
АГНЕСКО	ЗЕЛЕНО		ЗЕЛЕНО		ЗЕЛЕНО	
ГОВЕЖДО	ОРАНЖЕВО	ЧЕРВЕН	ОРАНЖЕВО	ЧЕРВЕН	ОРАНЖЕВО	ЧЕРВЕН
ДОБАВЕНАТА СТОЙНОСТ	ЖЪЛТ		ЖЪЛТ		ЖЪЛТ	



МЕСАРСКИТЕ РЪКАВИЦИ (ЗА БОРАВЕЩИ С НОЖОВЕ) СА ЦЯЛО СИНИ НА ЦВЯТ. ТОВА СЕ ОТНАСЯ КАКТО ЗА ОСНОВНИ САЙТОВЕ, ТАКА И ЗА САЙТОВЕ ЗА ТЪРГОВИЯ НА ДРЕБНО. АКО ИЗПОЛЗВАТЕ НОЖ/НОСЕТЕ ВЕРИЖНА РУКАВИЦА, ТРЯБВА ДА СЕ НОСИ ЛПС С ПРАВИЛЕН ЦВЕТЕН КОД.



ВСИЧКИ СЛУЖИТЕЛИ, КОИТО ВЛИЗАТ В ПРОИЗВОДСТВЕНИТЕ И СКЛАДОВИТЕ ЗОНИ, СА ОТГОВОРНИ ДА СЕ УВЕРЯТ, ЧЕ НОСЯТ СЛЕДНИТЕ ЧИСТИ И НЕПОВРЕДЕНИ ЛИЧНИ ПРЕДПАЗНИ СРЕДСТВА:



В ЗАВИСИМОСТ ОТ ВАШАТА РАБОТА МОЖЕ ДА СЕ ИЗИСКВА ДА НОСИТЕ ВЕРИЖНА ПРЕСТИЛКА И ПРЕСТИЛКА, УСТОЙЧИВА МАСКА КОЯТО ДА ПРЕДПАЗВА ЛИЦЕТО ВИ ОТ НАМОКРЯНЕ



ШКАФЧЕВКИ И СЪХРАНЕНИЕ НА ЛИЧНИ ПРЕДПАЗНИ СРЕДСТВА

- Не трябва да се съхраняват храни или напитки в шкафчета. Те трябва да се съхраняват в стаи с кутии за обяд
- Личните лекарства трябва да се докладват на HR и да се съхраняват само в заключени шкафове
- В джобовете се допускат само ключове от шкафчета, това е част от Политиката за ЛПС на обекта
- Шкафчетата могат да съдържат ЛПС (ботуши и каска) ИЛИ външно облекло – НИКОГА комбинация от двете.



АЛЕРГЕНИ

Алергичните реакции към ядки, фъстъци и сусамово семе могат да бъдат животозастрашаващи дори когато се консумират в много малки количества, затова решихме да въведем следните мерки, за да минимизираме риска от замърсяване на нашите продукти.

ПРОДУКТИ, СЪДЪРЖАЩИ ЯДКИ, ФЪСТЪЦИ ИЛИ СУСАМОВО СЕМЕ, НЕ СА РАЗРЕШЕНИ НА МЯСТО

- Ядки, фъстъци и сусам не се обработват на място
- В столовата на място не се сервират храни, които съдържат ядки, фъстъци или сусам.
- Задължение на всички служители е да гарантират, че са проверили етикета на храните, които вземат на място, за да се уверят, че не съдържат ядки, фъстъци или сусам.

Сайтът за търговия на дребно произвежда продукти, съдържащи алергени. Ще бъде проведено обучение за персонал, работещ в специфични области, където се работи с алергени, както е приложимо за вашата длъжност.

Алергените, с които се работи в обекта за продажба на дребно, са:

КАТЕГОРИЯ 2 – МЛЯКО И ГОРЧИЦА

КАТЕГОРИЯ 3 – ГЛУТЕН, СОЯ И СУЛФИТИ

Контролите на място, за да се гарантира липсата на кръстосано замърсяване от алергени, включват:

- Определена зона за съхранение/контейнери за съставките
- Разливите на съставките се почистват незабавно
- Цветово кодирано лично предпазно оборудване за персонал, който работи с продукти с добавена стойност
- Планирано производство, преминаващо от продукти с най-малко към най-много алергени
- При измиване на процеса и АТР тестване, където смяната не може да бъде избегната.



ПРОЦЕДУРАТА ЗА ПАДНАЛО МЕСО ТРЯБВА ДА СЕ СПАЗВА ЗА НАМАЛЯВАНЕ НА РИСКА ПРОДУКТИ ДА БЪДАТ ОПАКОВАНИ СЪС ЗАМЪРСЯВАНЕ ИЛИ С ЧУЖДИ ТЕЛА. СЛЕД ТОВА ПРОДУКТИТЕ СЕ ПРОВЕРЯВАТ ОТ НАДЗОРНИК ИЛИ УПРАВИТЕЛ

**ВИЖ
ГО**

**ВДИГНИ
ГО**

**МЯСТО В
ОПРЕДЕЛЕНАТА
ЗОНА**

**МИТЕ
РЪЦЕТЕ**



ЧУЖДИ ТЕЛА

- Чуждото тяло е предмет в/върху продукта, който не трябва да бъде там. Те могат да причинят сериозни наранявания, ако замърсят продуктите.
- Трябва да вземем предпазни мерки и да приложим контрол, за да сведем до минимум риска от заразяване.
- Всички ние имаме задължението да предоставяме безопасни продукти за всички наши клиенти
- Това включва предотвратяване на появата на чужди тела, като докладвате всяко повредено оборудване или ЛПС на вашия ръководител.
- Моля, бъдете бдителни за всякакви чужди тела. Ако бъдат намерени, отстранете ги от продукта и ги докладвайте на вашия ръководител за разследване



ПОЛИТИКИ НА DUNBIA

Правилата за Dunbia могат да бъдат намерени на таблата за уведомяване на столовата.

Показаните правила включват:

- Безопасност и качество на храните – Политика за качество на обекта, Цели за качество на обекта, Политика за алергени, Политика за лична хигиена
- Здраве и безопасност, пожарна безопасност, благополучие
- Човешки ресурси – текущи свободни позиции, предстоящи събития

Трябва да се запознаете с всяка от тези политики



FOOD SAFETY AND QUALITY

SAFETY FIRST ✓ QUALITY ALWAYS



FOOD SAFETY CULTURE

Dunbia се ангажира с непрекъснатото подобряване на културата на безопасността на храните и качеството на сайта.

Имаме график от събития и дейности, планирани за подобряване на културата на безопасност и качество на храните на място. Можете да бъдете в крак с тези събития чрез информационните табла за безопасност и качество на храните

Безопасността на храните е отговорност на всеки.

Важно е да се спазват всички правила за безопасност на храните, за да се гарантира безопасността и качеството на продуктите

Ако имате някакви проблеми/запитвания относно безопасността на храните, можете да ги повдигнете на вашия ръководител на екип, ръководител, мениджър или член на екипа по безопасност и качество на храните или да сканирате QR кода.

