

Så använder du mallen: byt ut Bistro Ekens uppgifter mot era egna, stryk det som inte stämmer och lägg till era största risker. Håll policyn på en sida. Gå igenom den på ett personalmöte, datera och signera, och se över den vid den årliga uppföljningen. Radera den här rutan innan ni fastställer policyn.

Arbetsmiljöpolicy för Bistro Eken AB (fiktivt exempel)

Vår ambition

Bistro Eken ska vara en arbetsplats där ingen skadar sig, blir sjuk av jobbet eller känner sig otrygg. En bra arbetsdag i köket och serveringen är grunden för bra mat och nöjda gäster.

Så arbetar vi

Vi undersöker arbetsmiljön regelbundet, riskbedömer alla arbetsmoment skriftligt, åtgärdar det vi hittar och följer upp arbetsmiljöarbetet varje år i juni. Risker som inte kan åtgärdas direkt förs in i en handlingsplan med ansvarig och slutdatum.

Ansvar

Arbetsmiljöansvaret ligger hos restaurangchef Malin Ohlsson. Kökschef Leo Sandberg ansvarar för arbetsmiljön i köket enligt skriftlig uppgiftsfördelning. Alla medarbetare rapporterar risker och tillbud direkt när de upptäcks.

Stress och bemanning

Vi planerar bemanningen efter bokningsläget och går igenom arbetsfördelningen på förmötet inför varje kväll. Ingen ska regelbundet behöva hoppa över sin rast.

Kränkande särbehandling

Vi accepterar inte kränkande särbehandling eller trakasserier, varken mellan kollegor eller från gäster. Den som upplever eller ser något vänder sig direkt till Malin Ohlsson eller Leo Sandberg.

Uppföljning och fastställande

Policyn ses över vid den årliga uppföljningen av arbetsmiljöarbetet och vid större förändringar i verksamheten.

Fastställd 8 juni 2026

Underskrift: _____

Malin Ohlsson, restaurangchef, Bistro Eken AB (org.nr 556677-8899)