

EGON MAGASINET

2018

- / Nye Egon
- / Samfunnsengasjement
- / Ringvirkninger
- / Oppskrift
- / Inspirasjonstur
- / Lokale samlinger
- / Nytt drinkkonsept

**GODE NORSKE
RÅVARER**

EGON MAGASINET

Egonmagasinet gis ut én gang per år og oppsummerer noe av det som har skjedd i Egon-verden inneværende år.

Distribueres til alle ansatte i Norrein, Egon, samt samarbeidspartnere, leverandører av Egon og Norrein.

Med forbehold om trykkfeil.

Kontaktadresse:

Egon/Norrein
Pb 2055 sentrum
7011 Trondheim

Trykk

Fagtrykk AS

Opplag

4157

Ansvarlig redaktør

Ståle Nøst

AD/ Grafisk Design

Trine Nordhammer

Forsidebilde:

Marius Viken

“Villfanget torsk fra Lofoten”

Foto/illustrasjon

Marius Viken

BERRE

Ingrid Reistad Sandberg

Lars Olav Dybvig

Øystein Eugene Hermstad

Ståle Nøst

Trine Nordhammer

Dan Robert Halshamn

Øvrige i administrasjonen

Egons Facebook



s. 4 - 5

julebrev

leder og julebrev fra Roger Halshamn

s. 6 - 7

siden sist

med Ståle Nøst

s. 9

visjon og verdier

noe å jobbe mot

s. 10 - 13

sandnes

åpning av Egon nr. 39 i Norge

s.14 - 17

drammen

åpning av Egon nr. 40 i Norge

s. 18 - 21

sollentuna

åpning av Egon nr. 2 i Sverige

s. 22 - 25

uppsala

åpning av Egon nr. 3 i Sverige

s. 26 - 27

gjesteutsagn

hva sier gjestene om Egon?

s. 28 - 33

konsepttur

tur til London for å hente inspirasjon

s. 34 - 37

kokkeskole

meny, kokkeskole og jul på Egon

s. 39 - 43

markedsføring

internt og eksternt

s. 44 - 47

drinker

Egons nye cocktails fra Nohrlund

s. 48 - 51

premietur

Egon Kjøttbasaren vant intern konkurranse

s. 52 - 53

leder i vertskapsrollen

s. 54 - 57

intervju

daglig leder på Egon Storo

s. 58 - 61

lokale ledersamlinger

s. 62 - 64

samfunnsregnskap

Egon gir tilbake

s. 66 - 69

awards dinner

vi hedrer de beste

s. 70 - 73

oppskrift

lær å lag Egons Asian Noodle suppe

s. 78 - 81

egon bryr seg

samfunnsengasjement

s. 82 - 83

restaurant-aksjonen

kirkens bymisjon

s. 84 - 87

københavn

Egon Jessheims premietur

s. 88 - 89

opplæringsplattform

Attensi

s. 90 - 91

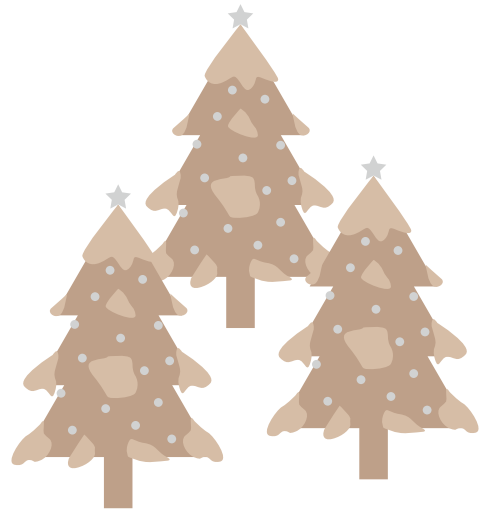
ansattgoder

fordeler med å jobbe i Norrein

JULEHILSEN FRA ROGER

DA ER SNART ÅRET 2018 OMME, OG VI I NORREIN GRUPPEN KAN IGJEN SE TILBAKE PÅ ET BEGIVENHETSRIKT ÅR. VI SER FRAM TIL JULEN OG DE TRADISJONER DEN BRINGER MED SEG. FAMILIEN OG FELLESSKAPSFØLELSEN VIL STÅ I FOKUS. JULENISSEN ER IKKE VITENSKAPELIG, HELLER IKKE RELIGIØS. HAN ER DET SISTE MAGISKE PUST VI NOEN GANG KOMMER TIL Å KJENNE.

TEKST: ROGER HALSHAMN



I løpet av romjulen pleier jeg å tenke igjennom året som nå går ut, og på det nye som skal komme. Å se tilbake på ukene og dagene som har gått har gitt en sterk opplevelse av hvor fort tiden går. Vi skal uansett alltid ha med oss historien, lære av den og bruke det beste ved den fremover. Historien er god, men det er fremtiden som nå gjelder. Det er den vi kan gjøre noe med for oss selv, familien, våre ansatte, våre medarbeidere, våre bedrifter og samfunnet vi lever i. Vi har alle muligheter til å påvirke fremtiden vår og andres på en positiv måte.

Vi i Norrein Gruppen, med alle våre restauranter og hoteller er svært opptatt av holdning, etikk,

moral og et godt samarbeid. Vi er også opptatt av – og engasjert i å «stille oss med folk». Uansett hvor i livet du ferdes, både i jobb og privat, er det noe av det viktigste i livet, å «stille seg med folk». Dette være seg arbeidskollegaen din, dine ansatte, din leder, dine leverandører, myndighetene, naboen din, de du bor sammen med, barna, foreldrene dine, osv. osv. Steller du deg med folk vil de naturlig også stille seg med deg. Dette er viktig for oss som mennesker, for å få et bedre liv og en god trivsel i hverdagen.

Din mor hadde rett i mye av det hun lærte deg. Hun lærte deg pene manerer, holdning og moral – bruk det din mor lærte deg. Åpenhet skaper

tillit, og det vi gjør i hver bedrift og i administrasjonen må tåle dagens lys.

Vi løfter blikket og ser framover. Hva kan vi gjøre bedre i 2019 enn i 2018? Det være seg i forhold til familie, venner, arbeidskolleger, ansatte, gjester og i jobben vår.

Vi har i 2018 åpnet 4 nye flotte Egon restauranter; Egon Sandnes, Egon Drammen, Egon Sollentuna og Egon Uppsala. De to siste i Sverige.

Egon Restauranter har 35-års jubileum i 2019, og dette er noe vi er svært stolte over. Ingen andre restaurantgrupperinger i Norge har eksistert så lenge og med så gode resultater.

Dere har stått på i alle våre restauranter og hoteller, laget og servert mat og drikke til våre gjester, vært smilende og blide og gitt mange gjester en god restaurantopplevelse. For oss er dere alle vinnere. Dersom du har en drøm og et ønske om å bli leder, kjøkkenleder eller assisterende leder/kjøkkenleder eller lignende i en av våre bedrifter, så stå på og vis at du vil og kan. Hos oss har alle i utgangspunktet mulighet til å bli leder. Kanskje er det du som er med på ledertreff neste gang? Ser vi tilbake 25 år i tid var det ca. 20 deltakere på slike ledertreff, og i 2019 er vi 250, så vi er i stadig utvikling.

Vi lever i et av verdens rikeste samfunn, og har velferdsgoder som innbyggerne i de fleste land i verden kan misunne oss. Norske bedrifter er grunnsteinen i velferdssamfunnet, og som ansatt skal vi derfor være stolte av det arbeidet vi gjør.

I Norrein Gruppen er vi svært opptatt av gode holdninger og høy moral. Det ligger mye moral innbakt i vår kultur og oppdragelse. Vi drives av kulturen vår og våre verdier. Kulturen og verdiene våre styrer alt vi gjør og definerer hvem vi er

– også i en bedriftssammenheng. Kulturen i Norrein Gruppen er at vi skal preges av samhold, respekt, ta eierskap, og et gjensidig felles ønske om suksess. Vi vet hvor vi vil, uten å glemme hvor vi kommer fra.

Vi har fire svært viktige verdigrunnlag; folkelighet, humor og engasjement, samfunnsengasjement og åpenhet. Totalen av dette er at vi skal være best på gjesteopplevelsen. De som vinner «slaget» eller «krigen» om gjesten fremover er de som har det triveligste og hyggeligste personalet, samt at maten er god, servicen er god, lokalene og toalettene er renest, og at alle i bedriften tar eierskap. Det er gjesten som betaler lønna vår.

Våre bedrifter betalte i 2018 ca. 300 millioner kroner tilbake til samfunnet i skatter og avgifter. Kulturen vår er også å ta samfunnsansvar. Vi er stolte over å kunne gi tilbake til samfunnet gjennom støtte og bidrag til ulike lag og foreninger som vi mener gjør en viktig jobb.

Med så mange dyktige, flinke medarbeidere som vi har rundt omkring i alle våre restauranter, barer og hoteller ser vi lyst på fremtiden. Vi takker dere alle for en god og fin innsats og jobb, og for følget gjennom 2018.

På vegne av Norrein Gruppens administrasjon ønsker jeg deg og din familie alt godt fremover, og et godt år i 2019.

Ta godt vare på hverandre.

Vennlig hilsen
Roger Halshamn





Navn: Alexander Løland Høvik
Alder: 30 år
Fra: Stavanger
Bosted: Trondheim

Veien fra start til i dag:

Deltid kjøkken

Ass. kjøkkenleder

Kjøkkenleder

Ass. sentral kjøkkenleder

//NY I ADMINISTRASJONEN

NY I ADMIN; ALEXANDER

Alexander er født i Stavanger, men ut i fra dialekten skulle man tro det var en trønder man har med å gjøre. Han startet Egon-karrieren sin på Egon City Syd i 2006 som ekstrahjelp ved siden av videregående skole. Han jobbet som deltid på Egon City Syd frem til 2012 før det lå an til et ganske stort opprykk. Da fikk Alexander stillingen som assisterende kjøkkenleder på Egon Solsiden. Det tok kun to år før kjøkkenlederstillingen ble hans i 2014. I august 2018 gikk han inn som assisterende sentral kjøkkenleder. Egon er stolte av å ha han med på laget.

SIDEN SIST

Ett år er gått siden forrige utgave av Magasinet – og for et innholdsrikt år det har vært. Hele fire Egon er åpnet i løpet av 2018, Sandnes og Drammen i Norge og Sollentuna og Uppsala i Sverige. Fire fantastisk flotte Egon som er tatt godt imot av gjestene. Les og se bilder fra disse Egon i Magasinet.

Nok en gang har vi fått en ny og bedre meny. Blant annet med nyheter som Pork belly asian style, Asiatisk noodle suppe og Soft shell – alle med langtidsstekt Hampshireribbe som ingrediens.

I løpet av høsten fikk vi nok en nykommer i menyen – Grillsharing, der minimum to deler en stortallerken med mye godt. Bare i løpet av et par måneder er denne blitt en av bestselgerne. Også på drikkesiden er menyen utvidet – ikke minst på drinksiden, noe som har slått godt an. Vi ser at vårt samarbeid med Nohrlund bærer frukter – les også om Nohrlund i Magasinet.

I de siste årene har vi jobbet hardt med å utvikle og tilrettelegge Egons Take Home-emballasje for å bedre tåle å bli fraktet hjem. Dette har resultert i et samarbeid med Nibbler og Foodora som kjører ut mat for Egon – så nå er det fullt mulig på enkelte Egon å få bestilt Egonmat hjemmefra og få den levert på døren. Dette er et produktområde vi vil se øke kraftig de neste årene.

For å drive alle våre flotte Egon trenger vi hele tiden dyktige ledere. Og da er det godt at de fleste trives og blir i flere år. Men med 43 Egon er det naturlig at det blir noen Egon med nye ledere i løpet av året. Samtidig trengs det jo også ledere til nye Egon.

Her er en oversikt over Egon som har fått ny daglig leder i løpet av året:

Egon Asker: Henriette Bjarvin

Egon Bristol: Henriette Raa Ellingsen

Egon Drammen: Hallgeir Hjeltnes

Egon Fredrikstad: Peter Lindskog

Egon Lagunen: Bjarne Johnsen

Egon Nordstrand: René Jenssen

Egon Sandnes: Maren Eiane

Egon Sandvika: Kevin Kratz

Egon Sartor: Julie Øverland

Egon Ski: Øystein Hoff

Egon Sollentuna: Motaz Gomah

Egon Solsiden: Mona Hov

Egon Storo: Jonathan Gustafsson

Egon Søndre: Marthe Hauge

Egon Uppsala: Tor Morten Hoddevik



EGONS VISJON OG VERDIER

"The Egon way" er visjonen og verdiene som danner fundamentet i Egons bedriftskultur, og som vil skape den beste gjesteopplevelse. Dette vil tiltrekke gjester, ansatte og samarbeidspartnere, og skape det omdømme og lønnsomhet som vi ønsker.

VISJON

EGON SKAL VÆRE BEST PÅ GJESTEOPPLEVELSE

Dette er målet for alle valg vi gjør i hverdagen, både i og utenfor restauranten. Gjesten skal ha en så god opplevelse på Egon at når han/hun forlater Egon skal han/hun tenke; dette var jammen bra – hit vil jeg tilbake igjen.

Vår utvikling siden 1984 har vært drevet av følgende fire verdigrunnlag;

VERDIER

FOLKELIGHET

- På Egon hører alle hjemme.
- Vi skal stelle oss med ALLE våre medarbeidere, gjester og de vi omgås med.
- Vi opparbeider oss respekt og tillit gjennom ærlighet, gode holdninger og god moral i alle ledd.
- Vi utvikler og forbedrer oss kontinuerlig.

HUMØR OG ENGASJEMENT

- Humør og engasjement gir energi og arbeidsglede.
- Det skal være moro å gå på jobb.
- Vi skal ha det lønnsomt og morsomt.
- Vi skal motivere til engasjement og god gjennomføringsevne.

SAMFUNNS- ENGASJEMENT

- Vi gir noe tilbake til samfunnet og de som trenger det.
- Vi bryr oss og viser det.
- Vi skal holde en høy forretningsmoral.

ÅPENHET

- Vi møter andre med respekt.
- Alle som er i kontakt med oss skal føle seg velkommen.
- Vi snakker med og ikke om hverandre.
- Vi er ærlige og direkte.

SANDNES; ENDELIG ER VI HER

OG VI HAR FÅTT DRØMMELOCATION! EGON SANDNES LIGGER I KJØPESENTERET AMFI VÅGEN SOM HAR OVER 60 FORSKJELLIGE BUTIKKER, RESTAURANTER, HOTELL, KINO OG LIGGER MIDT I SENTRUM AV SANDNES.

TEKST: SVEIN ATLE VERMUNDSEN

BILDER: STÅLE NØST

Vi overtok lokalene og startet arbeidet med å rive, bygge opp vegger, gulv og tak i starten av januar måned. I forkant av dette hadde arkitekter, prosjektleder (Torgeir Næve) og mange av oss i Egon lagt gode planer og tegninger slik at dette skulle bli verdens fineste Egon i Sandnes. Byggingen gikk stort sett bra, noen utfordringer dukket opp underveis, men disse ble raskt løst, slik at vi fikk gjennomført «mønsåsfest» for arbeiderene 11. april og var klar for åpning 12. april.

Egon Sandnes har etablert seg i gamle delen av senteret, som

fra gammelt av var Sandnes Uldvarefabrikk, og mye av dekor og bilder er brukt for å vise dette. Sandnes er også en kjent sykkelby, med produksjon av Øgland sykler som senere gikk over til DBS. Flere utgaver av syklene henger nå som dekor i taket av restauranten.

Lederteamet i Sandnes besto av Maren Eiane (Daglig leder), Fredrik Torvik (Kjøkkenleder), Gry Elisabeth Austtun (Assisterende daglig leder) og Kenneth Collins (Assisterende kjøkkenleder). Lederteamet hadde i forkant ansatt mange lokale kokker og servitører

som hadde deler av sin opplæring ved Egon Stavanger. Flere interne kandidater fra andre Egon ble også ansatt, og nødvendig innleide ressurser fra andre Egon bidro til for å få åpnet restauranten. I kjent stil ble den siste uken meget hektisk da alt av mat, drikke, rutiner etc. skulle på plass. Restauranten har blitt meget godt mottatt, noe som førte til at vi måtte ansette flere kokker og servitører slik at matkvalitet og service ble riktig ivarettatt.

Vi gleder oss til fortsettelsen i årene som kommer her på Egon i Sandnes.



Sandnes Uldvarefabrik er en del av historien til de fleste Sandnes gauker. Bestemor, onkel, far eller søskenbarnet fikk sin første jobb og startet karrieren her. Det var en av Norges største ullvarefabrikker som også lanserte Marius genseren i 1954. Alle kjenner noen som hørte til her. 21. August 1978 brant fabrikken ned til grunnen og mange minner gikk tapt.

Gjester elsker å fortelle om hvor deres pult var i fabrikken, hvilken oppgave de hadde når de var på jobb og pappa som er på bildet over bord nummer 25. De føler seg hjemme og ønsker å komme tilbake igjen og igjen for å fortelle samme historie til en ny servitør på jobb. De har tatt oss imot med åpne armer.

//Maren Eiane - Daglig leder Egon Sandnes





Åpnet: 12. april 2018

Sitteplasser inne: 240

Sitteplasser ute: 90

Location: Amfi Vågen,
Sandnes



HISTORISK FLOTT I DRAMMEN

DRAMMEN HAR VIRKELIG BLOMSTRET DE SISTE ÅRENE OG BLITT EN FANTASTISK BY. DERFOR ER DET EN GLEDE Å ENDELIG KOMME TILBAKE TIL ELVEBYEN. MED EN FANTASTISK LOCATION VET VI AT VI HAR KOMMET FOR Å BLI.

TEKST: BETZY SKJØRBERG

BILDER: TRINE NORDHAMMER

EGON DRAMMEN- Historisk flott i Drammen!
Med lokasjon i Magasinet kjøpesenter har vi 292 sitteplasser inne og 40 sitteplasser ute som vender mot Bragernes Torg.

Egon Drammen befinner seg midt i hjertet av Elvebyen Drammen. Her har vi en fantastisk historie i den ærverdige Børsbygningen som ble innviet i 1871 som det største offentlige bygg til Bragernes torg. Lokalet ble tegnet av arkitekt Emil Victor Langlet og dette skulle romme nødvendige funksjoner for et effektivt næringsliv. Bygningen var så stor at byens meglere, hovedpostkontoret og telegrafstasjonen kunne samles under samme tak. Børsbygningen ble det økonomiske sentrum for byens handelsvirksomhet. Med sin plassering på Bragernes torg fikk bygget en sentral plass i bybildet. Børsen skulle raskt bli det fremste festlokalet i byen, og var i mange

år forbeholdt næringslivets og kommunens offisielle arrangementer. Blant høydepunktene er kongehusets besøk. Både kong Haakon, kong Olav og kong Harald har gjestet lokalene. Ved andre offisielle mottakelser og større jubileer har Børsbygningen også stått i begivenhetenes sentrum.

Med historien i veggene begynte vi i februar 2018 rivearbeidet. Dette arealet huset frem til vår overtakelse en Indiska butikk, en spillbutikk og en liten klesbutikk. Under lag med gips begynte rommene å avdekkes, plutselig fikk man frem historikken i bygget som i årevis har ligget skjult. Magasinet kjøpesenter og Børslokalet er sammenslått, bygningene er bygget i to forskjellige epoker og her krysser nytt det gamle.

Midt inne i lokalet finner vi fasaden sett fra bakgården til Børsen. Her har man et gammelt



Åpnet: 24. mai 2018

Sitteplasser inne: 292

Sitteplasser ute: 40

Location: Magasinet
kjøpesenter, Drammen

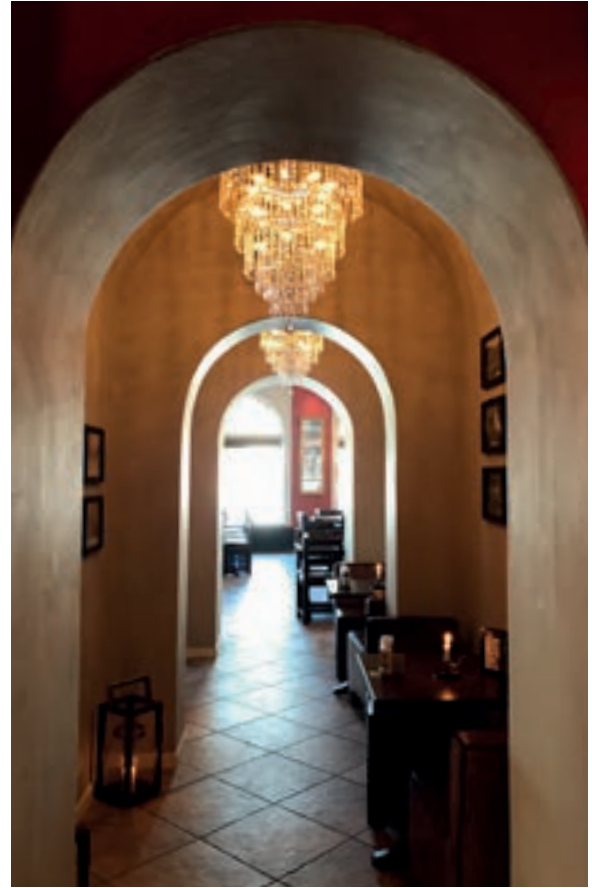


inngangsparti som vi igjen har måttet kle inn for å bygge kjøkken og skrubbareal. Vinduene som har vært skjult langs fasaden ble restaurert og er nå en del av barnekroken. Her var det viktig å ta vare på detaljene fra det gamle bygget. I samarbeid med Børsgården stiftelsen ble det gjort restaurasjonsarbeid av gamle rosetter, stukatur og brystningsdekor. Drammenserne var i tillegg overlykkelige over at vi ville bevare sjelen i bygget, og det skapte positive reaksjoner i Drammens Tidende som tidlig skrev om byggeprosessen.

Utallige håndverkere har arbeidet hardt, og man kan intet mindre enn skryte av et fantastisk samarbeid under byggeprosessen med alle aktører, fra snekkere, Ringnes, Coca Cola,

rørleggere og elektrikere sammen med daglig leder. Alle ansatte var med i arbeidet ukene før åpning og det er ikke lite som skal sammen når man bygger en Egon. Mye humør, sene kvelder og mye utpakking må til for å få alt klart til åpning.

Under søkeprosessen mottok Egon ca. 600 søknader. Det var mange Egon-ansatte med god erfaring som startet opp som en del av staben, sammen med et knippe nye ansatte som utgjorde gjengen på 27 personer. Med en iver og engasjement som få hadde sett maken til sa de bestemt at dette skulle bli Norges fineste Egon. Med godt samarbeid med kommunen under ombygging av hele Bragernes Torg og vår byggeprosess fikk vi alt klart til åpningstid.



Egon Drammen fikk sin uteservering klar i midten av juli som medførte stormende jubel. Mønsåsfesten 22. mai med 110 gjester, en slow-start 23. mai med lunsjbespisning, og offisiell åpningsdato 24. mai. Etter dette satt alt som det skulle og vi fikk en bra matanmeldelse fra Drammens Tidende i september som viser at Egon scorer 5! Omsetningsveksten er stigende og en svært lys fremtid ligger foran Egon Drammen.

Drammenserne har tatt imot Egon med åpne armer og det er hele team Egon Drammen veldig glade for!





//NY RESTAURANT

SOLLENTUNA EGON NR. 2 I SVERIGE

EGON SOLLENTUNA ER DEN FØRSTE EGON
RESTAURANTEN I SVERIGE SOM ER
ETABLERT I SAMARBEID MED THON
EIENDOM, OG HVILKEN LYS OG HERLIG
RESTAURANT DET HAR BLITT!

TEKST: MOTAZ GOMAH - DAGLIG LEDER

BILDER: DAN ROBERT HALSHAMN/ STÅLE NØST



Åpnet: 1. juni 2018

Sitteplasser inne: 220

Sitteplasser ute: 120

**Location: Sollentuna
Centrum, Sollentuna**

Egon ligger midt i Sollentuna Centrum, med stor glassfasade inn mot kjøpesenteret, samt stor glassfasade og uteservering ut mot torget i Sollentuna. Med alle de høye vinduene som omkranser restauranten vår så er det ingen underdrivelse at Egon Sollentuna er den lyseste, mest åpne og flotteste Egon restauranten! En unik plass som er verdt et besøk.



Alle ansatte hadde gjennom våren gjennomgått en god og grundig opplæring på Egon Mall of Scandinavia. Da det gjensto 14 dager til åpning var alle klare til å bidra til å få slutført byggeprosessen slik at Egon Sollentuna var klar til åpning den 1. juni. Mot slutten var det i overkant av 40 byggearbeidere som jobbet dag og natt for å få ferdig restauranten. Jeg vil rette en stor takk til alle som var med på å bidra til at Egon Sollentuna har blitt en slik imponerende flott restaurant. Og aller mest ønsker jeg å takke det utrolig

oppofrende teamet jeg har med meg, som står på hver eneste dag for at restauranten skal fremstå best mulig!

Det å åpne restaurant er virkelig ekstremsport når man tenker på all teknikken og alt utstyr som må fungere sammen for at sluttproduktet skal bli så bra som det har blitt.

Etter åpning har vi blitt utrolig godt mottatt av både kjøpesenteret og våre lojale gjester her i Sollentuna. Gjennom sommeren er det veldig mange gjester som har etablert et godt kjøpemønster med å komme innom oss flere dager i uken. Det hadde vi ikke klart uten den gode jobben mine kollegaer på kjøkkenet og i serveringen har lagt ned siden åpning.

Teamet jeg har med meg jobber knallhardt hver eneste dag, slik at mat- og gjesteopplevelsene blir optimale gjennom hele åpningstiden. Denne jobben er uvurderlig og har bidratt til at Egon Sollentuna har etablert seg som en populær og foretrukken restaurant i lokalmarkedet, og den jobben skal vi fortsette å gjøre i mange år fremover.





UPPSALA EGON NR. 3 I SVERIGE

UPPSALA ER SVERIGES 4. STØRSTE BY OG FULL AV LIV. ENDELIG HAR EGON FUNNET RIKTIG LOCATION, OG VI HAR BLITT TATT IMOT SOM OM VI SKULLE ÅPNET I SELVESTE "MORBYEN" VÅR; TRONDHEIM.

TEKST: TOR MORTEN HODDEVIK - DAGLIG LEDER

BILDER: TRINE NORDHAMMER

Kontrakten på Egon Uppsala ble signert i februar 2018, og etter en produktiv planleggingsprosess ble byggingen igangsatt for fullt i juni. Gjennom sommeren ble Fanny ansatt som assisterende general manager, Kenny Deivall som kjøkkenleder og Fredrik Petersen som assisterende kjøkkenleder. En flott gjeng jeg er veldig glad jeg fikk med meg inn mot åpningen av Egon Uppsala.

Alle ansatte var med og gjorde en formidabel jobb de siste ukene inn mot åpningen. Vi er ekstremt stolt over den enorme innsatsen både våre ansatte, snekkere, murere, takleggere, rørleggere, ventilasjonscrew og flere gjorde inn mot

åpningen. Uten deres utrolige store innsats så hadde ikke Egon Uppsala blitt den fantastiske restauranten som det er i dag.

Enkelte ting som virket litt uoverkommelig da det skjedde, kan vi nå se tilbake på som humoristiske innslag i hverdagen. Hovedpoenget er at alle involverte gjorde sitt absolutte beste for å bli ferdige og skape en unik restaurant.

Den 13. august hadde vi mønsås for alle som hadde vært med og bidratt i byggeprosessen. Hele 112 personer stilte opp og vi serverte en flott 3 retter til alle de slitne arbeiderne.





Åpnet: 14. august 2018

Sitteplasser inne: 230

Sitteplasser ute: 80

Location: Forumgallerian,
Uppsala Sverige

To timer tidligere var det fortsatt byggarbeidere i restauranten. Vi jobbet rundt dem og 20 minutt før gjestene kom skiftet servitørene og kokkene fra arbeidsklær til uniform. Dette ble en helaften med god mat og drikke for alle som hadde vært med i byggeprosessen. Vi fikk testet både kjøkken og servering så vi var klare for å åpne for gjestene våre dagen etterpå.

Den 14. august åpnet vi dørene for betalende gjester for første gang, og for en mottagelse vi fikk! Jeg har aldri noensinne fått så mange positive tilbakemeldinger fra gjester på interiør, dekor og løsninger. Daglig får vi spørsmål om hvor vi finner all den flotte dekoren, og ikke minst hvordan vi har klart å sette det sammen til en slik flott restaurant. Man blir ekstra stolt når vi får like mange positive tilbakemeldinger på utsøkt mat og gode gjesteopplevelser.

Etter åpning har vi blitt veldig godt mottatt av lokalbefolkningen, og allerede har vi mange gjester som har funnet sine faste bord og hjørner, og som har sine klare favoritter både av mat og drikke. Det er helt klart at Uppsala sin befolkning har trykt Egon til sitt hjerte. Når gjestene kommer og tar meg i hånden og takker meg for at vi etablerte oss nettopp her, så er jeg helt sikker på at vi kommer til å servere mange gjester i årene som kommer også!

Jeg vil rekke en stor takk til alle som har vært involvert i åpningen av Egon Uppsala, dere har gjort en fantastisk jobb og vi skal ta godt vare på den i årene som kommer.

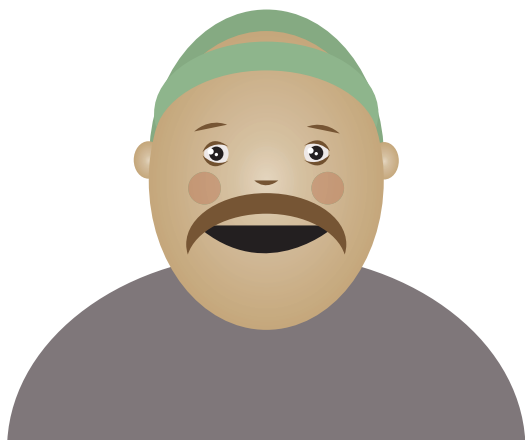
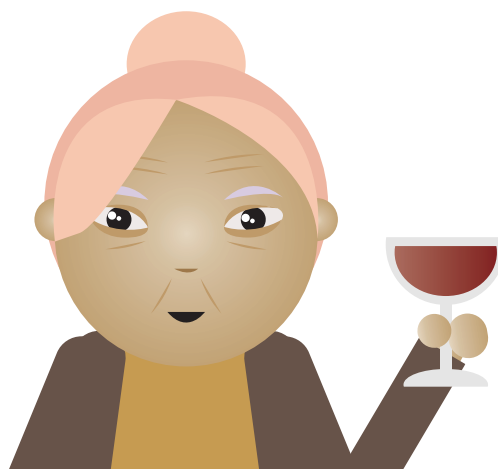




//GJESTER PÅ EGON

"ETTER AT JEG BLE PENSJONIST MØTER JEG VENNINGER PÅ EGON KARL JOHAN EN GANG I UKA. DET ER UKAS HØYDEPUNKT! VI KOSER OSS MED LUNSJ OG ET GLASS VIN."

GERDA - EGON KARL JOHAN



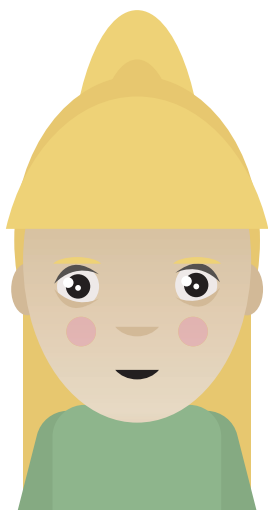
"UTESERVERINGEN PÅ EGON SOLSIDEN ER DEN TRIVELIGSTE JEG VET OM. MED VARMELAMPER PÅ KALDE DAGER ER DET PERFEKT."

BJØRN - EGON SOLSIDEN

"VI SPISER OFTE PÅ EGON NÅR HELE FAMILIEN SKAL UT SAMMEN FORDI DER FINNER ALLE NOE DE HAR LYST PÅ."

MONA - EGON STAVANGER



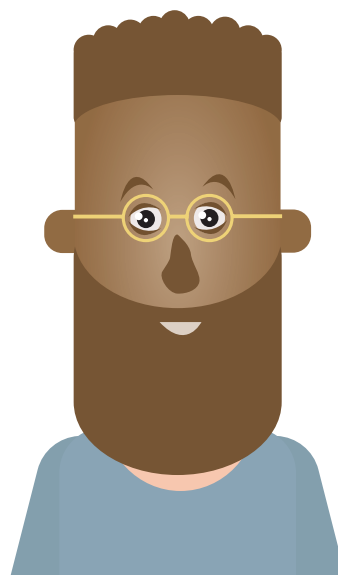


"JEG SYNES ALLTID DET ER KOSELIG Å MØTE VENNER PÅ EGON. DET ER SÅ GREIT AT ALLE BESTILLER OG BETALER HVER FOR SEG. SÅ HAR DE VELDIG GOD MAT OG GOD SERVICE."

KINE - EGON PRINSEN

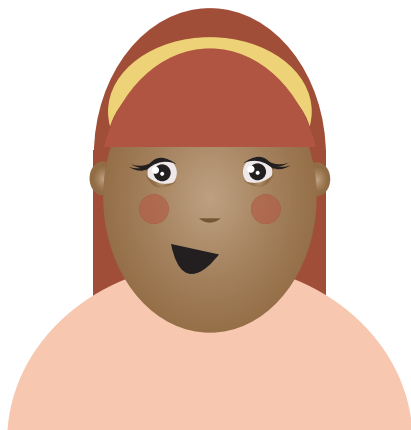
"JEG REISER EN DEL TIL DE STORE BYENE I NORGE I JOBBEN MIN, OG DA VELGER JEG SOM REGEL EGON OM JEG SKAL SPISE MIDDAG. PÅ EGON KAN MAN SITTE ALENE UTEN Å FØLE SEG ALENE, KJENNER MEG HJEMME PÅ EGON."

MIKAEL - EGON KRISTIANSAND



"NÅR JEG FÅR BESØK AV SLEKT OG VENNER FRA ØSTLANDET TAR JEG DE ALLTID MED FOR Å SPISE I EGON TÅRNET. DA FÅR DE SETT HELE TRONDHEIM PÅ EN UTROLIG FIN MÅTE."

ANNE - EGON TÅRNET



//KONSEPTTUR

INSPIRASJON FRA MATMEKKA LONDON

HVERT ÅR REISER DELER AV ADMINISTRASJONEN
PÅ INSPIRASJONSTUR. VI SER MYE NYTT OG
SPENNENDE, MEN DET ER OGSÅ EN BEKREFTELSE
PÅ AT EGON GJØR MYE RIKTIG.

TEKST: STÅLE NØST

BILDER: STÅLE NØST





Forbedring av Egon er en kontinuerlig prosess og i den anledning er vi ved flere anledninger på reiser, både i jobbsammenheng og privat, hvor fokuset er – hva kan være med på å gjøre Egon bedre. Dette i form av interiør, fasader, uteserveringer, mat og annet. En gang i året forsøker vi blant annet å få til en tur til London som vi mener er en av de byene i verden med det bredeste utvalget av restauranter, samt den byen hvor man setter trendene en god stund før de når Norge. Det være seg smaker, råvarer, glass og stentøy.

Som vi ser går det mye asiatisk og man tar mye av disse smakene og tilpasser de europeiske ganer og blander de med andre typer kjøkken.



Vi er også tilbake til restauranter vi også tidligere har besøkt – dette mest for å se hvordan de utvikler seg og i hvilken retning de da går. Her opplever vi at Egon igjen har tatt kvantesprang og leverer jevnt over bedre enn mange av disse restaurantene. Dette for at vi er opptatt av å hele tiden forbedre og utvikle oss for å henge med.

Det er begrenset hvor bra en burger eller pizza egentlig kan bli. Det er bare garnityr som etter hvert skiller produkter som er utviklet gjennom år til å bli veldig bra. Og her leverer Egon også svært bra. Råvarene våre, sammen med

oppskriftene, er av god kvalitet. Så da er det bare å levere – hver gang.

1. juni neste kommer fasiten på hvordan vi mener Egon-menyen må utvikle seg for å gjøre våre gjester enda mer fornøyd enn i dag.

Denne prosessen er vi allerede i gang med. Og alle ansatte i alle Egon har mulighet til å komme med sine innspill før januar 2019. Hva som skal inn på menyen, ut av menyen, endres eller forbedres. Innspill fra alle som jobber i bedriftene er viktig da de er tettes på gjesten.







EGONS MENY OG

Om du kjenner eller vet av en aktuell kandidat til dette programmet, ta kontakt med daglig leder på Egon eller driftsleder lokalt.

VI ER STOLT AV UTVIKLINGEN
EGON KONTINUERLIG ER I.
DET ER MYE SOM SKAL KLAFTE
FOR Å DRIVE GODT, OG VÅRE
ANSATTE ER DET VIKTIGSTE VI HAR.

TEKST: ODDVAR STRAND

BILDE: MARIUS VIKEN OG BERRE



Egon består i dag av 43 restauranter i Norge og Sverige. I denne porteføljen er det stor forskjell i både omsetningsnivå og gjestebesøk, men felles for alle er at hovedvekten av omsetningen er mat. Faktisk så ligger alle Egon totalt på et snitt der 75% av totalomsetning er mat.



Egon er også unik i den forstand at vi har en stor meny og et bredt utvalg, noe som gjør oss attraktiv til en stor gjestegruppe, uansett hvilken type mat en ønsker. Dette gjør at vi i hvert segment i menyen konkurrerer lokalt med mindre nisjerestauranter som kun konsentrerer seg om sitt område, dette være seg pasta,

biffer, hamburgere, pizza, tex mex eller asiatisk. På Egon har vi alt dette, men vi vet samtidig at å kunne levere topp kvalitet med en så stor meny er krevende.

For å få til dette må vi ha mange ansatte på kjøkken, kokker som skal tilberede og produsere maten på Egon.

Vi er stolte over at vi lokalt på alle Egon tilbereder og produserer sauser, supper, spareribs, lasagne, asian style pork, stykker kjøtt osv, som gjør disse rettene og smakene unik for Egon. Dette er med og gir oss identitet og gjør kokkejobben på Egon mer interessant og variert.

KOKKESKOLE

Egons kokkeskole er et 2-årig opplegg, med 1 års «læretid», og med et eget opplæringshefte/program. Det første året deles inn i 4 opplæringsbolker.

Vi er alltid på utkikk etter dyktige kokker, som er interessert i å jobbe i et hektisk miljø. Gode kokker er generelt en ettertraktet vare i dag, og vi passer derfor på at vi skal tilby konkurransedyktige betingelser og godt arbeidsmiljø for kokker med relevant kompetanse. Dette være seg erfaringskompetanse eller kombinert fagbrev og erfaring. Men vi skal også være påpasselige med at vi også skal kunne utdanne våre egne kokker. Vi har et konsept som har tydelige rammer, og som har god struktur på rutiner og systemer. Dette gir et godt grunnlag for opplæring og utdanning i våre bedrifter.

Mange av våre beste ledere i både kjøkken og servering oppgjennom årene, har gått gradene fra ekstrahjelpnivå og oppover. Slik får de den riktige kulturen i ryggraden, en meget verdifull erfaringsplattform som gjør de trygge på konseptet, og god arbeidsmoral. Vi har prøvd å sette dette bedre i system og lanserte derfor Egons kokkeskole-program tidligere i år.

Der er vi ute etter unge, lærevillige, energiske jenter og gutter som ikke lenger går på skole eller ønsker videre skolegang av forskjellige årsaker, men som ønsker å lære seg å bli Egon kokk, og å jobbe på Egon kjøkken. Dette er primært for personer mellom 18 og 20 år som ikke nødvendigvis har noen erfaring med å jobbe i kjøkken. Etter fullført «læretid» på 12 måneder jobber man 1 praksisår som Egon-kokk på team. Etter 2 år skal man være kvalifisert som fullverdig Egon-kokk.

EGONS KOKKESKOLE:

MÅNED 1-3 ER BASIS-PERIODE (STEG 1):

Personlig hygiene, Haccp, rutiner, varemottak, produksjon dressing/sauser/supper etc.

MÅNED 4-6 (STEG 2):

Ctx-stasjon. Forståelse for pizzadeig, gjær/temp/heverutiner, samt øvrige produkter som er på denne stasjonen.

MÅNED 7-9 (STEG 3):

Grill/frityr/pasta.

MÅNED 10-12 (STEG 4):

Luke/grill.

Noen er kanskje klare for å gå videre fortare, og det må da vurderes i hvert enkelt tilfelle. Det viktigste er at man kan jobbe selvstendig på hver «stasjon» før man går videre i hver bolk.





//MENY OG KJØKKEN

Vi er nå midt i innspurten før jul. Julemat og gjester i julestemning preger restaurantene, og det er interessant å se geografiske forskjeller på hva folk spiser. Vestlandet er ekstreme på pinnekjøtt, mens for eksempel Mjøs-distriktet, Trøndelag og Nord Norge er klart størst på ribbe.

Godt da at vi også har Julekomboen med ribbe, pinnekjøtt, julepølse og tilbehør som

dekker de fleste behov og som totalt sett er vår bestselgende julerett.

Samtidig har vi også videreført prosjektet med Grillsharing utover kampanjeperioden i oktober på Egon, med meget god respons. Artig å ha en rett som tilbyr så mye av det gode utvalget vi har av sauser, dressinger, samt forskjellig kjøtt og tilbehør; det vil si smaken av Egon.

Emilies ELD[🔥]

RESTAURANT & BAR

RESTAURANT

Vi tilbyr kvalitetsmat til ulike type anledninger. Kom «som du er», ta en hjemmelaget burger i baren eller nyt en deilig 3-, 4- eller 5-retters i restauranten. Vi har også en sesongbasert A la carte meny du kan velge fra.

BAR

I baren brukes det ferske juicer, bær og frukter sammen med gode produkter vi har på hylla.

Vi anbefaler en tur innom på After Work på fredager for å virkelig starte helga.



www.emilieseld.no

post@emilieseld.no
(+47) 479 31 000

Mandag til torsdag: 16.00 – 01.00
Fredag og lørdag: 16.00 – 02.00
Kjøkkenet stenger 23.00





//MARKEDFØRING

MARKEDS- AKTIVITETER

TIL TROSS FOR AT ALLE EGON HAR LIK MENY, LIKT KONSEPT OG JOBBER ETTER DE SAMME VERDIENE FINNES DET ULIKE LOKALE TILPASNINGER. DET ER HELT NATURLIG AT EN LEDER SETTER SITT DNA PÅ SIN RESTAURANT. DER HVOR VI GANSKE RASKT SER DNA-ET TIL LEDER OG TEAM ER I DEN LOKALE MARKEDSFØRINGEN.

TEKST: TRINE NORDHAMMER

BILDER: EGONS LOKALE FACEBOOKSIDER



TAKE HOME-OVERRASKELSE PÅ JOBB

Egon har alltid hatt mulighet for Take Home om det ikke passer å spise i restauranten. Det siste året har denne muligheten fått enda større fokus, og flere gjester benytter seg i dag av Take Home. Lokalt har alle Egon gjort ulike tiltak for å fremme dette produktet.

Egon Fredrikstad og Stavanger er blant annet noen som har funnet sin egen vri. Ansatte pakker og leverer Take Home og leverer rett på døren til uvitende, heldige bedrifter i nærheten. På denne måten er det mange glade, og mer informerte folk, i nærmiljøet som nå kan bestille seg overtidsmat eller ta med mat hjem.



EGON SPONSET MIDDAG TIL LSK SITT GATELAG

“Løse Fugla” er et lavterskeltilbud for mennesker i alle aldre som sliter i hverdagen, som trenger et fast holdepunkt og et positivt avbrekk i hverdagen. Egon Lillestrøm sponset middag til gjengen og oppfordret i samme slengen flere i byen til å gjøre det samme. Skikkelig trivelig!

HYGGELIGE GIVE AWAYS I VARMEN PÅ STRANDA

Større arrangement og happenings er morsomt, men det er markedsarbeidet i hverdagen vi jobber mest med. I sommer har alle Egon vært land og strand og delt ut badeballer og frisbees som voksne og barn kunne hygge seg med. Er solen så tiltrekkende at folk er ute på stranda og ikke på Egon, ja da kommer Egon til folket. For å minne på at Egon ligger i nærheten, er det flere som tok med noen små smaksprøver og forfriskninger til de heldige. På bildet ser du Egon Byporten på Sørenga i varmen.





JULELUNSJ FOR FATTIGHUSET MED KRONPRINSPARET SOM GJESTER

Julen 2017 arrangerte Egon Storo julelunsj på selveste julaften for brukere av Fattighuset og Natthjemmet. Storfint besøk ble det også i form av Kronprins Haakon, Kronprinsesse Mette-Marit og hennes eldste sønn. All heder og ære for det flotte initiativet til gjengen på Egon Storo som var med på å rette fokus på åpenhet, varme og omsorg for andre i juletiden. Det skal nevnes at det var flere som holdt åpent på julaften, blant annet Egon i Tromsø.



VERDENS LENGSTE FROKOSTBORD

Egon Stavanger serverte kaffe til verdens lengste frokostbord på universitetet i Stavanger. Bordet var hele 680 meter langt! Topp stemning, topp vær og ekstremt god kaffe servert av to gladlakser fra Egon.



NORWAY CUP - OG ANDRE ARRANGEMENTER

Hvert år står Oslo-Egon på stand ved innfartsårene til Norway Cup. Give aways og forfriskninger deles ut, og man kommer i prat med lagledere som skal arrangere middag for spillerne. Her kan du se et lag som har valgt å besøke Egon Nordstrand.

Under lignende cuper og festivaler landet rundt er Egon synlig eller delaktig. Og skulle været bli dårlig, stiller Egon opp med regnponcho! Egon har reddet mange utekonserter og happenings ved å dele ut ponchoer i lange køer.



LUNSJ FOR DE ELDRE PÅ GREFSEN DAGSENTER

Nabolaget er viktig for hver Egon, og det er ikke uvanlig med invitasjoner til hyggelig lunsj. Denne gangen var det gjen- gen på Dagsenteret på Grefsen som takket ja til å komme på besøk. De har vært der flere ganger etter første lunsj, og Egon har fått blomster som takk. Det er utrolig givende å invitere inn, når man ser hvor positivt det blir tatt imot. Og ikke minst at de kommer innom i etterkant for å hilse på fordi de hadde det så trivelig.



SKUMMEL MORO FOR BARN

Halloween har blitt stort de siste årene, både for barn og voksne. Egon Sandvika hadde en egen konkurranse for barna den dagen. De som var innom fikk skjære ut skumle ansikt i gresskar. Stor stas, og fin Halloween-pynt.



JUBILEUMSKONSERT PÅ PARKERINGEN

Triaden Lørenskog Storsenter fylte 30 år i 2018. Da var det duket for konsert på parkering- slassen og Egon Lørenskog sto da for alt av servering i teltet like ved. Grunnen til at det var mulig er rett og slett for at restauranten ligger et steinkast unna. Det var, om mulig, enda bedre stemning i restauranten!

Gøy å være delaktig ved slike spesielle anledninger.



KINO FOR ANSATTE OG GODE KONTAKTER

I vår hadde vi et samarbeid med "Norske Byggklosser". Det var blant annet et ledd i å få ut budskapet om vårt tilbud om Take Home. Vi inviterte ansatte og gode samarbeidspartnere til premiere på Gimle kino i Oslo.



//LEVERANDØR

ENKELT, ELEGANT, VAKKERT.

NOHRLUND ER EN VERDEN BESTÅENDE AV PRISBELØNTE ØKOLOGISKE COCKTAILS OG COCKTAILOPPLEVELSER I VERDENS-
KLASSE. NOHRLUND HAR LIDENSKAP FOR ELEGANSE OG DET ENKLE OG DET VAKRE INNEN COCKTAILS.

TEKST: NOHRLUND

BILDER: NOHRLUND





Sommeren 2014 ble Nohrlund grunnlagt av en gruppe bartendere med en felles lidenskap for cocktails. Drømmen var å lage cocktails med utmerket smak av kvalitet som kunne nytes og serveres av alle; uansett sted, formål, og selv om man ikke hadde kunnskap til å lage gode cocktails.

Etter en hektisk sommer, preget av jakten på å finne de perfekte oppskrifter, ble grunnlaget for Nohrlund cocktails dannet. Det tok bare et halvt år før Nohrlund virkelig satte sitt navn på den internasjonale scenen. Som den første pre-blandede produsenten noensinne vant Nohrlund sølv, gull og dobbeltgull på World Spirit Competition i San Francisco. I den anledning ble det klart at ferdigblandete cocktails i fremtiden kan regnes blant verdens beste smaker, på nivå med de største og mest kjente merkevarer.



Samtidig plasserte Nohrlund med dette Danmark på verdenskartet som stedet der verdens beste pre-blandede cocktails ble utviklet.

Nohrlund er mer enn fantastiske cocktails på flasker. Det er et univers av unike cocktailerfaringer som utfolder seg på noen av de største festivalene, de beste restaurantene, kafeene og barene, samt store nasjonale og internasjonale arrangementer. Dette er takket være at Nohrlund kan levere den beste kvalitet, raskt, effektivt og i stor skala. Dette uten kompromiss av den perfekte cocktailopplevelsen.

Hos Nohrlund hyller vi det gode samarbeidet, vi kunne aldri ha kommet hit hvis det ikke hadde vært for alle de menneskene som har vist oss tillit og kjærlighet gjennom årene. Men vi vet også at reisen vår nettopp har begynt, og at vi vil møte mange flere og inspirerende folk på veien. Det blir fantastisk og vi gleder oss til å spre Nohrlund cocktails til alle som deler vår lidenskap.



//PERSONALTUR

FRISK LUFT OG FYSISKE UTFORDRINGER

EGON KJØTTBASAREN VANT NORHLUND
KAMPANJEN I SOMMER. PREMIETUREN
GIKK TIL BRUVIK PÅ OSTERØY.

TEKST OG BILDE: EGON KJØTTBASAREN

Gruppe 1 setter i gang med bære-bæring på tid.



Ass Daglig leder i grøften for å hjelpe til.



Uten mat og drikke, duger heltet ikke.



Målet med turen var å komme litt ut av den tradisjonelle personalturen, og fokus på å utfordre seg selv var i høysetet. Sove i telt, fysisk teambuilding, rappellering og paddleboarding var noe av aktivitetene.

Responsen på turen var suveren, og vinnerinstinktene ble tydelig på samtlige.

Alle gleder seg til neste tur!



Gruppe 2 på hinder nr. 4, om baren tar i bakken, venter 1 minutt i ferdigstilling!





//EIERSKAP TIL BEDRIFTEN

LEDER I VERTSKAPS- ROLLE

Å DRIVE EN RESTAURANT
ER SOM Å INVITERE INN
GJESTER I SITT EGET HUJEM.
MAN TAR HÅND OM DEM.
HVER DAG, HVER GJEST.

TEKST: STÅLE NØST

BILDE: BERRE



Å være daglig leder på Egon er som hver dag å ta imot gjester på middag hjemme. Du vasker, tørker støv, vasker vinduer, rydder og legger ditt ytterste i maten for at dine gjester skal få et godt inntrykk av deg som vert. Du sørger for å ha riktig belysning når gjestene kommer – og rett musikk med riktig volum er også viktig for at stemningen skal bli så bra som mulig. Du møter de i døra, tar imot ytterklær og ønsker velkommen – kanskje med noe godt i glasset. Hva er vel bedre da enn at man i ettertid får skryt fra de som var deltakere i selskapet – «fantastisk mat», «koselig var det», «for en stemning du klarte å lage». Og gjestene dine begynner å se fram til å få invitasjon neste gang på selskap hjem til DEG. Du har vært en perfekt vert.

Akkurat slik er det å være leder på Egon også. Eneste forskjellen er at DU har ansvaret for å gjenskape dette til forskjellige mennesker, til forskjellige tider på døgnet, hver dag. Dere som team sørger for å ha en presentabel restaurant før åpning. Restauranten er nyvasket, søppel er kastet, fasaden er gått over, lyspærer skiftet, maten er forberedt. Som leder i restauranten har du også vært innom kjøkkenet et tur for å være sikker på at forberedelsene der har vært

bra. Da er du tryggere på at «din» gjest får en god opplevelse. Når gjesten kommer inn på Egon møter du han/hun selvfølgelig med et velkommen og et smil allerede ved døra. Om gjesten også da får seg en meny er det jo enda bedre. Når da gjesten har fått bestilt mat i kassen, må man jo også være rundt omkring i restauranten for å se om gjesten har det bra. Når du serverer maten sier du jo selvfølgelig «håper maten smaker», før du med et smil beveger deg videre til andre gjester i restauranten. Og siden du er i restauranten er det enkelt å spørre gjesten «hvordan smaker maten», og se om de virkelig har det bra. Etter hvert sveiper du innom bordet «skal det være noe mer å drikke» og du henter med drikke og tar imot betaling ved bordet, hvorpå du rydder bordet og kanskje spør om de har lyst på dessert. Senere forlater gjesten restauranten med et «velkommen tilbake» fra deg.

Mest sannsynlig har du nå en fornøyd gjest som vil tilbake på Egon og som ikke minst skryter av besøket sitt til andre. Du har utøvd vertskapsrollen på riktig måte, og jeg er helt sikker på at din følelse også er god når gjesten forlater restauranten DIN mett og fornøyd.

HAPPINESS IS A STATE OF MIND

JONATHAN GUSTAFSSON HAR JOBBET SEG OPP FRA DELTID PÅ KJØKKENET TIL Å BLI DAGLIG LEDER. HANS BESTE TIPS FOR Å LYKKES ER Å VÆRE DIN EGEN LYKKES SMED. DET ER KUN DU SELV SOM KAN BESTEMME VEIEN VIDERE I LIVET.

TEKST: TRINE NORDHAMMER

BILDE: TRINE NORDHAMMER/ INGRID HOLE

Hva tok deg til Norge?

- Luleå er veldig liten plass, og jeg var veldig kjent som Javiers lillebror. Ikke noe galt med det, da han var en veldig dyktig kokk. Men jeg ville veldig gjerne "skape" mitt eget navn. Jeg ville være kjent som Jonathan. Det var faktisk min storebror, Javier, som inspirerte meg til å bli kokk. Han gikk på gourmetskole i Gøteborg (Burgården Gourmet Skolan). Da han åpnet sin egen restaurant hjemme i Luleå startet jeg i en alder av 9 år å småjobbe hos han. Der skrelte jeg poteter, tok oppvask og lærte meg litt underveis hvordan kokkelivet var. Dette gjorde jeg kun på eget initiativ fordi jeg ville lære, og han gav meg muligheten. Etter det startet jeg på kokkelinja på Bergnässkolan og jobbet ved siden. Mat har alltid vært en del av livet mitt.

Jonathan flyttet til Norge i 2004. Da var han klar for å stå på egne bein, "få sitt eget navn" og tjene penger. Moren til Jonathan hadde fikset jobbintervju på McDonalds, det ble det aldri noe av, og etter litt leting på Finn.no dukket stillingen som deltid/ekstra på Egon Ski opp. Han landet 13. august 2004 i Oslo, og 16. august 2004 startet han i jobben på Egon Ski. Effektivt, og det skulle vise seg å være helt rett valg. Fra å jobbe deltid på kjøkkenet har det vært en god vei gjennom kjøkken heltid, for så bli trainee kjøkkeleder, til vikariat som kjøkkeleder, assisterende kjøkkenleder til assisterende daglig leder og til slutt daglig leder. Veien har vært innholdsrik og gitt Jonathan masse av erfaring som gjør han til den lederen han er i dag.

"JEG VILLE VELDIG
GJERNE SKAPE MITT EGET NAVN.
JEG VILLE VÆRE KJENT SOM
JONATHAN"





Hva var det som gjorde at du ville "bytte side" av luka?

- Etter 13 år i ulike stillinger og på ulike Egon-kjøkken, så jeg etter ny inspirasjon. Først var målet mitt å bli kjøkkenleder på Egon Byporten, men der innså jeg at det ikke ble en mulighet med det første. Jeg begynte å se meg litt rundt etter andre muligheter for videreutvikling både internt i Egon og eksternt. Da dukket det opp en stilling som assisterende daglig leder. Jeg er glad jeg tok den. Ikke lenge etter ble daglig leder på Egon Storo mulig. Det var som å komme hjem igjen, her har jeg tidligere vært kjøkkensjef også!

Etter en god stund på serverings-siden er det flere ting han har reflektert over, som ikke var i tankene da han sto på kjøkkenet. – Jeg har fått en

helt annen forståelse for serveringen på generelt grunnlag. Det er absolutt ikke like "lett" som en kokk fort kan tro det er. Det er et helt annet type stress ute i serveringen enn på kjøkkenet. Står du på kjøkkenet og får en remake, må steke en ny biff på nytt så handler det om sekunder. Hvordan få den retten klar og ut til gjesten mellom alle de andre rettene som skal lages. I serveringen handler det ikke om disse sekundene, men da må man stå i det ovenfor gjesten. Hvordan snakker man med gjesten og får løst det på best mulig måte. En helt annen type stressfaktor. Ingen av "stresstypene" er best eller verst, men jeg har fått en større forståelse for begge sider. Jeg mener også det er en styrke å ha vært på kjøkkenet for da vet man hele prosessen bak en rett. Det er betryggende i hverdagen og det er fint

i dialogen med gjestene også. Gjestekontakten er på et helt annet nivå når man er i serveringen. Jeg har absolutt fått større innblikk i gjestebesøket. Jeg bruker også erfaringen fra kjøkkenet sammen med staben min. Vi kjører litt stikkprøver i hverdagen og "quizer" hverandre om råvarene, mengder og tilberedning. Ellers mener jeg det er en styrke å kunne se med kokkeøyne på maten som kommer i luka. Totalt sett er jeg veldig glad for å ha kokkebakgrunnen da jeg mener at jeg får med meg et større bilde av den daglige driften.

Jonathan er veldig stolt av driften på Egon Storo, og ikke minst teamet sitt. Lederteamet har lang Egon-erfaring og er lojal til bedriften. Han er 100% trygg på at de gjør en fantastisk jobb også når han ikke er tilstede. - Det er jo det som må være målet? Å ha så mange fantastiske, dyktige folk rundt seg. Da er man trygg på at bedriften til hver tid er i gode hender, selv når man ikke er tilstede. Av og til må man ha et avbrekk, og jeg mener det er sunt å gjøre andre ting som ikke handler om jobb også. Jeg er veldig glad i å trene og har begynt med Fitness. Siden jeg trenger flere områder å utvikle meg på å presse grenser, har det blitt en del av hverdagen min. Det er bra mentalt og fysisk og ikke minst for de rundt meg. Jeg blir et bedre menneske av å utvikle meg og pushe grenser. Er jeg positiv og glad så kan jeg smitte positivitet over til de andre på jobb også. Med andre ord; jeg blir en bedre leder av å utfordre meg selv på flere plan.

Er det en ting Jonathan er tydelig på så er det at du er herre over deg selv. Klarer du ikke å gjøre deg selv glad og lykkelig er det ingen andre som kan det heller. Du er din egen lykkes smed. Happiness is a state of mind. - Mitt tips til andre som ønsker å bli leder eller jobbe seg opp og frem er å være positivt innstilt til det som kommer. Uansett hvor du er i livet, tenk; hva kan jeg gjøre for å gjøre situasjonen bra? Ikke stress. Med en gang det kommer noe vanskelig så stresser man, og da blir det fortere et større problem. Slapp av og kontroller dine egne tanker. Det er i tankene problemene ofte skapes. Løsningen finner man ikke i kaotiske tanker hvor fokuset fort blir på problemet og ikke en potensiell løsning. Så tenk positivt – det løser seg. Ting tar av og til tid, vis tålmodighet og vilje til å gjennomføre målet du har satt deg.

Til slutt; gjør ting som skremmer deg, det vil utvikle deg.

Navn: Jonathan Gustafsson
Alder: 33 år (1985)
Fra: Født i Nicaragua, oppvokst i Luleå, Sverige.
Bosted: Oslo

Veien fra start til i dag:

Deltid kjøkken

Heltid kjøkken

Trainee kjøkkenleder

Vikar kjøkkenleder

Assisterende kjøkkenleder

Kjøkkenleder

Assisterende daglig leder

Daglig leder

//LOKALE LEDERSAMLINGER

MOTIVASJON OG GRENSE- SPRENGING

DAGLIG LEDERE I EGON MØTES ÅRLIG FOR
ERFARINGSUTVEKSLING OG FOR Å
UTFORDRE SEG SELV FYSISK ELLER
MENTALT. EN TYPE AKTIVITET KAN VÆRE
LETT FOR EN PERSON, OG SAMTIDIG VÆRE
GRENSESPRENGENDE FOR EN ANNEN.

TEKST: DAN ROBERT HALSHAMN

BILDE: STÅLE NØST/DAN ROBERT HALSHAAMN/TRINE NORDHAMMER





Daglige ledere ved alle Egon restaurantene, sammen med administrasjonen, hadde i juni sine årlige sommersamlinger. Dette ble regionalt avholdt (en samling for Sør- og Vestlandet, en samling for Midt-Norge, Nord-Norge og Sverige og en samling for Østlandet). Dette skal være daglige ledernes møteplass for erfaringsutveksling og mulighet til å komme med innspill til administrasjonen for å kunne utforme strategien for restaurantene og konseptet fremover.

Viktig denne dagen er tiden som benyttes i møterom for å drøfte dagsaktuelle temaer både på lokalt, regionalt og nasjonalt nivå. Viktige tema ved denne samlingen var;

Opplæringssystemer, gjestetilbakemeldinger, mersalgskampanjer, rekruttering, gjennomgang av regnskaper, humør/arbeidsmiljø og fokusområder gjennom sommeren og høsten.

Like viktig som tiden i møterom er også de sosiale aktivitetene hvor lederne får fungere

både i grupper og på individnivå i å utfordre seg selv både fysisk og psykisk. Dette for å lære både seg selv og de andre lederne bedre å kjenne, og hverandres styrker og svakheter.

Aktivitetene var ulike på de tre samlingene, hvor det for Østlandet ble juvtur og grensesprengende aktiviteter utenfor Drammen i rappelering, og å skulle kaste seg i line utenfor et stup som var 70 meter dypt. For Sør- og Vestlandet ble det bølgesurfing utenfor Sandnes, mens resten fra Midt-Norge, Nord-Norge og Sverige fikk grensesprengende og luftige sving i Norges største høydepark Rypeparken, og ziplines i Meråker utenfor Trondheim.

En sliten gjeng avsluttet hver av de tre samlingene med god mat og drikke, alle enige om at det er utrolig moro, motiverende og engasjerende å være leder i Egon

– Nordens beste restaurantgruppering.







SKOLE

bama

EGON

SYKEHUS

POLITI

AISIKO

GRILTAD

DU ER VIKTIG! DU PÅVIRKER SAMFUNNET

EGON GIR FANTASTISKE RINGVIRKNINGER
I FORM AV DIREKTE OG INDIREKTE
VERDISKAPING I LANDET VÅRT.
HER FÅR DU EN LITEN INPUT I HVA SOM
FAKTISK GÅR TILBAKE TIL SAMFUNNET
VED AT EGON EKSISTERER.

TEKST: EIVIND FALLAN

ILLUSTRASJON: TRINE NORDHAMMER

Ringvirkningene Egon gir er ikke bare direkte med skatter og avgifter, men også med en ringvirkningseffekt gjennom innkjøp av varer og tjenester fra underleverandører. Til sammen blir dette restaurantens samfunnsbidrag. Et bidrag som gjør det mulig å bygge en svømmehall, gi en kreftpasient riktig behandling eller hjelpe et menneske med sin utdanning.

Lurer du på hva vi alle sammen bidrar med til fellesskapet – hvor mange elevplasser, sykehusopphold eller meter med vei vi betaler for?

Det viktigste Norge har er verdien av alles arbeidsinnsats. Våre ansatte og våre bedrifter

bidrar til den norske velferden ved å skape og bevare arbeidsplasser, og produsere varer og tjenester. Vi betaler selskapsskatt og arbeidsgiveravgift, og de ansatte betaler inntektsskatt. Til sammen blir alt dette bedriftens samfunnsbidrag – et bidrag for at vi fortsatt skal være verdens beste land å bo i.

Verdien av arbeid er enorm, både for enkeltmennesket, bedriftene og samfunnet som helhet. Norrein Gruppen og Egon Restauranter omsetter hvert år for over 1,5 milliarder kroner, gjør varekjøp for hundrevis av millioner og sysselsetter om lag 1500 personer. Dette gir store ringvirkninger bakover til våre leverandører som



også må foreta varekjøp, ansettelser, investeringer, leie lokaler, kjøpe håndverkertjenester, bedrive markedsføring med mer som følge av at de har Egon som kunde. Vår restaurantdrift har derfor store positive indirekte effekter bakover i verdikjeden i flere runder fra leverandør, til underleverandør, til underleverandørs leverandør osv.

Ringvirkningene sprer seg gjennom norsk økonomi og kommer stat og kommuner til gode som mottar våre bidrag til skatter og avgifter. Det er derfor en direkte sammenheng mellom privat verdiskapning og offentlig velferd. Uten verdiene og arbeidsplassene som skapes i norske bedrifter

hadde ikke staten hatt penger til å betale for verdens beste velferdssamfunn.

Totalt bidrar Egon hvert år med 2.301 elevplasser i grunnskolen, 6.070 døgn på sykehus eller 2.556 meter med 2-felts vei. En enkelt Egon av gjennomsnittlig størrelse bidrar årlig med 11 lærere, 12 sykepleiere eller 6.934 meter med asfalt-dekke.

Norrein Gruppen og Egon Restauranter bidrar til å sikre velferden vår og et godt samfunn å leve i for alle. Du er delaktig i dette.

Det skal du være stolt av.



VELG MELLOM DE BESTE SMAKENE

**KIEGLEKROA ER PLASSEN FOR DEN GODE SAMTALEN
OG NOE GODT I GLASSET. VI HAR ET BREDT UTVALG, SÅ VI VET DU FINNER EN FAVORITT.
HER KAN DU OGSÅ TESTE KONKURRANSEINSTINKTET MED ET SLAG SJOELBAK.
KOM INNOM Å PRØV!**



Mandag - onsdag: 15:00 - 00:00
Torsdag: 15:00 - 01:00
Fredag: 15:00 - 02:00
Lørdag: 13:00 - 02:00

Kongens gate 30, 7012 Trondheim
73 80 70 80
www.kieglekroa.no
kieglekroa@prinsenhotell.no

LEDERTREFF OG ÅRETS PREMIEDRYSS

ET AV ÅRETS HØYDEPUNKTER ER LEDERTREFFENE SOM AVHOLDES HVERT ÅR I TRONDHEIM. HER SKAL VI HEDRE HVERANDRE OG SPESIELT DE SOM HAR GJORT DET EKSTRA GODT DET FOREGÅENDE ÅRET.

TEKST: STÅLE NØST
BILDER: STÅLE NØST



Oddvar Strand og Rui Santos

Årets Egon:
Egon Tromsø

Omsetningsprisen:
Egon Bekkestua

Resultatprisen:
Egon Åsane

Årets Chef:
Rui Santos
Egon Strømmen

Erfaringsutveksling, faglig påfyll, sette pris på hverandre og ha det gøy sammen er noe vi alltid har tilstrebet å få til i Norrein og Egon. Dette er viktige elementer for å drive oss fremover slik at vi år etter år kan gi våre gjester det lille ekstra som sørger for økt omsetning. Akkurat dette står i fokus når 230 daglige ledere, kjøkkenledere, Nk kjøkken og restaurant møtes i Trondheim, 5. – 7. februar for årets store ledersamling og høydepunkt Awards dinner.



Egon Bekkestua



Egon Åsane

Plattformen for dette treffet er å sitte igjen med så mye gjennom erfaringsutveksling og faglig påfyll at man er klar for å gjøre en bedre jobb når man er tilbake i sin bedrift. Samtidig feirer vi de som gjorde det best i 2017. Mandagen er det oppsummering av fjoråret gjennom presentasjon av ulike nøkkeltall. Treffet er også delt ned i mindre grupper hvor budskapet er mer spisset i forhold til hvilken stilling man har. Tirsdag starter med mer faglig påfyll i form av medarbeiderundersøkelser, markedsføring,

kjøkkendrift og diverse fokuspunkter. Treffets høydepunkt er Awards Dinner hvor vi ordentlig feirer oss selv og hyller de som gjorde det best i 2017. Årets konferansier og den som skulle binde sammen kvelden var i år Thomas Giertsen som gjorde en utmerket jobb.

Kvelden ble avsluttet på Emilies ELD hvor det også ble noe nattmat for de som fortsatt var sultne. Vi gleder oss allerede til neste års leder-samling i Trondheim.



//AWARDS DINNER

ÅRETS EGON

TEKST: STÅLE NØST

BILDE: STÅLE NØST

JURYENS BEGRUNNELSE

Juryen har lagt vekt på det totale inntrykket denne Egon har gitt, både hos sine gjester og mot Norrein. Kriterier det er blitt tatt hensyn til er:

Omsetning i forhold til forutsetningene på stedet

Økning i omsetning

Resultat

Vareprosent

Engasjement hos ledelse og personale

Gjestetilbakemeldinger

Smilefjes

Årets Egon 2017 klarer på en fremragende måte hvert år å skape god omsetningsvekst og resultatfremgang. Førsteprioritet er å levere gode gjesteopplevelser til alle gjestene som kommer inn, men også være tilgjengelig gjennom å ha åpent hver dag – hele året. Vi får veldig mange positive gjestetilbakemeldinger på denne Egon. Gjestene er svært fornøyde både med mat og service.

Årets Egon 2017 er nominert til årets Egon de fem siste årene.

Årets Egon 2017 ble Årets Egon også i 2014

ÅRETS EGON 2017 ER:

EGON TROMSØ

//OPPSKRIFT

TOP SECRET! EGONS ASIAN NOODLE SUPPE

SOM REGEL HOLDER VI OPPSKRIFTENE
VÅRE HEMMELIGE. MEN VI LETTER LITT PÅ
SLØRET OG GIR DEG MULIGHET TIL Å LAGE
EN AV VÅRE DEILIGE NYHETER HJEMME.

TEKST: DAN ERIKSSON

BILDER: MARIUS VIKEN/ INGRID REISTAD SANDBERG





Først må du lage ribben.

Vi benytter Hampshireribbe i våre restauranter. Dersom det ikke er å få tak i, så kan vanlig tynnribbe benyttes. Gjerne med litt mindre fett en tradisjonell juleribbe.

ASIATISK RIBBE:

1 kg ribbe	salt
1/2 sitrongress	pepper
12 g fersk ingefær	3 dl vann
10 g fersk hvitløk	

Ingefær, sitrongress, hvitløk finhakkes. Krydre ribben godt med salt og pepper. Fordel så de øvrige ingrediensene utover ribben. La gjerne dette stå i en ildfast form over natten i kjøleskapet for at smakene skal trekke godt inn i kjøttet. Før ribben settes i ovnen så tilsettes vannet. Dette settes i ovn på ca. 130 grader i 2 timer. Dersom ribben ønskes mørere så kan tiden økes.

SUPPEBASE

0,3 liter fløte (kan erstattes med kokosmelk)	15 g fersk koriander
0,7 liter kokosmelk	35 g red curry base
7 g fersk sitrongress	50 g rødløk
10 g fish sauce	3 g srirachausaus
20 g brunt sukker	(tilsett ekstra dersom man ønsker den sterk)

//OPPSKRIFT

Finhakk rødløken og la den surre i en varm kjele med olje til den er myk. Tilsett så red curry og oppkuttet sitrongress i kjelen og rør det godt sammen. Pass på at det ikke brenner seg. Tilsett så oppkuttet koriander, fish sauce, brunt sukker, srirachausaus, fløte og kokosmelk. La dette småkoke i ca. 10 minutter før kjelen settes til side. La suppen være i kjelen og trekke i ca. 1 time slik at du får ut alle de gode smakene. Siles før servering.

GLACE

5 g fersk sitrongress

1 dl ketjap manis

80 g brunt sukker

3 g fersk rød chili

5 g fersk hvitløk

5 g fersk ingefær

0,1 dl sitronsalt

Sitrongress og chili hakkes og svisses lett i olivenolje før resten av ingrediensene tilsettes. La dette småkoke i 10 - 20 minutter. Følg godt med. Sett så kjelen til side og la glacen trekke slik at alle de gode smakene kommer fram. Sil og avkjøl før servering.

Før servering så kokes ønskede nudler til de er klare. Legg de så i en skål, hell over suppen i skålen. På toppen legges noen biter med ribbe godt penslet med glace for så å toppe det hele med litt nystekt grønnkål, gulrot eller noen ferske bønnespirer eller lignende.

Vel bekomme!



ENTRECÔTE MED SMÅPOTET,
GRØNNSAKER OG BEARNAISE



EGONS KREMETE FISKESUPPE



ENTRECÔTE GORGONZOLA MED
RUCCULA OG PARMESAN



VILLFANGET TORSK MED PESTO,
HVITLØKSSMØR, GRØNNSAKER OG SMÅPOTETER





//SAMFUNNSANSVAR

HVORDAN VÆRE SNILL MOT VERDEN?

EGON HAR I ALLE ÅR TATT SAMFUNNSANSVAR, MEN DE SISTE ÅRENE HAR VI BLITT ENDA MER BEVISST. NÅR MAN ER STOR MÅ MAN OGSÅ VÆRE SNILL - MOT ANSATTE, MOT GJESTENE OG VERDEN.

TEKST: STÅLE NØST

BILDER: HENTET FRA EGONS FACEBOOK/ BRANNBAMSEN BJØRNIS



«Bedriftens samfunnsansvar er den norske samlebetegnelsen for det engelske begrepet corporate social responsibility. Bedriftens samfunnsansvar kan defineres som bedriftens integrasjon av sosiale og miljømessige hensyn i sin daglige drift på frivillig basis, utover å overholde eksisterende lover og regler i det landet man opererer».

(ref. Wikipedia)

Dette er definisjonen på samfunnsansvar og betydningen av ordet samfunnsansvar blir bredere for hvert år som går. Det er mye å ta hensyn til, men når man er stor må man også være «snill» - mot ansatte, mot gjestene og verden. Egon har i alle år tatt samfunnsansvar men de siste årene har vi blitt enda mer bevisst.

Breddeidrett

Breddeidretten er viktig for oss og rundt omkring i Norge har vi samarbeidsavtaler med over 100 lag og klubber hvor vi sponser både med mat og penger. Verdien på dette er over 1 000 000 i året – noe som kommer lokalmiljøene der Egon er til gode.

Brannbamsen Bjørnis

Egon har i godt over 3 år samarbeidet med Brannbamsen Bjørnis. «Brannbamsen Bjørnis er utviklet for å møte barns behov for omsorg og trygghet ved brann og andre ulykker, og gi barn og voksne gode råd om brannvern». Gjennom Bjørnis aktivitetshefter til alle barn på Egon, er vi med på å forebygge i forhold til brann og ulykker i form av oppgaver som går på brann-

vern og det å gjøre barn bevisst på viktigheten av brannøvelser i hjemmet, røykvarslere og brannslukkere. Brannbamsen Bjørnis er også ny nasjonal satsing når det gjelder brannvernopp-læring for barn i barnehager i hele Norge. Her er vi også med på å støtte med mat når enkelte familier har det tøft etter å ha mistet alt de eier gjennom brann. Gjennom aktivitetshefte, sikkerhetsmåned med Bjørnisbesøk og kr 10,- per solgte barnerett i september, bidrar Egon med over 500 000,- i året til arbeidet Brannbamsen gjør. www.brannbamsen.no

Kirkens Bymisjon

Kirkens Bymisjon gjør en fremragende jobb overfor mennesker i krise eller som opplever livet som vanskelig. De jobber i det samme bybildet som Egon og vi synes det er flott å kunne bidra med økonomisk støtte til noen som gir så mye av seg selv, og som er der for de som har det litt vanskeligere.

I forbindelse med årets TV-aksjon hvor pengene gikk til akkurat Kirkens Bymisjon, ble det arrangert en restaurantaksjon – Mat med mening – hvor Egon ga deler av overskuddet til formålet. Her klarte vi å samle inn over kr 100 000,- til formålet – noe vi er svært fornøyd med.

Natteravnene

Det at engasjerte foreldre og øvrige voksne bidrar til trygghet i byene anser vi som svært viktig for ro i byen på kveld/natt.

Det er også viktig for oss som er avhengig av gjester som skal føle seg trygge når de er i byen. Også for våre ansatte som ofte ikke er ferdig på jobb før siste buss er gått for kvelden. Derfor har Egon i hele Norge, hvor det finnes Egon og en avdeling for Natteravnene, i hele julebordsperioden fra medio november og fram til jul, spandert pizza på alle natteravnene som

vandret i byen. Lokalt har også flere Egon utvidet dette til å spandere pizza også i andre perioder av året hvor det er mye "liv" i bybildet. Kaffe er en selvfølge at vi spanderer på de – året rundt.

Julaften

Flere og flere Egon arrangerer nå lunsjer på juleaften for de som av en eller annen grunn ikke har muligheten til å få til å arrangere jul på egen hånd. Noe som er i ferd med å bli svært populært og i skrivende stund kan det se ut til at dette blir arrangert på rundt 10 forskjellige steder i år.

Samfunnsansvar er også det å være med på å ta ansvar for den kloden vi bor på. Her er vi med på å stille krav til våre leverandører i form av hvordan dyr blir behandlet, hvilken emballasje som blir brukt, samt at dette blir behandlet riktig i våre restauranter.

Vi ser også blant annet på forbruket av plast i selve restauranten: Alt av Take Home emballasje er nå i papp – ikke isopor. Take Home-bestikk er nå i bioplast. Alt av penner er i papp og bioplast. Oljebaserte ballonger er nå i naturgummi og vi har halvert forbruket gjennom interne tiltak. Fargeblyanter for barna fra plast til tre. Vi jobber med andre materialer for sugerør.

Dette er bare noe av det vi hele tiden har fokus på for at verden skal bli ett litt bedre sted for alle.





MINDRE ALENE SAMMEN - MAT MED MENING

DET VAR EN SELVFØLGE AT EGON SKULLE
VÆRE MED UNDER ÅRETS TV-AKSJON
"MAT MED MENING". TIL SAMMEN
DONERTE ALLE EGON I OVERKANT AV
100 000 KRONER DENNE DAGEN.

TEKST: BETZY SKJØRBERG

BILDE: KIRKENS BYMISJON

Norge i dag er et samfunn der forskjeller øker. Kirkens Bymisjon skriver på sin hjemmeside at dette er forskjeller som ikke først og fremst handler om etnisitet eller religion, hvor du kommer fra eller hvem du er. Men om du er innenfor eller utenfor. Dette rammer ikke bare enkeltpersoner, men gir ringvirkninger for hele befolkningen. Målet med TV-aksjonen NRK 2018 er å tilby mennesker som opplever å stå utenfor et nytt fellesskap. En seng eller en samtale, og slik bidra til at flere får muligheten til å oppnå egne mål og drømmer.

Vi har i mange år hatt et nært samarbeid med Kirkens Bymisjon, og i år har vi deltatt i mat med

mening. Dette er noe som ligger nært hjertet til svært mange. Hvert enkelt individ har et ansvar for å bidra med noe positivt til vårt samfunn, i Egon så forsøker vi å bli sterke sammen og kunne bidra på arbeidsplassen. Det er ingen tvil om at alle i vårt samfunn kan bli enda litt bedre på å inkludere og gi varme til mennesker rundt oss. Dette har vi som arbeider i servicebransjen mulighet til å bidra litt ekstra med i hverdagen, ikke at det skal koste oss noe annet enn å spre glede og yte service. Vi har mange enslige mennesker som kommer til våre restauranter, og da kan den ekstra servicen og det store smilet være nok til å gi våre gjester en bedre dag, en dag med mening. Mange mennesker møtes over

RESTAURANTAKSJONEN:
MAT MED MENING
TORS DAG 18. OKTOBER

mat, være seg i hjemmet sitt, på restauranter og ved invitasjoner av andre til våre restauranter. Vi har vært så heldig å få delta i mat med mening og fått invitere en del gjester til våre restauranter rundt i Norges vidstrakte land.

Det er viktig at du som ansatt i Egon vet hva du er med på å bidra med av positivitet for samfunnet. Det å kjenne stolthet og vite at du har kunnet gi noe positivt fra din arbeidsplass til Kirkens Bymisjon. Dette gir faktisk noen en seng for natten, måltider i fellesskap eller noen å snakke med for de som er ensomme. Veldig ofte endres liv ut i fra dette! Vi har i samarbeidet bidratt med innsamling hvor deler av vårt overskudd en dag er donert til spleis. Dette skaper ringvirkninger

i samfunnet, gi litt, del litt og bli mindre alene sammen.

Vi synes det er viktig å være stolt av sin arbeidsplass, hvor vi bryr oss om hverandre, snakker godt om andre og inviterer mennesker til våre restauranter.

Vi gleder oss til å se hva spennende alle våre kollegaer i våre Egon restauranter finner på rundt juletider, da det også her bidras med julegaver til barn på sykehus, julemiddag til institusjoner som har behov for litt ekstra juleglede. Takk for at alle dere er med på å skape så mye positivitet rundt om i Norge.



LÆRERIKT OG GØY I KØBENHAVN

ÅRETS VINNER AV ØLKAMPANJEN BLE EGON JESSHEIM. SOM EN PASSENDE PREMIE BLE DET TUR TIL KØBENHAVN OG CARLSBERG BRYGGERIET FOR DE ANSATTE PÅ EGON JESSHEIM.

TEKST: JEANETTE KALDHUSSÆTER

BILDE: STÅLE NØST/EGON JESSHEIM

Det var en spent og klar gjeng som møttes på Gardermoen på morgenen den 3. september. Endelig var dagen kommet, da vi skulle på tur til København. Vi gledet oss alle sammen til omvisning på Carlsberg bryggeriet, og hadde snakket om denne turen i lang tid. Vi hadde alle sammen store forventninger til denne omvisningen, og de ble på alle måter innfridd.

Da vi ankom Carlsberg bryggeriet, ble vi først vist opp til restauranten deres. Der fikk vi servert et deilig ostefat med tilbehør, og vi fikk smake på ulike øltyper. Gutta fant fort frem til fotballspillene, og konkurranseinstinktet tok raskt over for de fleste.

Vi var i restauranten i omtrent 1 ½ time før vi ble møtt av vår guide, en blid og hyggelig dame. Hun

tok oss med rundt på Carlsberg bryggeriet. Der fortalte hun oss historien om hvordan grunnleggeren J.C. Jacobsen startet bryggeriet, og prosessen for å komme frem til de ulike typene øl. Vi fikk også et innblikk i forholdet mellom J.C Jacobsen og hans sønn Carl. Guiden viste oss rundt i de ulike bygningene, alt fra J.C Jacobsens bryggeri og bolig, Elefantporten til Nye Carlsberg Bryggeri.

Etter vår guidede omvisning kom høydepunktet for de fleste, nemlig ølsmaking. Her ble vi møtt av en hyggelig mann, som hadde tatt med seg 5 ulike sorter øl. Vi fikk smake på følgende sorter:

Carlsberg Elephant, Gl. Carlsberg Porter Imperial Stout, Grimbergen Blanche, Jacobsen India Pale Ale, Jacobsen Dark Ale

Etter ølsmakingen var vår omvisning på bryggeriet over, og vi hadde litt egentid før vi skulle ta taxi til hotellet. Vi gikk inn og hilste på hestene i stallen, kikket i butikken deres og tok noen glass til med øl før turen gikk videre.

Vi bodde på et hotell som het The Square, midt i sentrum av København. Vel fremme på hotellet fikk vi 1 time for å gjøre oss klare for snacks og middag. Turen gikk først til Bar Jacobsen, hvor vi koste oss med enkle småretter og god drikke på deres flotte takservering.

Selve middagen ble inntatt på Asador, en argentinsk biffrestaurant. Flere av oss satte oss til bords med relativt fulle mager, etter de såkalte smårettene fra Bar Jacobsen. Maten var imidlertid så god at det ikke var noe problem for noen av oss å spise opp det vi fikk servert. Det var til og med plass til dessert hos flere av oss.

Etter maten var inntatt, og stemningen ble litt «søvning», fant vi ut at vi måtte komme oss videre. Det ble da besøkt en del ulike barer og utesteder før vi fant veien tilbake til hotellet.

Dag 2 i København var uten program, så etter frokost ble det tid for litt shopping og hyggelig kafebesøk. Vi var utrolig heldig med været. Solen skinte begge dagene, og gradestokken viste +20 grader. Klokken 14 var det avreise fra hotellet til flyplassen, og det var en sliten, men fornøyd gjeng som gikk om bord flyet tilbake til Gardermoen.

Nå skal vi vinne neste års konkurranse også!



Se ledige stillinger på
egon.no/stillinger

SØKER DU NYE UTFORDRINGER? Egon ser alltid etter nye kandidater

Med 40 Egon i Norge og 3
Egon i Sverige i 2018 er det
mange muligheter!



ATTENSI - GJØR OPPLÆRING ENKLERE OG GØY!

I EGON HAR VI EN REKKE HJELPEMIDLER FOR Å BISTÅ DEG SOM ANSATT TIL Å BLI ENDA DYKTIGERE I DEN JOBBEN DU SKAL UTFØRE. EGONSKOLEN ER EN AV DISSE, OG DEN OMFATTER I DAG EGONSKOLEN I BEDRIFT OG EGONSKOLEN APP.

TEKST: THOMAS KRISTIANSEN

BILDE: ATTENSI - EGON APP

I løpet av 2018 skiftet vi leverandør på e-opplæring til Attensi, og lagde i den forbindelse alt innhold på nytt før Appen ble lansert.

Vi synes selv at innpakningen i den nye Egon-skolen App ble fantastisk, og den inkluderer bruk av avatarer, ulike former for spørsmål og svar og billedbruk .

I skrivende stund har Appen 976 registrerte brukere - noe som er bra, men vi mangler fortsatt noen ansatte på laget med oss.

Appen må lastes ned via en bestemt lenke og denne er: <http://egonapp.attensi.com>. Etter at

man skriver lenken i nettleseren, så vil man bli tatt til landingssiden for nedlasting, og deretter er det bare å følge stegene videre.

Mange ansatte har spilt, hele 62 694 ganger har modulene blitt gjennomført, og 12 ansatte har klart full pott så langt. All ære til disse for å ha spilt om og om igjen!

For å bli dyktig i sitt arbeid, levere optimal service og opplevelser for våre gjester, kreves det både teori og praksis og stadig gjentagelse. Ønsker med dette alle ansatte en god jul og et riktig godt nytt år!

LEDERTAVLE OPPLÆRING ATTENSI:

Obs! Tavlen endrer seg fortløpende. Når du leser dette, er det allerede endringer i oversikten.

Tårnet:	Shaida Zangna
Molde:	Arnoldas
Jessheim:	Marlen Røssing
Nordstrand:	Mari Kristine Hansen
Tårnet:	Cosimo Orzelleca
Stavanger:	Heidi
Drammen:	Hallgeir Hjeltnes
Nordstrand:	Rene Jenssen
Stavanger:	Martin Søfteland
Lillestrøm:	Markus Sandø Iversen
Lillehammer:	Rolf Aleksander Sandberg
Asker:	Sigrid Austli Jakobsen



Eksempel på hvordan en oppgave med en avatar ser ut. "Gjest" stiller spørsmål og ansatt som spiller får svaralternativer. Svarer man riktig får man poeng, svarer man feil har man mulighet til å ta hele modulen på nytt for å få full score senere.

Dette er kun et eksempel på veldig mange ulike måter å sette opp opplæringen i Attensi på.

PERSONALPRIS PÅ

35 % PÅ

ANSA

RABATT PÅ EMILIES ELD

PENSJONS

DEKKHOTEL

TRENING

RABATT PÅ PRINSEN HOTI

GODE LÅNEVILKÅR

Å MØLLA HOTELL

MAT

ATTTPRIS PÅ DRIKKE

SSPARING

LL

ELL

VISSTE DU AT DU FÅR
FLERE GODE FORDELER
OG RABATTER VED Å VÆRE
ANSATT HOS OSS?

GODPRIS PÅ KIEGLEKROA

Det å være ansatt i Norrein skal være fordelaktig. Det skal være artig å gå på jobb gjennom at man trives med et godt arbeidsmiljø, med fantastiske kollegaer og et herlig konsept.

De fordelene man har som ansatt hos oss skal være med på å bygge under og forsterke dette. Per i dag har du som ansatt gode fordeler som 35% rabatt på mat i restaurantene våre (alle Egon, Emilies Eld, Kieglekroa), hotellrom til kroner

750 på begge hotellene våre (Prinsen Hotel og Mølla hotell), og Norreinpris på drikke i Egon restaurantene, samt i baren på Emilies ELD.

Du har også gode rabatter hos leverandører av f.eks. banktjenester, forsikring, trening, hotellovernatting, dekkhotell, bil og mer.

For å få godene må du vise at du er ansatt i en Norrein-bedrift. Du viser frem at du er ansatt ved å gjøre følgende:

1. Åpne Quinyx foran den som står i kassen, dette er et bevis på at du er ansatt nå.

2. Trykk så videre på Vaktplan i menyen - Bevis på at du jobber i en Norrein-bedrift.

Det er noen som ikke bruker Quinyx-appen, og disse kan vise frem Norreinkort (gjelder stort sett hovedkontoret/administrasjonen og noen få andre).

GODPRIS PÅ VINTERWEEKEND I LILLEHAMMER

Bo midt i sentrum
med 15 minutter fra
Hafjell/Sjusjøen.

Som ansatt i Norrein får
du godpris på Mølla hotell.

Send henvendelse til
post@mollahotell.no

post@mollahotell.no

61 05 70 80

www.mollahotell.no

- Egon Restaurant i kvernhuset fra 1863.
- Toppen Skybar i øverste etasje.
- Gangavstand til Lillehammer Kunstmuseum.
- Maihaugen/Norges Olympiske museum.
- Vinterparken i Hunderfossen.



GODJUL

Vi ønsker alle våre medarbeidere, gjester, leverandører og samarbeidspartnere et fantastisk år i 2019!

