

Teeküchenordnung

Toni-Areal

01 Öffnungszeiten und Nutzungsart

- Die Teeküchen stehen allen Mitarbeitenden, Studierenden und deren Gäste zur Verfügung und dienen als Pausen- und Verpflegungsorte.
- Die Teeküchen sind grundsätzlich rund um die Uhr geöffnet (Ausnahme: Schliessung während Instandhaltungs- / Unterhaltsarbeiten).

02 Sorgfaltspflicht, Ordnung und Sauberkeit

- Jeder Gast ist aufgefordert, die von ihm benutzten Geräte, Geschirrtile und Arbeitsflächen etc. selbständig zu reinigen, zu verräumen und gegebenenfalls zu beschriften.
- Die Nutzer haben die Möglichkeit, persönliches Geschirr in den Teeküchen zu deponieren. Papierbecher für Kaffee und Wasser werden zur Verfügung gestellt.

03 Kühlschrank

- Sämtliche Lebensmittel, welche im Kühlschrank aufbewahrt werden, müssen mit Namen und Datum versehen werden. Entsprechende Etiketten stehen in der Teeküche zur Verfügung.
- Jeder Nutzer ist dafür verantwortlich, verdorbene Waren, welche durch ihn im Kühlschrank deponiert wurden, zu entsorgen.
- Lebensmittel, deren Verbrauchsdaten abgelaufen oder die eindeutig verdorben sind, werden durch das Reinigungspersonal umgehend und ohne weitere Ankündigung entsorgt.

04 Diebstahl

Für Diebstahl von Lebensmitteln, Geschirr und weiteren in den Teeküchen deponierten Gegenständen wird nicht gehaftet.

05 Anfrage / Mängel / Defekte / Beschwerden

Die verantwortliche Stelle für Anliegen im Zusammenhang mit den Teeküchen ist das Facility Management.

Meldungen direkt an: service.fm@zhdk.ch