

Küchenordnung 2

Getränke und Küchenordnung

Um unsere Praktikanten und Auszubildende nicht als „Küchenmädchen“ umschulen zu müssen, bitten wir Sie, von der folgenden Regelung Kenntnis zu nehmen.

1. Kaffee

- Jeder Mitarbeiter ist für das Mitbringen seiner Kaffeetasse selbst verantwortlich.
- Nach Gebrauch die Tassen bitte in den Geschirrspüler stellen

2. Gäste

- Für Gäste im Büro wird Kaffee im „Porzellan“ serviert.
- Für Gäste im Betrieb oder Schulungsraum wird Kaffee entweder mit Thermoskanne in Einweggeschirr oder ab Getränkeautomat bezogen.

3. Kalte Getränke

- Diese stehen nach wie vor gegen Bezahlung zur Verfügung.
- Wer nicht aus der Flasche trinken möchte, kann ein Glas benutzen. Nach Gebrauch bitte in den Geschirrspüler stellen.
- Für Gäste ist stets ein Glas anzubieten.

4. Aufräumen

- Es ist darauf zu achten, jeden Abend leere Flaschen, Gläser oder Tassen wegzuräumen.

5. Allgemeine Küchenregeln

- Gebrauchtes Geschirr ist in den Geschirrspüler zu stellen.
- Die Mitarbeiter-Tassen und Löffel sind im oberen rechten Schrank.
- Die Gäste-Tassen sind im oberen linken Schrank. Diese sind ohne Ausnahme ausschließlich für unsere Gäste reserviert.
- Im mittleren oberen Schrank befinden sich Abwaschmittel, Handtücher, Kehrichtsäcke etc.
- Im Schrank unterhalb der Kaffeemaschine ist das Reservematerial für die Kaffeemaschine untergebracht.
- Essensabfälle, Kaffeersatz und sonstigen Müll bitte im Abfalleimer unter dem Spülbecken entsorgen.