

Nutzung der Küche im CABinett

Die Küche (Raum CAB F 18) neben dem CABinett kann genutzt werden zum Aufwärmen kleiner Mengen (z.B. Würstchen für das Veranstaltungs-OK).

Sie ist nicht zugelassen zum Kochen grösserer Mengen (z.B. für das Verköstigen der Gäste)!

Die Sicherstellung der Hygienevorschriften der Küche fällt in die Verantwortung des Inhabers des Gastwirtschaftspatents (i.d.R. Betriebsleiter StuZ). Er/sie hat die Aufgabe, die Nutzung entsprechend zu regeln.

Aufgrund wiederkehrender Probleme mit der Sauberkeit (vgl. Bilder auf Seite 2 oben) wurde die Nutzungsmöglichkeit eingeschränkt (Blockierung der Bedienelemente).



Der Ofen sowie die Spülmaschine in der Küche sind nur nach vorzeitiger Absprache – ca. eine Woche vorher – mit dem Betriebsleiter StuZ möglich. Die anfragende Person übernimmt die Verantwortung für die einwandfreie Rückgabe der (gesamten) Küche.

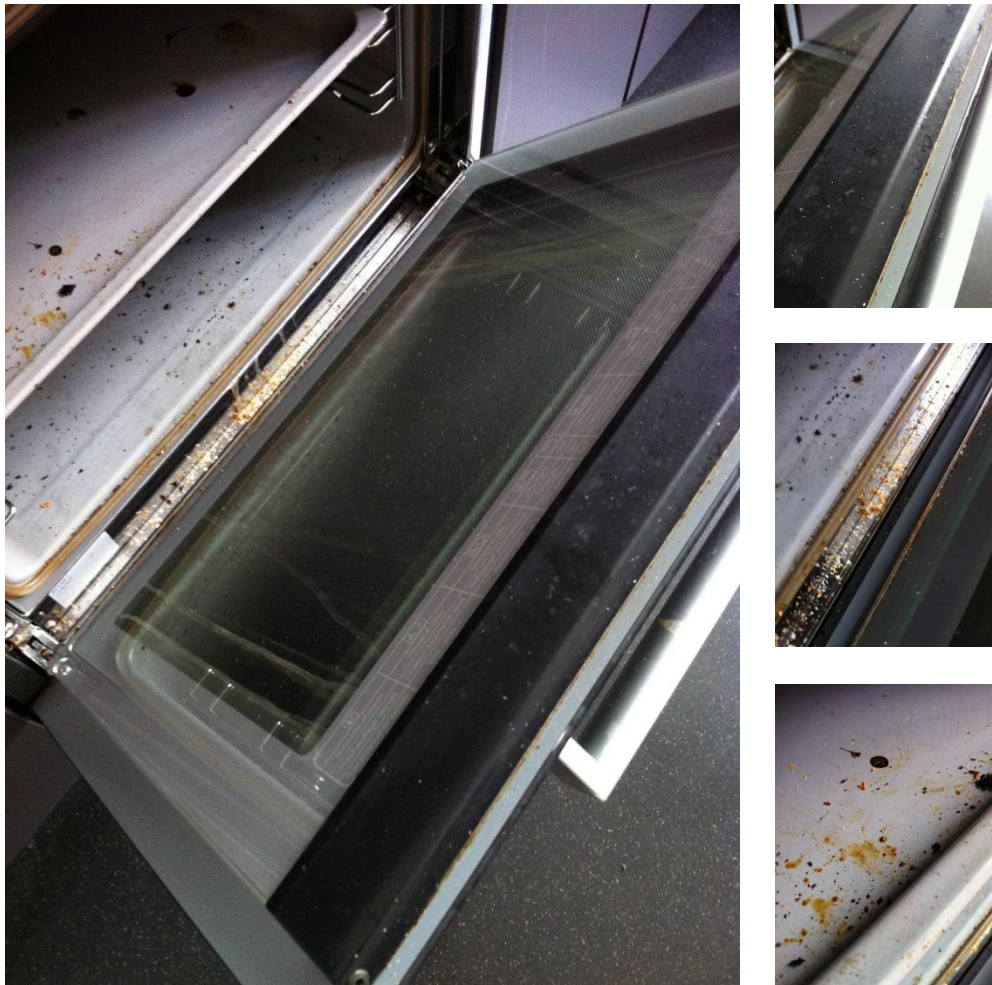
Es besteht die Möglichkeit, ohne Absprache mit dem Betriebsleiter die 4 Kochplatten zu nutzen – deren Regler sind trotz Abriegelung frei zugänglich.

Nach der Nutzung wird die Küche auf Sauberkeit hin kontrolliert. Allfällige Umtriebe können dem Nutzer verrechnet werden (allfälliges, vorzeitig eingeholte Depot einbehalten).

Das Ziel ist eine hygienisch einwandfreie Küche und Wohlbefinden für alle Nutzer.

Herzlichen Dank für Dein aktives Mitwirken!

Probleme mit der Sauberkeit



Regler für die Kochplatten sind auch trotz Absperrschranke zugänglich.
→ **Nach der Nutzung auf „0“ stellen!**

