

# Teeküchenordnung Toni-Areal

## 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).

## Sorgfaltspflicht, Ordnung und Sauberkeit

- Jeder Gast ist aufgefordert, die von ihm benutzten Geräte, Geschirrtteile und Arbeitsflächen etc. selbstständig 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.

## 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.

## Diebstahl

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

## 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](mailto:service.fm@zhdk.ch)

