

Informationen für externe Besucher Betriebsrestaurant - rudiweri		Interne Mitteilung		
Name	Abt./Dept.	Datum/date	Blatt/sheet	von/of
Team Betriebsrestaurant		21.02.2017	1	1

Das Betriebsrestaurant bietet seinen Gästen die Möglichkeit sich ausgewogen und abwechslungsreich zu ernähren und sich in der Pause eine Auszeit in einer angenehmen Umgebung zu nehmen. Besonderer Wert wird auf regionale, saisonale und qualitativ hochwertige Produkte und eine frische Zubereitung gelegt.

1. Nutzungsberechtigung

Familienangehörige der AUMA Mitarbeiter (Eltern, Partner und Kinder), ehemalige AUMA Mitarbeiter (Rentner) und Besucher der umliegenden Nachbarfirmen, mit denen eine Kooperation besteht, sind berechtigt im Betriebsrestaurant zu speisen.

2. Öffnungszeiten

Ein warmes Mittagmenü ist von 10:30 – 13:30 Uhr erhältlich.

3. Speisen und Getränke (Angebot)

Neben belegten Brötchen und süßen Teilchen sowie diversen Snacks, stehen täglich 4 Menüs (Fleischgericht, vegetarisches Gericht, Fischgericht oder Aktionsmenü, Salatteller) zur Auswahl. Verschiedene alkoholfreie Getränke und Fruchtsäfte stehen zur Verfügung.

4. Bezahlung

Die Bezahlung aller Speisen und Getränke erfolgt bargeldlos über die Prepaid-Chip-Funktion des Ausweises. Der Ausweis ist bei entsprechender Berechtigung gegen Vorlage des Personalausweises an der Zentrale erhältlich. Das Aufladen der Prepaid-Chip-Funktion erfolgt an der hierfür aufgestellten Aufladestation. Im Gebäude 6 befindet sich auch eine Entladestation, um sich bei Nutzungsende das vorhandene Guthaben auszahlen zu lassen. Für den Verlust der Karte und ein aufgeladenes Guthaben übernimmt AUMA in keinem Fall eine Haftung. Wird die Karte nicht mehr benötigt oder geht die Karte verloren, ist dies an info@auma.com zu melden. Barzahlungen sind im Betriebsrestaurant nicht möglich.

5. Preise

Externe Gäste zahlen aktuell pro Menü 8,90 € inkl. Getränk (Details siehe Speiseplan). Die aktuellen Preise für weitere Gerichte, Snacks und Getränke sind jeweils im Betriebsrestaurant ausgeschrieben.

6. Verhalten im Betriebsrestaurant

Im Betriebsrestaurant besteht grundsätzlich das Prinzip der Selbstbedienung. Auf andere Gäste ist Rücksicht zu nehmen. Das Telefonieren ist grundsätzlich untersagt. Mobiltelefone sind leise zu stellen. Auf Ordnung und Sauberkeit ist zu achten. Tablett, Gläser, Geschirr und Besteck sind dem Betriebsrestaurant zugeordnet und dürfen nicht in andere Räume, Büros oder vom Betriebsgelände mitgenommen werden.

7. Feedback

Anregungen, Wünsche oder Verbesserungsvorschläge können direkt über die E-Mail-Adresse rudiweri@auma.com an den Caterer gemeldet werden.

8. Schlussbestimmungen

Die Spielregeln treten mit Eröffnung des Betriebsrestaurants in Kraft. Änderungen oder Ergänzungen bedürfen zu Ihrer Wirksamkeit der Schriftform.

Müllheim, den 21.02.2017

Team Betriebsrestaurant