

Liebe Mitarbeiterinnen,
liebe Mitarbeiter

Von unseren Gästen aus der ganzen Welt erhalten wir viele Komplimente für unsere Personalrestaurants. Nicht nur das gute Essen und die nette Bedienung, nein, auch der für ein Personalrestaurant nicht unbedingt übliche schöne Tafelservice und das robuste Besteck machen Eindruck.

Wie aber steht das bei unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern? Wir sind der Ansicht, dass dieser Komfort nicht von allen wahrgenommen wird.

Oft fehlt es an der nötigen Sorgfalt, sodass wir viel Bruch beim Geschirr und bei den Gläsern haben. Zu Bedenken gibt auch wieviel Besteck - vor allem Mocca- und Kaffeelöffel - verschwinden.

Grosse Umtriebe bereiten uns auch einige "süsse" Kaffeetrinker. Es wird mit den Kaffeelöffeln so stark auf dem Kaffeetassenboden herumgeschauert - obwohl Zucker sich von selbst auflöst - sodass dieser vom Metall des Löffels schwarz wird. Schwarze Kaffeetassen sind kein erbaulicher Anblick und so müssen diese denn von unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Personalrestaurants in aufwendiger Arbeit mit Säure gereinigt werden. Durch diese Behandlung verschwindet die Glasur der Tasse und diese ist dann so unansehnlich, dass sie ersetzt werden muss.

Durch all diese Umstände sehen wir uns - bis auf weiteres - zu folgender Massnahme veranlasst:

Die Personalrestaurant-Benützer - ausser unsere Gäste - erhalten nur noch Löffeli aus Plastik. Wenn diese mitgenommen werden, ist der Verlust nicht gross und die Böden unserer Kaffeetassen werden auf diese Weise geschont.

Durch diese Massnahme hoffen wir, allen unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern einmal vor Augen zu führen, wie viel besser ein guter Kaffee und ein gutes Essen mit Service und Besteck schmeckt. Aber eben, es braucht auch hier den guten Willen aller, zur Mithilfe.

Die Geschäftsleitung

Care collaboratrici,
cari collaboratori

Dai nostri ospiti di tutto il mondo riceviamo molti complimenti riguardanti il nostro ristorante del personale. Non solo il buon cibo e il servizio gentile ma anche il bel vasellame e le robuste posate, non usuali per un ristorante del personale, fanno buona impressione.

Ma come stà con le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori? Siamo dell'opinione che non tutti abbiano percepito queste comodità.

Spesso manca quel po di accuratezza, constatiamo molte volte, per evitare rotture al vasellame ed ai bicchieri. Ciò che piu fa pensare è la scomparsa di molte posate e specialmente cucchiaini da caffè e da tè.

Lavoro inutile ci procurano quei "dolci" bevitori di caffè. Col cucchiaino vien girato e rigirato tanto forte sul fondo della tazza - benchè lo zucchero si scioglie da sè - da lasciar impronte metalliche nere. Una tazzina col fondo nero non è certo edificante. Per questo devono venir pulite dalle collaboratrici e collaboratori del ristorante del personale con acido che naturalmente rovina la superficie rendendo la tazza inutilizzabile.

Tutto ciò ci costringe - fino a nuovo ordine - a prendere il seguente provvedimento:

All'infuori degli ospiti, nel ristorante del personale verranno dati cucchiaini di plastica. Se spariscono la perdita non è grave però il fondo delle tazzine rimane risparmiato.

Con questa decisione speriamo di far presente alle nostre collaboratrici e collaboratori quanto più buono appare un caffè o un pranzo con un servizio di piatti e posate bello. Per questo abbisogna anche qui dell'aiuto e della buona volontà di tutti.

La Direzione

LEHRABSCHLUSSPRUEFUNGEN

Studer International AG

Andrea Fuhrer Kaufm. Angestellte

Willi Studer AG Regensdorf

Christina Berli Kaufm. Angestellte
Ivo Bischof FEAM
Patrick Casutt FEAM
Reto Gantenbein FEAM
Rolf Stüssi FEAM
Beat von Ballmoos FEAM
Markus Widmer Mechaniker
Patrick Zoller FEAM

Unsere Lehrtöchter und Lehrlinge haben die Lehrabschlussprüfung mit gutem Erfolg abgeschlossen. Wir wünschen allen einen guten Start im Berufsleben und gratulieren zum erfolgreichen Lehrabschluss.

Hans-Ulrich Wanzenried

NEUEINTRITTE PER MAI 1985

Willi Studer AG Regensdorf

Beat Burkhard Entwicklungsing. HTL
Graziella Giacomucci Raumpflegerin
Bernhard Krenger Entwicklungsing. HTL
Cesare Marasco Prüfer
José Ramirez Dreher/Einrichter
Maria Antonia Reina Löterin/Bestückerin
Rabije Rexhepi Monteurin
Martin Schäppi Maschinenzeichner
Chiara Spena Tonkopfmonteurin
Jürg Sütterlin Techn. Redaktor
Marcel Tschanen Entwicklungsing. ETH
Emanuel Zimmermann Laborant

Willi Studer AG Mollis

Leyla Aygün Bestückerin
Francisco Lino Monteur
Margrit Monhart Monteurin
Louis Neyer Prüffeld-Techniker

Studer International AG

James Connors Export-Sachbearbeiter

PERSONALNACHRICHTEN

In den Stand der Ehe ist bei WST Jean-Claude Perusset getreten. Wir gratulieren herzlich und wünschen beiden alles Gute.

Herr Beat Steger von der STI meldet die Geburt einer Tochter Claudia. Unsere besten Wünsche begleiten die Eltern und den Nachwuchs.

OFFENE STELLEN

Revox ELA AG

Service-Techniker

Willi Studer AG Regensdorf

Analytiker/Programmierer
Software-Ingenieure
Hardware-Ingenieure
Sachbearbeiter AVOR
Abkanter/Zuschneider
Elektronik-Laborant
Monteur mit mech. Grundausbildung
Löterinnen/Bestückerinnen
Prüffeld-Techniker
Décolleteur
Mech. Kontrolleur (Stanzerei)

Willi Studer AG, Mollis

Löterinnen/Bestückerinnen