

Liebe Gäste und Geschäftskunden des Kai7!

Wie Sie bereits seit einiger Zeit wissen, verlässt Herr Wilhelm Krempl das Kai7, und ich darf mich bei Ihnen als **neuer Pächter der Betriebskantine** vorstellen.

Mein Name ist **Harald Limberger**. Ich bin Betreiber des nicht allzu weit entfernten Schäferhofs in Enns, und darüber hinaus in der Kantinenverpflegung und im Cateringservice seit vielen Jahren tätig. Einige von Ihnen kennen mich ja auch seit Jahren, und ich werde natürlich alles in meiner Macht Stehende tun, damit das Kai7 weiterhin mit der Qualität, Flexibilität und dem Engagement geführt wird, wie Sie es gewohnt sind.

Durch die Neuübernahme per 01.06.2021 kommt es zu ein paar Veränderungen, welche aber selbstverständlich keine Einschränkungen beinhalten, sondern die Palette der Möglichkeiten für Sie erweitert.

Wichtig war mir sowie den zuständigen Personen der Ennschafen OÖ GmbH und Herrn Krempl, Ihnen einen reibungslosen Übergang zu bieten.

Zu **kleinen Einschränkungen** wird es nur in den Tagen **von 27.05. bis 04.06.2021** wegen Renovierungsarbeiten im Kai7 kommen.

Auf jeden Fall bleibt auch in dieser Zeit Ihre **Grundversorgung** weiter bestehen. Wie Ihnen Herr Krempl bereits mitgeteilt hat, richten wir im Eingangsbereich des Kai 7 zwischen 11:00 und 13:00 Uhr eine **Buffetstation** ein. Ihre Bestellungen geben Sie uns bitte am Vortag oder bis spät. 08:30 Uhr des Tages per Mail [office@kai7.at](mailto:office@kai7.at) bekannt.

**Die Betriebskantine inklusive Gastgarten ist unter den gültigen Verordnungsbestimmungen der Regierung wieder ab 7. Juni 2021 geöffnet.** Ab diesem Tag wird es ein paar **Neuerungen** geben und wir werden die Produktpalette etwas erweitern:

- Die neuen Öffnungszeiten sind Montag bis Freitag von 7.30 Uhr bis 16.00 Uhr.
- Wir erweitern das Frühstücks-Angebot: neben der klassischen Jause bieten wir Frühstück in Form von Joghurt, Müsli und frischem Fruchtsalat an.
- Um in Zukunft die Überproduktion so gut als möglich einzudämmen, wird es für Personen, die spätestens am Vortag bestellen und auf diese Art und Weise unterstützend wirken, von meiner Seite her auch ein „Zuckerl“ geben. Näheres folgt mit der Aussendung des ersten Menüplans.
- Der Menüplan wird auf einen 6-Wochenplan mit je drei Tagesgerichten (ausgenommen Freitag) umgestellt, in dem sich ein vielfältiges Angebot aus Menüformen für Sie ergibt. Á la carte hat natürlich genauso seinen Fortbestand; die neue Speisekarte ist so gut wie fertig und wird Ihnen zeitgerecht per Mail zugesandt, ebenso der Menüplan. Sollten saisonale Speisen in diesen einfließen, so werden Sie dementsprechend bald im Vorhinein informiert.

Es würde mich sehr freuen, wenn Sie in Zukunft auch unsere anderen Möglichkeiten ausschöpfen:  
Wir sind im Bereich Brötchen, Fingerfood und Buffets auf kalter sowie warmer Basis sehr erfahren.  
Sei es eine Firmenfeier, eine Besprechung oder ein Kundenevent, wir unterstützen Sie gerne!

Für Neuerungen, Ideen, Anregungen oder Sonstiges habe ich jederzeit ein offenes Ohr für Sie!

Nun aber genug der Worte, damit wir ehest möglich zu Taten schreiten können.

In diesem Sinne sende ich Ihnen liebe Grüße, ich und meine Mitarbeiterinnen, welche Ihnen ja alle sehr gut bekannt sind, freuen uns auf Sie!!!

Harald Limberger

  
Kontaktdaten:

[office@kai7.at](mailto:office@kai7.at)

07223 80417

0660 475 0362