

2. Kantinen-Brief ... Kantine in der TFU

Nach weiteren 3 Monaten nun ein 2. Kantinen-Brief mit einigen Infos und Neuerungen

- Eingangs die Bitte um Entschuldigung dass es immer noch keine Schilder über den Essen gibt. Wir arbeiten dran, sollte in Kürze gelingen.
- Zum Thema Warteschlangen bei der Essensausgabe: so gegen 11Uhr30 bis kurz vor 12, und ab 12Uhr30 kommt man ziemlich staufrei durch, zurzeit.
- Wir haben eine ziemlich konstante Gästezahl. Herzlichen Dank für Ihren zuverlässigen Vertrauensbeweis! Aber wo sind die Kollegen, Ihre Kollegen? Von den geschätzten 1000 Mitarbeitern unserer „Partnerunternehmen“ kommen also ca 1/3 ziemlich regelmässig zum Essen, aber wo sind die Anderen? Ich möchte diese Anderen bitten uns doch mitzuteilen was nicht passt, was wir besser machen müssen um auch Sie zu erreichen! Wir wollen ja die Kantine für Alle sein, und wir geben uns wirklich Mühe.
- In den nächsten Wochen (Ende Mai) wird es die Aussenbestuhlung geben. Die Schirme sind schon da, an den Tischen arbeiten wir gerade, (wir versuchen es mal wieder selbst zu machen, was es zu kaufen gibt gefällt uns nicht). Die Stühle werden derzeit in Griechenland handgefertigt, ein kleiner Beitrag zur dortigen Krisenbewältigung, ausserdem gefallen uns „die Üblichen“ auch nicht. Und Biertischgarnituren kommen in Ihrem Interesse nicht infrage, vielleicht auch einfach eine Frage des Stils.
- Es ist uns gelungen einen versierten Pizzabäcker ins Team zu verpflichten. Wie die meisten traditionellen (italienischen) Pizzabäcker ist auch der Unsere... Inder. So freuen wir uns nicht nur auf baldige Pizzen am Buffet sondern auch auf Spezialitäten aus Indien.
- Zusammen mit dem Pizzaofen kommt dann auch noch ein Backofen in dem wir unser eigenes Brot backen können. Ausserdem wird dann unser Bäcker/Konditor noch kreativer und effektiver Kuchen und Naschwerke produzieren können.
- Wir prüfen gerade inwieweit die Stühle im Speisesaal neu gepolstert / bespannt werden können, oder dann doch peu a peu ersetzt?
- Oliven und zwar die schwarzen Kalamata, wie auch die grünen und violetten Amfissas, und Peperoni Typ Pelopones sind wieder frisch eingetroffen und am Vorspeisenbuffet. Ende Mai kommen dann griechische Frühkartoffeln, der erste frische Knoblauch, die ersten Honigmelonen usw. Achten Sie mal darauf man schmeckt den Unterschied.

Ulm, Anfang Mai, Peter Schaupp