

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

... was gibt's Neues?

- Übrigens wir sind weder beratungsresistent noch kritiktefloniert. Manches braucht einfach seine Zeit, anderes gehört in die Rubrik allen können wir's nicht recht machen, und wieder anderes passt auch einfach nicht auf unsere Linie... Nach wie vor jedoch sind wir sehr an Ihrer Meinung interessiert, wir wollen Ihre Kantine sein, und möglichst Alle erreichen! **Das war jetzt gar nicht neu, so endete mein letzter Kantinenbrief, und so will ich mit Absicht den heutigen wieder beginnen.**
- Das kleine Buffet im Saal, - haben wir eingeführt. 1.um dem Wunsch nach einem „kleinen“ Essen, hauptsächlich dem Wunsch nach Salat, zum günstigeren Preis nachzukommen. 2. wollten wir bei diesem Buffet den Wunsch nach „nichtangemachten“ Salaten umsetzen. 3. war die Hoffnung das grosse Buffet etwas zu entlasten, um so die Warteschlange abzubauen. Die Idee war und ist: reiches Salatbuffet mit Suppe/Eintopf vorweg, und einem kleinen Nachtisch hinterher. Dieses kleine Buffet wurde und wird sehr gut angenommen und erfüllt insofern unsere Erwartungen. Manchmal können wir aus personellen Gründen dieses Buffet nicht anbieten, - bitte um Verständnis. Übrigens, auch wenn es am „Salatbuffet“ dann mal Pizza, oder Schnitzel, oder Fisch gibt – freuen wir uns doch einfach darüber - aber bitte bitte bitte daraus ist doch kein Anspruch abzuleiten!
- Wir hoffen sehr, dass unser Konditor planmässig zum 1.Dezember wieder zurückkommt, um unser Nachtischbuffet wieder anzureichern .
- Wir wünschen unsrer „Frontfrau“ Ramona viel Glück und Erfolg. Ramona ist ja eigentlich Tanzlehrerin und, hat nun ihr Kursprogramm soweit ausgebaut, dass sie leider keine Zeit mehr hat für uns... Wer Sehnsucht hat, - einfach Tanzkurs buchen!
- Wir arbeiten am Ausbau des hinteren Teils der Küche zur „Manufaktur“. Dort wollen wir dann unsere Vorprodukte selbst herstellen, insbesondere Brot- und Backwaren aber auch Sossen, Brühen und andere Helferlein. Ausserdem wollen wir dort dann die Idee aufgreifen Fleisch zu zerlegen und zu verarbeiten, das ermöglicht dann ganze Tiere, oder Hälften, zu kaufen, - zu wissen wo das Tier her ist, zB aus ökologischem Betrieb, und, wie und von wem es verarbeitet und eingelagert ist. Dauert noch ein bischen, aber wir sind dran...

Ulm, im Oktober 2016, Peter Schaupp