

So funktioniert

# Dein CampusCafé



## Wofür steht CampusCafé?

Das CampusCafé möchte gerne allen Mitgliedern der Schulfamilie einen sozialen Mittelpunkt geben, den jungen Gästen einen zeitgemässen und lebenswerten Platz anbieten, die Individualität des Einzelnen stärken, einer pluralistischen Lebenseinstellung gerecht werden und die Kultivierung des Zusammenlebens fördern. Hier soll sich jeder wohlfühlen, Hunger und Durst stillen, Hausaufgaben machen oder einfach zu einem Gespräch zusammenfinden können.

## Non-Profit-System

Das wirtschaftliche Ziel ist, im Rahmen eines Non-Profit-Systems ein wirklich gutes und erschwingliches Essen für eine grosse Zahl täglicher Gäste zu kochen. Alle Einnahmen fliessen nach Abzug der Löhne in den Wareneinkauf, um eine möglichst hohe Essensqualität zu gewährleisten.

## Was bedeutet ‚pädagogisches Projekt‘?

Wichtig für das Zusammenleben in einer Wertegemeinschaft sind Regeln. Du findest im Eingangsbereich deines CampusCafés eine Tafel mit den ‚Regeln‘. Sie soll die Gäste anleiten und wichtige Werte vermitteln.

Das CampusCafé-Konzept beruht aber auch auf gegenseitiger Wertschätzung und Respekt vor der Natur. Beim Umgang mit unseren Gästen, sowie der Auswahl und Zubereitung der Lebensmittel achten wir diese Werte. Wir bevorzugen Produkte aus biologischer Herstellung und fairem Handel.

## Was gibt's zu essen?

Du hast Hunger? – Komm einfach und du wirst etwas für dich finden!

Die Ausgabe erfolgt im Selbstbedienungssystem an ThemenBüffets. Ab 12 Uhr gibt's Mittagsbüffet, bestehend aus einer SalatBar, SuppenBar (November bis Mai), HauptspeisenBar, Bio-Pasta-Bar und DessertBar. Stelle dein Lieblingsessen aus bis zu 12 Komponenten selbst zusammen. Alles funktioniert natürlich ohne Vorbestellung. Gekocht wird bei uns wie bei Müttern zuhause. Natürlich möglichst ohne Zusatzstoffe. Die Hauptkomponenten werden in unserer Zentralküche am Vortag 90% vorgegart und mittels eines PowerChillers in wenigen Minuten auf 4 Grad abgekühlt um die Vitamine und Nährstoffe zu konservieren. Am nächsten Tag erfolgt dann die Fertiggarung vor Ort. Alle Sättigungsbeilagen und Nachspeisen werden vor Ort frisch gefertigt, auch die frischen Zutaten der SalatBar werden täglich vor Ort frisch geschnitten.

## Nachschlag

Wir wollen sicherstellen, dass jeder Gast satt ist. Jeder darf beim Mittagstisch so viel nehmen, wie er Hunger hat. Voraussetzung ist, dass jeder nur für sich selbst nimmt(!). Aber Achtung: Essen wegwerfen ist nicht in Ordnung. Nehme nur so viel, wie du auch wirklich schaffst!

Wenn du für deinen eigenen Hunger (nicht für den eines Freundes) noch Nachschlag möchtest, gehe mit deinem Teller und Besteck zur Kasse und melde dich für einen Nachschlag an. Dann darfst du dir nochmal nehmen. Bitte respektiere, dass limitierte Fleischhauptspeisen (siehe Deklaration am Büffet) nicht nochmals genommen werden können.

## **Was kostet ein Mittagessen?**

Abgerechnet wird nach dem All-you-can-eat-Prinzip. Lediglich bei teuren Hauptkomponenten gibt es eine Limitierung (z.B. bei Schnitzel). Diese wird dann am Büffet ausgewiesen.

Aus der HauptspeiseBar und der PastaBar kann jeder Gast sich selbst für EUR 4,50 seinen Teller nach Wunsch individuell zusammenstellen. Aber Achtung: Jeder Gast nur für sich selbst. Mehrere Gäste essen aus einem Teller – das geht nicht!

Die SalatBar kostet EUR 1,00 zusätzlich in der 400mL-Beilagenschale. Wer nur Salat isst zahlt EUR 1,50. Wenn der Salat mit auf den Hauptspeiseteller passt, ist er GRATIS.

Ein grosser Salatteller als Hauptspeise kostet EUR 4,00.

Eine Nachspeise kostet EUR 0,70 als Beilage, NUR Nachspeise (ohne Hauptgericht) kostet 1 Euro.

## **Gutscheine**

An unserer Kasse gibt es Gutscheine in 10er-Bögen zu 45 Euro. Gegen diese Gutscheine kann nur warm vom Büffet gegessen werden.

## **Bargeldloses Zahlungssystem**

Derzeit programmieren wir ein bargeldloses Zahlungssystem, das baldmöglichst in Betrieb genommen werden soll. Die Anmeldung hierzu würd über unsere HomePage erfolgen.

## **Allergien**

Auf unserem Speiseplan weisen wir für jede Komponente einzeln die enthaltenen Allergene im Klartext aus. So kann sich jeder Gast sein Essen selbst so zusammenstellen, dass Unverträglichkeiten vermieden werden können. Am Pausenbüffet werden die Allergene ebenfalls in Klartext an den Produktschildern ausgewiesen. Zusätzlich gibt es im Filialordner eine genaue Kennzeichnung für jedes eingekaufte Produkt. Frage bei der Filialleitung nach, wir helfen gerne.

## **Kommunikation**

Ganz wichtig ist die schnelle und direkte Kommunikation mit unseren Gästen oder deren Eltern. Wir wollen wissen, was wir besser machen können. Wir wollen alle unsere Gäste zufrieden stellen und immer wieder neue und interessante Ideen zu entwickeln. Dafür benötigen wir das Feedback unserer Gäste.

Wenn dich etwas interessiert, wenn du deine Meinung äussern möchtest, wenn du eine Frage hast, wenn du eine gute Idee hast – zögere nicht uns zu schreiben. Jedes Mail wird beantwortet. So geht's: Mail an [info@CampusCafe.online](mailto:info@CampusCafe.online).

## **Speiseplan-Newsletter**

Gerne versenden wir wöchentlich den Speiseplan-Newsletter auch Ihnen. Bitte einfach ein kurzes Mail senden an [info@CampusCafe.online](mailto:info@CampusCafe.online). Die Anmeldung über unsere HomePage ist in Vorbereitung. Wir speichern nur Name und Mailadresse. Eine Weitergabe erfolgt nicht. Die Mailadresse wird nur für den Versand der Speiseplan-WochenInfo verwendet. Falls Sie die Speiseplan-WochenInfo nicht mehr erhalten wollen, senden Sie ein formloses Mail an den Absender oder an [info@CampusCafe.online](mailto:info@CampusCafe.online).

**Dein CampusCafé-Team**