So funktioniert

Dein CampusCafé

Wofür steht CampusCafé?

Das CampusCafé möchte gerne allen Mitgliedern der Schulfamilie einen sozialen Mittelpunkt geben, die Individualität des Einzelnen stärken, einer pluralistischen Lebenseinstellung gerecht werden und die Kultivierung des Zusammenlebens fördern. Hier soll sich jeder wohlfühlen, Hunger 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'.
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, HauptspeisenBar und Bio-PastaBar. Stelle dein Lieblingsessen aus bis zu 12 Komponenten selbst zusammen.
Alles funktioniert natürlich ohne Vorbestellung. Gekocht wird bei uns wie bei Muttern zuhause, natürlich ohne Zusatzstoffe. Unser Konzept funktioniert im Sinne einer Frisch-Misch-Küche. Unsere einzeln präsentierten und zusammenstellbaren Komponenten werden vor Ort frisch zubereitet. Unsere Backwaren backen wir täglich vor Ort frisch oder beziehen diese mit der Nachtlieferung vom Handwerksbäcker. Auch alle Sandwiches, Wraps etc. werden vor Ort frisch gefertigt, auch die Salate an der SalatBar werden täglich vor Ort frisch geschnitten. Diese beziehen in der Sommersaison vom Bio-Bauernhof aus der Region.

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 5,50 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.
Eine Nachspeise kostet EUR 0,70 als Beilage, NUR Nachspeise (ohne Hauptgericht) kostet 1 Euro.

Preiswerter essen

Für den kleineren Hunger gint es die 750g-***Nudelbox*** incl. Sosse nach Wunsch für 4,00 Euro, die Produkte an der PizzaBar oder TakeAwayBar. Im Winter zusätzlich: einen 5-Stück-Stapel ***AmericanPancakes*** mit verschiedenen Toppings (u.a. Obstsalat) für EUR 4,00 oder einen 3-Stück-Stapel für EUR 3,00. Bei uns findest du immer etwas, was dir Freude bereitet.

Bargeldloses Zahlungssystem

Für unser bargeldloses Zahlungssystem eCampus können Sie sich über unsere HomePage anmelden.

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

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. Mail an info@CampusCafe.online.

Speiseplan-Newsletter

Gerne versenden wir den Speiseplan-Newsletter auch Ihnen. Bitte einfach anmelden auf www.campuscafe.online. Im unteren Bereich finden Sie den Button für die Anmeldung. 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, können Sie sich jederzeit abmelden.

Dein CampusCafé-Team