

Im Cafe'-Küchenbereich arbeiten zur Zeit etliche Menschen

Küche : Alain, Aggi, Bärbel, Jürgen, Gregor, Hanne (ab nächster Woche)

Cafe: Liz, Erich, Gudrun, Georg, Rainer (bzw. einer aus der Holzwerkstatt Harheim fest). Hoffentlich habe ich niemanden vergessen.

*Klca*

Trotzdem sieht es so aus, daß der Bereich längst noch nicht optimal abgedeckt ist, da die meisten Mitarbeiter nur zeitweise da sind. Alle arbeiten auf unterschiedlichster Ebene mit, von freiwillig unentgeltlich über den Bedürfnislohn, bis zu festem Stundenlohn. Personell wird sich das Cafe erweitern müssen. Es gibt noch eine Frau, die Jutta, die erst mal probeweise im Cafe-Service - Bereich mitarbeitet. Hanne kennt auch noch eine Frau, die Erfahrung im Servicebereich hat.

Es kommt darauf an, daß dieser Bereich verantwortungsvoll von einer festen Crew von Leuten getragen wird. Unsere ökonomische Planung der Erweiterung dieses Bereiches sieht so aus:

Im Cafebereich mit Service, um dem Cafe einen professionelleren Charakter zu geben. Eröffnung des Kaminzimmers als "nobles Restaurant" mit französischer Küche. Der Seminarbereich wird sich erheblich erweitern, sobald die Mühle ausgebaut ist. Für die Verpflegung heißt das eine gute und sichere Einnahmequelle (60 - 70 Leute-Verpflegung und das durchgängig). Die Kantinenbekochung für das Projekt Mainzer Ldstr. 147, steht an zu organisieren. Das ist ausbaufähig und wäre eine weitere feste Einnahme, erst recht, wenn sich noch mehr Projekte an dieser Idee beteiligen wollen. Der Arbeitsbereich ist jetzt schon ein wichtiger ökonomischer Bereich der Krebsmühle - trägt sich aber noch längst nicht optimal - deshalb diese Planung.

Das Cafe selbst ist ein wichtiger politischer Bereich der Krebsmühle, was die Repräsentation unseres selbstverwalteten Betriebes betrifft. Es soll den Zentrumscharakter nicht verlieren, sondern doch attraktiver werden als Treffpunkt für Freunde, Gruppen, Kulturveranstaltungen, sog. "Normalbürger", und vor allem für Nachbarn, Leute aus der unmittelbaren Umgebung. Dazu gehört unserer Meinung nach der Service im Cafe'. Es erhält dadurch einen professionellen und in sich ruhigeren Charakter. Die Leute fühlen sich wohl. Die Atmosphäre wird dadurch einfach gemüthlicher. Die andere Sache ist der Kaminraum, mit dem geplant war,



die ganze Sache anzufangen. Er muß sich deutlich sichtbar vom restlichen Cafe abheben. Vorschlag: schönes Schild mit Restaurant oder ähnliches am Eingang vom Kaminzimmer anzubringen. Tischdecken einheitlich, ästhetisch, Kerzen, Kaminfeuer, etc. Es müßte gezielt dazu eingeladen werden, wenn dieser Raum eröffnet werden soll. Ein Vorschlag von Hanne war, alle Projekte im Raum Ffm dazu einladen.

Die Einrichtung des Service im Cafe ist von allen für richtig und wichtig gefunden worden. Brottaschen gibts im Kaminzimmer nicht, ~~war~~ gutes Essen. Das Kaffee kann nicht vom Verkauf der Brotschen allein existieren. Von daher ist es notwendig, die Qualität unserer Küche mehr und mehr bekanntzumachen. auch um unsere eigenen Qualifikationen mehr ausleben zu können. Wir von der Küche wollen nicht nur Brottaschen produzieren, wir sind zu weit aus mehr in der Lage und schließlich soll die Arbeit ja euch eine gewisse Befriedigung mit sich bringen!

Leider ist dieser Wunschtraum dieses Wochenende noch nicht leistbar aus personellen Gründen. Es arbeiten zwar mittlerweile ein Dutzend Menschen in diesem Bereich, aber voll da sind eigentlich nur die wenigsten. Und dazu kommt, daß am Wochenende der Betrieb doppelschichtig arbeiten muß. Um aber die Leute trotzdem schon mal an den Service zu gewöhnen (Mitarbeiter sowohl als auch das Publikum), wird jetzt diese Woche im Cafe Service laufen. Es wird auf allen Tischen die Speisekarte liegen. Für diese Woche ist ein Plan erstellt, der zum großen Teil den Bereich personell abdeckt - allerdings nicht vollständig. Es müssen sich daher aus anderen Kreismühlenbereichen noch nette Menschen finden, die die offenen Dienste belegen.

Es handelt sich konkret um SA: 18.30 - 24.00/1.00 Service im Cafe  
und SO: 18.30 - 24.00/1.00 Thresen im Cafe

Wünschenswert ist es, das wöchentliche Planerstellen weglassen zu können, indem die Mitarbeiter feste Tage nennen, an denen sie verbindlich da sind. Es ist notwendig sich wöchentlich zu treffen um die Planung und die angefangene Diskussion gemeinsam weiterzuführen. Termin: nächsten Dienstag.

Erich und Rainer können nicht, wegen Netzwerk - ist geföhngt.

Ein wesentlicher Inhalt unserer Diskussion drehte sich um Anforderungen und Wünsche von uns untereinander. Wir wollen so miteinander umgehen können, daß jeder sagen kann, wie's ihm geht und auch die Möglichkeit hat Hilfestellung von den anderen zu kriegen. Voraussetzung dafür ist der offene und ehrliche Umgang untereinander und auch die Konfliktbereitschaft. Es darf auf keinen Fall so aussehen, daß diese dabei unter den Tisch fallen, und eine gegenseitig nicht mehr erträgliche Arbeitsatmosphäre entsteht. Es gibt Menschen, denen es nicht so schwer fällt, offen zu sagen oder deutlich zu signalisieren, daß es ihnen schlecht geht, daß sie nicht mehr können, daß die eine Ruhepause und Entlastung nötig haben. Es gibt andere, die es nicht so deutlich und einfach sagen können, es aber doch in irgendeiner Form zu Ausdruck bringen. Klar ist, daß wir damit umgehen müssen.



- 1) Es hat sich herausgestellt, daß es störend in Küche und hinter dem Tresen auffällt, wenn Betriebsmitglieder und ASH ler sich selber bedienen. Wenn dieselben in Zukunft Hunger und Durst haben, sollen sie ihr Essen/Trinken an dem Tresen bestellen und dann bevorzugt bedient werden.
- 2) Des weiteren tritt das Problem auf, wo die Betriebsangehörigen Essen sollen, wenn der Kaminraum in die Kneipe eingegliedert wird.  
Zwei Vorschläge:
  1. Tische werden für das Personal reserviert.
  2. Essen fassen gibts in Zukunft in der Galerie auf dem Billardtisch, wobei dieser speziell prepariert werden kann. ( Hier gibt es wohl unterschiedliche Vorstellungen von der Konzeption der Galerie, die erst noch genauer abgeklärt werden müssen.)Hinsichtlich des gemeinsamen Essens ist das Problem aufgetreten, daß die Küche ins Blaue hinein kochen muß, da unbekannt ist, wann die einzelnen Leute anwesend sind. Es wird daher empfohlen, daß jeden Tag eine Liste aufgehängt wird, in die sich diejenigen eintragen, die da sind und am Essen teilnehmen werden. Trägt sich niemand ein, gibts kein Essen.
- 3) Bis zum Wochenende sollte am Tresen eine verbindliche, übersichtliche Preisliste für Schauspieler und Seminare vorhanden sein. ( von Erich und Liz zu erstellen). Außerdem sollte ~~xx~~ ein Buch vorhanden sein, wo aufgeschrieben wird, was die einzelnen Gruppen bestellt haben. Dieses sollte von jedem bedienbar sein. Die Gruppen sind dann noch am gleichen Abend abzukassieren.
- 4) Es müssen Rücklagen gebildet werden. Unklar ist noch nach welchem System. Bärbel wird das in die Hand nehmen.  
Es wird weiterhin im Rahmen des gesamten Betriebes eine Gesamtkalkulation aufgestellt, aus der sich ergibt, was von dem Cafébereich überhaupt erwirtschaftet wird. Insbesondere werden die Verdeckten Zuschüsse in andere Bereiche in Form von Verpflegung untersucht, damit diesen die Verköstigung in irgendeiner Weise in Rechnung gestellt werden können.
- 5) Zwecks Werbung und unter Vorwegnahme der Konzession soll an der Straße ein Schild "Restaurant" aufgestellt werden. Die Technik wird von Lui und seiner Mannschaft in die Hand genommen.
- 6) Der Kaminraum soll bis zum Wochenende noch hergerichtet werden.  
Am Wochenende wird dort eine Salatbar aufgebaut werden.  
Insgesamt werden die besonderen Getränke und andere Kleinigkeiten, die für diesen Raum erforderlich sind auch dort aufbewahrt. Hierfür wäre ein Schrank erforderlich, der noch zu beschaffen ist. Für Feuerholz ist Jünther zuständig.

7) Die Tatsache, daß weder Wein noch Kaffee da war darf nicht mehr vorkommen. Es muß unter allen Umständen Geld für diese Dinge beschafft werden.

8) Insgesamt war die Erfahrung mit dem Service positiv. Am Donnerstag hat es allerdings Probleme gegeben, da Ilse alleine war. Ansonsten hat es kleinere ~~ix~~ organisatorische Pannen gegeben, die aber geregelt werden konnten (z.B. bei Georg und Jutta).

Wenn die Leute in Zukunft an den Tresen kommen sollte man sich der Methode von Lui bedienen, der sie mit der Begründung wegschickte, bei dem Bon-system sei Tresenbedienung nicht möglich.



Frage war, ob der Service nicht manchmal überbesetzt ist. Oft sitzen zu wenig Gäste im Cafe, so daß die Bedienung zu wenig zu tun hat. Es werden aber trotzdem künftig 2 Leute (bzw. mehr bei Veranstaltungen) abends eingeteilt für den Fall, daß es doch plötzlich voll wird.

Die Zeit, in der wenig los ist, muß anders genutzt werden, als bloß rum-sitzen und auf Gäste zu warten. Insgesamt gibt es genügend Arbeiten, die unbedingt gemacht werden müssen, z. B. den Garten vor dem Winter in Ordnung bringen, das Cafe innen gemeinsam ausgestalten (Blumengondeln, Bilder oder Teppiche für die kahlen Wände ) Stoffe besorgen, für einheitliche Tischdecken, die Toiletten mal endlich abschließbar machen , entrümpeln und fertig ausbauen etc. , etc., usw. Vom Ausbau her wäre vieles notwendig um die Bahnhofsgaststättenatmosphäre wegzukriegen. Die Liz macht eine Liste von allen Dingen, die zu erledigen sind. Nach dieser Liste kann quasi jeder die Initiative ergreifen und selbst mitgestalten, um das Cafe schön und gemütlich zu machen und um sich selber auch ein Stück damit zu indentifizieren. #

Da der Betrieb mittlerweile immens gewachsen ist, ist es für die Küche notwendig täglich zu wissen, wieviele Leute hier zu Mittag, bzw. zu Abend essen. Dazu wird es einen Laufzettel geben für jeden Arbeitsbereich , der morgens bis spätestens 11.00 Uhr bei uns abgegeben werden muß.

Gibt ein Bereich keinen Zettel ab, so wird für diesen Bereich nicht gekocht. Wir werden für jeden Arbeitsbereich so einen Block mit Laufzetteln anfertigen und dann verteilen. Außerdem ist es notwendig, daß es einen Aufenthaltsraum für die Betriebsangehörigen geben muß, damit die Leute nicht ständig im Cafe zugange sind. Es kommt außerdem immer noch häufig vor, daß Leute hinterm Thresen rummachen, sich reichlich an der Kuchentheke bedienen oder in die Küche spazieren. Der Kaminraum ist eigentlich schon längere Zeit als Gemeinschaftsraum genutzt. Weil wir es wichtig finden so einen Gemeinschaftsraum für alle zu haben, um miteinander essen, reden, trinken zu können, haben wir unsere Planung, den Raum als Restaurant zu nutzen erst mal für einige Zeit verschoben.

Im Kaminzimmer wird es künftig einen Kühlschrank geben der vom Cafe mit Getränken bestückt wird. und zwar tagsüber alkoholfreie Getränke und abend bier und wein zusätzlich. Es werden Brot, Butter, Käse, Aufschnitt, Obst etc. bereitstehen für Zwischendurch, und Kaffee (den ganzen Tag) Kuchen für nachmittags (soweit der Jürgen dazu kommt einen zu backen).

Die Bedienung an der Kuchentheke muß ein Ende haben . Das kostet uns immens viel Geld und unsere Kassen sind mehr als leer.

Werbung für Kantinen verpflegung.

Es sollen verschiedene Betriebe daraufhin angesprochen werden.

Ein Essen für 6,-- pro Person. Notwendig , wenn die Nachfrage groß ist, sind Investitionen Also PKW und Warmhaltebehälter. Evtl. sind dazu Kredite notwendig. Ilse Spricht den Kurierdienst an, der hier immer dienstags ist, ob die nicht zu günstigsten Bedingungen das Essen ausliefern. Alain checkt die Betriebe in der Hamburger Allee ab. In verschiedenen Zeitungen muß darauf geworben werden.

Ab jetzt wurde es zerstreut und unkonzentriert. Bis zum nächsten mal wollen wir zusammentragen, was im einzelnen bei jedem rausgekommen ist, und dann Konkret werden ( HOFFENTLICH)



Eigentlich wollten wir gar keine Besprechung machen, haben aber dann doch eingeladen, weil die Sache mit der Großverpflegung, bzw. Kantinenverpflegung noch mal aufs Genaueste durchkalkuliert werden muß, bevor wir die Sache starten. Vieles ist da noch völlig ungeklärt.

Da waren Hanne, liz, Jutta, Gregor, Wolli, Aggi, Bärbel, Gino, Jürgen

Aber über die Kantinenverpflegung haben wir dann überhaupt nicht gesprochen! Wolli war ein paar Tage bei den Ruffinis in München und hat erzählt was ihm dort im Vergleich zu uns aufgefallen ist. Sie haben weniger Möglichkeiten, als wir in ihrem Betrieb, machen ihn aber weitaus professioneller als wir. Sie nehmen ihren Job total wichtig und haben eine große Identifikation mit ihrer Arbeit. Der Service spielt dort eine ganz gewichtige Rolle. Alle, die im Service aubeiten wissen bescheid über alles - über Weine schlechthin und zu welchen Speisen, über Essenszusammenstellungen, Salate, Soßen, frische Sachen etc. Solche ~~XXX~~ Dinge müssen bei uns im Service erst regelrecht gelernt werden.

Der Service muß mit der Küche Rücksprache halten übers Essen und muß den Gast gut beraten können.

Neue Preiskalkulation wäre wichtig. Brottaschen müssen teurer werden. Sie sind zu billig. werden als volle Mahlzeit bestellt und z.B. ein Kebab ist viel billiger, als ein volles Essen. Die neuen Preise müssen mit der Qualität des Essens begründet werden.

Es gehört eine feste Karte ins Cafe. An der Tafel sollen nur mehr spezielle frische Gerichte angepriesen werden.

"HEUTE BESONDERS ZU EMPFEHLEN" groß geschrieben  
und dann nicht mehr als 2,3 ausgefallene Gerichte, deren Qualität die Frische und Ausgefallenheit sein soll.

Praktische Veränderungen, die wichtig sind!

- Wir müssen einen Namen finden für unser Cafe
- Aktion mit der Holzwerkstatt absprechen, alle wackeligen Tische müssen repariert werden (wer's mit der Werkstatt ausmacht, ist nicht klar!)
- Tischdecken werden angefertigt im warmer gemütlicher Farbe

Jutta besorgt den Stoff

Tischdecken werden zunächst mal für den hinteren Raum (hinter Mauer) angefertigt. (Evtl. mit Emblem)

dort werden dann alle Tische eingedeckt, mit Servietten, Gläsern, Tellern usw. Publikum muß sich daran gewöhnen, daß dort speziell platz für Gäste ist, die richtig essen gehen wollen.

Also, die Restaurant-Idee nimmt trotz Verzicht auf den <sup>3</sup>Kaminraum konkrete Formen an! Pfeffer-Salt-Streuer werden angeschafft.

- zum Kaffe gibts jetzt immer einen guten Keks
- zum Wein wird Brot dazugestellt.
- Stühle aus dem Gartencafe müssen weggeschafft werden . In die Schnißpelküche
- Gragor ist jetzt fest bei uns, er wird neben der Küche im Servicebereich eingearbeitet.

Ein weiterer Aufgabenbereich von uns ist das Seminarhaus. Es muß ~~XX~~ 1x wöchentlich geputzt werden, Bettwäsche gewaschen werden usw. Die Räume, besonders das untere Stockwerk muß unbedingt noch schöner gestaltet werden. So, wie es jetzt aussieht kriegt man ein schlechtes Gewissen , dort Leute reinzunehmen, bw. ihnen Geld dafür abzunehmen.

VORSCHLAG: Nächste Woche Dienstag, statt Besprechung Aktion

"Unser Seminarhaus soll schöner werden"

Konkret: \_Teppiche hochschleppen, paar Möbelstücke, schöne Plakate oder Wandteppiche sammeln für die Wände, einen Elektriker bitten den E-Herd anzuschließen.

Und anschließend gehen wir gemeinsam einen Trinken!

Gemeinsam kriegen wir das schon hin!