

Betriebskonzept

Ihr Arbeitsplatz – unsere Dienstleistung





Liebe Gäste

Im September des vergangenen Jahres durfte die Hauswirtschaftliche Ausbildungsstätte Hohenlinden die Mensa der Pädagogischen Fachhochschule in Solothurn übernehmen. Nach bald sieben Monaten haben wir eine erste interne Standortbestimmung vorgenommen.

Um es gleich vorwegzunehmen: Der uns übertragene Auftrag erfüllt Lernende und Mitarbeitende in gleicher Weise mit Stolz und grosser Freude.

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Obwohl wir unseren Bildungsauftrag in der Hohenlinden nicht gewinnorientiert umsetzen müssen, verpflichtet uns die Invalidenversicherung, welche unseren Betrieb massgeblich finanziert, wirtschaftlich zu arbeiten. Das heisst für unseren Auftrag in der Fachhochschule: «Aufwand und Ertrag, innerhalb des Ein- und Verkaufs von Menükomponenten und Getränken, müssen sich die Waage halten». Bei unserer Analyse der ersten Betriebsmonate haben wir nun eindeutig festgestellt, dass wir mit den geltenden Preisen, welche wir von der vorherigen Betriebsgesellschaft unverändert übernommen haben, in ein enormes Defizit gelangen. Erschwerend zum

tiefen Preisniveau kam die massive Teuerung hinzu, welche dazu führte, dass sich unsere Einkaufspreise bis zu 25% erhöhten.

Wir müssen daher ab 1. April eine **moderate** Preiserhöhung einleiten. Zusätzlich setzen wir künftig vermehrt auf eine Menüstruktur, welche für jedes Budget ein Angebot bereithält. Unser Salatbuffet steht Ihnen unverändert zur Verfügung. Selbstverständlich gibt es zusätzlich zu den Fleischmenüs ein ausgewähltes vegetarisches Angebot. Neu und zusätzlich finden Sie auch Wochenhits und saisonale Speisen.

Selbstverständlich stehen Ihnen auch unsere Köche Frau Eliane Schütz und Herr Marius Glauser für Fragen und Anliegen zur Verfügung.

Wir sind weiterhin für Sie da!



Danke, dass wir Sie auch künftig zu unseren Gästen zählen dürfen.

Hauswirtschaftliche Ausbildungsstätte Hohenlinden
Mitarbeitende und Lernende

Neu per 1. April 2023

Angebot

Tagesmenü mit Suppe oder Menüsalat Fr. 13.50

Täglich wechselndes Angebot. Die Komponenten setzen sich wie folgt zusammen: 1x Fleisch oder 1x Vegi, 1x Stärkebeilage, 1x Gemüse. Wird angerichtet.



Wochenhit Fr. 9.90 bis Fr. 16.00

Wöchentlich wechselndes Angebot. Komponenten werden unterschiedlich zusammengestellt. Wird angerichtet.



Menüsalat Ohne Menü Fr. 3.50

Beim Tagesmenü inklusive, anstelle Tagessuppe.

Tagessuppe Ohne Menü Fr. 3.50

Beim Tagesmenü inklusive, anstelle Menüsalat.

Salatbuffet über die Waage 100gr. Fr. 2.60

Täglich wechselndes Angebot. Die Komponenten setzen sich wie folgt zusammen: 1x Stärkesalat, 1x Proteinsalat (Fleisch, Käse, Ei, Hülsenfrüchte), 4x Gemüsesalate (roh/gekocht), 2x Blattsalate, 2x Garnituren, 1x Französische Sauce, 1x Italienische Sauce, 1x Spezialdressing. Zur Selbstbedienung.



Suppentopf mit Brot mit oder ohne Würstchen Mit Fr. 6.50 Ohne Fr. 5.50

Täglich wechselndes Angebot. Wird angerichtet.

Tagesaktionen Individuell nach Produkt

Täglich werden kleine Tagesaktionen als Mittagssnack angeboten. Zur Selbstbedienung.

Themenbuffet Individuell nach Angebot

Es wird ein saisonal abwechslungsreiches Themenbuffet gemäss Wochenhit oder Tagesmenü angestrebt. Burgerbuffet, Grillbuffet oder Pizzaplausch.

Neue Öffnungszeiten

Montag – Mittwoch und Freitag
9.00–16.30 Uhr
Donnerstag
9.00–15.30 Uhr
Mittagsservice täglich
11.30–13.00 Uhr

Kalte Getränke

Eptinger rot/blau	Fr. 2.80
Süssgetränke, PET klein und Huus-Tee	Fr. 3.00
Red Bull	Fr. 3.50
Michelle Pure, 2.5dl	Fr. 3.50
Innocent Beere/Kiwi	Fr. 3.80
Comella Choco-Drink	Fr. 3.00
Caffè Latte	Fr. 3.00
Energy Milk	Fr. 1.80

Warme Getränke

Kaffee, Espresso	Fr. 2.90
Ovo und Schoggi	Fr. 2.90
Tee (diverse Sorten)	Fr. 2.90
Latte Macchiato, Cappuccino, Schale	Fr. 3.50
Doppelter Espresso	Fr. 4.20

Scanne mich für
detaillierte Informationen!





Hohenlinden–vorgestellt

Die privatrechtliche Stiftung Hohenlinden wurde 1962 gegründet und ist in einer stilvollen alten Villa in Solothurn untergebracht.

Die Ausbildungsstätte Hohenlinden bezweckt die persönliche Förderung, berufliche Ausbildung und Integration von jungen Frauen und Männern, die noch keine Ausbildung im ersten Arbeitsmarkt absolvieren können.

Sie bietet ca. 40 Ausbildungsplätze vorwiegend im hauswirtschaftlichen Bereich sowie verschiedene Integrations- und berufsbildungsvorbereitende Massnahmen an. Zugewiesen werden die Jugendlichen meist über die IV.

Nebst der beruflichen Ausbildung, der sozialen Begleitung/Förderung sowie der beruflichen Integration, freuen wir uns, mit unseren Lernenden die Mensa der FHNW-Solothurn zu führen. Es entsteht ein wertvolles Lernfeld für unsere Jugendliche.

Ausgangslage

Den Mitarbeitern und Studierenden der Pädagogischen Hochschule FHNW steht am Standort in Solothurn im Erdgeschoss ein modernes Personalrestaurant, mit kleinem Free Flow und Terrasse zur Verfügung. Das Restaurant ist für externe Kunden ebenfalls öffentlich zugänglich.

Der Hohenlinden ist es ein Anliegen, dass das Angebot im Restaurant nicht nur wirtschaftlich, sondern vor allem auch qualitativ überzeugt. Die Gastronomie soll zudem ein Ort der Begegnung und des Austauschs sein, der einen wesentlichen Beitrag zur Zufriedenheit von Mitarbeitenden und Studierenden führt.



Verpflegungsphilosophie

Vielfältiges Angebot

Uns ist es wichtig, unser Angebot vielfältig zu gestalten und es sämtlichen Besuchern zu ermöglichen, sich bei uns zu verpflegen.

Frisch kochen

Wann immer möglich kochen wir frisch vor Ort. Unsere Lernenden sollen die Produkte, die Sie unseren Gästen anbieten, spüren. Sie sollen rüsten, braten, dünsten, kneten, und backen. So können wir Frische und Qualität in höchstem Masse garantieren.

Individuelle Angebotsplanung

Wir sind überzeugt, dass niemand die Bedürfnisse der Gäste so gut kennt wie das Team vor Ort. Der Menüplan wird durch die Verantwortlichen vor Ort erstellt.

Haben Sie besondere Wünsche oder vermissen Sie etwas?

Wir freuen uns über Ihre Anregungen und Vorschläge.

Umwelt und Ressourcen

Bei der Angebotsplanung stehen Regionalität und Saisonalität im Vordergrund. Wir fördern kurze Lagerzeiten und vermeiden Flugfracht. Bei Warengruppen, die nur aus Übersee erhältlich sind, setzen wir auf Produkte, die nach ökologischen und ethischen Grundprinzipien produziert und vertrieben werden.

Gesundheit bewusst geniessen!

Öffnungszeiten

Montag – Mittwoch und Freitag
9.00–16.30 Uhr

Donnerstag
9.00–15.30 Uhr

Mittagsservice täglich
11.30–13.00 Uhr



Mittagsverpflegung

Am Mittag steht im Restaurant die genussvolle, gesunde Ernährung im Vordergrund. Das Angebot ist abwechslungsreich, frisch und wird «gluschtig» präsentiert. Uns ist es wichtig, unser Angebot vielfältig und ausgewogen zu gestalten.

Angebot	Beschrieb	Serviceart	Preis
Tagesmenü mit Suppe oder Menüsalat	Täglich wechselndes Angebot gemäss Menüplanung. Die Komponenten setzen sich wie folgt zusammen: 1x Fleisch oder 1x Vegi, 1x Stärkebeilage, 1x Gemüse	Bedient an der Schöpfstation	Fr. 13.50
Wochenhit	Wöchentlich wechselndes Angebot gemäss Menüplanung. Komponente werden unterschiedlich zusammengestellt	Bedient an der Schöpfstation	Fr. 9.90 bis Fr. 16.00
Salatbuffet	Buffet mit 8 Gastronorm-Einheiten. Täglich wechselndes Angebot. Die Komponenten setzen sich wie folgt zusammen: 1x Stärkesalat, 1x Proteinsalat (Fleisch, Käse, Ei, Hülsenfrüchte), 4x Gemüsesalate (roh / gekocht), 2x Blattsalate, 2x Garnituren, 1x Französische Sauce, 1x Italienische Sauce, 1x Spezialdressing.	Selbstbedienung	100gr. Fr. 2.60
Menüsalat	Täglich wechselndes Angebot anhand Menüplanung (beim Tagesmenü inklusive, anstelle Tagessuppe).	Bereitgestellt an der Schöpfstation	Ohne Menü Fr. 3.50
Tagessuppe	Täglich wechselndes Angebot anhand Menüplanung (beim Tagesmenü inklusive, anstelle Menüsalat).	Selbstbedienung	Ohne Menü Fr. 3.50
Suppentopf mit Brot mit oder ohne Würstchen	Täglich wechselndes Angebot gemäss Menüplanung	Selbstbedienung Brot und Würstchen an der Schöpfstation bedient	Mit Fr. 6.50 Ohne Fr. 5.50
Tagesaktionen	Täglich werden kleine Tagesaktionen als Mittagsnack angeboten	Selbstbedienung	Individuelle Preise nach Produkt
Themenbuffet	Es wird ein saisonal abwechslungsreiches Themenbuffet angestrebt: Burgerbuffet, Grillbuffet und Pizzaplausch	Bedienung gemäss Aushang	Individuell nach Angebot gemäss Wochenhit oder Tagesmenü



Getränke

Kalte Getränke

Eptinger rot/blau	Fr. 2.80
Süssgetränke, PET klein und Huus-Tee	Fr. 3.00
Red Bull	Fr. 3.50
Michelle Pure, 2.5dl	Fr. 3.50
Innocent Beere/Kiwi	Fr. 3.80
Comella Choco-Drink	Fr. 3.00
Caffè Latte	Fr. 3.00
Energy Milk	Fr. 1.80

Warme Getränke

Kaffee, Espresso	Fr. 2.90
Ovo und Schoggi	Fr. 2.90
Tee (diverse Sorten)	Fr. 2.90
Latte Macchiato, Cappuccino, Schale	Fr. 3.50
Doppelter Espresso	Fr. 4.20

Kioskartikel

Bounty	Fr. 1.80
Balisto	Fr. 1.80
Torino	Fr. 1.80
Twix	Fr. 1.80
Ragusa	Fr. 2.40
Snickers	Fr. 1.80
Schockoküsse Mini	Fr. 1.00
Cailler Branche	Fr. 1.80
Kägi fret	Fr. 1.80
Chokito	Fr. 1.80
Schleckzeug	Fr. 3.00
Lindor Kugel	Fr. 0.90
Mini Celebrations	Fr. 0.60
Dextro Energie	Fr. 2.50
Stimorol	Fr. 2.20
Ricola	Fr. 3.00
Fisherman's Friends	Fr. 2.80
Biberli	Fr. 2.50
Clif Bar Peanut Butter	Fr. 3.40
Zweifel Berger Cookie	Fr. 2.50



Let's celebrate

Gemeinsam mit unseren Lernenden ist es uns ein Anliegen, Ihnen, im Rahmen unserer Möglichkeiten, Ihre individuellen Catering-Wünsche zu erfüllen. Sei es eine kleine Kaffeepause, ein Teamstehlunch am Mittag oder ein Apéro als Tagesabschluss. Wir gehen gerne auf Ihre Wünsche ein.

Mehr dazu finden Sie in unserem [Cateringangebot](#)

