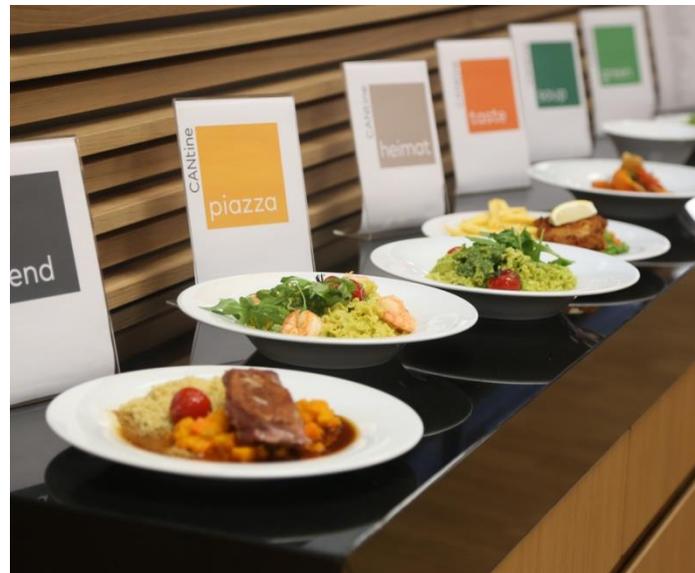


# CANtine made by Traube Tonbach

*Das Hotel Traube Tonbach in der Gemeinschaftsverpflegung*

TRAUBE  
TONBACH  
since 1789



# Inhalt unserer Philosophie

*Was Sie erwartet...*

2

- (1) ENTSTEHUNG
- (2) WER SIND WIR UND ZU WEM  
GEHÖREN WIR
- (3) WAS TUN WIR UND WAS TREIBT  
UNS AN
- (4) WAS BIETEN WIR
- (5) DIE QUALITÄT DER PRODUKTE
- (6) DER ABLAUF
- (7) UNSER VERSPRECHEN
- (8) ERFAHRUNGEN
- (9) DIE ZUKUNFT

# Philosophie

## „Entstehung“

3 Wie alles begann ...

- Der Wunsch nach Mitarbeiterverpflegung als USP
- Der Wunsch nach dem Qualitätsanspruch der Traube Tonbach
- Die Angebotserstellung und die Budgetierung (Februar 2015)



# Philosophie

„*Wer sind wir und zu wem gehören wir?*“

4 ➤ Wir sind!

35 Mitarbeiter der CANtine Vector | Stuttgart Weilimdorf.

- Ein kochenender Betriebsleiter
- Eine backende Betriebsleiterin
- Viele nette ausgebildete Köchinnen und Köche
- Ein fleißiges Stewarding
- Die zwei netten Damen der Barista Bar

➤ Wir nennen uns

**CANtine**  
Made  
by  
Traube  
Tonbach

➤ Wir sind!

Eine 100% Tochtergesellschaft der

**TRAUBE  
TONBACH**  
*since 1789*



# Die Philosophie

*„Was tun wir und was treibt uns an“*

- <sup>5</sup>
- Wir verwöhnen kulinarisch täglich 1250 Mitarbeiter von **VECTOR** sowie Schulungsteilnehmer und Kunden.
  - Uns treibt täglich an!



Nicht nur der Chef und das Gehalt alleine, sondern auch die Liebe zu unserem Handwerk. Den Anspruch nach Qualität und Geschmack. Die Liebe zum Produkt. Der Wunsch und den Willen unsere Gäste von unserem Tun und Handeln zu überzeugen. Oft gelingt es uns sehr gut und manchmal können wir uns noch verbessern. Aber ein täglicher Zuspruch von mehr als 80% unserer Gäste, spricht eindeutig für unser Tun und Handeln.

# Die Philosophie

„Was bieten wir“

6

## Die Essenslinien

- Frisch
- Saisonal
- Abwechslungsreich
- „Hand made“
- Vegetarisch
- Vegan



# Die Philosophie

„Was bieten wir“

7

## Eine anspruchsvolle hochwertige frische Küche mit regionalen und internationalen Gerichten angeboten an vier Counter

KW 40 | 1.10.-5.10.2018 | Jack Creek Wagyu (jap. Rind) Woche

CANTine

Made by Traube Tonbach

	1.10.2018 Montag	2.10.2018 Dienstag	3.10.2018 Mittwoch	4.10.2018 Donnerstag	5.10.2018 Freitag
<b>start</b>	● Pancakes a), c), f), g), h) Bauern Omelette (optional vegetarisch) 1,50€	● Strammer Max 18), a), c), g), i) Bauern Omelette (optional vegetarisch) 1,50€	geschlossen	● 1 Paar Weißwürste 18), i), j) Bauern Omelette (optional vegetarisch) 1,50€	● Schweine- oder Hähnchenschnitzel a), c), j) Bauern Omelette (optional vegetarisch) 1,50€
<b>soup</b>	● Apfel-Sellerie-Suppe a), g), i) 0,60€	● Doppelte Rinderkraftbrühe   Kräuterflade 17), a), c), g), i), j) 0,60€		● Marokkanische Hariroupe 19), a), h), i) 0,60€	● Gaisburger Marsch 17), a), c), i) 0,60€
<b>green</b>	● Endivien-Avocado-Salat   Büffelmozzarella 1), 19), g) 1,50€	● Gebeizter Lachs   Ingwer-Gurkensalat d), i), j), k) 1,80€		● Vitello Tonnato   Frittierte Apfelkapern 12), 19), a), c), d), g), i), j) 1,50€	● Beef Tatar vom Stauferrind   Creme fraîche   Brotchip 2), a), c), d), g), i), j), n) 1,80€
<b>taste</b>	● <b>Vegan</b>   Gefüllte Wirsingroulade   Schmorpaprika   Reinsnudeln 19), a), i) 2,80€	● Rotbarsch Knusperli   Sauce Gribiche a), c), d), i), j) Lauwarmer Kartoffelsalat 0,60€	3,80€	● Abe Guscht   Persischer Kichererbseneintopf   Lammgulash a), i), k) 3,60€	● <b>Vegetar.</b>   Bio Ei pochiert   Parmesan-Espuma   sautierter Spinat   Polenta 19), c), g), i) 2,80€
<b>piazza</b>	● Fileja   all' Arrabbiata 1), 18), 19), a), i), j) <b>Vegetar.</b>   Pasta   Brokkoliröschen 19), a) 2,30€ 2,10€	● Pizza   Vier Jahreszeiten 3), 8), 18), a), g), i), j) <b>Vegetar.</b>   Pizza   Quattro Formaggi 3), 1), a), g), i), j) 2,50€	2,50€	● Lasagne all Forno a), g), i), j) <b>Vegetar.</b>   Tagliatelle con crema di funghi a), g) 2,50€ 2,10€	● Pizza   Calzone   Schinken   Champignons 18), 19), a), g), i), j) <b>Vegetar.</b>   Pizza   Provolone   Pfifferlinge   Rauke a), g) 2,50€
<b>heimat</b>	● Geschmorte Rinderroulade   Rotweinsauce 17), 18), i), j) Marinierter Rotkohl   Salzkartoffeln 2,80€ 0,60€	● <b>Vegetar.</b>   Maultaschen   Zwiebelschmelze   Schnittlauch-Gemüse-Sud   Kartoffl... 2), 19), a... 2,50€	2,50€	● Aktion   Jack Creek Wagyu Trip Tip   Kalbsjus 17), 19), a), i) sautierter Spinat   Hokkaido- Kürbispüree   Zimt 4,50€ 0,60€	● BIO Alblinsen   Saiten   Spätzle   geräucherter Bauchspeck 3), 8), 18), a), c), g), i), j) 2,80€
<b>trend</b>	● Pulled Pork   American BBQ Sauce   Laugenbrötchen 18), 19), a), g), i), j) French fries   Cole Slaw (Krautsalat) 2,80€ 0,60€	● Kalbsgulash   Kräuterseitlinge 17), g), i) Bohnen- Cassoulet   Pommes Risolées 3,80€ 0,60€	3,80€	● Aktion   Balfegò Bluefin-Thunfisch   Sushi & Tatar 19), 21), c), d), f), k) Aktion   Balfegò Bluefin-Thunfisch   vom Grill 1,50€ 4,50€	● Aktion   Jack Creek Wagyu Skirt   Madeira-Jus 17), 19), f), i) Brokkoli   Sesam   Weiche Rahmpolenta 4,50€ 0,60€
<b>sweet</b>	● Milchreis   heiße Kirschen g) 0,60€	● Tiramisu 11), 16), a), c), e), f), g), h) 0,80€	0,80€	● Valrhong-Operaschnitte 11), 16), a), c), g), h) 1,20€	● Dessertauswahl 16), a), c), g), h) 0,80€
	● Früchtequark Streusel a), c), g), h) 0,60€	● Mousse au chocolate 16), c), f), g) 0,80€	0,80€	● Crema Catalana c), g) 0,80€	

● < 500 Kalorien  
● < 800 Kalorien  
● > 800 Kalorien

**Allergene**

- a. Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- b. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- c. Eier und Eiererzeugnisse
- d. Fisch und Fischereierzeugnisse

- e. Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse
- f. Soja und Sojaerzeugnisse
- g. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h. Schalenfrüchte (dh. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie,

- Macadamianuss, Queenslundnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- i. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j. Senf und Senferzeugnisse
- k. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

- l. Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiereerzeugnisse
- m. Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse
- n. Schwefeldioxid und Sulfit (bei einer Konzentration von mind. 10 mg/kg oder Liter)

**Zusatzstoffe**

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Farbstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Süßungsmittel Saccharin
5. mit Süßungsmittel Cyclam
6. mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
7. mit Süßungsmittel Acesulfam

8. mit Phosphat
9. geschwefelt
10. chininhaltig
11. koffeinhaltig
12. mit Geschmacksverstärker
13. geschwärtzt
14. gewachst

15. gentechnisch verändert
16. mit Gelatine
17. mit Alkohol
18. mit Schweinefleisch
19. mit Knoblauch
20. mit Bärlauch
21. mit Koriander

# Die Philosophie

„Was bieten wir“

## 8 Themenwochen

### Jahresplan | Themenwochen | 2018

**CANTine**  
Made  
by  
Traube  
Tonbach

Januar – März

April – Juni

Juli – September

Oktober – Dezember



# Die Philosophie

*„Was bieten wir“*

- 9
  - Barista Bar mit hochwertigen Kaffee und Tee Spezialitäten
  - Tägliches Frühstücksangebot mit Omeletts und belegten Backspezialitäten von unserem BIO Bäcker, belegten Wurst und Käse Spezialitäten, frischegepresster Orangensaft, Smoothies, ...
  - Inhouse Veranstaltungen
  - Fine Dinning | Sky Lounge
  - Kochkurse für Mitarbeiter

# Die Philosophie

*„Die Qualität der Produkte“*

10

➤ Ausgewählte frische Produkte

➤ Geflügel Label Rouge



➤ Zweimal wöchentlich frischer Fisch

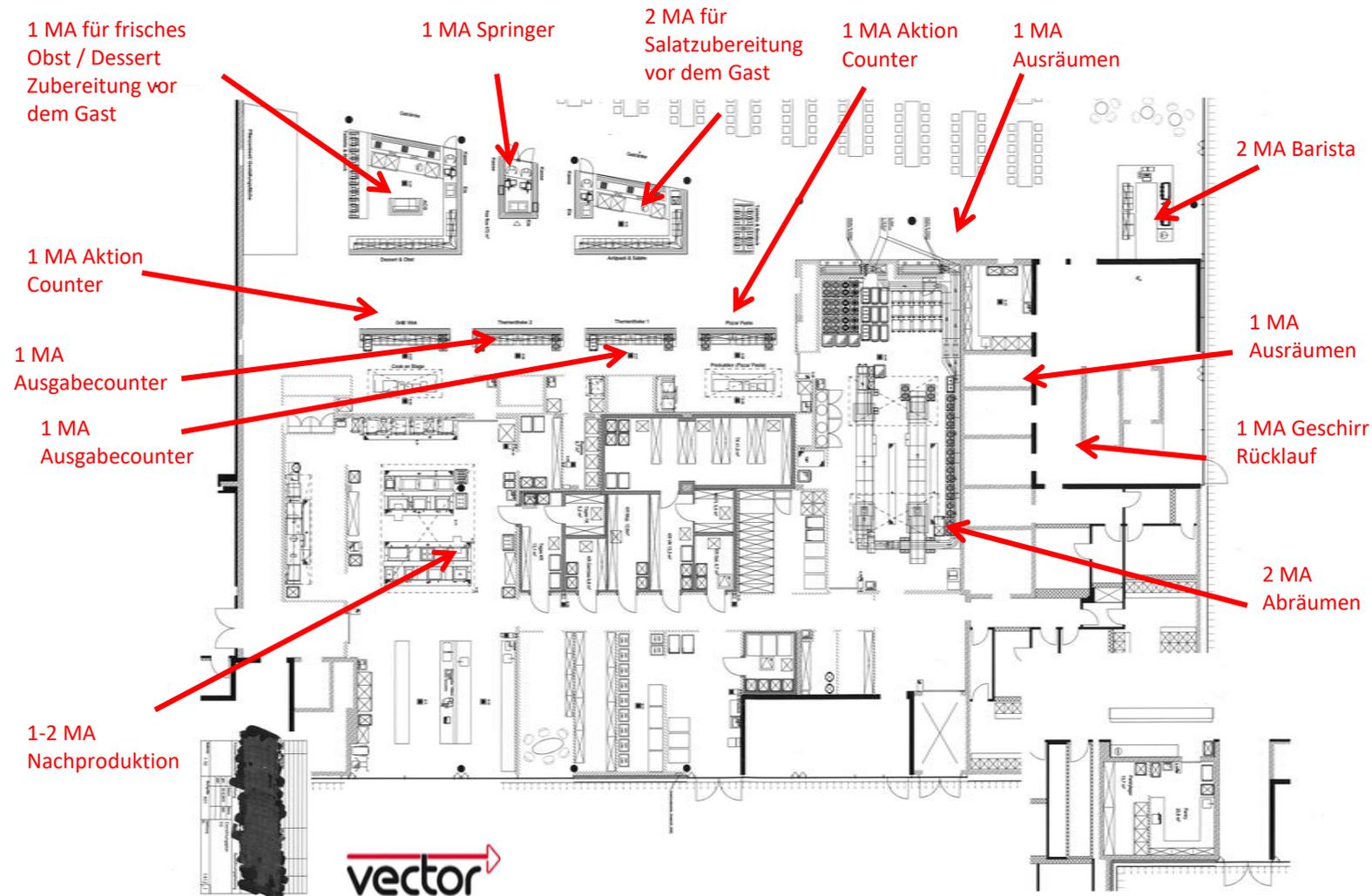


➤ Husumer Färsen 24 Monate alt, 5 Wochen dry aged, als Rostbraten serviert



# Die Philosophie

„Der Ablauf“



## Unser Personaleinsatz:

- 8 Mitarbeiter an den Ausgabensorgen für Nachschub und Sauberkeit
- 3-4 Mitarbeiter an der Kasse
- 1-2 Mitarbeiter in der Nachproduktion
- 2 Mitarbeiter im Café (Barista)
- 4-5 Mitarbeiter Stewarding

Betriebsleiter/in und Assistent/in sind während der gesamten Öffnungszeit Ansprechpartner für die Gäste, sorgen für einen perfekten Ablauf und sprechen Empfehlungen aus.

# Die Philosophie

## *Unser Versprechen*

### 12 **Ein Betriebsleiter als kochender und kulinarischer Ansprechpartner für alle Verpflegungsbereiche**

- Ein Gastgeber im Auftrag von Vector

### **Verlässliches Betreuungsmanagement durch die Geschäftsleitung und das Traube Tonbach Team**

- Das Betriebsrestaurant der Firma Vector steht unter der persönlichen Betreuung der Fam. Finkbeiner

### **Schulungen und Know-How**

- Permanentes Training und Schulung durch das Kompetenzteam der Traube Tonbach
- Professionelles Prozessmanagement Absicherung von Qualität und Hygiene
  - Institut Pildner, Ecolab, Rezeptarchiv in Kost
- Vertretung der Mitarbeiter im Urlaubs-und Krankheitsfalle durch Springer-Team der Fam. Finkbeiner Betriebe
- Gleichbleibend hohe Qualität und Frische als wichtigstes Ziel
- Kreative Gastronomie
- Hoher Fachkräfteanteil sichert Qualität an Service und Speisen
- Einkauf aus regionaler und ökologischer Erzeugung, sowie Fair Trade

# Die Philosophie

*„Erfahrungen“*

13

Man lernt nie aus

- Personalintensiv
- Platz für Produktion
- Ansprüche der Tischgäste
- Kantinenrat
- Identifikation der Mitarbeiter
- Blick in die Zukunft

# Die Philosophie

*„Die Zukunft...“*

14

## Wie geht es weiter

- Campus Karlsruhe
- Campus Regensburg
- Wachstum Weilimdorf
- Anfragen sind da

# Wir sind stolz auf dieses Projekt

*CANtine made by Traube Tonbach*

15



TRAUBE  
TONBACH  
since 1789



CANtine

Made  
by  
Traube  
Tonbach

# Vielen Dank

*für Ihre Aufmerksamkeit*



# CANtine

Made  
by  
Traube  
Tonbach

**VECTOR** 

**TRAUBE  
TONBACH**  
*since 1789*

