

Informationsschreiben an unsere Kunden

Sehr geehrte Damen und Herren,

gerne möchten wir Ihnen einen kurzen Einblick in unsere Abläufe im Mittagsservice geben, um Ihnen unsere Arbeitsweise noch transparenter zu machen.

Es kann gelegentlich vorkommen, dass einzelne Gerichte gegen Ende der Mittagszeit nicht mehr verfügbar sind. Dies ist kein Zufall, sondern Teil eines bewusst gewählten Konzepts. Ein zentraler Bestandteil unserer Philosophie ist der verantwortungsvolle und nachhaltige Umgang mit Lebensmitteln. Unser Ziel ist es, Überproduktion und damit verbundene Lebensmittelverschwendung konsequent zu vermeiden. Da sich viele Speisen nicht ohne Qualitätsverlust aufbewahren oder weiterverarbeiten lassen, planen wir unsere Mengen sehr sorgfältig und bewusst begrenzt.

Hinzu kommt, dass wir großen Wert auf hochwertige und frische Zutaten legen. Diese sind nicht nur geschmacklich entscheidend, sondern auch mit höheren Kosten verbunden. Um Ihnen diese Qualität dauerhaft bieten zu können, ist eine präzise Kalkulation der Produktionsmengen unerlässlich. Größere Überbestände würden sowohl ökologisch als auch wirtschaftlich nicht in unserem Sinne sein.

Gerade gegen Ende des Mittagsservices - wenn sich dieser langsam dem Abschluss nähert - kann es daher vorkommen, dass einzelne Speisen bereits ausverkauft sind.

Aus diesem Grund bieten wir Ihnen auch die Möglichkeit zur Reservierung an. Dieses System ist insbesondere für Gäste gedacht, die erst zu einem späteren Zeitpunkt zum Essen kommen möchten. So können wir besser planen und sicherstellen, dass auch zu einem späteren Zeitpunkt noch ein passendes Angebot für Sie bereitsteht.

Wir bitten Sie herzlich um Ihr Verständnis für diese Vorgehensweise und danken Ihnen für Ihre Unterstützung auf unserem Weg zu mehr Nachhaltigkeit und gleichbleibend hoher Qualität.

Mit freundlichen Grüßen

Timo von Timo-Kochtlive

TIMO KOCHTLIVE