



RESTAURANT NEUHOF

Sternenstrasse 30 · 8164 Bachs

Telefon +41 44 858 11 80 · Fax +41 44 858 11 26

neuhof@neuhof-bachs.ch · www.neuhof-bachs.ch

Öffnungszeiten: Montag und Dienstag von 10.30 Uhr bis 16.00 Uhr,
Mittwoch bis Sonntag jeweils von 10.00 Uhr bis 24.00 Uhr

Der Neuhof ist ein idealer Ort für Feste und Bankette, Tagungen und Seminare.

Restaurant bis 56 Plätze, Terrasse/Pergola bis 60 Plätze,

Saal 80 bis 100 Plätze für Bankette und bis 120 Plätze für Konzerte,

1 Seminarraum für ca. 15 Personen mit separatem Gruppenraum,

1 Seminarraum mit 30 Plätzen.

Pétanque-Bahn (Kiesplatz), Amphitheater, grosser Spielplatz.

GÄSTEBRIEF UND NEWSLETTER

Viermal jährlich erhalten Sie von uns diesen Gästebrief. Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie diesen nicht mehr zugeschickt erhalten möchten.

Den elektronischen Newsletter, mit den jeweils aktuellsten Mitteilungen, abonnieren Sie via Homepage www.neuhof-bachs.ch.

LIEBE NEUHOF-GÄSTE

Nun sind die heissen Tage doch noch gekommen und unsere Pergola erfreut sich regem Zulauf. Wir verabschieden uns mit diesem Gästebrief nicht in die Betriebsferien sondern wir sind auch in der Ferienzeit mit einem speziellen Sommerangebot während sieben Tagen in der Woche für Sie da. Einen Abschied, der uns auch schmerzt, gibt es trotzdem. Darüber und über noch mehr informieren wir Sie in diesem Gästebrief. Lernende, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und die Geschäftsleitung wünschen Ihnen einen schönen, erlebnisreichen und gleichzeitig erholsamen Sommer.



SOMMERANGEBOT

Mittagstisch – seit diesem Juni können wir den beliebten Mittagstisch an allen Werktagen anbieten. Für Fr. 14.50 schöpfen Sie am Büfett aus einer reichen Auswahl, mit zahlreichen Salaten, Vegi- und Fleisch-Gerichten.

Der Neuhof ist am Montag und Dienstag jeweils bis 16.00 Uhr geöffnet, an allen anderen Tagen bis 24.00 Uhr.

Vom 14. Juli bis 29. August steht abends in der Küche der Grill im Mittelpunkt. Sie können sich am Antipasti-Büfett selbst bedienen und sich etwas von der Grillkarte aussuchen. Wie immer bereiten wir nicht ausschliesslich Fleischspeisen für Sie zu, wir freuen uns ebenso, eine feine Forelle zubereiten zu können oder unsere Kreativität für eine vegetarische Speise einzusetzen.

Zwischen 14.00 Uhr und 17.00 Uhr kommt eine kleine Karte mit vorwiegend kalten Speisen zum Einsatz.

Auch im Sommer können Sie bei uns am Sonntag mit Herzenslust brunchen. Jeweils ab 10.00 Uhr sind wir bereit für Sie.

Jeden Sonntag können Sie weiterhin Ihren frischen Zopf, Ihr Gipfeli oder den süssen Zvieri direkt in der Bäckerei kaufen. Gerne verkaufen wir Ihnen auch die individuell dekorierte Torte zu Ihrem Anlass.

NACHRICHTEN AUS DEM NEUHOF

Am meisten freut uns, dass unsere Lernenden mit guten bis sehr guten Resultaten an den Abschlussprüfungen brilliert haben. Schon zum dritten Mal in Folge ist einer unserer Lernenden unter den besten Drei im Kanton zu finden. Er wurde, zusammen mit seinen Berufsbildnern, in das legendäre Luxus-Hotel Baur au Lac zur Diplomfeier eingeladen. Allerdings vom Verband und nicht vom Neuhof...

Für uns auch ein Zeichen, dass wir die Arbeit richtig machen und den Rahmen bieten, um eine schöne Entwicklung zu ermöglichen.

Weniger erfreulich ist, dass wir unsere Kantine im Kulturzentrum Guss 81-80 in Bülach schliessen müssen. Der negative Volksentscheid zwingt den Kulturverein, die Konsequenzen aus der schwierigen finanziellen Lage zu ziehen und sich aufzulösen und den Vertrag mit dem Neuhof auf Dezember 2010 zu kündigen. Wir stellen den Betrieb nun schon per 16. August ein. Durch diese schnelle Reaktion ist es uns möglich, den sieben Lernenden und den beiden Köchen einen Ausbildungsplatz bzw. eine Stelle im Neuhof anzubieten. Mindestens bis Ende 2010 werden wir die Abend- und Wochenendveranstaltungen in der Guss 81-80 weiterhin kulinarisch betreuen.

Der Neuhof erstrahlt im neuen Glanz! Viel Freude haben wir am neuen Dach, der Aussenbeleuchtung und der renovierten Fassade. Zur Zeit wird unsere kleine Arena und der dazugehörige Pétanque-Platz neu gestaltet. Beides befindet sich auf der Höhe der Parkplätze unterhalb des Neuhof. Der Pétanque-Platz wie auch der grosse, neu gestaltete Kinderspielplatz, steht der ganzen Bevölkerung zur Verfügung und nicht ausschliesslich der Neuhof-Kundschaft.

KULTUR IM NEUHOF

Definitive Engagements können wir zurzeit noch nicht vermelden. Wir können Ihnen aber ein paar Konzerte im Rahmen von «Kulturnahrung» für den Herbst versprechen. Sobald wir mehr wissen, stellen wir es auf unsere Homepage www.neuhof-bachs.ch. Auf dieser Homepage können Sie auch unseren elektronischen Newsletter, der vielleicht einmal pro Monat per E-Mail zu Ihnen nach Hause kommt, bestellen. Dann sind Sie direkt an der Quelle!

BERUFSBILDUNG IM FRÜHLING

Die Lehrabschlussprüfungen sind gemacht, die Resultate sind bekannt. Nun steht eine weitere wichtige und auch schwierige Schnittstelle den Lernenden bevor. Der Trichter von vorgezeichnetem (Kindergarten, Schule) zu vermehrt selbstbestimmtem Weg (Berufsbildung, Erwerbsleben) wird breiter, öffnet sich noch mehr. Die persönliche Entwicklung ist weiter fortgeschritten, es kann und muss mehr Verantwortung übernommen werden. Vielleicht ist der Weg schon lange klar, eventuell stehen Entscheide aber noch an. Will ich auf dem Beruf bleiben und die Karriere schon starten? Erstmals Geld verdienen, Weiterbildungen machen oder auf eine Reise gehen? Habe ich erstmals genug vom Beruf und entwickle mich sofort in eine andere Richtung? An diesen Fragen sind wir seit einiger Zeit gemeinsam dran. BerufsbildnerInnen und SozialpädagogInnen

stellen sich für Beratungen zur Verfügung und als Coach, wenn Entscheide gefällt sind. In axisBildung ist ein Team von Fachleuten daran, die abgehenden Lernenden bei der Stellensuche über den Austritt hinaus zu unterstützen.

Im Neuhof bereiten wir uns auf die neu eintretenden Lernenden vor, indem wir die Administration aktualisieren, aber auch das Ausbildungskonzept wieder den neuen Erkenntnissen anpassen. Die «Neulinge» haben natürlich bereits intensive Schnupperwochen absolviert, die gemeinsam differenziert ausgewertet worden sind.

Wir freuen uns, dass die Koch-Ausbildung neu strukturiert worden ist und wir sind sicher, dass der neu konzipierte Ausbildungsgang für uns ein gutes Arbeitsinstrument ist.

Geschäftsleitung: Patrick Honauer, René Hartmann (Betriebsleiter), Christiane Kleemann (Restaurant), Tariq Wohlbrück (Küche), Marcel Klingebiel (Produktion)

MitarbeiterInnen Restaurant: Iris Probst, Abdel Benayad, Reto Muhmenthaler, Ralph Schmidt **MitarbeiterInnen Küche:** Tatiana Kramer, Tom Hübner, Terence Zimmermann, Batsang Tsang Jampel Tamding **MitarbeiterInnen Produktion:** Sabine Brogli, Ernst Krauss **MitarbeiterInnen Pädagogik und Administration:** Torsten Hornig, Kathrin Steppacher, Sarah Vogler und alle 36 Lernenden sowie das Team der Kulturkantine Guss 81-80 in Bülach: Gaby Widmer, Noah Sünkel und Simon Bonnot.

