



Über die Nachlässigkeit eines französischen Gemeindeschreibers

Ein Tag im Leben von Frédéric Camu, Leiter Mensa *Treff*

Was erleben die Mitarbeitenden des Campus BBZ während ihrer Arbeit? Und wie sieht ein «normaler» Arbeitstag aus? In der Artikel-Serie geben wir in loser Folge einen Einblick. Diesmal ist Frédéric Camu, Leiter Mensa *Treff*, an der Reihe:

10. Februar 2023

Text von Claudia Engeler



Frédéric Camu
Leiter Mensa *Treff*

Ein Mann mit dem Namen Camu. Wer denkt da nicht an den weltberühmten französischen Schriftsteller Albert Camus? Ursprünglich soll Frédéric's Familie gleich geheissen haben, aber ein unsorgfältig oder schnell arbeitender Gemeinbeschreiber in Frankreich hat wohl einmal das «S» am Schluss des Namens vergessen.

So geht jedenfalls die Legende. Dass Frédéric's Frisur – insbesondere die prägnanten Ratsherrenecken – derjenigen von Albert ähnelt, mag Zufall sein, ebenso die Tatsache, dass beide ihren Lebensmittelpunkt ausserhalb des Heimatlandes gefunden haben. Diesen hat Frédéric Camu nach Weinfeldern verlegt, an die BBZ-Mensa *Treff*. Hier ist er für neun Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verantwortlich. Seine Aufgabe werde ihm leichtgemacht, betont er, weil er mit einem grossartigen Team zusammenarbeiten dürfe. Deswegen fängt für ihn jeder Tag gut an; er weiss, dass er sich auch bei Schwierigkeiten auf die *Treff*-Belegschaft verlassen kann.

Improvisationskunst ist in der Mensa gefragt

Am besten ist es, wenn sein Team am Morgen komplett ist. Ausfälle gab es während der Covid-Pandemie öfter, aber selbst dann fand sich für jedes Problem eine Lösung. Es kann vorkommen, dass ein bestelltes Produkt nicht geliefert wird oder dass die Zahl der Mensa-Gäste nicht mit den Erwartungen übereinstimmt. Man müsse improvisieren und sich von einer flexiblen Seite zeigen können, meint Frédéric Camu dazu.

Auf frische Speisen wird viel Wert gelegt

Er mag alle seine Tätigkeiten, ob er nun die Tagesplanung vornimmt, den Wareneingang kontrolliert, Sandwiches streicht oder beim Abwasch aushilft; er ist immer positiv gestimmt. Die Menüs werden jeweils 14 Tage im Voraus festgelegt; sie richten sich in erster Linie nach aktuellen Aktionen, doch andere Komponenten spielen ebenfalls eine wichtige Rolle: So sollen regionale und saisonale Produkte verwendet werden; das Zusammenspiel von Ökologie und Ökonomie prägt auch Frédéric's Alltag. Er ist stolz darauf, dass in der Mensa kaum mehr vorgefertigte Produkte angeboten werden. Ausser den Pommes Frites werden in der Regel alle Esswaren frisch hergestellt, übriggebliebene Lebensmittel am nächsten Tag verarbeitet.

Freude am Lob der Gäste

Freude bereitet es ihm, wenn ihm ein geschmacklich ausgewogenes Menü gelingt, das bei den Gästen auf Zuspruch stösst, oder wenn die Variation eines bekannten Gerichts Gefallen findet. Innovation sei auf seinem Gebiet wichtig, fügt Frédéric an. Nach dem Mittagessen hält das Team kurz Rückblick und bespricht sich bei einer Tasse Kaffee. Dabei werden immer auch Optimierungsmöglichkeiten angesprochen. Für Frédéric Camu geht der Arbeitstag mit den Bestellungen und der Planung der nächsten Tage zu Ende.