

1. Offroad Seminar 2014 im Knüllwald am 05.04.2014

Beitrag von „TDI-Driver“ vom 14. Januar 2014 um 18:39

Liebe TFler,

Ziel dieser Interessengemeinschaft war von vorn herein auch das **gemeinsame** Erleben diverser Veranstaltungen.

Sei es nun das große Event Jahrestreffen oder auch kleinere wie das WFT oder auch die Offroadseminare...

Sinn solcher Veranstaltungen ist auch, das wir, wenn irgendwie möglich, alles **gemeinsam** machen:

- **gemeinsam** Offroad Fahren
- **gemeinsam** Essen
- **gemeinsam** in einem Hotel die Freizeit verbringen

Leider wird diese **Gemeinsamkeit** in den letzten Jahren immer weiter zurück gefahren.

Interessen Einzelner zählen mehr als das Kollektiv, viele versuchen das Beste für sich raus zu holen, im Zweifel auf Kosten der Anderen.

Zwei Beispiele:

1. Die Hotelsituation im Knüllwald ist leider etwas dürftig, "gute" Hotels in Geländenähe so gut wie nicht zu finden.

Nach diversen Versuchen in anderen Lokalitäten:

- Hotel Linden mit tel. Bierbestellung von der Terrasse
- Hotel Tanneck mit leckerem Spießbraten aber grottigem Zimmerzustand
- Hotel Zinn mit merkwürdigem Gebaren des Hausherrn zur Bettenbenutzung

sind wir nun im Hotel Sonneck endlich auf ein Haus gestossen, welches die meisten Ansprüche erfüllen dürfte.

Fast, denn wir erhalten keine Sonderpreise... (unglaublich...)

Also versuchen nun einige besonders Schlaue über Mitgliedsausweise o.Ä einen Rabatt zu erhalten.

Das ist an sich nicht verwerflich, blöd nur wenn das orga Team davon nicht in Kenntnis gesetzt wird und es zu Nachfragen des Hotels kommt...

2. Bis jetzt war es immer so, das nach dem Gelände Event **gemeinsam** gegessen wurde.

Bei der Grössenordnung der Hotels im Knüllwald ist dies nur als Buffet ODER a la carte möglich.

Nun gab das letzte Event leider auch Anlass zu Kritik was Menge und Preis des Buffets betrifft.

Interessanter Weise hat dies niemand gegenüber dem Wirt geäussert...

Jetzt gibt es die ersten Anmeldungen "ohne Buffet", teilweise wieder ohne Info an uns.

Das orga Team hat im Vorfeld schon mit dem Hotel Kontakt aufgenommen, die Punkte sind uns letztes Mal auch aufgefallen.

Ergebnis:

- wir haben eine Entschuldigung über das teilweise "abgefressene" Buffet erhalten
- beim nächsten Event werden wir das Buffet nicht mit einer hungrigen Rentner-Meute teilen müssen
- vor allem die Nachspeisen Auswahl wird verbessert

Folgende Möglichkeiten der Nahrungsaufnahme stehen daher grundsätzlich zur Auswahl:

- a) a la carte: Nachteil, es Essen nicht alle gemeinsam
- b) Buffet: Nachteil, nicht jeder kriegt sein Lieblingsessen
- c) a und b gemischt: ist seitens des Hotels in einem Raum nicht machbar

Seitens der orga wird eindeutig ein Buffet favorisiert, eine endgültige Entscheidung gibt es jedoch noch nicht!

Sonderwünsche wegen Allergien werden selbstverständlich bei rechtzeitiger Info an das Hotel berücksichtigt!

Kriegen wir keine **gemeinsame** Lösung hin bedeutet das für die a la carte Esser eine Nahrungsaufnahme getrennt von der Gruppe!

Das kann es eigentlich nicht sein...

Bitte geht daher noch mal in euch und überlegt ob diese Querschüsse wirklich sein müssen.
Sie machen die orga Arbeit nicht wirklich leichter!

Grüße

Jens