

## **KoALA e.V. – Konzept für den Betrieb des Park-Café im Lutherpark, Holstenkamp 119 (Bahrenfeld)**

*Stand Februar 2017*

### **Rahmenbedingungen und Ausgangssituation**

Siehe hierzu das „Konzept für die Schaffung einer Begegnungsstätte im Park-Café im Lutherpark, Holstenkamp 119 (Bahrenfeld) – Stand November 2016“

### **KoALA e.V. als Betreiber des Park-Cafés**

Seit eineinhalb Jahren beraten die Vertreterinnen und Vertreter der verschiedenen Bewohner- und Nutzergruppen des Campus über ein sinnvolles Nutzungskonzept des Park-Cafés, das möglichst vielen Wünschen und Ansprüchen aller Beteiligten gerecht wird und dabei auch realisierbar und finanzierbar ist.

Dabei kristallisierte sich heraus, dass ein professioneller Betrieb des Park-Cafés unerlässlich ist, um einerseits Wirtschaftlichkeit zu gewährleisten (mindestens die Betriebskosten müssen monatlich aufgebracht werden) und um andererseits eine gute Koordination aller Nutzungen zu gewährleisten und aufeinander abzustimmen.

Es war jedoch auch für alle Beteiligten klar, dass ein professioneller Betrieb mit sozialem Engagement verbunden sein soll. Angebote für bedürftige Menschen, Geflüchtete und Kinder standen im Zentrum der Konzeptentwicklung.

Als sozialer Beschäftigungsträger hat KoALA e.V. eine langjährige Expertise in der Durchführung von Beschäftigungs-, Qualifizierungs- und Ausbildungsmaßnahmen wie auch im Betreiben gastronomischer Einrichtungen (u.a. Schulcafeterien, Ausbildungsrestaurant „Zinken“, „La Cantina“), so dass in der regelmäßig tagenden Planungsgruppe Einigkeit darüber herrscht, dass KoALA e.V. als Betreiber des Park-Cafés eingesetzt werden soll.

Das Nutzungskonzept für das Park-Café umfasst folgende Bereiche:

#### **Betrieb eines Kiosk**

Verkauf von

- frischen Brötchen und Backwaren
- gängige Kiosk-Artikel wie Süßigkeiten, Getränke, Eis, Snacks
- Artikel des täglichen Bedarfs gemäß des Bedarfes der Campusbewohner (z. B. auch Hygieneartikel)
- kein Alkohol
- keine Tabakwaren

**Gastronomischer Service**

- Mittags: Suppen, kleine Gerichte und Snacks
- Nachmittags: Kaffee und Kuchen, Seniorencafé
- 1-2x pro Woche angelieferter Mittagstisch für Bedürftige
- Regelmäßiges Speisenangebot für die Kinder der Gruppe der Geflüchteten
- In der warmen Jahreszeit Cafébetrieb am Wochenende auf der Außenterrasse

**Seminar- und Tagungsbetrieb, Raumkoordination**

- Koordination der Raumvergabe für alle Raumnutzer, v.a. für die ehrenamtlich organisierten Kursangebote
- Organisation eines Seminar-/Tagungsbetriebs für regionale Vereine, Organisationen und Betriebe etc.
- Angebote für Familienfeiern (z.B. Kinder- oder Senioreng Geburtstage, Beerdigungen etc.).
- Das Catering für Feiern oder Seminare kann durch andere Betriebsstätten von KoALA produziert und angeliefert werden. Alternativ kann von den Feiernden auch die Bürgerküche für die Eigenproduktion des Essens genutzt werden.
- Abendveranstaltungen können nur mit niedrigem Geräuschpegel und in Absprache mit den Anwohnern durchgeführt werden.

**Beschäftigung, Qualifizierung, Ausbildung**

Für den professionellen Betrieb des Park-Cafés werden drei Mitarbeiter/innen benötigt, eine Leitung für die Gesamtkoordination aller Angebote (30 h) sowie zwei gastronomische Fachkräfte für den Betrieb des Kiosk und des gastronomischen Service (à 20 h).

Im Rahmen arbeitsmarktpolitischer Maßnahmen (z.B. „Tagwerk“, „FAV“, „STAFFEL“) können weitere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt werden, die vorrangig aus dem Kreis der Anwohner (Geflüchtete, Menschen mit Behinderungen, Langzeitarbeitslose etc.) gewonnen würden. Beim Programm „STAFFEL“ beispielsweise werden Geflüchtete und Einheimische Langzeitarbeitslose zwischen 25 und 35 gezielt gemeinsam beschäftigt, um Integration und gegenseitiges Verständnis zu fördern. Es handelt sich hierbei um Stellen mit 20h pro Woche, die mit dem Mindestlohn vergütet werden. Hierzu gibt es schon über den STAFFEL-Träger FIT die Zusage, mit KoALA einen Kooperationsvertrag abzuschließen.

Vorstellbar ist auch je nach Fördervoraussetzungen die Realisierung anderer Ausbildungs- und Qualifizierungsangebote und Praktika.

Hierdurch soll ein Mitarbeiterpool an unterschiedlichsten Menschen aufgebaut werden, mit dem der Betrieb des Park Cafés gewährleistet werden kann.

Für das erste Jahr wird eine Anschubfinanzierung für das Personal benötigt. Ziel ist, dass sich der Betrieb des Park-Cafés nach einem Jahr durch die Einnahmen aus Kiosk, Gastronomie und Seminarbetrieb finanziell selbst trägt.