

Schlussbericht der Nutzergruppe 5 – Cafeteria, Foyer und Küche

Leitung: Diakon Ruedi Schmid

Mitwirkende: Erika Amstutz, Rebekka Berger, Kurt Eisenhut, Emil Fritschy, Mariette Keller, Beat Naegeli, Irene und Ricardo Nanculaf, Ruth Schwab, Heidi Wechsler, Vertreter:innen Tischlein deck dich: Margrith Berchtold, Ruedi Fritschy, Erika Zumstein

Fotozusammenzug vom ersten NGT – 26. August

Cafeteria

offene Theke
im 1. Stock
möglich

grünlich
→ für Innen + Außen

„Vormittag“
aus Holz

Platte für
Bücher / Broschüren
→ mit drücken
→ Produkt
Garten etc.

Personen
(Inklusion)
mit Berücksichtigung
→ Kooperation
Büro

Am Mittwochnachmittag
keine Cafeteria-
betriebs (unsere Kunden möchten nicht gesehen
werden, sie schämen sich)
Tischlein deck dich braucht Cafeteria nicht.

fest Öffnungszeit
10-12
14-18

Dekogruppe
→ Cafeteria + Kirche
Foyer, Sekr.

Wohnmobil
→ kein Funktion
mobil

Foyer
Küche
Möbel
Eingangstür
(Mobil)

Gastrokaffeemaschine

Q-CONNECT

Küche

2 Backöfen (1 x Kombi-Steamer)

Industrie-Abwaschmaschine

Cafeteria-Abwaschmaschine bei Theke (für Gläser, etc.)

Wasser bei der Theke

2. Eingang bei Theke (Schiebetüre nur gegen aussen
→ Durchlauf)

Kaffeemaschine bei Theke; auch am Abend
bedienbar

Wasserkocher bei Theke / SB-Kühlschrank für Gläser
→ Durchlauf

grosser Kühlschrank in Küche, evtl. 2 (Trinken
Deck Dich)

Gefrierkühlschrank im Lager

Lieferzugang für Lager

Garderobe für Küchenmitarbeiter
→ WC in der Nähe (Invit)

Tischlein deck dich braucht sie zum Perfektionieren +
vorbereiten

Kochen mit ca. 20 Personen möglich (next Generation
• getzelen * (mit Linken / Jugendliche). Bar

Q-CONNECT

Foyer

> Für Tischlein deck dich Empfang - Warteraum
für unsere Kunden (mit Sitzgelegenheit!)

Leitbild künstl. dargestellt → Platzierung/
Gestaltung gut über-
legen

Deko-Ecke / Auflage Prospekt

Sorgenbriefkasten / Gebetsanliegenbuch

Automatikmechanismus f. Eingangstür

Mobil
für Büro/DeKo wo
muss machbar sein, leicht zu
vert.

LAGERRAUM (Tischlein deck dich)

> Mit Tiefkühlschrank

> Schrank und / ~~Regale~~ Regale

> Anlieferung der Produkte → über Zugang
"Lieferanteneingang"

Q-CONNECT

Tischlein deck dich

> Braucht für die Kunden 2 Räume:
1 Warteraum
1 Präsentationsraum (Sichtgetrennt
vom Warteraum!)

Algemeines:

Dekogruppe → Gestaltungsgruppe
→ bald einbezogen

Nischen f. Deko Stromanschluss / Beleuchtung beachten

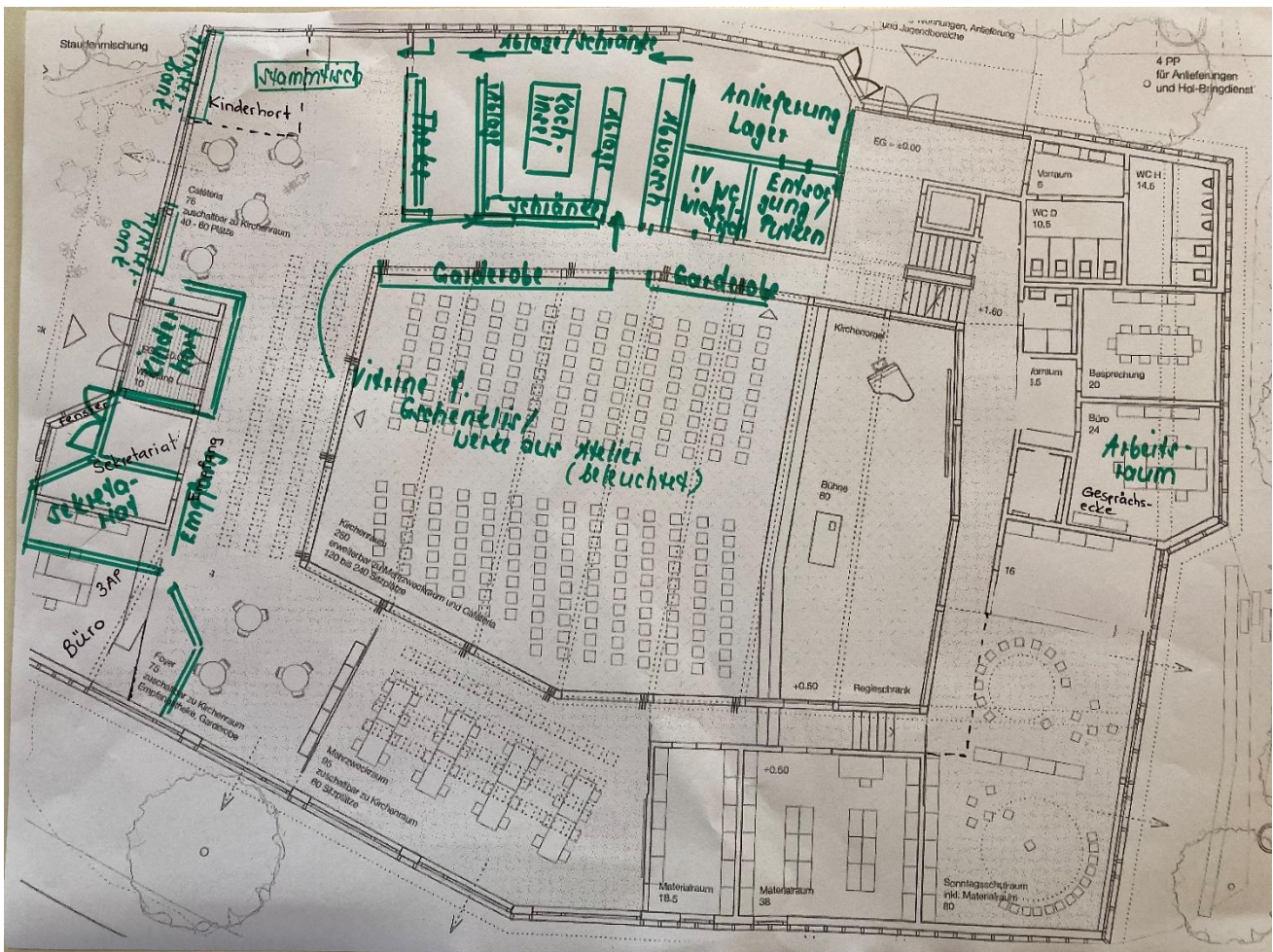
Interessierte f. Gestaltungsgruppe:
• Rebekka Berger
• Ruth Schwab

Q-CONNECT

Protokoll vom 2. NGT – 15. Sept.

Als Protokoll für den 2. Abend gilt für diese NG eine Planskizze mit der dazugehörigen Legende.

Planskizze Cafeteria, Küche, Eingangsbereich, Foyer, Anlieferung/Lager, Entsorgung



Legende zur Planskizze

Allgemeine Anmerkungen zur Gestaltung

- in festen Wänden Nischen, welche beleuchtbar sind und zur Dekoration dienen (Stroman-schlüsse beachten)
 - Hauptgarderobe bei fester Wand zum Kirchenraum (vis-à-vis Küche)
 - Idee: Gestaltungsgruppe in Planung der Innenräume und Gestaltung miteinbeziehen (Farb-konzept, Möblierung, Kunst am Bau, etc.)
- > Rebekka Berger und Ruth Schwab sind daran interessiert

Foyer/Empfangsbereich

- Bereich links vom Haupteingang (Foyer/Cafeteria) öffentlicher Charakter
- rechts vom Haupteingang 'kirchlicher' Charakter (Leitbild der ERKO sichtbar), stille Ecken/Nischen/Sitzecken für Besinnlichkeit, Lesebereich
- im hinteren Bereich Platz für Sorgenbriefkasten, Gebetsanliegenbuch (geborgene Atmosphäre)
- Verschiebung des Haupteingangs Richtung Flüelistrasse ergibt mehr Raum im öffentlichen Cafeteriabereich
- Automatikmechanismus für Haupteingang (IV-gerecht)
- mobile Auflage für Prospekte, Flyers, etc. im Empfangsbereich
- öffentlicher Bücherschrank (zum Holen und Bringen, Tauschen)
- Raum für zusätzliche, mobile Garderoben (weil Garderobe bei Küche nicht genügt für Grossanlässe)
- beleuchtete Vitrine in Wand zur Küche für Ausstellungsgegenstände aus dem Atelier, Karten, christliche Geschenke zum Verkauf, etc.

Cafeteria

- Fensterbänken mit Sitzbänken zum Kirchenplatz hin, bei geöffneten Fensterflügeln auch von aussen als Sitzbänke nutzbar
- Möblierung im Cafeteriabereich als wohlige Wohnmöblierung (nicht Funktionsmöblierung), grenzt durch Möblierung ab vom anderen Räumen
- im hinteren Bereich der Cafeteria ein grosser Tisch (Begegnungstisch)
- kleine Soundanlage für Musik im Cafeteriabereich

Theke/Buffer

- freistehend, rund herum begehbar
- Wasseranschluss mit Spülbecken und einfacher Abwaschmaschine für Gläser, etc.
- Kühlschublade für Getränke (abschliessbar)
- Kühlvitrine für Getränke und Gebäck (nutzbar auch ausserhalb der Betriebszeiten)
- Gastro-Kaffeemaschine und Wasserkocher (nutzbar auch ausserhalb der Betriebszeiten)
- Schränke für Kaffeegeschirr und Gläser, etc.
- Arbeitshöhe Bedienerseite und Gastseite beachten

Küche

- Chromstahlküche mit genügend Ablageflächen für externes Catering
- Küchenausstattung soll etwas professionell sein, aber nicht überdimensioniert sein.
- grosse Ablageflächen mit Unterschränken
- Kochinsel (evtl. abdeckbar) für individuelle Pfannen unterschiedlicher Grössen
- kochen mit Gruppen bis zu 12 Personen möglich
- kochen einer einfachen Mahlzeit für bis 60 Personen möglich
- Catering bis 150 Personen möglich
- Abwaschstrasse mit Industrieabwaschmaschine und grossem Spülbecken
- automatische Schiebetüre von Küche in Kirchenraum und von Küche zu Theke (Durchlauf)
- grosser Kühlschrank
- Kombiteamer und zusätzlicher Backofen

Anlieferung/Lager

- separater Eingang für Anlieferung. Die Anlieferung dient als Schleuse zum «Reinbereich» in Lager und Küche.
- Gestelle und Ablageflächen
- Gefrierschrank
- abschliessbarer Schrank für Wertsachen, etc. für Mitarbeiter Cafeteria/Küche
- Aussenstromanschluss für Getränke-Kühlwagen bei Grossanlässen
- direkter und schwellenloser Zugang (rollfähig) zur Küche
- Schliessfächer (Garderobe) für Mitarbeitende in Küche/ Cafeteria

Entsorgung/Putzraum

- Entsorgung von Glas, Karton, Pet (keine Container)
- Putzutensilien für die Küche/Cafeteria (Eimer, Besen, Putzmittel, etc.)

Kinderhort

- Kinderhort in linker oberer Ecke von Cafeteria nicht optimal wegen Fensterbänken und Aussezugang (nimmt viel Platz von Cafeteria weg)
- allfälliger Kinderhort unmittelbar rechts vom Haupteingang

Option: offene Spielecke in Cafeteria und Kinderhort in der Nähe vom Sonntagsschulraum (z.B. ehemals Archiv)

Bericht vom 3. NGT – 3. Nov.

Entschuldigt für diesen Abend sind: Erika Amstutz, Rebekka Berger, Kurt Eisenhut, Emil Fritschi, Irene und Ricardo Nanculaf

Zu Beginn des Abends berichten Ruedi Schmid und Ruth Schwab von der Besichtigung des «Generationenhauses Sonnegg» in Höngg und zeigen einige Inspirationsfotos dazu.

Beiträge in Bezug auf die spätere Einrichtung des Raums, sowie dessen Nutzung – Gedanken/ Ideen/ Fragen:

Im Verlauf des Abends hat sich die NG insbesondere auf folgende zwei Fragen konzentriert:

- Wann wird die Cafeteria/ Küche genutzt?
- Wie oft und wann soll der Cafeteriabetrieb öffentlich angeboten werden?

Ideen wurden ausgetauscht, es wurde rege diskutiert.

Wann wird der Raum (Cafeteria und oder Küche) genutzt? – Eine Ideensammlung

<u>Wochentage morgens</u>	<u>samstags</u>	<u>sonntags</u>
<ul style="list-style-type: none"> - Backgruppe für Cafeteria - Weihnachtsguetzlibacken für Mutter und Kind - Kochgruppe für Mittagstisch - Fiire mit de Chline - Pausennutzung durch Atelier 	<ul style="list-style-type: none"> - Sonntagsschulprojekte - Fiire mit de Chline - Interne Anlässe - Kochen Next Generation - Vermietung an Externe 	<ul style="list-style-type: none"> - Immer als Chilekafi nach Gottesdiensten - Kochen Next Generation - Vermietung an Externe
<u>Wochentage nachmittags</u>		
<ul style="list-style-type: none"> - Mittwoch: Familiennachmittag für alle - Donnerstag: Begegnungscafe für alle Weitere Projekte: z.B. Handycafe, Spielcafe, Cafe International, Singcafe, Bewegungcafe, Malcafe, ... 		
<u>Wochentage abends</u>		
<ul style="list-style-type: none"> - Begegnungsbar - Kochen mit Männern/ Frauen - Koch- und Backkurse 		

Es kommen verschiedene Möglichkeiten für die öffentliche Nutzung der Cafeteria zur Sprache:

- Einmal wöchentlich offener Cafeteriabetrieb (wie bis anhin)
- Jeden Nachmittag (Montag-Freitag) offener Cafeteriabetrieb
- Die Mehrheit der heute Anwesenden spricht sich für einen öffentlichen Cafeteriabetrieb an 2-3 Nachmittagen aus. Es soll eher klein gestartet und je nach Bedürfnis vergrössert werden.

Welche Ressourcen (materiell und personell) sind für die Nutzung erforderlich?

- Teilzeitanstellung für die Leitung der Cafeteria: Arbeitspläne erstellen, Einkauf, Lebensmittelkontrolle, Koordination und Betreuung der Freiwilligen Mitarbeitenden
- Ist die Cafeteria 2-3 mal/ Woche geöffnet, benötigt es neben der Leitungsperson 20-30 freiwillige Mitarbeitende.

Weitere Ideen und Inputs

- **Wichtiger Grundsatz:** Wir wollen keine bestehenden Angebote konkurrenzieren.
- **Wichtiger Grundsatz:** Das Kochen in Gruppen hat als gemeinschaftsförderndes und diakonische Angebot eine hohe Priorität für die Auslegung der Küche.
- Die Küche soll **hindernisfrei** gebaut sein und auch Personen mit körperlicher Beeinträchtigung die Teilhabe an diakonischen Projekten ermöglichen
-> Tipp: Obwaldner Verein für hindernisfreies Bauen kontaktieren
- Der normale Cafeteriabetrieb soll auf 30 Personen ausgelegt sein.
- Die Cafeteria soll bei grösseren Anlässen möglichst einfach erweitert werden können.
- Der Aussenbereich der Cafeteria soll ganzjährig nutzbar sein. Es sollen jederzeit 4-5 massive (fix installierte) Tisch/Bankgarnituren zur Verfügung stehen.
- **Wichtig:** Das Angebotssortiment muss früh beachtet und konzipiert werden.
- **Tipp:** Integrieren einer Tiefkühleinheit, wo bspw. Gipfeli/ Brötli/ Kuchen schnell zur Hand sind und im Bedarfsfall aufgebacken werden können.
- **Vorschlag:** Zum Angebot der Cafeteria gehören kalte und warme Getränke, Kuchen, kleine Süssigkeiten, Snacks. Kuchen sollen in einer Vitrine ausgestellt werden.
- **Tipp:** Die Garderobe (Schliessfächer) für die Mitarbeitenden soll klein gemacht werden (s. Modell Kirche Höngg)
- **Wichtig:** Professionelle Caterer als Ratgeber beiziehen (Tipp Beat Nägeli: Christoph Zumstein oder Mike Mc Cardell)

Und noch ein Tipp zur optimierten Aufbewahrung von Tischen und Stühlen (betrifft nicht direkt die Cafeteria): Tische und nach Möglichkeit Stühle unter der Bühne versorgen. Referenzobjekt dazu ist die MZH in Flüeli Ranft 😊 .

Wir danken allen Beteiligten dieser NG für den engagierten Einsatz, für den intensiven Austausch und für die vielen wertvollen und meist sehr praktisch begründeten Ideen und Inputs. Es haben spannende Diskussionen stattgefunden und es ist ein grosser «Strauss an Bedürfnissen und Tipps» zusammengekommen. Wir werden all diese Anregungen auswerten und nach Möglichkeit in die weitere Planung miteinfließen lassen.