

Wohnungslosenrestaurant

„Mampf“

Jahresbericht 2014

Träger: „Die Schachtel“ e.V.

- 1 Allgemeines
- 2 Entwicklung der Essenszahlen
- 3 Restaurantbetrieb
 - 3.1 Besucherstruktur
 - 3.2 Servicekräfte
 - 3.3 Essensangebote
- 4 Perspektiven für 2015

1 Allgemeines

Im Sommer 2014 beging das Wohnungslosenrestaurant „Mampf“ sein 20-jähriges Jubiläum. Enorme Entwicklungen haben seit den Anfängen in den Räumlichkeiten im Hinterhof der „Hohenzollernstr. 127“ stattgefunden, als sich Johann Lafer persönlich zur Einweihung einfand.

Die Kooperation mit dem ehemaligen Maßnahmenträger „ProJu“ e.V. ist seit dem Jahr 2000 Geschichte, als jener sich aufgrund von Insolvenz auflöste. Offiziell seit 2001 ist das „Mampf“ ein wichtiger Baustein des Vereins „Die Schachtel“ e.V.. Dieser übernahm die Einrichtung damals jedoch nur unter der Prämisse, dass ihm ein Förderverein zur Seite steht, der die Finanzierung des Projektes durch Eruiere von Spendenmitteln sicherstellt.

Auch die Stadt Koblenz unterstützt diese in Rheinland-Pfalz einmalige Aufenthaltsmöglichkeit mit speziellem Ernährungsangebot für Wohnungslose und Menschen in besonderen sozialen Schwierigkeiten von Beginn an mit einem jährlichen Zuschuss. Zumindest dann, wenn der städtische Haushalt in vollem Umfang von der Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion Rheinland-Pfalz freigegeben wird. Leider mussten in den letzten Jahren mehrfach Mittelkürzungen hingenommen werden. In 2014 konnte die Einrichtung erfreulicherweise mit dem kompletten Zuschuss gefördert werden.

Vor allem hinsichtlich der Räumlichkeiten haben sich signifikante Veränderungen ergeben. Durch den Umzug im Herbst 2003 in den Koblenzer Stadtteil Lützel konnte die vormals mangelhafte Raumsituation deutlich verbessert werden. Anstelle von umgebauten Garagenelementen konnte ein bis dahin etablierter Gastronomiebetrieb mit entsprechender Infrastruktur hinsicht-

lich Beratungsbüro, Gasträumen, Küche und Hygienebereich angemietet werden. Hier war es auch erstmals möglich, Raucher und Nichtraucher räumlich voneinander zu trennen.

Im Hinblick auf den Servicebetrieb haben sich die strukturellen Gegebenheiten fast jährlich verändert. Anfänglich konnte über den Verein „ProJu“ e.V. auf einen größeren Personal-Pool zurückgegriffen werden. Die Rahmenbedingungen wurden jedoch durch politische Entscheidungen fortwährend modifiziert. Das „Mampf“ war davon in einem erheblichem Maße betroffen und musste sich immer wieder aufs Neue den gegebenen Veränderungen stellen. Instrumente der Arbeitsmarktpolitik wie Arbeitsbeschaffungs- und Strukturanpassungsmaßnahmen (ABM und SAM) fanden auch im „Mampf“ ihre Anwendung, sind jedoch längst passé. Mittlerweile müssen die angestellten Servicekräfte in vollem Umfang vom Trägerverein entlohnt werden.

Ohne den „Förderverein Mampf“ e.V. mit dem umtriebigen Vorsitzenden Uli Britten im Rücken wäre dies nicht möglich. Seit dem Jahrtausendwechsel sorgt der Förderverein dafür, dass die stetig steigenden, laufenden Kosten zur Aufrechterhaltung des „Mampf“ über Spenden und Mitgliedsbeiträge abgedeckt werden. Heute verfügt der Förderverein über nahezu 100 Mitglieder, die sich teilweise sehr aktiv einbringen .

2 Entwicklung der Essenszahlen

Die Essenszahlen im Jahr 2014 bewegten sich auf ähnlich hohem Niveau wie in den Vorjahren. Durchschnittlich 22,9 Mahlzeiten durchliefen zwischen Montag und Freitag den Restaurantbetrieb. Dieser Wert resultiert aus 5.647 einzelnen Portionen an insgesamt 247 Tagen. Mit den ca. 1.550 kostenlos ausgegebenen Essen an Feier- und Samstagen konnten so wiederum etwa 7.200 Mahlzeiten den Besucher serviert werden. Dabei musste eine Spannweite von 11 bis 34 Portionen abgedeckt werden.

Es bleibt weiterhin auffällig, dass das „Mampf“ vermehrt in den Wintermonaten als Anlaufstelle genutzt wird. Dies war in der Historie des „Mampf“ nicht immer der Fall. So waren in 2014 die Monate Januar bis März sowie Oktober bis Dezember die Zeiträume mit der höchsten Auslastung. Von den 18 Tagen mit 30 Portionen und mehr fällt nur einer nicht in diese Periode. Im Schnitt wurden in dieser Zeit fast 25 Mahlzeiten täglich ausgegeben. Nach Wochentagen unterschieden liegen die Werte relativ gleichmäßig zwischen 23,0 (Mittwoch) und 24,1 (Donnerstag). Lediglich der Freitag mit gerade einmal 21,0 Essen im Schnitt fällt ein wenig heraus.

Die Anzahl der Personen, die täglich beim Pfarramt „Liebfrauen“ vorsehen, um den Gutschein einer innerstädtischen Pfarreingemeinschaft zur Einlösung im Wohnungslosenrestaurant „Mampf“ zu erhalten, erreichte im abgelaufenen Jahr erneut einen Höchststand. Nach 93,1% im Vorjahr betrug im Jahr 2014 der Anteil an Mittagessen, die über einen Gutschein und zusätzlich eingesetzten 50 Cent Eigenbeteiligung abgedeckt wurden, 95,2%. Die verbleibenden Anteile an Barzahlern (2,1%) und Mitarbeitern (2,7%) kann man als

marginal betrachten. An voll zahlenden Gästen wurde im gesamten Jahr lediglich eine einzige Person gezählt.

Die Großküche der Daimler AG als weiterhin zuverlässiger Produzent der Mahlzeiten lieferte im abgelaufenen Jahr insgesamt 4.785 Essensportionen an das „Mampf“ aus. Im Verhältnis zu den oben erwähnten 5.647 verkauften Einheiten ergibt sich daraus eine Auslastung von 118,0%. Dies bedeutet, dass fast 20% mehr Essen verkauft als eingekauft wurden. Der beeindruckende Wert konnte nur durch eine optimierte Aufbereitung übrig gebliebener Speisen sowie die Verwendung von Lebensmittelspenden der „Koblenzer Tafel“ e.V. erreicht werden.

Zusammenfassend bleibt zu sagen, dass das „Mampf“ mit der Ausgabe von etwa 7.200 mittäglichen Mahlzeiten im Jahr weiterhin einen wichtigen Eckpfeiler der Wohnungslosenhilfe in Koblenz darstellt. Gerade für den Personenkreis nach §67 ff. SGB XII stellt der Tagesaufenthalt unmittelbar an der „Balduinbrücke“ im Stadtteil Lützel eine unentbehrliche Anlaufstelle dar, die ein vollwertiges Ernährungsangebot mit weiteren Hilfsangeboten wie Sozialberatung, mögliche Nutzung von Postadresse, Dusche und Waschmaschine, sinnvoll kombiniert.

3 Restaurantbetrieb

3.1 Besucherstruktur

Täglich bis zu 50 Besucher im Alter von 18 bis mittlerweile weit über 80 Jahre suchen das „Mampf“ auf. Es handelt sich dabei um Personen, die in der Regel von komplexen Konfliktsituationen betroffen sind. Wohnungslosigkeit bzw. die Bedrohung davon ist oft nur eine von oft mehreren, gleichzeitig vorzufindenden Problemlagen, die den Menschen zu schaffen machen. Daneben weisen die Gäste des „Mampf“, von denen ca. 80% männlichen Geschlechts sind, differenzierte soziale Schwierigkeiten wie Suchterkrankung, psychische Auffälligkeit, Überschuldung, Arbeitslosigkeit, Armut etc. auf.

Wie bereits erwähnt treten in der Regel mehrere Problematiken gleichzeitig auf bzw. bedingen sich gegenseitig. Es fehlt oft an einer gesicherten wirtschaftlichen und sozialen Lebensgrundlage, die ohne die Nutzung ineinandergreifenden Hilfsangebote die eigene Situation nicht oder nicht entscheidend verbessert. §67 ff. SGB XII weist für diesen Personenkreis zwar entsprechende Hilfemöglichkeiten aus, findet in der Praxis jedoch in Koblenz kaum Anwendung. Hier wäre eine sensiblere Wahrnehmung der Problemlagen der Klienten wünschenswert.

3.2 Servicekräfte

Seit dem Spätsommer 2012 wurde der Servicebereich im „Mampf“ durch Frau Klabunde, Frau Schäfer und Frau Elsen-Leyendecker gebildet. Dabei hat Frau Klabunde seit dieser Zeit die Küchenleitung inne und ist fest beim Verein

„Die Schachtel“ e.V. angestellt, nachdem sie vorher schon für ca. sechs Jahre im Rahmen einer sogenannten "Geringfügigen Beschäftigung" („400€-Job“) eingestellt war. Dieses Tätigkeitsmodell wird seitdem von Frau Schäfer abgedeckt. Aufgrund einer weiteren Nebentätigkeit bekleidete Frau Elsen-Leyendecker ebenfalls eine "Geringfügige Beschäftigung" mit einem monatlichen Nettoarbeitslohn in Höhe von 165 €. Zum 31.08.2014 schied sie jedoch aus persönlichen Gründen aus. Bis zum Ende des Jahres konnte die Stelle jedoch trotz zahlreicher Bewerber nicht adäquat besetzt werden.

Zusätzlich zum erwähnten Stammpersonal konnte nur bedingt auf Ehrenamtler sowie, in Absprache mit dem Verein „Bewährungshilfe“ e.V., auf Ableister von Sozialstunden im Servicebetrieb zurückgegriffen werden. Gerade letzterer Personenkreis bringt auf Grund einer schwierigen Planbarkeit nicht nur Vorteile mit sich. Da Ableister von Sozialstunden nicht immer zur Verfügung stehen und zusätzlich des öfteren auch eine mangelhafte Zuverlässigkeit an den Tag legen, bilden sich hier zusätzliche Arbeiterschwernisse. So wurde auch im abgelaufenen Jahr wiederholt ein flexibler Umgang der Stammkräfte in Bezug auf Arbeitszeit und anfallenden Aufgaben notwendig.

Trotzdem schafften es die Servicekräfte trotz aller Widrigkeiten, den schwierigen Anforderungen in höchstem Maße gerecht zu werden. Zum einen wollen alle Besucher mit einer warmen Mahlzeit versorgt werden; zum anderen geht es aber auch darum, Konfliktpotential frühzeitig zu erkennen und zu unterbinden. Dies ist gerade im Umgang mit Personen, die differenzierte, komplexe Problemlagen mit sich bringen, nicht immer einfach.

3.3 Essensangebote

Die Anzahl an täglich eingenommenen Mahlzeiten ist, wie in Kapitel 2 bereits erwähnt, höchst unterschiedlich und bewegte sich in 2014 zwischen 11 und 34 Mahlzeiten. Die daraus resultierenden Schwierigkeiten bei Planung und Einkauf der Essensportionen sind offensichtlich. Mit Hilfe von Lebensmittelspenden, geliefert über den Verein „Die Tafel“ e.V., und durch Verwendung von übrig gebliebenen, konservierten Mahlzeiten konnten jedoch Spitzenlasten abgefedert werden. Das Beikochen im geringen Umfang hat zudem den Vorteil, dass z.B. Mahlzeiten unter Berücksichtigung kultureller oder religiöser Vorgaben ausgegeben werden können. Daneben kam es wiederholt vor, dass Privatpersonen oder Firmen und Vereine hochwertige Restbestände von Festessen ans „Mampf“ lieferten. So wurden z.B. von den Veranstaltern der sogenannten „Sommer-Uni“ an der Universität Koblenz-Landau diverse Lebensmittel nach Beendigung der Veranstaltung in größerem Umfang zur Verfügung gestellt.

Hinsichtlich der Zubereitung der Mahlzeiten, die im Wohnungslosenrestaurant „Mampf“ ausgegeben werden, gab es im Berichtszeitraum keine Veränderung. Von Montag bis Freitag werden die Essenseinheiten wie gewohnt durch Mitarbeiter der Daimler AG am späten Vormittag angeliefert. An Samstagen sind dann, wie bisher, ehrenamtliche Helfer des Vereins „Die Schachtel“ e.V. im Einsatz, um das von der Klinik „Lahnhöhe“ in Lahnstein kostenlos zur Verfügung gestellte Eintopfgericht abzuholen.

4 Perspektiven für 2015

Für 2015 gilt es wie in den Jahren zuvor, die Personalsituation im Servicebereich zu optimieren. Vordergründig ist dabei, die vakante Stelle im Rahmen einer „Geringfügigen Beschäftigung“ zu besetzen. Hier kommen die ab dem 01.01.2015 eingetretenen Veränderungen hinsichtlich der Zahlung eines Mindestlohnes selbstverständlich zur Anwendung. Es gilt, zeitnah befriedigende Lösungen zu finden, um einen reibungslosen Ablauf im „Mampf“ zu gewährleisten und die den dort bisher tätigen Mitarbeitern adäquate Ruhezeiten zu gönnen.

Für das angelaufene Jahr ist zudem eine Feierlichkeit in Planung. Wie in der Einleitung erwähnt, feierte das Wohnungslosenrestaurant „Mampf“ in 2014 sein 20-jähriges Bestehen. Hinzu kommen in 2015 die Jubiläen des Trägervereins „Die Schachtel“ e.V. (30 Jahre) und des Fördervereins „Mampf“ e.V. (15 Jahre). Dabei sollen die Besucher der Einrichtung schwerpunktmäßig im Vordergrund stehen.

Koblenz, den 05.03.2015