



# Betriebskonzept



Januar 2021

Version 1.1 C



## Inhalt

|  |    |
|--|----|
| Betriebskonzept Soup & Chill .....                     | 3  |
| Ausgangslage .....                                     | 3  |
| Rechtliche Form .....                                  | 4  |
| Vision .....   | 6  |
| Mission .....  | 6  |
| Leitbild .....   | 6  |
| Gegenstand .....                                       | 6  |
| Unsere Werte – Ethische Grundlagen .....               | 7  |
| Unsere Kultur .....                                    | 7  |
| Strategie .....  | 8  |
| Kurzfristige Ziele – Aktuelle Saison 2020 / 2021 ..... | 9  |
| Mittelfristige Ziele – Saison 21 - 23 .....            | 10 |
| Langfristige Ziele – ab 2024 .....                     | 10 |
| Das Angebot von Soup&Chill .....                       | 12 |
| Aufbau Organisation + Exkurs .....                     | 13 |
| Resto du Cœur .....                                    | 14 |
| Mitarbeiter Soup & Chill .....                         | 14 |



## Betriebskonzept Soup & Chill

Dieses Dokument beschreibt das Betriebskonzept von Soup & Chill. Ziel ist es eine gesamtheitliche Sicht auf die grundsätzlichen Ziele, Strukturen und Aktivitäten von Soup & Chill zu vermitteln. Da die Arbeit der Wärmestube von politischen Ereignissen und ihren sozialpolitischen Auswirkungen abhängt, muss das Betriebskonzept einerseits Stabilität in grundlegenden Fragen und Herangehensweisen abbilden, andererseits der täglichen Arbeit aber genug Raum geben, reflektiert, unbürokratisch, schnell und flexibel auf die sich ändernden Herausforderungen zu reagieren.

## Ausgangslage

### **Gestern**

Soup & Chill wurde 2006 gegründet von Dr. Claudia Adrario de Roche, damals Präsidentin des Schwarzen Peter, (Verein für Gassenarbeit), der Gassenarbeiterin Catherine Darge sowie Irène Lengacher, damals Angestellte der Bahnhofshilfe im Bahnhof SBB. Der Entscheidung zur Vereinsgründung resultierte aus den steigenden Konflikten in und um den SBB, in die Sicherheitsdienste, Pendler\*innen, Reisende und Menschen am Rand der Gesellschaft involviert waren. Da der Schwarze Peter einen Leistungsauftrag in und um den SBB hatte, war über Jahre hinweg festgestellt worden, dass in Bahnhofsnähe ein warmer Treffpunkt fehlte, der den Bahnhof zur abendlichen Stosszeit der Pendler entlastete und gleichzeitig den betroffenen Menschen eine Verbesserung ihrer Lebensumstände bot: es fehlte in Grossbasel am Abend ein Begegnungs- und Aufenthaltsort sowie eine kostenlose Essensabgabe für Bedürftige.

### **Heute**

Im Lauf der seither vergangenen 15 Jahre ist die Institution zu einer unverzichtbaren Institution im sozialen Basel geworden, deren Wichtigkeit nicht in Frage gestellt wird. Nach 6 Jahren an verschiedenen Orten (2 Jahre Abbruchliegenschaft an der Güterstrasse, 4 Jahre Container am westlichen Ende des Meret Oppenheim Platzes) ist die Wärmestube seit November 2012 in einer Liegenschaft der SBB an der Solothurnerstrasse 8 im Gundeli in Basel beheimatet.

### **Morgen**

Die Wärmestube Soup & Chill steht vor mehreren grossen Herausforderungen. Auf Anfang 2024 muss –voraussichtlich– ein neuer Standort für den weiteren Betrieb gefunden werden und intern muss in nächster Zeit ein Generationen Wechsel vollzogen werden.



## Rechtliche Form

Von der Gründung 2006 bis 2009 war die „Wärmestube“ ein Projekt des Schwarzen Peter; 2009 wurde es herausgelöst und als selbstständiger Verein Soup&Chill gemäss ZGB Art 60ff. konstituiert.

### **Statuten vom 23.10.2009 (Anpassung per September 2016)**

#### **Art. 1.: Name, Sitz, Zweck**

Unter dem Namen „Soup&Chill“ besteht in Basel ein Verein nach Art. 60ff. des Schweizerischen Zivilgesetzbuches. Der Verein bezweckt die Führung der Wärmestube „Soup&Chill“ und die Suche nach einem definitiven Standort für diese Wärmestube.

#### **Art.2: Mitgliedschaft**

Mitglieder des Vereins „Soup&Chill“ können alle Organisationen und natürlichen Personen werden, die den Vereinszweck gutheissen und bei dessen Erfüllung mithelfen. Derzeit hat der Verein keine Mitglieder; der Mitgliederbeitrag wird im Falle, dass Mitglieder aufgenommen werden, festgesetzt.

#### **Art.3: Beschaffung der Mittel**

Der Verein beschafft seine Mittel durch Generierung von Spenden und Eigenleistungen in kleinem Umfang (Raum-Vermietungen, Kulturveranstaltungen).

#### **Art.4.: Haftung**

Für Verbindlichkeiten haftet nur das Vermögen des Vereins „Soup&Chill“. Jede persönliche Haftbarkeit durch Mitglieder ist ausgeschlossen.

#### **Art.5: Organe**

Vereinsorgane sind:

Der Vorstand

Die Revisionsstelle (ABELIA Wirtschaftsprüfung und Beratung AG)

#### **Art.6: Generalversammlung**

Die ordentliche Mitgliederversammlung findet jährlich einmal statt. Die Vorstandsmitglieder werden mindestens 14 Tage vorher schriftlich einberufen.

In die Zuständigkeit der GV gehören:

- a) Änderung der Statuten
- b) Wahl des Vorstands
- c) Evtl. Festsetzung des Mitgliederbeitrags
- d) Festsetzung des Datums für den Jahresabschluss
- e) Auflösung des Vereins.

Die GV entscheidet mit einfachem Mehr der Anwesenden. Bei Stimmgleichheit gibt die Stimme des/der Vorsitzenden den Ausschlag.



**Art. 7: Vorstand**

Der Vorstand besteht aus mindestens 3 Mitgliedern. Er führt die laufenden Geschäfte.

**Art. 8: Zeichnungsberechtigung:**

Die rechtsverbindlichen Unterschriften werden durch den Vorstand festgelegt.

**Art.9: Datum Jahresabschluss**

Am 1. September 2016 wurde der 31. März als neues Datum des Jahresabschlusses festgesetzt.

**Art. 10: Auflösung des Vereins**

Die GV kann jederzeit mit einfachem Mehr die Auflösung des Vereins beschliessen. Ein allfälliger Liquiditätserlös fällt an eine vom Vorstand zu bestimmende Organisation, die einen ähnlichen Zweck verfolgt wie der Verein „Soup&Chill“.

**Art.11. Inkrafttreten**

Die Statuten traten am Tage ihrer Annahme durch die Gründungsversammlung (23.10.2009), die Änderungen durch die GV am 1.9.2016 in Kraft.

**Die Änderungen wurden am 1.9. 2016 einstimmig angenommen.**



## Von der Vereins-Philosophie zur Arbeits-Strategie

### Vision

**„Die Stärke eines Volkes misst sich am Wohl der Schwachen!“**

Dieser Satz aus der Präambel der Bundesverfassung muss täglich gelebt werden.

### Mission

„Soup&Chill, die Wärmestube für Menschen, die kein eigenes Wohnzimmer haben“, ist eine niederschwellige Institution für Aufenthalt und Essensabgabe. Wir setzen konsequent den Auftrag des Artikel 12 der Bundesverfassung um, so wie er auch auf der Website der Sozialhilfe/Nothilfe Basel-Stadt kommuniziert wird: **„Jedem Menschen, der sich in der Schweiz aufhält, und der in Not gerät, steht Sicherung von Nahrung, Kleidung, Obdach und medizinischer Grundversorgung zu.“**

### Leitbild

Als soziale Institution haben wir uns ein Leitbild gegeben, welches verständlich machen soll was wir tun, für wen wir es tun, wie wir es tun und an welchen Grundsätzen wir uns dabei orientieren.

### Gegenstand

Wir fördern die Deckung der Grundbedürfnisse von Menschen in Not.

Wir bieten einen Treffpunkt, beruhigen dadurch die Lage in und um den Bahnhof SBB und schaffen so ein wichtiges Angebot auch für Basel, das sich als Touristen- und Kulturstadt definiert und den Bahnhof SBB als „Visitenkarte“ sieht.

Wir schliessen Lücken, wo keine niederschweligen Angebote bestehen und schaffen ergänzende Angebote, wenn die in der Stadt bestehenden nicht ausreichen.

Zielgruppe: wir arbeiten im Sinne der Vereinsgründung und -statuten:

- wir bieten für Menschen in finanzieller oder sozialer Not einen Treffpunkt, an dem sie Wärme, Freundlichkeit und ein warmes Essen erhalten,
- wir wirken deeskalierend auf Konfliktsituationen rund um den Bahnhof SBB,
- wir reagieren auf gesteigerte Bedürftigkeit in der „normalen“ Bevölkerung, z.B. in der Corona-Zeit auf finanzielle Probleme von Bewohner\*innen „unseres“ Quartiers, des Gundeli. Die Essensabgabe überbrückt Probleme in einer für vulnerable Budgets extrem schwierigen Zeit: Kurzarbeit, Jobverlust... Durch punktuelle Entlastung der Budgets bleibt für einige Menschen die Hoffnung und auch



Chance, nach Corona wieder ins „normale“ Leben zurückzukehren.

Wir unterstützen zudem die soziale Teilhabe von Menschen, die direkt oder indirekt von Ausgrenzung und Einsamkeit durch eine Notsituation betroffen sind und ermutigen unsere Gäste, im Abendbetrieb mitzuarbeiten: Arbeit schafft Befriedigung und stärkt das Selbstwertgefühl. Viele Gäste wollen nicht nur NEHMEN, sondern auch gerne etwas zurückGEBEN. Für wirklich Mittellose ist Mit-Arbeit die Währung, über die auch sie verfügen.

Wir machen unsere Arbeit nicht „im Ghetto“, am Rand der Gesellschaft, sondern sehen uns als Brückenbauer. Wir suchen Anbindung an Quartier, Stadt und die sogenannte „normale“ Gesellschaft. Wir erreichen dies durch Öffentlichkeitsarbeit, aktive Spendengenerations-Massnahmen (sorgfältige Pflege“ von Geldgebenden), durch gastronomische (Restaurant du coeur als Schwesternverein) und kulturelle (3/klang, ein soziales Kulturprojekt) Angebote sowie aktive Mitgestaltung der Quartier-Arbeit.

### Unsere Werte – Ethische Grundlagen

Wir leben unsere Werte: die Achtung von Nationalität, Herkunft, Rasse, Kultur, Religion, Geschlecht, Sprache und Weltanschauung ist unverhandelbar.

Wir weisen keinen Menschen, der in seiner Not zu uns kommt, an der Türe ab, vorausgesetzt, er respektiert die Hausregeln (kein Rassismus, kein Sexismus, keine Gewalt). Willkommen ist jeder Mensch, der den anderen Menschen im Raum – den Gästen wie auch dem Personal - respektvoll begegnet.

Wir arbeiten akzeptierend - wir wollen niemanden belehren oder zur Veränderung seiner Haltung oder Lebensweise bewegen.

Wir arbeiten personenzentriert und orientieren uns an der Individualität jedes einzelnen Menschen.

Wir sind achtsam – und nehmen den ganzen Menschen ernst.  
Wir assistieren – und fördern die Autonomie jeder/jedes Einzelnen.

Wir arbeiten anwaltlich – und unterstützen die Gäste dabei, ihre eigenen Interessen zu vertreten.

### Unsere Kultur

Wir verbinden die Verschiedenheiten von Frauen und Männern, von Alter, Lebenshintergründen und beruflichen Qualifikationen zu gemeinsamer Fachkompetenz und Zusammenarbeit.



Wir beteiligen die Mitarbeitenden aktiv an der konzeptionellen Weiterentwicklung des Soup & Chill.

Wir integrieren unsere Gäste in die Arbeit des Betriebs: **Soup&Chill arbeitet nicht nur für die Gäste, sondern mit den Gästen!**

Wir unterstützen aktiv das Konzept der Verhinderung von *Food Waste*, d.h. wir verkochen und verteilen Lebensmittel, die wegen eines überschrittenen Verkaufsdatums nicht mehr verkauft werden dürfen und daher weggeworfen würden. Da wir mit Lebensmitteln arbeiten, die über das Verkaufsdatum hinaus sind, dürfen auch wir sie nicht mehr verkaufen. Ab Sommersaison 2021 appellieren wir jedoch an die Gäste, uns durch freiwillige Spenden zu unterstützen und so ihre Wertschätzung auszudrücken.

Wir wirtschaften gemeinnützig, nicht profit-orientiert und achten auf einen effizienten, zielgerichteten Einsatz der verfügbaren Mittel.

Wir streben jederzeit an, als Organisation zu lernen und uns situationsangepasst weiter zu entwickeln.

Die Partnerschaften/Vereinbarungen mit Geldgebenden sind die eine Komponente, die eigentlichen Auftraggeber aber sind immer DRAUSSEN: in der Schweiz, in Basel, vor unserer Haustüre.

Wir schaffen über alle Bereiche der Institution volle Transparenz im Verständnis, dass Transparenz die Voraussetzung für Vertrauen und Unterstützung ist.

## Strategie

Eine soziale Institution besteht aus der sozialen Tätigkeit zum einen und unterliegt betriebswirtschaftlichen Gegebenheiten zum anderen. Die Stärke von Soup&Chill heute besteht in der kompetenten und erfolgreichen Erbringung des definierten sozialen Auftrags.

Die interne Basis für die erfolgreiche Umsetzung unseres Auftrags (Angebot von Aufenthalt und Essensabgabe) sind die gute Planung und Organisation des Abendbetriebs unter Einhaltung unserer Hausregeln: kein Rassismus, kein Sexismus, keine Gewalt. Willkommen ist, wer sich den anderen Gästen und den Mitarbeitenden gegenüber respektvoll und tolerant verhält.

Die externe Basis ist die Schaffung einer stabilen Partnerschaft mit freiwilligen Helfern und Geldgebenden, die uns bei der Umsetzung unserer Aufgabe unterstützen.

Zur Erreichung der mittel- und langfristigen Ziele von Soup & Chill wird die folgende Strategie verfolgt:

- a. Wir stärken die Professionalisierung der Institution mit der Umsetzung von betriebswirtschaftlich sinnvollen Instrumenten und Strukturen



- b. 15 Jahre nach der Gründung 2006 ist der Generationenwechsel bei Präsidium und Vorstand erklärtes Ziel: er wird derzeit vorbereitet durch die laufende Strukturierung und die damit verbesserte Transparenz und Steuerbarkeit des Betriebs. Der durch Freiwilligenarbeit im Vorstand angesiedelte viel zu hohe Anteil der Arbeit im strategischen Bereich und bei der Betriebsleitung, muss in eine bezahlte Stelle überführt werden.
- c. Die Stabilität des Spendenaufkommens, ergo der Grundfinanzierung, wird durch einen Business Plan und entsprechende Abstimmung der Budgetierung gefördert. Es wird ein Fokus auf langfristige Geldgeber gesetzt. *Von entscheidender Bedeutung ist hierbei ein angemessener und auf Jahre zugesagter Beitrag des Kanton BS: die mehrjährige Zusage anderer Geldgebender (Stiftungen, Serviceclubs) steht in Interaktion bzw. Abhängigkeit von stabilen kantonalen Zusagen.*
- d. Durch den Einsatz der sozialen Medien soll zusätzlich ein neues Spendenfeld eröffnet werden.
- e. Ein Grundkonzept für einen neuen Standort ab 2023 wird erstellt und wir identifizieren aktiv potentielle Institutionen mit dem Ziel der gemeinsamen Realisierung des neuen Standorts. ?
- f. Im Kontext mit einem neuen Standort wird das heutige Angebot überdacht und evtl. durch Angebote für dringende, heute nicht abgedeckte Bedürfnissen der Gäste ergänzt.

## Ziele

### Kurzfristige Ziele – Aktuelle Saison 2020 / 2021

- ✓ Beendigung der 7/Tage-Wintersaison 2020/21 per Ende März
- ✓ Planung und Durchführung einer Sommersaison vom 1.4. bis 31.10 analog zum Jahr 2020: Montag bis Freitag Essensabgabe von 17-19h. Samstag, Sonntag und Feiertage: Verpflegung der Gäste in den Räumen von 17-21h.
- ✓ Intern: Weiterarbeit an Strukturierung und Professionalisierung des Betriebs;
- ✓ Extern: Sicherung der Finanzierung für das laufende Jahr durch kantonale Zusagen, Zusagen der CMS und GGG und Zusagen von weiteren Stiftungen, Service-Clubs und Privaten unter Einbeziehung der Ergebnisse der Betriebsanalyse.
- ✓ Wenn möglich, Beendigung der Fusion von in Restaurant du Coeur und Soup&Chill
- ✓ Wiederaufnahme von Gastro- und Kulturbetrieb zur Spendengenerierung.
- ✓ Vorbereitung 'Generationenwechsel' und 'Betriebsleitungsstelle'.



### Mittelfristige Ziele – Saison 21 - 23

- ✓ Planung Betrieb Soup&Chill 21/22 – Review auf der Basis Situation Frühjahr, Auswirkungen Corona, Erfahrungen Wintersaison, Resultate Professionalisierung.
- ✓ Koordination des weiterführenden Vertrages zum Staatsbeitrag mit jenen der anderen Institutionen mit niederschweligen Angeboten im Bereich Tagesaufenthalt und Essensabgabe (bis Ende 2023), in Bezug auf Laufzeit und Abgleichung der Paradigmen. Zeitnahe Vereinbarungen für die anschliessende 4-jährige Periode.
- ✓ Soup&Chill ist eine Anlaufstelle für Menschen, die Essen brauchen. Das Angebot ist analog zu einer medizinischen Notfallstation zu sehen: es braucht das Angebot rund ums Jahr, d.h. an 365 Tagen.
- ✓ Die Kontinuität im Angebot sichert gleichzeitig die Kontinuität der Beschäftigung und damit die Arbeitsplätze. Gesicherte Arbeit rund ums Jahr macht Soup&Chill zu einem attraktiven Arbeitsplatz und schafft Kontinuität im Team.
- ✓ Planung und Konzipierung des zukünftigen Standorts Soup & Chill per 01.01.2024. Der derzeitige Mietvertrag mit der SBB endet Ende 2023: die Findung eines definitiven Standorts ist Aufgabe der nächsten Zeit.
- ✓ Finanzierung und Schaffung einer bezahlten Geschäftsleitung Stelle.
- ✓ Stabilisierung der zum Teil langjährigen Partnerschaft mit verlässlichen Geldgebern: Soup&Chill als Ausführende der gemeinsam bestimmten Vorgaben.

### Langfristige Ziele – ab 2024

- ✓ Bezug eines neuen Standorts Soup & Chill
- ✓ Soup&Chill ist durch inhaltliche und finanzielle Kooperation mit Geldgebern genug gefestigt, um sich den ständig wechselnden sozialpolitischen Herausforderungen stellen und adäquat darauf reagieren zu können.
- ✓ Anpassungen des Angebots müssen weiterhin flexibel realisierbar sein auf der Basis von den in den Statuten verankerten Aufgaben.



### Das Angebot von Soup&Chill:

#### Winter-Saison: Abendbetrieb Soup&Chill

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <i>Öffnungszeiten</i> | <i>1. November bis 31. März, täglich (ausser 24.12.) 17-21h</i>  |
| <i>Angebot</i>        | In diesem Zeitraum bietet Soup & Chill einen geheizten Aufenthaltsraum an, den die Besucher*innen kostenlos besuchen dürfen. Das von Personal und Freiwilligen zubereitete Abendessen besteht aus Lebensmitteln der Schweizer Tafel und anderen Food-Sharing-Angeboten. Wir erbitten freiwillige Spenden. „Helft uns, damit wir euch weiterhin helfen können!“ |
| <i>Regeln</i>         | <i>Kein Rassismus, kein Sexismus, keine Gewalt. Willkommen ist, wer den anderen Menschen im Raum respektvoll begegnet.</i>   |

#### Sommer- Saison Abendbetrieb Soup&Chill

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <i>Öffnungszeiten</i> | <i>1. April bis 31. Oktober: Wochenenden und Feiertage, 17-21h;<br/>Montag bis Freitag: Essensabgabe von 17-19h.</i> |
| <i>Angebot</i>        | Analog zur Wintersaison, freiwillige Spenden.  |
| <i>Regeln</i>         | <i>Analog Wintersaison</i>   |



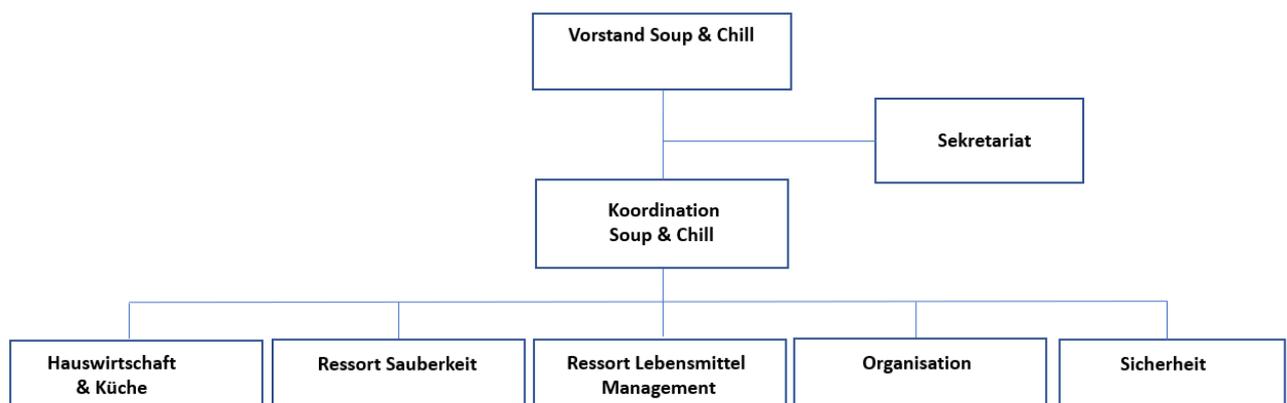
## Aufbau Organisation

Um das Angebot in täglich gleichbleibender Qualität sichern zu können, besteht eine einfache Betriebs-Organisation. Die Koordinationsstelle von Soup&Chill ist direkt dem Vorstand unterstellt und regelt, kontrolliert und unterstützt alle Arbeiten und Leistungen des egalitären Mitarbeiters/innen Teams.

Alle Mitarbeitenden haben als Hauptaufgabe die reibungslose Durchführung des Abendbetriebs, das heisst Vorbereitung und Verteilung des Essens, Vorbereitung der Räume, Beziehungsarbeit zu den Gästen, evtl. Kriseninterventionen bei Konflikten. Dies alles geschieht unter Durchsetzung der bestehenden Hausregeln.

Alle Mitarbeitenden arbeiten im Abendbetrieb mit; einige haben zusätzlich Verantwortung für „Resorts“. Die damit verbundenen Tätigkeiten liegen in Form von Job Descriptions vor und decken alle Aufgabenfelder ab.

Situativ können alle Mitarbeitenden auch zu „ressortfremden“ Arbeiten herangezogen werden. Dies erfordert hohe Flexibilität, schafft gleichzeitig aber die Möglichkeit, schnell und adäquat auf die ständig wechselnden Herausforderungen und personelle Änderungen reagieren zu können.



### Exkurs:

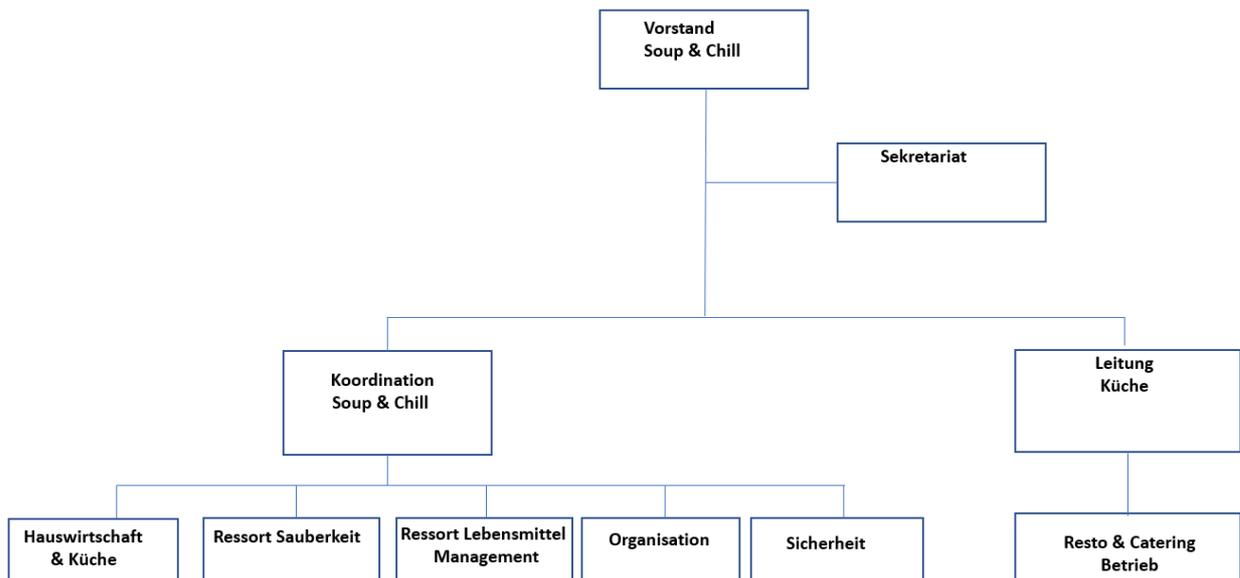
In Corona-Zeiten zeigte sich die Flexibilität der Vereins-Organisation in besonderem Masse: als im Oktober 2020 vom Bundesrat und der BAG ein weiterer Lockdown und in dessen Zug eine Schliessung der Restaurants verfügt wurde, reagierte Soup&Chill in Kooperation mit dem „Schwester-Verein“ Restaurant du Coeur:

*„Restaurant du Coeur“ ist seit November 2017 akkreditiertes Beschäftigungsprogramm für Asylsuchende von BS und BL. Restaurant du Coeur und Soup&Chill sind eine Art Wohngemeinschaft: sie arbeiten in derselben Küche und im selben Raum, verfolgen jedoch unterschiedliche Ziele: Restaurant du Coeur bietet Mittags-Menüs und Caterings*



„für jedermann“ an, Soup&Chill den Abendbetrieb für randständige Gäste. Restaurant du Coeur wird vom Verein „Freunde von Soup&Chill“ betrieben. „Soup&Chill“ und „Freunde von Soup&Chill“ haben getrennte Konten und getrennte Jahresrechnungen. Das Personal des Restaurants du Coeur ist bei Soup&Chill mit allen Sozialleistungen angestellt und wird von Restaurant du Coeur „eingekauft“. Eventuelle Verluste des Restaurants du Coeur gehen nie zulasten von Soup&Chill; evtl. Gewinne fliessen hingegen auf das Konto von Soup&Chill. Somit ist Restaurant du Coeur eine Stabilisierungsmassnahme für Soup&Chill.

**Die beiden – in normalen Zeiten getrennt arbeitenden - Angebote fusionierten ab 1.11.2020 für die Dauer des Lockdown und der Restaurant-Schliessungen:**



Das Personal des Restaurants kocht am Vormittag für die ca. 120 Abendgäste von Soup&Chill; die Mitarbeitenden von Soup&Chill übernehmen um 15h das fertiggekochte Essen und können sich den sehr anspruchsvollen Betreuungsaufgaben am Abend widmen. Die Koordinationsstelle von Soup&Chill übernimmt für die Dauer der Kooperation zusätzlich die „Quer-Koordination“ mit dem Restaurant du Coeur. Eine Küchen-Teamverantwortliche leitet die Essensproduktion.

### **Sinn der Fusion:**

- a) Die Mitarbeitenden des Restaurants du Coeur mussten nicht in Kurzarbeit geschickt werden
  - b) es mussten keine zusätzlichen Mitarbeitenden für Soup&Chill verpflichtet werden.
- (Ende Exkurs)



## Mitarbeiter Soup&Chill

### Qualifikationsprofil:

Zur Erfüllung der Aufgaben haben alle Mitarbeitenden von „Soup&Chill“ grundlegende Voraussetzungen mitzubringen: Freundlichkeit, Geduld, Empathie, soziales Verständnis und Toleranz, Bereitschaft, sich auf die Bedürfnisse der Besucher\*innen einzustellen und ihnen Entfaltungsmöglichkeit zu bieten, Fähigkeit zur Abgrenzung, hohe Belastbarkeit und Besonnenheit in Krisensituationen.

Die Mitarbeitenden müssen nicht über eine spezifische, sozialarbeiterische Ausbildung verfügen, jedoch über eine starke Sozialkompetenz.

Die Erfahrung zeigte, dass sich z.B. Kindergärtner\*innen, Altenpfleger\*innen, Familienmütter und auch in künstlerischen Berufen Tätige besonders gut für die Aufgabe eignen, weil sie Respekt, Durchhaltevermögen, Freundlichkeit und Organisationsbegabung mitbringen.

Ziel ist es jedoch, im Team mindestens eine Person mit sozialarbeiterischer Ausbildung zu haben: die Realisierung dieses Plans hängt in hohem Masse von der Stabilisierung der Anstellungen im Sinne eines Ganzjahresbetriebs ab.

### Zahl der Mitarbeitenden:

Die Stellenprozente betragen jahrelang im Schnitt 420%, im Corona Jahr 2020 stiegen sie infolge aussergewöhnlich hoher Gästezahlen auf ca. 500% unter zusätzlichem Einsatz von Springer\*innen.

### Zusammensetzung des Abend-Teams:

Im Abendbetrieb arbeiten Festangestellte, Springer\*innen, Freiwillige und Helfer\*innen aus dem Kreis der Gäste miteinander.

Die Rekrutierung und Einbindung von **Freiwilligen** wird laufend intensiviert: Freiwillige sind Verstärkung des Teams, sie bringen Knowhow aus anderen Branchen mit, sie helfen, Kosten sparen und sind zugleich Botschafter\*innen der „Idee Soup&Chill“ nach aussen.

**Gäste-Helfer\*innen:** Die Mitarbeit in Küche und den Räumen ist für Gäste ein wichtiger Bestandteil ihres „Lebens“ im Soup&Chill: Viele wollen gerne arbeiten, sie wollen etwas zurückgeben; Mitarbeit stärkt ihr Selbstwertgefühl. Einige Gäste, die als Helfer\*innen am Abend begannen, haben den Sprung in ein geregelteres und von der Sozialhilfe unabhängiges Leben geschafft.

**Somit ist Soup&Chill eine Art niederschwelliger Ausbildungsbetrieb, der für Gäste, die «noch nicht so weit» sind, auch konkrete Motivation und Anreize schafft.**

### Organisation des Abendbetriebs:

Die Aufgaben der Ressort-Verantwortlichen und die täglichen Abläufe im Abendbetrieb sind beschrieben, allen Mitarbeitenden bekannt und werden in einem „Betriebs-Handbuch“ zusammenfassend verschriftlicht.

