

# «Imbiss HOPE»

–

Mittagstisch und  
Lebensmittelabgabe für Menschen am  
Rand der Gesellschaft im Kreis 4 in  
Zürich



Heilsarmee Zürich Zentral

«IMBISS HOPE»

Projektbeschreibung und Betriebskonzept



Projektverantwortliche	Markus & Iris Muntwiler, Korpsoffiziere Heilsarmee Zürich Zentral Ankerstrasse 31, 8004 Zürich, Tel. 044 242 53 89 markus_muntwiler@heilsarmee.ch
Projektmitarbeitende	<b>Heilsarmee</b> Hanna Ninghetto und Elisabeth Gutzwiller, Betriebsleiterinnen, Ankerstrasse 31, 8004 Zürich, Tel. 044 242 53 89 hanna.ninghetto@heilsarmee.ch, elisabeth.gutzwiller@heilsarmee.ch  <b>Chrschtehüsli</b> Joel Schilling, Chrschtehüsli, Koordinator Lebensmittelverteilung, Cramerstrasse 11, 8004 Zürich, Tel. 044 241 62 42 info@chrschtehuesli.ch
Projektvernetzung	Chrschtehüsli, Emanuel Parvaresh (Leiter) Cramerstrasse 11, 8004 Zürich, Tel. 044 241 62 42 info@chrschtehuesli.ch  Verein Netz4, Gian-Duri Mögling (Leiter) Stauffacherstrasse 54, 8004 Zürich, Tel. 044 240 05 39 gian-duri.moegling@netz4.ch  Schweizer Tafeln, Heinz Zollinger Leiter Region Zürich und Aargau Giessenstrasse 15, 8953 Dietikon ZH Tel: 043 322 58 55, Mobil: 079 579 07 00 heinz.zollinger@schweizertafel.ch  Remar Schweiz (Aldi Zürich Lebensmittel) Bertschikerstrasse 2, 8620 Wetzikon Telefon: 0844 777 770
Kontoangaben	Heilsarmee Zürich Zentral, IBAN: CH04 0900 0000 8002 5521 5



# 1. Inhaltsverzeichnis

1.	Inhaltsverzeichnis .....	3
2.	Projektantrag.....	4
3.	Projektbeschrieb .....	5
3.1.	Standort, Antragsteller, Vorgesetztenstelle und Projektstart .....	5
3.2.	Ausgangslage, Tätigkeitsbereich und Projektart.....	5
3.3.	Auslöser und das Angebot.....	6
3.4.	Zielgruppe.....	6
3.5.	Zielsetzung.....	6
3.6.	Lösungsansatz .....	8
3.7.	Vorgehen, Vorbereitung, Entwicklung, Zusammenarbeit.....	8
3.8.	Organisation .....	9
3.9.	Kosten, Finanzierung, Nachhaltigkeit, Evaluation und Risikoanalyse .....	11
3.10.	Exit-Strategie.....	13
4.	Anhang 1: Betriebskonzept.....	14
4.1.	Zeitlicher Ablauf .....	14
4.2.	Einteilung in die verschiedenen Bereiche .....	14
4.3.	Lebensmittelkoordination und Abgabe.....	15
5.	Anhang 2: Schutzkonzept.....	15
5.1.	Ziel:.....	15
5.2.	Rahmenbedingungen:.....	15
5.3.	Hygienemassnahmen:.....	16



## 2. Projektantrag

Die Schweizer Wirtschaft dürfte auf Grund des Corona-Virus um rund 7 Prozent schrumpfen. Das bedeutet, dass der Bund mit einer Arbeitslosigkeit von bis zu 7 Prozent rechnet. Mit dieser schwierigen wirtschaftlichen Prognose werden viele Menschen und Familien mittelfristig in existentielle Notsituationen kommen. Die SKOS rechnet in der Schweiz mit bis zu 56'000 neuen Sozialhilfeempfängern auf Grund der Corona-Krise. Damit die Heilsarmee in ihren strategischen Handlungsfeldern in der sich abzeichnenden Krise besser aufgestellt ist, braucht es neben der Intensivierung der bestehenden Angebote eine Entwicklung der Lebensmittelabgaben.

Beim «Imbiss HOPE» handelt es sich um eine Weiterführung des «Take-Away beim Hope House» zu zwei Mittagstischen pro Woche inklusive Lebensmittelabgabe. Imbiss HOPE ermöglicht eine wichtige strategische Entwicklung und Positionierung der Heilsarmee in Zürich, damit sie ihre Aufgabe in der Stadt unter einer zunehmenden Anzahl von Menschen in Not mit der nötigen Breitenwirkung und Wirksamkeit wahrnehmen kann.

«Imbiss HOPE» plant die Produktion und Abgabe von 9'200 Mahlzeiten pro Jahr und die Verteilung ca. 20'000 kg Lebensmitteln pro Jahr an bedürftige Menschen in Zürich. Dabei wird «Imbiss HOPE» unterstützt von den Schweizer Tafeln, Aldi und anderen Lebensmittelproduzenten.

Vielen Menschen, die sich in Zürich und vor allem im Stadtkreis 4 aufhalten und deren Leben durch persönliche Umstände und äussere Faktoren (Corona Auswirkungen) an den Rand der Gesellschaft gerutscht ist, schenken wir mit dem «Imbiss HOPE» ein Umfeld, wo sie Hilfe für ihre existentielle Not erhalten, Wärme erleben können und wöchentliche Fixpunkte haben, und in gemeinschaftlicher Atmosphäre eine warme Mahlzeit einnehmen können. Die Heilsarmee kümmert sich mit diesem Projekt direkt um diese Menschen.

Der «Imbiss HOPE» dient aber auch als Anknüpfungspunkt und Start für weitere Hilfestellungen. Die Mitarbeitenden und die Freiwilligen schaffen mit ihrer Sensibilität, Offenheit und ihrer ehrlichen Zuwendung immer wieder eine Atmosphäre der Menschlichkeit und Wertschätzung.

Wir beantragen daher von der Leitung der Stiftung Heilsarmee Schweiz einen zusätzlichen Beitrag zum bewilligten Budget von Curry 31 von 29'789 Franken für das Jahr 2020 und jeweils einen jährlichen zusätzlichen Beitrag von 65'260 Franken für das Jahr 2021 und 2022. Wir danken für die wohlwollende Prüfung des Projektantrages!



## 3. Projektbescrieb

### 3.1. Standort, Antragsteller, Vorgesetztenstelle und Projektstart

Region, Ort: Stadt Zürich und angrenzende Agglomeration

Antragsteller: Heilsarmee Korps Zürich Zentral

Vorgesetztenstelle: Divisionschef Ost, Markus Brunner

Projektstart: 1. August 2020

### 3.2. Ausgangslage, Tätigkeitsbereich und Projektart

Die Heilsarmee Zürich Zentral, Verein Chrischttehüsli, Verein Netz4 und Evangelisch-Methodistische Kirche (EMK) Zürich 4 haben vor dem Covid-19 Virus während fünf Tagen in der Woche einen Mittagstisch für Menschen am Rand der Gesellschaft angeboten. Diese Angebote wurden von durchschnittlich täglich 80 Personen besucht.

Auf Grund der Massnahmen des BAG von Anfang März in Zusammenhang mit der Eindämmung des Corona-Virus haben sich die vier Organisationen zusammengetan, um einen täglichen Take-Away für Menschen in Not während der Zeit des staatlich angeordneten Notstands anzubieten. Dieses Angebot wird von einer steigenden Gruppe von Gästen in Anspruch genommen und hat ein ziemliches Echo bei Medien, Firmen und sozial engagierten Freiwilligen ausgelöst. Zurzeit werden mehr als 200 Mahlzeiten pro Tag verteilt.

Die Schweizer Wirtschaft dürfte auf Grund des Corona-Virus um rund 7 Prozent schrumpfen. Das bedeutet, dass der Bund mit einer Arbeitslosigkeit von bis zu 7 Prozent rechnet. Mit dieser schwierigen wirtschaftlichen Prognose werden viele Menschen und Familien mittelfristig in existentielle Notsituationen kommen. Die Folgen der Corona-Pandemie sind gerade für Menschen am Rand der Gesellschaft besonders hart. Die stark ansteigende Arbeitslosigkeit führt mittelfristig zu weiteren prekären sozialen Notständen bei Einzelpersonen und Familien und einer steigenden Anzahl an Bedürftigen.

Das Chrischttehüsli kann auf Grund der BAG-Vorschriften und den sehr engen Platzverhältnissen bei den Adventisten in der Cramerstrasse bis auf weiteres keine Mittagstische und auch keine Lebensmittelabgaben mehr durchführen. Das Netz4 plant nach den Sommerferien ihren Mittagstisch und die Lebensmittelabgabe in der Methodistenkappelle an der Stauffacherstrasse wieder aufzunehmen.

Auf Grund dieser Ausgangslage haben sich die Heilsarmee Zürich Zentral und das Chrischttehüsli entschieden, ihre bestehenden Mittagstischangebote zusammenzulegen und diese mit einer Lebensmittelabgabe zu erweitern. Mit dem «Imbiss HOPE» führen wir die gemeinsame erfolgreiche und wirksame Mahlzeiten- und Lebensmittelabgabe während der Corona-Krise weiter und entwickeln ein nachhaltiges sozialdiakonisches Angebot für Phase 2, wo vermehrt Menschen in der Stadt Zürich unter den Auswirkungen der Corona-Krise leiden.

Neu sollen jeweils drei Mittagstische mit Lebensmittelabgaben im Kreis 4 angeboten werden: montags und mittwochs im HOPE HOUSE und freitags im Netz4.

In einer ersten Phase soll der Mittagstisch entsprechend der BAG Vorschriften für eine beschränkte Anzahl von Menschen offen sein und das Take-Away für die überzähligen Personen weiter angeboten werden. In einer zweiten Phase soll das Take-Away dann wegfallen.



### 3.3. Auslöser und das Angebot

Seit einigen Jahren bieten im Kreis 4 der Stadt Zürich das «Chrischtehüsli» und das «Netz4» (Methodistenkirche im Kreis 4) in unmittelbarer Nähe der Heilsarmee an der Ankerstrasse von Montag bis Freitag einen Mittagstisch an. Das «Chrischtehüsli» bietet ihn jeweils von Montag bis Donnerstag an und das «Netz4» jeweils am Freitag. Die Mahlzeit am Freitag (Netz4) in der Methodistenkirche besteht immer aus Spaghetti Napoli.

Seit Januar 2020 wurde dieses Angebot, das sich einer grossen Beliebtheit erfreut (60-120 Mittagessen pro Tag), mit einem Mittagstisch (Curry31) am Mittwoch in der Heilsarmee an der Ankerstrasse 31 ergänzt. Damit konnte die Heilsarmee Zürich Zentral als kirchlicher Akteur im Kreis 4 ihr sozialdiakonisches Profil schärfen.

Die Mittagstische erfüllen die Anforderung eines niederschweligen Angebots und tun dies in einem innovativen Format. Für 3 Franken bekommt man jeweils immer eine warme Mahlzeit in einem Umfeld, das von menschlicher Nähe geprägt ist. Hier wird aber nicht nur gegeben, sondern auch zusammen etwas auf die Beine gestellt.

Die Mittagstische werden jede Woche von einer Gruppe von freiwilligen Mitarbeitenden unterstützt, von denen ein Teil meistens selbst in schwierigen Umständen lebt. Dabei unterscheiden wir Teamleitung (Betriebsleiterinnen und Korpsoffiziere), freiwillige Teammitarbeitende (Mitarbeitende mit Führungskompetenzen) und freiwillige Helfer/-innen. Sie kochen und servieren für bis zu 100 Gäste eine warme Mahlzeit mit Salat und einem kleinen Dessert.

Das Team der Heilsarmee wird dabei geführt durch Hanna Ninghetto und Elisabeth Gutzwiller (Betriebsleiterinnen), die selber wiederum unter der Leitung der verantwortlichen Offiziere (Markus & Iris Muntwiler) des Korps Zürich Zentral arbeiten. Hannah Ninghetto ist ein langjähriges Mitglied der Heilsarmee Zürich Zentral und Elisabeth Gutzwiller ist ein langjähriges Mitglied der Heilsarmee Affoltern. Beide Koordinatorinnen sind mit Menschen der Zielgruppe vertraut und verfügen über Führungserfahrung.

Das Team vom Chrischtehüsli organisiert und verantwortet den «Imbiss HOPE» inklusive Lebensmittelabgabe jeweils am Montag zusammen mit Elisabeth Gutzwiller und Hanna Ninghetto mit ihrem Team verantwortet den «Imbiss HOPE» inklusive Lebensmittelabgabe jeweils am Mittwoch.

Zu Beginn von jedem Mittagessen gibt es einen Input von einer Person der Teamleitung oder den Teammitarbeitenden, der zum Denken anregt und den Gästen Hoffnung spendet.

### 3.4. Zielgruppe

Die Zielgruppe besteht hauptsächlich aus Menschen, die in wirtschaftlich bescheidenen Verhältnissen und darum häufig auch isoliert am Rand der Gesellschaft leben. Das können IV-Bezüger, die schon lange unter psychischen Erkrankungen leiden, Langzeitarbeitslose, «working poor», Pensionäre, Suchtkranke, mittellose Migranten und Flüchtlinge, oder ganz einfach «verwahrloste» und gassennahe Personen sein. Die freiwillige Mitarbeit eignet sich besonders für Personen, für die die üblichen Arbeitsintegrationsprogramme zu anspruchsvoll sind oder die aus anderen Gründen «durchs soziale Netz fallen».

### 3.5. Zielsetzung

#### 3.5.1. Übergeordnete Ziele

**Hilfe zur Selbsthilfe:** Die Mittagstische werden nicht nur für Menschen in schwierigen Lebenssituationen gestaltet, sondern mit ihnen. So sollen sie merken, dass sie produktiv sein, anderen etwas zurückgeben und sich wieder auf einen Weg zu aktiven Mitgliedern unserer Gesellschaft machen können.

**Verantwortung und Struktur geben:** Durch die Mitarbeit bei den Mittagstischen erhalten viele eine Struktur in ihrem Wochenrhythmus. Sie wissen, dass sie pünktlich erscheinen und produktiv im Team mitarbeiten müssen.



**Wärme und Geborgenheit schenken:** Die Mittagstische sind eine niederschwellige Möglichkeit, eine warme und gesunde Mahlzeit in einem geschützten und von menschlicher Nächstenliebe geprägten Umfeld zu geniessen.

**Sozialdiakonische Verantwortung:** Mitglieder vom Korps Zürich Zentral, vom Chrischttehüsli und von Menschen, die sich sozial einbringen wollen, können verstärkt ihre sozialdiakonische Verantwortung wahrnehmen und erfahren eine niederschwellige Gelegenheit für Gemeinschaft und Beziehung mit Menschen am Rand unserer Gesellschaft.

**Ökologische Aspekte und soziale Gerechtigkeit:** Täglich werden in der Schweiz etliche Tonnen Lebensmittel vernichtet, obwohl sie noch verzehrfähig sind. Gleichzeitig herrscht bei zunehmend vielen Menschen nach dem «Corona-Lockdown» Mangel. Durch die Zusammenarbeit mit der Schweizer Tafel, zwei Aldi-Filialen und weiteren Lebensmittellieferanten sammeln wir überschüssige, qualitativ einwandfreie Lebensmittel und verteilen diese an die Gäste der Mittagstische. Damit garantieren wir eine schnelle und unbürokratische Hilfe, lindern die Folgen von Armut in einer reichen Gesellschaft ganz konkret und stärken die Solidarität in der Gesellschaft.

### 3.5.2. Untergeordnete Ziele

- Menschen erhalten Hilfe für existentielle Nöte
- Menschen dürfen Menschen sein und erfahren Sicherheit und Annahme
- Menschen entwickeln sich persönlich weiter in der Begegnung mit anderen Menschen
- Menschen erhalten gesunde warme Mahlzeiten und erhalten psychosoziale und spirituelle Unterstützung
- Menschen finden bei Notfällen eine professionelle Ansprechperson
- Menschen finden Ansprechpartner, die zuhören, vermitteln und motivieren
- Menschen können Teilhabe an unserer Gesellschaft wieder einüben und integrieren sich sozial und sprachlich
- Menschen mit Migrationshintergrund erfahren, dass ihre Herkunft und Religion keine Rolle spielen

### 3.5.3. Qualitative Ziele

- Die freiwilligen Helfer/-innen übernehmen Verantwortung. Vereinbarungen mit den Verantwortlichen von der Heilsarmee und/oder anderen Teammitgliedern werden eingehalten.
- Sie nehmen aktiv teil, bringen sich ein, formulieren Wünsche, bringen Vorschläge und empfangen auch Feedback.
- Sie grenzen sich während des Aufenthalts beim «Imbiss HOPE» von möglichen negativen Einflüssen ab. Man steht gemeinsam etwas durch.
- Sie verlassen den «Imbiss HOPE» mit dem Gefühl, etwas bewirkt zu haben.
- Die Teilnehmenden kennen die anderen Angebote der Heilsarmee und fühlen sich frei, die Verantwortlichen bei Bedarf darauf anzusprechen.

### 3.5.4. Quantitative Ziele

- 10 bis 20 freiwillige Teamarbeitende und Helfer/Innen betreuen 60 bis 100 Gäste und Lebensmittelempfangende pro Anlass
- Das Verhältnis freiwillige Mitarbeitende/Gäste beträgt etwa 1:5
- Es wird eine gesunde Durchmischung der Teams angestrebt.



### 3.6. Lösungsansatz

Menschen, die am Rand unserer Gesellschaft stehen, sehnen sich oftmals nach Gelegenheiten, bei denen sie wieder aktiv mitgestalten und zusammen mit anderen etwas auf die Beine stellen können. Bei vielen haben - nach Jahren auf der Strasse - wichtige Sozialkompetenzen gelitten: «Wie verhalte ich mich in einem Team? Wie gehe ich mit stressigen Situationen um? Wie begegne ich Menschen, die mir gegenüber ungeduldig oder unfreundlich auftreten?». Die Mitarbeit beim «Imbiss HOPE» stellt ein konkretes Training in diesen wichtigen Fragen dar. Solche Personen, die das Projekt mittragen, können dem Gefühl, dass andere ihr Leben kontrollieren etwas Wirksames entgegensetzen. Das Leitungsteam und die freiwilligen Teammitarbeitenden beweisen bei dieser sensiblen Aufgabe Fingerspitzengefühl und pädagogisches Geschick. Sie müssen die Stränge zusammenhalten, während gleichzeitig 60-100 hungrige Personen am Tisch sitzen und anschliessend sich an einem Lebensmittel-Gabentisch bedienen dürfen.

Genau das ist es aber, was das Konzept des «Imbiss HOPE» ausmacht: Es geht nicht «nur» um den Prozess, sondern auch das Resultat muss stimmen. Neue Teammitglieder werden jeweils sorgfältig in ihre Arbeit eingeführt, die aus konkreten Anweisungen und Abläufen mit Plänen und Checklisten besteht. So wird Woche für Woche am gemeinsamen «Produkt» gearbeitet und der Teamgeist gefördert. Dazu gehört auch, dass Probleme oder Konflikte innerhalb des Teams angesprochen werden.

Der Input zu Beginn des Mittagessens dient jeweils als Moment der Aufmerksamkeit, der geprägt ist von einer Haltung von Respekt gegenüber den Gästen im Sinn der christlichen Nächstenliebe. Das Leitungsteam kommuniziert seine christliche Überzeugung gegenüber den freiwilligen Mitarbeitenden und Gästen stets offen, respektiert aber die religiösen Überzeugungen jedes Einzelnen. Die Türen der Heilsarmee sind offen für alle und der Respekt zwischen den Religionen ist zentral für unsere Arbeit.

### 3.7. Vorgehen, Vorbereitung, Entwicklung, Zusammenarbeit

#### 3.7.1. Organisatorischer Ablauf

Vor jedem «Imbiss HOPE» trifft sich das Küchen- und Saalvorbereitungsteam jeweils um 9.15 Uhr. Im Rahmen eines gemeinsamen Kaffees startet einer der Leitenden der Heilsarmee mit einem kurzen Input, der aus einem biblischen Wort und Gebet besteht. Danach bespricht man im Team, was alles zu tun ist, und wer welche Aufgabe übernimmt. Dabei handelt es sich um folgende Aufgaben:

- Küchen- und Saalvorbereitungsarbeiten, Vorbereitung Lebensmittelabgabentische, Service, Abwasch und Reinigung (Saal, Küche und WC)

Grundsätzlich sind alle Arbeiten (ausser jener der Teamleiterin) unentgeltlich. Das Leitungsteam kann jedoch bei gewissen freiwilligen Mitarbeitenden eine Ausnahme machen und einen Spesenbeitrag von maximum 15 Franken bewilligen. Die einzelnen kleinen Teams werden nach Möglichkeit von Teammitarbeitenden geführt, die schon länger dabei sind. Oft werden im Verlauf des Morgens noch einzelne Personen für kleinere Aufgaben – z.B. im Service – herbeigezogen.

Der offizielle Start ist um 12:15 Uhr. Jeder «Imbiss HOPE» startet mit einem kurzen Input durch ein Mitglied der Teamleitung oder der Teammitarbeitenden, der möglichst nah an den Themen und Nöten der Gäste ist, und mit einem gemeinsam gesungenen Tischlied abschliesst. Anschliessend wird das Essen serviert. Um 13:15 Uhr nehmen wir uns Zeit für Gespräche und sozialdiakonische Beratung. Zudem ist ab 13.30Uhr die soziale Beratungsstelle der Heilsarmee an der Luisenstrasse geöffnet und Menschen mit akuten sozialen Fragestellungen können an diese Stelle für eine professionelle soziale Beratung weitergeleitet werden.



### 3.7.2. Zeitplan, Qualitätskontrolle und Evaluation

Monatlich gibt es ein Meeting für die beiden Teamleitungen, bei dem die Erfahrungen des «Imbiss HOPE» ausgetauscht werden.

Jedes Quartal wird das Projekt auch in einem Gespräch zwischen dem Projektverantwortlichen und den Teamleiterinnen besprochen. Dazu verfassen sie einen Kurzbericht, der auch statistische Angaben macht.

Am Jahresende wird ein Bericht erstellt und das Projekt evaluiert. Darin wird ein Gesamtüberblick hergestellt über die Anzahl von freiwilligen Mitarbeitenden, die beim «Imbiss HOPE» mitgeholfen haben und wie die Rückmeldungen aus den Gesprächen mit ihnen ausfielen. Gegebenenfalls werden konzeptionelle Anpassungen vorgenommen.

### 3.7.3. Bekanntmachung des Angebots

Der «Imbiss HOPE» ist stark vernetzt und verknüpft mit den Angeboten von «Netz4», dem «Chrischtehüsli», der Rahab Arbeit, dem Open Heart und den Sieber Werken. Zudem ist es ein Folgeprojekt vom Take-Away beim Hope House. Die Bekanntmachung erfolgt daher vor allem durch Mund-zu-Mund-Propaganda.

Die Abgabe von «Imbiss HOPE»-Bons sind geplant, so wie sie sich schon beim Angebot des «CURRY31» bewährt haben. Diese Bons verteilen wir dann an weitere Heilsarmeestellen (Rahab, Sozialberatung, Open Heart, Wohnen und Begleiten, Korps in Zürich und der Region) und mögliche institutionelle Partner zum Weitergeben an Bedürftige.

#### WEITERE ANGEBOTE DER HEILSARMEE FÜR ERWACHSENE IN ZÜRICH

Heilsarmee Zürich Zentral  
Ankerstrasse 31, 8004 Zürich  
Tel. 044 242 53 89, zenti.ch  
Gottesdienste sonntags um 10.00 Uhr

Heilsarmee Zürich-Nord  
Saatlenstrasse 256, 8050 Zürich  
Tel. 044 325 10 90, heilsarmee-zuerich-nord.ch  
Gottesdienste sonntags um 10.00 Uhr

Sozialberatungsstelle Zürich  
Luisenstrasse 23, 8005 Zürich  
Tel. 044 273 90 01,  
sozialberatung-zuerich.heilsarmee.ch

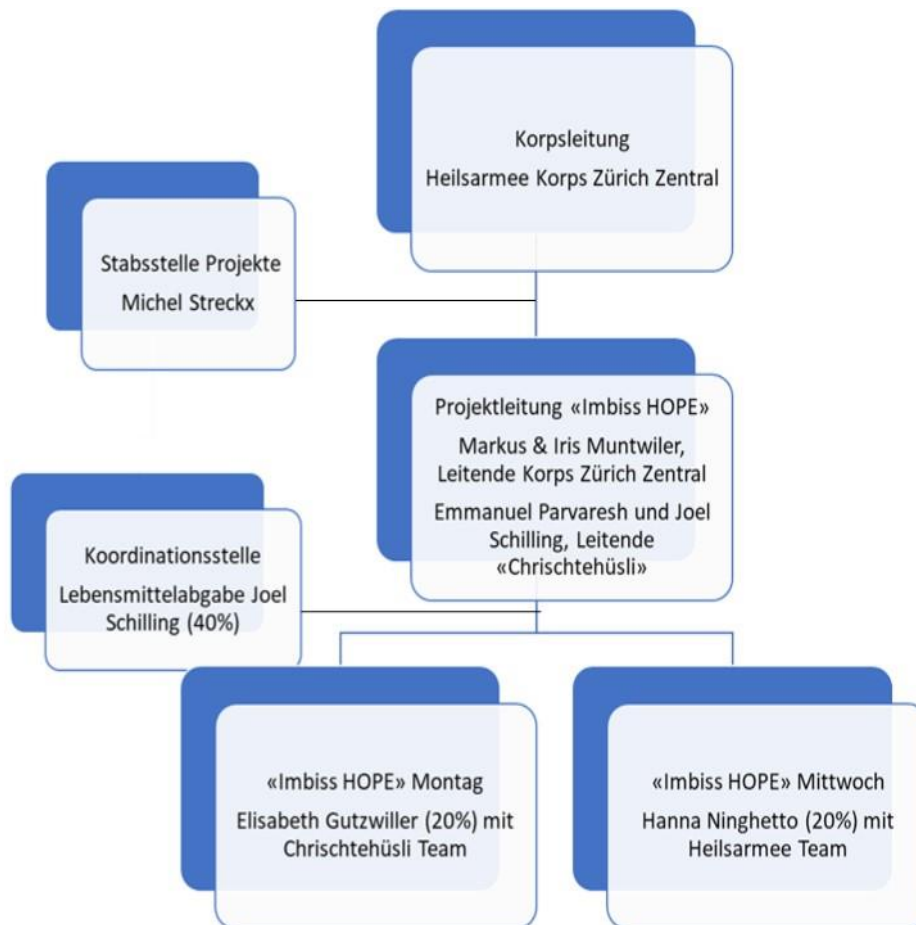
Heilsarmee «Open Heart»  
Luisenstrasse 23, 8005 Zürich,  
Tel. 044 272 85 20  
openheart.heilsarmee.ch



## 3.8. Organisation

Die Organisationsstruktur besteht darin, dass die Korpsleitung das Projekt überwacht und eine Projektleitung die operative Umsetzung begleitet. Die Stabstelle Projekte stellt eine Zwischen- und Enevaluation sicher. Die Mittagstische werden verantwortet von zwei Heilsarmee-Mittagstischleiterinnen und die Lebensmittelabgabe wird koordiniert und verantwortet durch einen Mitarbeiter vom Chrischtehüsli.

### 3.8.1. Organigramm



### 3.8.2. Heilsarmee Personal Stellenprozente

Für die Teamleiterinnen sind je 20 Stellenprozente vorgesehen. Sie übernehmen die Koordination, die Ausbildung, Betreuung und Begleitung der Freiwilligen für die Mittagstische. Weiter ist eine 40% Stelle für die Koordinationsstelle Lebensmittelabgabe vorgesehen, wobei 20 Stellenprozente vom Chrischtehüsli übernommen werden. Hier geht es um die Organisation und Entgegennahme der Lebensmittel, die Koordination der Lebensmittelabgabe und das Management des Lebensmittellagers. Die Projektleitung besteht aus den Leitenden des Heilsarmee Korps Zürich Zentral und dem Chrischtehüsli. Sie unterstützen die Teamleiterinnen und den Koordinator für die Lebensmittelabgabe in ihren Aufgaben und übernehmen die Stellvertreterfunktion.

Personal	Stellenprozente
Projektleitung und Unterstützung Management (Korpsoffiziere und Emmanuel Parvaresh)	40%
Betriebsleiterinnen	40%
Koordinator Lebensmittelabgabe	40%
20 freiwillige Mitarbeitende (ca. 100 Stunden pro Woche)	250%
<b>Total</b>	<b>370%</b>



### 3.8.3. Anforderungsprofil an freiwillige Helfer/-innen

Die freiwilligen Mitarbeitenden müssen folgende Kompetenzen mitbringen oder sich aneignen können:

- Willen, sich in eine Gruppe einzugliedern
- Bereitschaft, sich an die getroffenen Abmachungen zu halten
- Einhaltung hygienischer Standards

## 3.9. Kosten, Finanzierung, Nachhaltigkeit, Evaluation und Risikoanalyse

### 3.9.1. Budget

Die Finanzplanung (Betriebsertrag und -aufwendungen) basiert auf den definierten Stellenprozenten und der geschätzten Anzahl Mahlzeiten pro Jahr. Der Aufbau des «Imbiss HOPE» erfordert etwas zusätzliche Investitionen für Kühlschränke und Tiefkühlschränke sowie die Gestelle für die Lebensmittel. Ansonsten ist das Heilsarmee Korps Zürich Zentral mit einer neuen Küche und dem nötigen Mobiliar ausgerüstet.

Budget Projekt "Imbiss HOPE" Heilsarmee				
Aufwand	2020 (5 Monate)	2021	2022	Total
<b>Personal (Löhne inkl. Sozialleistungen)</b>				
Projektleitung und Managementunterstützung (20% Korpsoffiziere)	CHF 5'060.00	CHF 12'142.00	CHF 12'142.00	CHF 29'344.00
Leitung Mittagstisch und Betreuung der Freiwilligen (40%)	CHF 12'500.00	CHF 30'000.00	CHF 30'000.00	CHF 72'500.00
Koordinator Lebensmittelabgabe (20%)	CHF 6'250.00	CHF 15'000.00	CHF 15'000.00	CHF 36'250.00
Spesen freiwillige Mitarbeitende (10 Freiwillige x 15 Franken pro Tag)	CHF 5'750.00	CHF 13'800.00	CHF 13'800.00	CHF 33'350.00
Mitarbeiteressen, Diverses	CHF 1'000.00	CHF 2'000.00	CHF 2'000.00	CHF 5'000.00
<b>Total Personal</b>	<b>CHF 30'560.00</b>	<b>CHF 72'942.00</b>	<b>CHF 72'942.00</b>	<b>CHF 176'444.00</b>
<b>Investitionen</b>				
Lebensmittellagerung (2 Tiefkühler und 2 Kühlschränke)	CHF 9'500.00			CHF 9'500.00
Lagergestelle für Lagerraum	CHF 3'000.00			CHF 3'000.00
Team-Tshirt und Schürzen	CHF 500.00			CHF 500.00
<b>Total Investitionen</b>	<b>CHF 13'000.00</b>	<b>CHF -</b>	<b>CHF -</b>	<b>CHF 13'000.00</b>
<b>Betriebskosten</b>				
9'200 Mittagessen pro Jahr (100 Mittagessen pro Tag à 3 Franken)	CHF 11'500.00	CHF 27'600.00	CHF 27'600.00	CHF 66'700.00
Diverses (Servietten, Take-Away, Geschirrsatz, etc)	CHF 2'000.00	CHF 4'600.00	CHF 4'600.00	CHF 11'200.00
Transport für Lebensmittelabholung inkl. Garagenplatz (250/Monat)	CHF 2'750.00	CHF 6'000.00	CHF 6'000.00	CHF 14'750.00
Entsorgung und Reinigung (250 Franken pro Woche x46 Betriebswoche)	CHF 4'800.00	CHF 11'500.00	CHF 11'500.00	CHF 27'800.00
<b>Total Betriebskosten</b>	<b>CHF 21'050.00</b>	<b>CHF 49'700.00</b>	<b>CHF 49'700.00</b>	<b>CHF 120'450.00</b>
<b>Administration</b>				
Telefon-Abokosten für Teamleiterinnen und Lebensmittelkoordinator	CHF 500.00	CHF 1'200.00	CHF 1'200.00	CHF 2'900.00
Diverses (Kopien, Werbung, PR)	CHF 1'500.00	CHF 2'400.00	CHF 2'400.00	CHF 6'300.00
<b>Total Administration</b>	<b>CHF 2'000.00</b>	<b>CHF 3'600.00</b>	<b>CHF 3'600.00</b>	<b>CHF 9'200.00</b>
<b>Projektbegleitung HQ</b>		<b>CHF 1'500.00</b>	<b>CHF 2'000.00</b>	<b>CHF 3'500.00</b>
<b>Total Aufwand</b>	<b>CHF 66'610.00</b>	<b>CHF 127'742.00</b>	<b>CHF 128'242.00</b>	<b>CHF 322'594.00</b>
<b>Ertrag</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>Total</b>
Beitrag von Korps an Offizierslohn (20%)	CHF 6'071.00	CHF 12'142.00	CHF 12'142.00	CHF 30'355.00
Beitrag an Mittagessen von den Gästen (CHF 3.00 pro Mahlzeit)	CHF 5'750.00	CHF 13'800.00	CHF 13'800.00	CHF 33'350.00
<b>Total Ertrag</b>	<b>CHF 11'821.00</b>	<b>CHF 25'942.00</b>	<b>CHF 25'942.00</b>	<b>CHF 63'705.00</b>
Budget Curry31	CHF 25'000.00	CHF 36'540.00	CHF 37'040.00	CHF 98'580.00
<b>Betriebserfolg</b>	<b>CHF -29'789.00</b>	<b>CHF -65'260.00</b>	<b>CHF -65'260.00</b>	<b>CHF -160'309.00</b>

Im Budget sind auch zusätzliche Kosten für die Reinigung berücksichtigt. Die Folgen des Corona-Virus verlangen eine gründlichere und häufigere Reinigung, als es bisher der Fall war.

Im Budget nicht enthalten sind viele indirekte Kosten (Miete, Nutzung von Geräten, Hauswartung, Administration, Overhead, etc.). Diese werden hauptsächlich von der Heilsarmee Zürich Zentral und teilweise vom Hauptquartier übernommen. Die indirekten Kosten werden auf ca. 75'000 Franken pro Jahr geschätzt.



### 3.9.2. Versicherungen

Versicherung ist Sache der freiwilligen Mitarbeitenden. Die Freiwilligen unterzeichnen eine Freiwilligenvereinbarung, die Dauer, Aufgaben, Verantwortung und Kompetenzen definiert. (Siehe Anhang 2).

Die Unfallversicherung der freiwilligen Mitarbeitenden wird durch ihre Krankenkasse gedeckt.

### 3.9.3. Evaluation

Die Evaluationsziele basieren auf den quantitativen Zielen, die sich auf die Anzahl Mahlzeiten und freiwilligen Mitarbeitenden beziehen. Für die Mahlzeiten bedeutet dies: 9'200 Mahlzeiten pro Jahr und ca. 10-15 freiwillige Personen pro «Imbiss HOPE» Anlass.

Die Abgabe von Lebensmitteln geschieht in der Kooperation mit Schweizer Tafeln, Aldi und anderen Lebensmittelproduzenten. Erfahrungswerte zeigen, dass wir bei jeder Abgabe mindestens 20 Harassen Lebensmittel zur Verfügung haben und eine Harasse ca. 10kg Lebensmittel enthält. Daraus ergibt sich eine Gesamtmenge von mindestens 18'400 kg.

Zur fortlaufenden Erfolgskontrolle zählen auch die Protokolle des Managements, der Teamsitzungen sowie dokumentierte Begegnungen und Geschichten in Publikationen und bei Anlässen (z.B. Gottesdiensten).

Es ist wichtig, dass die Daten laufend nachgeführt werden und die Erstellung von Berichten sowie Prognosen vor Ort rasch möglich ist (Berichterstattung, Kapazitätsplanung, Freiwilligeneinteilung, etc.).

Die Evaluation wird durchgeführt durch die Stabstelle „Projekte“ der Stiftung Heilsarmee Schweiz. Sie besteht darin, dass Michel Sterckx bei Bedarf unterstützend zur Seite steht und dass die Stabsstelle Projekte für die Zwischen- und Schlussevaluation des Projekts beauftragt wird.

### 3.9.4. Risikoanalyse

Herausforderungen	Kommentare
Das neue Angebot steht in Konkurrenz mit anderen niederschwelligen Mahlzeitenangeboten auf Platz Zürich (Sunestube Pfarrer Sieber) und wird zu einem Überangebot auf dem Platz Zürich führen.	Im Moment nutzen jeden Tag bis zu ca. 120 Personen das Mahlzeitenangebot vom «Take-Away». Diese Personen werden zu einem grossen Teil auch in Zukunft die Mittags-Mahlzeit vom Imbiss HOPE in Anspruch nehmen. Es handelt sich also nicht direkt um ein Konkurrenzangebot, sondern um eine Ergänzung und eine bessere Verteilung der sozialen Lasten innerhalb vom Kreis 4 und der Stadt Zürich. Das Chrischtehüsli ist im Projekt als Partner eingebunden.
Das erweiterte Angebot im sozialdiakonischen Bereich der Gemeindegemeinschaft führt zu einer Vernachlässigung der restlichen Gemeindegemeinschaft und der Schwerpunktberufung der Korpsoffiziere.	Die Korpsoffiziere sind sich dieser Gefahr bewusst. Die zusätzlich geschaffenen Stellenprozente sollen diese Gefahr reduzieren und den Korpsoffizieren ermöglichen, ihren geistlichen und seelsorgerlichen Aufgaben weiterhin genügend Aufmerksamkeit zu schenken.
Die Zusammenarbeit zwischen Heilsarmee und Chrischtehüsli gestaltet sich zunehmend als schwierig und führt zu Interessenkonflikten, vor allem auch beim Umgang mit Ressourcen (Räume, Hygiene, Vorschriften)	Das Chrischtehüsli ist seit vielen Jahren ein verlässlicher und bereichernder Partner bei den Adventisten. Emmanuel Parvaresh und seine Frau Hannah sind regelmässige Besucher der Heilsarmee in Basel und haben eine grosse Hochachtung für die



Herausforderungen	Kommentare
	Arbeit der Heilsarmee. Diese natürliche Affinität und die gewachsene Kooperation in den letzten 6 Monaten sind eine gute Grundlage für eine erfolgreiche Zusammenarbeit.
Imbiss HOPE steht in direkter Konkurrenz zum bestehenden Angebot der Heilsarmee (Open Heart) und führt zu einer Schwächung des Heilsarmee-Standorts an der Luisenstrasse.	Das Open Heart und der Standort der Heilsarmee an der Luisenstrasse hat auf Grund der personellen Entwicklung in den letzten 3 Jahren zunehmend an Bedeutung verloren. Im Moment verfügen die Angebote an der Luisenstrasse nicht über die personellen Ressourcen und die Vernetzung, um ihr Angebot entsprechend dem Imbiss HOPE auszubauen. Die zu erwartende zunehmende Anzahl an Menschen in Not wird kaum zu einer direkten Konkurrenz im Bereich der Lebensmittelabgabe und der Mahlzeitenverteilung mit dem Open Heart führen.
Abgewiesene Migranten können für die freiwillige Mitarbeit gewonnen werden. Der Heilsarmee könnte ein Vorwurf gemacht werden und es könnte ein Reputationsschaden entstehen, wenn sie abgewiesene Asylbewerber beschäftigt, auch wenn diese nicht entlohnt werden.	Das Coffee & Conversation (bereits bestehendes Angebot des Korps Zürich Zentral für die Flüchtlingsbetreuung) integriert schon heute abgewiesene Asylbewerber und agiert mit der nötigen Vorsicht und Diskretion.
Zu geringe Unterstützung durch freiwillige Mitarbeitende und Kompetenzansprüche an die Freiwilligen sind nicht erfüllt.	Information verbessern, Standard definieren, Qualitätscontrolling und Ausbildung verbessern.
Zu wenige Heilsarmee-Mitglieder im Freiwilligenteam führen dazu, dass Heilsarmee-Standards nicht erfüllt werden.	Die Anstellung von Teamleiterinnen, die zur Heilsarmee gehören hilft, dass Heilsarmee-Standards respektiert und umgesetzt werden. Die Zusammenarbeit mit anderen Heilsarmee-Institutionen auf Platz Zürich soll intensiviert werden.
Hohe Ausfallquote bei den Freiwilligen, da es sich um ein unattraktives Angebot (keine Vergütung) handelt oder gesundheitliche Probleme bestehen.	Es braucht ein grosses Team, um die Qualität zu gewährleisten. (Pro Monat tritt erfahrungsgemäss ein freiwilliger Mitarbeitender pro Team ein- bzw. aus).
Sicherheit und Hygiene (z.B. Umgang mit Stresssituationen oder in der Küche)	Schulung, Kurse für Mitarbeitende, Hygienekonzepte müssen erarbeitet und umgesetzt werden.

### 3.10. Exit-Strategie

Experten rechnen, dass die Wirtschaft mindestens 2-3 Jahre braucht, um sich von der Corona-Krise zu erholen. Es ist daher wichtig, das Projekt Anfang 2022 zu evaluieren und die nötigen Massnahmen für einen Projekt-Exit oder eine angepasste Weiterführung des Projektes zu beschliessen. Es ist zu hoffen, dass die Heilsarmee Zürich Zentral ab 2023 wieder zum Angebot von einem Mittagstisch pro Woche zurückkehren kann. Dabei gilt



es auch, die strategische Aufstellung der Heilsarmee in der Stadt Zürich zu berücksichtigen (Open Heart, Zürich Nord, Rahab, Sozialberatung, Wohnen und Begleiten) in den Überlegungen über die Zukunft des Projektes.

## 4. Anhang 1: Betriebskonzept

### 4.1. Zeitlicher Ablauf

09:15 Uhr	Eintreffen von Küche- und Vorbereitungsteam, Kurzandacht
09:30 Uhr	Arbeitseinteilung
09:35 Uhr	Beginn der Arbeit in den Arbeitsgruppen
11:45 Uhr	Kassierer und Aufsichtspersonal ist bereit bei der Türe
12:15 Uhr	Begrüssung der Gäste und Infos (Lied), Input, Essen beginnt um ca. 12:20 Uhr
12:30 -13.00 Uhr	Abgabe der Take-Away Essen beim Durchgang
13:00 Uhr	Lebensmittelabgabe im Foyer
13:30 Uhr	Mittagessen der Freiwilligen,
14:00 Uhr	Beginn Abwaschen und Reinigung
15.00 Uhr	Abschluss

### 4.2. Einteilung in die verschiedenen Bereiche

Küche 3-4 Personen	Zubereitung der Mahlzeiten, Tee für Mittagessen, Dessert vorbereiten Salat rüsten, Kaffee, Teewasser für Dessert, Milchkrüge, Brotkörbe
Service und Lebensmittelabgabe vorbereiten 6-8 Personen	Teamleiter organisiert Service Team und Tische für Lebensmittelabgabe
Abwasch 4-5 Personen	Vorspülen und Abwaschmaschine bedienen Abtrocknen und versorgen (1-2 Personen) Krüge von Hand abwaschen, grosse Kochtöpfe vorspülen
Reinigung 2-3 Personen	Tische putzen und Stühle hochstellen / WC etc. putzen Boden wischen und feucht aufnehmen (inkl. Eingangsbereich Foyer und Treppe nach unten zu den Toiletten)



Zusätzlich	Brot einfrieren Infotisch Mitarbeitende (Abwasch/Reinigung) für nächste Wochen finden (s. Liste)
Am Schluss:	Infotisch abräumen und alles versorgen

### 4.3. Lebensmittelkoordination und Abgabe


## 5. Anhang 2: Schutzkonzept

### 5.1. Ziel:

Die Räumlichkeiten sind so umzugestalten, dass ein reibungsloser Ablauf inkl. Hygienemassnahmen gewährleistet werden kann und wir dem Auftrag von Imbiss HOPE, wenn auch in etwas reduzierter Form, gerecht werden können.

### 5.2. Rahmenbedingungen:

Der Saal wird mit Tischen so eingerichtet, dass ein Total von 45 Gästen bewirtet werden kann und dass die Gäste am Tisch Gemeinschaft haben können. An jedem Tisch werden maximal 4 Personen Platz nehmen. Die Tische im Saal sind mit einem Abstand von 2m auf allen Seiten platziert. Die Gäste sitzen an den Tischen und bewegen sich nicht frei im Raum. Sie werden von den Mitarbeitenden platziert. Das Essen und die Getränke werden serviert. Es gibt keine gemeinsam verwendeten Gewürzstreuer oder Wasserkannen auf dem Tisch. Wir verzichten komplett auf die Selbstbedienung von Lebensmittel. Beim Saaleingang im Foyer steht ein Tisch, der als Admin-Tisch die Adressen der Gäste aufnimmt, die Kasse verwaltet und den Zugang zu den Toiletten regelt. Die Gäste verlassen den Saal von den Mitarbeitern geordnet durch die «Hintertüre». Wann immer möglich bleiben die Türen offen.



### 5.3. Hygienemassnahmen:

Wir übernehmen die Massnahmen des Schutzkonzeptes für das Gastrogewerbe unter Covid19 vom 7. Mai 2020 (siehe Anhang separates Dokument) und die Empfehlungen der Leitenden Ärztin des Sune-Egge (Pfarrer Sieber Werke).

#### 5.3.1. Eingang

Die Gäste warten in 2m Abständen (Bodenmarkierung) draussen vor der Eingangstür, bis sie eingelassen werden.

#### 5.3.2. Saal

Jeder Gast muss sich beim Eingang die Hände desinfizieren. Es besteht Masken- und Gummi-Handschuhpflicht für das Team. Für die Gäste besteht Maskenpflicht, wenn sie ein Gespräch mit einem der Mitarbeiter wünschen. Die Mitarbeiter essen nicht mit den Gästen, solange die Coronabestimmungen gelten.

Die Gäste entsorgen ihre allfälligen Masken selbstständig beim Ausgang in einem Abfallcontainer. Die Tische werden zu Beginn und nach dem Essen mit Desinfektionsmittel abgewaschen. Dies gilt für alle anderen Oberflächen, Geräte und Türklinken im Raum.

#### 5.3.3. Sanitäre Anlagen:

Die WC's und Lavabos werden in regelmässigen Abständen (mind. alle 2h) gereinigt. Das gleiche gilt für die Türklinken.

#### 5.3.4. Küche:

Hier gelten die üblichen Hygienestandards betreff Sauberkeit und Handhabung der Lebensmittel.

#### 5.3.5. Material:

Hand- und Flächendesinfektionsmittel, Flüssigseife, Papierhandtücher (alles in geeigneten Containern), Reinigungsmaterial mit den üblichen Farbcodes für Küche, Gastraum und sanitäre Anlagen, Handschuhe für die Reinigung.