Betriebs- und Organisationskonzept Podium 41

1. Ausgangslage

In der Stadt Zug besteht seit September 1990 unter verschiedenen Namen (Jugendbeiz, Chaotikum, Podium 41) eine Beiz als Treffpunkt für ein stark durchmischtes Publikum (Jugendliche, junge Erwachsene, Familien, Randständige, Heimatlose, Menschen, welche nicht auf der Sonnenseite des Lebens stehen etc.). Der bisherige langjährige Träger vom Podium 41, der Verein Zuger Jugendtreffpunkte (VZJT) hat die Trägerschaft per Ende 2008 gekündigt. Das bewog den Stadtrat, sich grundsätzliche Überlegungen zum Podium 41 zu machen und die Situation genauer zu analysieren.
In der Folge beschloss der Stadtrat eine Neuausrichtung des Podium 41: weg von der Jugendarbeit, hin zu mehr Randständigenarbeit, wobei die bisherige Durchmischung der Besuchergruppen beibehalten werden soll.

2. Sinn und Zweck des Podium 41

Die Stadt Zug sieht es als ihre Aufgabe an, auch Personen, die nicht auf der Sonnenseite des Lebens stehen, einen Platz und eine Treffpunktmöglichkeit in der Gesellschaft anzubieten, um eine soziale Integration zu ermöglichen. Es sind dies Randständige, Suchtmittelabhängige, psychisch Kranke und teils verwahrloste Personen. Deshalb unterstützt die Stadt Zug seit 1990 die „Jugendbeiz", das heutige Podium 41. Das Podium ist für viele „Heimatlose" zu einem Treffpunkt geworden, der ihnen Halt gibt. Aber die Klientel ist problemorientiert und schwierig; sie belastet den Betrieb des Podiums sozial und wirtschaftlich. Es braucht ein speziell ausgerichtetes Betriebskonzept. Zudem muss eine gute Durchmischung des Publikums angestrebt werden. Dies gelingt einerseits mit einem guten Küchenangebot (gute Qualität zu günstigen Preisen) und andererseits mit einem optimalen Beratungs- und Unterstützungsangebot. Das Podium 41 soll ein Treffpunkt mit Restaurant-Charakter sein. Das Podium 41 ist offen für alle Bevölkerungsschichten und der Betrieb zeichnet sich aus durch Offenheit und Toleranz.
Diese Art von Treffpunkt ist mithin eine soziale Institution und benötigt einen überdurchschnittlichen Personalaufwand, der sich auf die Betriebskosten niederschlägt. Der Mehraufwand wird mit einem Betriebsbeitrag der Stadt Zug abgegolten.

3. Standort / Räumlichkeiten

3.1 Standort

Das Podium 41 befindet sich an der Chamerstrasse 41, eingebettet in die See- und Hafenanlage der Stadt. In unmittelbarer Nähe befindet sich die Skater- und Rollbrettanlage und das Bürgerasyl mit dem Siehbachsaal. Das Podium 41 ist mit viel öffentlichem Grünraum umgeben und wird von den Besucherinnen und Besuchern auf verschiedenste Art genutzt.

3.2 Räumlichkeiten

Das Podium 41 wurde im Jahr 2001 neu erstellt. Es verfügt über die notwendige Infrastruktur zur Führung eines Gastronomiebetriebs.

Restaurant	ca. 60-70 Sitzplätze, ca. 70 Gartensitzplätze, ein Spielraum mit Billiardtisch und „Töggelikasten“
Küche	vollständig eingerichtete Gastronomieküche
Lagerräume	Kühlzelle, Non-Foodartikel, Werkzeugraum
Büro	ein Büroraum mit zwei Arbeitsplätzen
Toilettenanlagen	je zwei Männer- und Frauentoiletten, davon ein WC behindertengerecht, Personaltoilette und Umkleideräumlichkeiten
Geräteraum:	multifunktionaler Geräteraum (von aussen zugänglich)
Technischer Raum	Heizung, Lüftungsanlage, Sanitärverteilung, Waschmaschine etc.

4. Hauptaufgabe

4.1 Generelle Aufgabe

Führung eines speziellen Gastronomiebetriebes (Podium 41) mit dem Fokus auf Randständigenarbeit in der Stadt Zug.

4.2 Aufgaben im Einzelnen:

Die Trägerschaft vom Podium 41 hat die Aufgabe den Betrieb unter den nachfolgenden Bedingungen zu führen:

1. Das Podium 41 ist ein Begegnungsort mit einem gastgewerblichen Angebot für ein breit durchmischtes Publikum. Dabei ist der Fokus vor allem auf die Randständigenarbeit gerichtet. Das Podium 41 ist jedoch offen für alle.
2. Im Podium 41 besteht kein Konsumationszwang.
3. Es werden verschiedene kalte und warme Getränke, sowie Speisen angeboten.
4. Der Wirteruhetag darf nicht auf einen Samstag oder Sonntag fallen.
5. An gesetzlichen Feiertagen ist die Beiz offen.
6. Das Podium hat mindestens an sechs Tagen in der Woche zwischen 11 Uhr und 24 Uhr geöffnet.
7. Der Träger vom Podium 41 bietet Arbeitsintegrationsplätze für Personen an, welche von der Arbeitslosenversicherung ausgeschlossen und auf Sozialhilfe angewiesen sind.
8. Der Träger ist berechtigt, im Rahmen des Leistungsauftrags ein Catering zu betreiben, sofern es die generelle Aufgabenerfüllung nicht beeinträchtigt.
9. Die Mitbenutzung der Räumlichkeiten des Podium 41 zur Führung der Mittagsbeiz für randständige Personen im Auftrag der Drogenkonferenz des Kantons

Zug wird unterstützt. Synergien sollen wenn immer möglich und sinnvoll genutzt werden.

10. Öffnungszeiten: Sommer: 11.00 Uhr bis 24.00 Uhr / Winter: 16.00 Uhr bis 24.00 Uhr

5. Besondere Bedingungen

1. Das Podium 41 bietet für Menschen, welche generell nicht auf der Sonnenseite des Lebens stehen (Randständige, psychisch Kranke etc.) Raum, sich in einer Atmosphäre der gegenseitigen Achtung, Toleranz und sozialer Rücksichtnahme zu treffen.
2. Die gegenseitige Toleranz sowie die Selbst- und Sozialkompetenz der Besucherinnen und Besucher sind zu stärken.
3. Für auffällige Personen (Randständige, etc.) wird eine spezielle, niederschwellige Beratung und Begleitung angeboten.
4. Die Besucherinnen und Besucher können im Podium 41 zwischen verschiedenen, preiswerten, nichtalkoholischen und alkoholischen Getränken auswählen. Dabei wird aus Gründen der Suchtprävention auf die Einhaltung der „Sirupklausel" besonderen Wert gelegt: mindestens drei alkoholfreie Getränke sind billiger als jedes alkoholische Getränk anzubieten.
5. Zumindest einmal pro Tag wird eine warme Malzeit aus der Küche angeboten.
6. Die Trägerschaft pflegt eine gute Zusammenarbeit mit der Zuger Polizei.
7. Die Richtlinien des L-GAV des Gastgewerbes sind einzuhalten.
8. Das Podium 41 soll unter Einbezug eines städtischen Betriebsbeitrages und eines Beitrages der Drogenkonferenz finanziell selbsttragend arbeiten.
9. Ein Deckungsbeitrag von 55% wird angestrebt.

6. Gastronomische Ausrichtung

Im Restaurant wird ein Service- und Angebotsumfang geboten, der dem klassischen Gastronomiebetriebe ähnlich ist. Zu den Hauptmahlzeiten wird ein abwechslungsreiches Standardmenü offeriert. Dieses Angebot wird in den Übergangszeiten durch Produkte ergänzt die sehr einfach in der Zubereitung sind.

6.1 Zielgruppen

Die heutige Durchmischung des Publikums soll beibehalten werden. Die Mehrheit der bestehenden Klientel ist zwischen 18 bis 35 Jahre alt. Es sind dies Randständige (mehrheitlich), junge Menschen, Arbeiter, Arbeitslose, Passanten, Mütter mit Kindern, Rentnerinnen und Rentner etc.

6.2 Angebotsstruktur

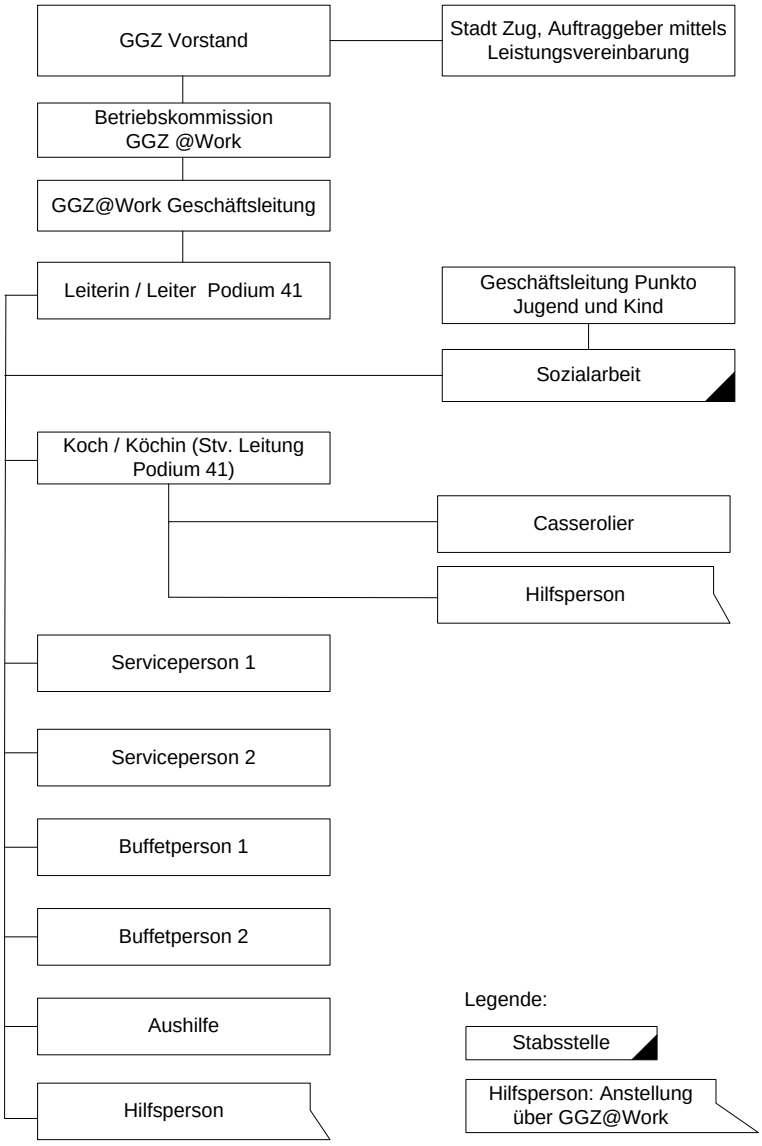
Mittag:	Gute Küche, einfache Mahlzeiten und Zubereitung (Cook and Chill). Im Sommer Einbezug Mittagsbeiz
Dazwischen:	Snacks, Sandwiches, Pommes-frites, Suppen, etc.
Abend:	Einfache Mahlzeiten evtl. ergänzt durch Antipasti Angebot

6.3 Preisniveau

Das Preisniveau von heute soll beibehalten werden.

7. Personal

7.1. Organigramm der zukünftigen Trägerschaft



7.2 Stellenplan/Stellenbeschreibung

Die Trägerschaft verfügt über einen Stellenplan, der über Funktionen und Arbeitspensen Auskunft gibt. In der Berechnung sind Abwesenheiten wie Ferien, Weiterbildung, Krankheit/Unfall sowie Zeit für Teamsitzung, Supervision und Anleitung der ungelernten Mitarbeitenden (Arbeitsprojekte) berücksichtigt.

Für alle Mitarbeitenden besteht eine Stellenbeschreibung worin Tätigkeit, Anforderungsprofil, Stellvertretung, Leistungsstandards, Aufgaben und Ressourcen, sowie die Messgrössen für die Bewertung definiert sind.

Der Betrieb benötigt eine Leitungsperson, Personal für die Gastronomie, Personal aus Beschäftigungsprojekten und eine Fachperson für den Betreuungsbereich Die persönlichen Anforderungen an die einzelnen Stellen sind im Betreuungskonzept aufgeführt.

7.3 Anforderungsprofile

7.3.1 Leitungsstelle

Fachliche Anforderungen	Person aus dem Gastrobereich mit Erfahrung im Sozialwesen. Führungserfahrung und betriebswirtschaftliches Denken wird vorausgesetzt.
Verantwortung	- Führung des Betriebs Podium 41 nach wirtschaftlichen Grundsätzen und den Richtlinien des Trägers - Repräsentation des Betriebs nach innen und aussen - Führung des Rechungs- und Budgetwesen (betriebliche Budgetierung und Planung) - Mitarbeiterführung gemäss Vorgaben des Trägers
Persönliche Anforderung	Hohe Belastbarkeit, Selbständigkeit, Durchsetzungsvermögen, strategisches und operatives Denkvermögen, Belastbar, kommunikativ, tolerant, konfliktfähig, flexibel; ist fähig die Ziele nach Ziff. 1 zu erreichen.
Spezielle Anforderung	Leistet flexible Arbeitseinsätze vor allem an Abenden und an den Wochenenden

7.3.2 Koch/Köchin

Fachliche Anforderung	Abgeschlossene Ausbildung als Koch oder Köchin
Persönliche Anforderungen	Hohe Fähigkeit, flexibel zu reagieren; einsatzfreudig, spontan, ideenreich, ehrlich.
Verantwortung:	- Stellt einen reibungslosen Küchen- und Produktionsbetrieb sicher - Leitet die Mitarbeitenden der Küche - Ist verantwortlich für die Einhaltung der Hygienestandards und der gesetzlichen Auflagen - Budgetverantwortung im Küchenbereich
Spezielle Anforderung	Ist fähig die Ziele nach Ziff. 1 zu erreichen. Leistet flexible Arbeitseinsätze, vor allem an Abenden und an den Wochenenden.

7.3.3 Hilfspersonal Küche

Fachliche Anforderung	Keine fachlichen Voraussetzungen jedoch Bereitschaft und Motivation in einem solchen Betrieb tatkräftig mitzuarbeiten.
Persönliche Anforderungen	Belastbar, einsatzfreudig, flexibel, spontan, ehrlich
Spezielle Anforderung	Ist fähig die Ziele nach Ziff. 1 zu erreichen.

	Leistet flexible Arbeitseinsätze vor allem an Abenden und an den Wochenenden.

7.3.4 Service- und Buffetpersonal

Fachliche Anforderung	Mindestens eine Person mit abgeschlossener Ausbildung. Übrige Personen nach Fähigkeiten möglichst jedoch mit Kenntnissen im Gastrobereich.
Persönliche Anforderungen	Belastbar, einsatzfreudig, flexibel, spontan, ehrlich,
Spezielle Anforderung	Ist fähig die Ziele nach Ziff. 1 zu erreichen. Leistet flexible Arbeitseinsätze, vor allem an Abenden und an den Wochenenden.

7.3.5 Fachperson aus dem Sozialbereich

Fachliche Anforderung	Person aus den Bereichen Sozialarbeit, Soziokultureller Animation oder Sozialpädagogik, wenn möglich mit speziellen Kenntnissen des Gastgewerbes und der Gemeinwesenarbeit.
Persönliche Anforderung	Belastbar, kommunikativ, tolerant, konfliktfähig, flexibel, selbständig.
Spezielle Anforderungen	Ist fähig die Ziele nach Ziff. 1 zu erreichen. Leistet flexible Arbeitseinsätze, vor allem an Abenden und an den Wochenenden.
Aufgaben im Einzelnen	- Dem Stellenpensum angemessene Präsenz während den Öffnungszeiten des Podium 41 - Beratungs- und Betreuungsangebot für die Besucher, der Betriebsleitung und des Personals im Umgang mit Gästen und der Durchsetzung der Hausordnung - Vernetzungsarbeit im Kanton Zug (Beratungsstellen, Sozialdienste etc.) - Mitarbeit in der Betriebsleitung
Unterstellung:	Es ist vorgesehen, die Stelle bei der Fachstelle Punkto Jugend und Kind, Abteilung Jugendförderung / Gassenarbeit, anzusiedeln.

7.3.6 Personal aus Arbeitsprojekte GGZ

Fachliche Anforderung	Keine fachlichen Voraussetzungen jedoch Bereitschaft und Motivation in einem solchen Betrieb tatkräftig mitzuarbeiten.
Persönliche Anforderungen	Belastbar, einsatzfreudig, flexibel, spontan, ehrlich
Spezielle Anforderung	Ist fähig die Ziele nach Ziff. 1 zu erreichen. Leistet flexible Arbeitseinsätze vor allem an Abenden und an den Wochenenden.

8. Betriebsferien
Sofern die Trägerschaft vorsieht den Betrieb für den Bezug von Ferien zu schliessen (Betriebsferien), sind diese in besucherschwache Monate zu legen.

9. Hygiene
Die Trägerschaft verfügt über ein Hygienekonzept. Darin sind alle gesetzlichen Bestimmungen aus dem Bereich der Gastronomie und des Amtes für Lebensmittelkontrolle zu erfüllen. Es beinhaltet insbesondere die Richtlinien zum Umgang mit Lebensmitteln, zur Küche, der persönlichen Hygiene, der Reinigung und Desinfektion, der textilen Versorgung, der Entsorgung von Abfällen und generell zur Beschaffung.

10. Sicherheit
Das Zielpublikum des Podium 41 bringt ein erhöhtes Gefahrenpotential mit sich. Daher müssen während den Öffnungszeiten immer mindestens zwei Mitarbeitende anwesend sein. Die Trägerschaft verfügt über ein Sicherheitskonzept. Darin sind die Themen Brandschutz, Evakuation, Nothilfe, Verhalten in Konfliktfällen etc. abgehandelt. Die Mitarbeitenden werden regelmässig für Brandschutz, Evakuationen, Nothilfe, Selbstverteidigung geschult. Einmal jährlich sind die sicherheitsrelevanten Punkte zu überprüfen. Dies wiederum erhöht die Betriebskosten, was speziell abgegolten wird.

11. Versicherungen
11.1 Personal
Die Trägerschaft schliesst für das Personal mindestens die obligatorischen Versicherungen ab und ist für deren pünktliche Bezahlung besorgt.

11.2 Betrieb
Die Trägerschaft entscheidet, in welchem Rahmen eine Hausrat, Diebstahl und Haftpflichtversicherung notwendig ist.

12. Datenschutz
Die Trägerschaft hält sich an die Vorgaben des kantonalen Gesetzes über den Datenschutz vom 28. September 2000, BGS 157.1.

13. Schlussbemerkungen
Das vorliegende Betriebskonzept wurde auf der Grundlage der bisherigen Erfahrungen des Podiums 41 erstellt. Das Betriebskonzept kann nach Rücksprache mit der Stadt den Gegebenheiten angepasst werden. Der Stadtrat hat an der Sitzung vom

16. September 2008 vom vorliegenden Betriebs- und Organisationskonzept Kenntnis genommen.