

Auszug aus der Niederschrift zur Sitzung des Ausschusses für Soziales, Integration und Demographie vom 09.05.2023

Öffentlicher Teil

TOP .. Suppenküche Hagen e.V. Bericht von Herrn Prof. Dr. Scholten

Zusammenfassung des Diskussionsergebnisses:

Frau Engelhardt begrüßt zu diesem Tagesordnungspunkt Herrn Prof. Dr. Scholten.

Herr Prof. Dr. Scholten gibt einen Einblick in die Arbeit der Suppenküche (**siehe Anlage zu TOP 3.5**). _

Frau Engelhardt bedankt sich ganz herzlich bei Herrn Prof. Dr. Scholten für den interessanten Vortrag.

Anlage 1 Anlage zu TOP 3.5 SID 09.05.23

Sozialausschuß

09. Mai 2023



Geschichte

- Suppenküchen entstanden als
- „Weltliche Alternativen“ zur Armenspeisung
- der Klöster Ende des 18. Jahrhunderts in
- Hamburg, London, München, Wien etc.:
- Rumford- Suppe (Gerste)
- Kartoffelsuppe
- Kohlsuppe

Suppenküche Hagen

- Die Suppenküche Hagen entstand nach dem Tod
- eines wohnungslosen Mannes im kalten Winter
- 1995/1996. Eine Initiative von Mitarbeitenden der
- Johanniskirche, der Cityarbeit der
- Luthergemeinde und der Bahnhofsmision gründete
- auf Grund dieses tragischen Ereignisses den Verein
„Suppenküche Hagen e.V.“

Suppenküche Hagen

- 03. Februar 1997 – Rosenmontag Eröffnung
- in einer kleinen umgebauten Wohnung auf dem Gelände des CVJM – 2 Zi, Kü, Bad - :
- Kartoffelsalat mit Bockwurst in „2 Schichten“
- für jeweils 10-12 **Gäste** am Montag und am
- Donnerstag.
- Infostand in der Fußgängerzone

Betroffene Gruppen

Obdachlose und Wohnungslose

Migranten (EU und Nicht-EU)

Flüchtlinge und Asylbewerber

Sozialhilfe- und Hartz IV-Empfänger (Arbeitslosengeld II)

Menschen mit niedrigem Einkommen (Rentner, „Aufstocker“)

Menschen in prekären Lebenssituationen

In Deutschland und Europa werden die Armutsgrenzen durch einen Prozentsatz des Medianeinkommens errechnet:

60% = Armutsrisikogrenze (Median 1500 €, Grenze 900 €)

50% = Armutsgrenze (Median 1500 €, Grenze /750 €)



Am 25. November 2002, beginnt für die Hagener Suppenküche eine neue Ära. Eine moderne, professionelle und leistungsfähige Küche ist eingerichtet. Für die Ausgabe des Essen ist endlich ausreichend Platz. Es herrscht Übersicht. Der neue Speisesaal hat genügend Platz für die Gäste und ist lichtdurchflutet. Die Holzkonstruktion strahlt Wärme aus. Es gibt genügend Lagerraum für die Vorräte. Draußen an den Wänden ist neue Farbe aufgetragen. Die Mitarbeiter sagen: „Das finden wir prima.“ Doch bei aller Freude an dem neuen Haus und der Arbeit für die Gäste herrscht auch Nachdenklichkeit über das soziale Klima unserer Gesellschaft...

Suppenküche Hagen

- Zahlen/Jahr vor Corona und Flutkatastrophe:
- Ca. 60 000 Mittagessen
- 6000 Brote und Kuchen portionieren
- 30 000 Lunchpakete austeilen
- 500 Pakete Kaffee und vieles mehr kaufen
- Ca. 75 Frauen und Männer in 5 Teams
- Finanzbedarf/Monat/Jahr ca.7000/ca.80 000-
€

Suppenküche Hagen

- Corona und die Flutkatastrophe
- Schließung des Gastraumes und Umstellung auf Kaltverpflegung Februar/März 2020:
- Montag und Donnerstag ca. 10:00 – 12:30 Uhr
- „Geschlossenes“ Team unter strenger Hygiene
- Masken- und „Impfpflicht“, Spuckschutz etc.
- Ständige aktuelle Infos und Beratung
- Stadtteil-Impfaktionen für unsere Gäste
- **Pizza+Pasta - Pizzeria NICO aus Haspe**
- Seit 2. April 2020 jeden Donnerstag 80-90 Portionen
-



Ein riesiger Haufen durchnässter Bücher landete nach der Flut auf dem Müll. Insgesamt waren es 150.000.

Foto: Michael Kleinrensing / WP





Der Pizzabäcker mit dem großen Herz: Nico Moccia liefert jeden Donnerstag Pizza oder Pasta für die Suppenküche Hagen.

Foto: Michael Kleinrensing

Suppenküche Hagen

- **Wir sind zurück – Pläne und Risiken**
- Integration neuer Mitarbeiter
- Zunahme der Gastzahlen
- Zunahme der Heterogenität unserer Gäste
- Sprach- und kulturbedingte Gruppenbildung
- Komplexe Versorgungsstrukturen

Suppenküche Hagen

- **Wir sind zurück – Pläne und Risiken**
- Stärkung und Pflege des Netzwerkes
- Info-Flyer zu den Hilfsangeboten(Sprachen)
- Elektronische Infotafeln – aktuelle Infos
- Beratungsangebote (Sprechstunden)
- Sparmöglichkeiten (z.B. Sonderangebote)
- „Inflationsminderung“

Suppenküche Hagen

- **Aktuelle Zahlen – April 2023**
- Ca. 70 ehrenamtl. MitarbeiterInnen
- 180 – 220 Gäste/Öffnungstag
- 300 – 400 Portionen/Öffnungstag
- Kosten ca. 8000 – 10.000.- €/Monat
- Spenden-finanziert – „ganz Hagen“ !!!!

