

Protokoll der 92. Sitzung am 11. März 2008

Runder Tisch für Hochfeld

Ort: CaKaDu-Treff im Gemeindezentrum St. Peter, Brückenstr. 28/30

Moderation: Anke Lisner-Kolling

Regularien:

Das Protokoll der 91. Sitzung wurde erst vor der Zusammenkunft verteilt und soll bei der nächsten Sitzung genehmigt werden.

TOP 1: Vorstellung des künftigen Nutzungskonzeptes für St. Peter – Schwester Martina

TOP 2: Vorstellung Duisburger Tafel – Herr Spikowski

Sr. Martina informierte den Runden Tisch über die Entwicklung in St. Peter. Aus verschiedenen Gründen (Z.B. Finanzen, Bevölkerungsentwicklung, ...) gibt die kath. Kirche St. Peter als Gemeindekirche auf. Da hier bereits eine Reihe von sozialen Einrichtungen bestehen (CaKaDu, Solwodi-Beratungsstelle und seit Dezember 07 Tafelladen) soll St. Peter als sozial-caritatives Zentrum der Pfarrei Liebfrauen weiterentwickelt werden. Schwerpunkte sollen dabei Angebote der Frauen- und Familienhilfe sein. Aus diesem Grund nimmt Sr. Martina Kontakt mit anderen Initiativen auf, um den Bedarf vor Ort zu erfragen.

Neue Entwicklungen sind schon ein Erzählcafé mit 15 Frauen aus 11 Nationen und ein Computerraum, der in der ehemaligen Messdienersakristei eingerichtet wurde. Hier gibt es bereits eine Vernetzung mit dem „Blauen Haus“.

Im Pastoralteam von der Pfarrei Liebfrauen ist Sr. Martina für das Zentrum in St. Peter weitgehend freigestellt.

Klaus-Peter Bongardt vom Caritasverband erläuterte das Angebot im CaKaDu-Treff, der vor 10 Jahren begonnen wurde. Offener Kindertreff, internationale Kinder- und Jugendbücherei, Schulförderung für 6 Kinder und der Gebrauchtkleiderladen bilden z.Zt. dort das Angebot. An dieser Stelle wurde das Engagement von Frau Karen Wojciechowski von der EGDU besonders hervorgehoben.

Herr Spikowski von der Duisburger Tafel, der erst seit dem 1.3. als Geschäftsführer dort arbeitet, stellte sich dem Runden Tisch vor und erklärte die Geschichte der Duisburger Tafel. 1994 wurde sie gegründet mit einem Frühstücksdienst für Jugendliche am Marientor. Es entstand daraus die Essenausgabe (täglicher Mittagstisch für 50-60 Personen), die seit einigen Jahren ihren Sitz am Grunewald hat, und später der Tafelladen, der bis Dezember in Neudorf angesiedelt war. Die dortigen Räumlichkeiten waren allerdings zu beengt und so ergab ein günstiger Zufall, dass der Tafelladen in den ehemaligen Pfarrsaal der Gemeinde St. Peter umziehen konnte. Ca 100-120 Personen holen hier täglich einen Lebensmittelkorb ab, d.h., dass in der Woche bis zu 600 Personen eine Lebensmittelhilfe erhalten. Wenn man berücksichtigt, dass durch jeden Empfänger im Durchschnitt noch zwei weitere Personen Hilfe erhalten, kann man das Ausmaß der Armut in unserer Stadt erahnen. Die meisten Personen kommen aus Hochfeld oder den benachbarten Ortsteilen.

Befürchtungen, dass es durch die Ansiedlung der Tafel zu Beeinträchtigungen und Belästigungen der Anwohner kommen könnte, haben sich als grundlos erwiesen, und die Akzeptanz der Einrichtung ist viel besser als erwartet.

Die Duisburger Tafel überlegt, ob nicht auch im Duisburger Norden eine weitere Lebensmittelausgabe eingerichtet werden kann.

Der Runde Tisch konnte sich bei der anschließenden Besichtigung der Räumlichkeiten ein Bild den sozialen Einrichtungen in St. Peter machen.

Pastor Jakschik erläuterte in der Kirche die Pläne, durch Einbauten in den Kirchraum Gruppenräume, ein Sanitärbereich und auch eine großzügige Küche herzustellen, die dann dem sozial-caritativen Zentrum neue Möglichkeiten eröffnet. In diesem Zusammenhang wurde bedauert, das beantragte Bundesmittel nicht bewilligt worden sind. Herr Fobbe sagte zu, das der Antrag aber weiter aufrechterhalten wird.

#### TOP 3: Sachstandsbericht Arkaden

Die Architektin Frau Ute Strehl berichtete, dass die Renovierung der Arkadenpfeiler weitgehend abgeschlossen ist und zeigte die Gründe auf, warum sich die Maßnahme länger hinzieht. Nach den Pfeilern sollen nun die Decken und die Böden erneuert werden. Auch die Beleuchtung soll verbessert werden.

Erste Resonanzen auf die Renovierung sind positiv.

In Rahmen der Maßnahme werden Unterkonstruktionen für Werbeträger unter den Arkaden und an den Außenwänden angebracht. Die Geschäftsleute können dann ihre Werbung in bestimmten Größen dort anbringen, damit sich ein einheitliches Bild darstellt.

Bis Juni soll die Renovierung abgeschlossen sein.

#### TOP 4: Beirat Alte Feuerwache

In einem Gespräch konnten die Unstimmigkeiten, die zum Rückzug von Herrn Pott und Pfarrer Augustin geführt hatten, offen angesprochen und befriedigend beigelegt werden. Herr Pott und Pfarrer Augustin werden daher weiter im Beirat verbleiben.

Herr Roth von Vorstand und Herr Akyüz von der Gastronomie erbat darauf Rückmeldungen auf Erfahrungen mit dem Gastronomiebetrieb im „Café Mondial“.

Aus dem Runden Tisch kamen dazu folgende Anmerkungen:

- Preise für Getränke zu teuer
- Gaststätte zu verborgen, kaum findbar, Werbung nicht erfahrbar
- 3,20 € für eine warme Flasche 0,3l Bier bei der Ü 40 Party zu teuer
- Atmosphäre ähnelt der Gastronomie im Innenhafen – ist das für Hochfeld richtig?
- Ambiente ist einladend und angenehm, Atmosphäre schön
- Der „junge Mann“ (Geschäftsführer) wird in seinem Umgang mit den weiblichen Mitarbeiterinnen als zu „zickig“ erlebt. Ist so großer Personalaufwand nötig? (Koch, Geschäftsführer und zwei Bedienungen gleichzeitig)
- Vorfreude und Erwartungen auf die Gartensaison werden geäußert
- Speisen werden professionell aber ohne „Herz“ dargereicht

Auf die Frage, was angeboten werden soll, kamen folgende Anregungen aus der Runde:

- Weisweinschorle
- Alsterwasser
- Sommersalate
- Kleinigkeiten (um 5,- €)
- Die Preisstruktur muss mit den Angeboten auf der Wanheimer Str. konkurrieren können
- Landestage einführen (Heute türkischer oder italienischer Tag mit entsprechenden Speisen)
- Einbeziehen von Leuten aus Hochfeld als Experten („Mein Onkel kann gut ...“)

Der Gastronomie wurde die Werbung im Panorama und Stadtspiegel nahegelegt.

Herr Akyüz berichtete daraufhin von der Entstehung der Gastronomie „Café Mondial“. Die erste Idee eines Cafés entwickelte sich schnell in Richtung eines Restaurants. Die Konzeption hierzu wird weiterentwickelt:

- Die Preise sind den Niveau Hochfelds angeglichen. Die Preise im Saal sind nun diesen angepasst. Ausnahme: Wenn die Bewirtung ein Mieter selbst übernimmt und eine eigene Preisgestaltung hat.
- Für den Saal werden Kühlung und eine Zapftheke angeschafft.
- Werbung wird intensiviert durch Flyer, Anzeigen, Schilder, ...
- Das Küchenangebot (z.B. Mittagstisch) wird ausgeweitet
- Die Idee von Länderwochen in der Gastronomie (z.B. Spanien) wird aufgenommen

Herr Akyüz macht darauf aufmerksam, dass konstruktive Kritik stets erwünscht ist. Der Runde Tisch ist herzlich eingeladen, einmal seine Sitzung in der Feuerwache zu machen.

TOP 5: Verschiedenes

Frau Dumoulin stellte sich als neue Vertreterin der Emil-Rentmeister-Schule vor. Sie ist Bildungsberaterin und informierte über das Ziel, die Hauptschule zu einer „Produktionsschule“ zu entwickeln. Arbeiten und Lernen sollen hier miteinander verwoben werden. Frau Dumoulin lädt den Runden Tisch ein, eine der nächsten Zusammenkünfte in der Schule zu machen, um diese Perspektive vor Ort zu erläutern.

Für das Protokoll

Bernhard Jakschik