

Umfrage Nutzungskonzepte und Mitarbeit: Fragebogen & Anmerkungen

Zur Zeit läuft das Vorprojekt für das LeNa-Haus. D.h. die Architekt_innen entwerfen aufgrund der städtebaulichen Vorgaben und des Planungsleitfadens in Zusammenarbeit mit wohnen&mehr, den Fachplaner_innen und der LeNa-Baukommission mögliche Grundrisse, Wohnungstypen und Gemeinschaftsräume und mehr.

Dabei werden immer wieder konkrete Angaben zur Nutzung gerade der Gemeinschaftsräume benötigt. Die Nutzungskommission hat die Aufgabe Nutzungskonzepte für die Gemeinschaftsräume zu erarbeiten – ist aber auch auf die Inputs der zukünftigen Bewohner_innen von LeNa und aller Interessierten angewiesen.

Einige Räume konkretisierten sich erst kürzlich – wie das Gemeinschaftsbad im Dachgeschoss oder die Lobby im Erdgeschoss – oder sind noch nicht gänzlich definiert, wie die Initiativräume, die Wasch- und Trockenräume sowie das ganze Kellergeschoss (inkl. Fahrradkeller). Für eine ganze Reihe anderer Räume bestehen aber bereits sehr konkrete Nutzungsideen, welche wir am Workshop vom 31. Oktober präsentieren.

Wir wünschen uns von den Mitgliedern nun zweierlei Feedback:

1. Wie Ihr unsere Nutzungsideen grundsätzlich bewertet
2. Wieviel Gemeinschaftsarbeit jedeR von Euch bereit ist in den Betrieb von LeNa einzubringen.

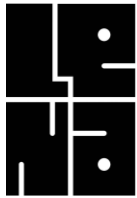
1. Lebensmitteldepot

«In das Lebensmittel-Depot werden zweimal die Woche die Gemüse- und Fruchtlieferungen vom Bauernhof/den Bauernhöfen geliefert, mit denen LeNa kooperiert. Lagerfähiges Gemüse wird im Naturkeller gelagert, leicht verderbliches Gemüse wie Salate werden in der Kühlzelle gelagert. Es besteht die Möglichkeit, das Angebot auch auf Milch und Milchprodukte, Eier, Trockenaren oder Reinigungsmittel auszuweiten.

Die Mitarbeit umfasst ev. Rüstarbeiten, Auffüllen (jeweils morgens), Abräumen (jeweils abends), sortieren, putzen, je nach Betriebskonzept fallen Bestellungen, Abrechnungen etc. an. Ziel sollte ein möglichst hoher Grad an Selbstständigkeit in der Nutzung sein (Selbstbedienung der Bewohner_innen, der Cantina).»

Ergänzende Ideen:

- Kartoffeln Reis und Teigwaren lagern
- Sehr dicht und komplexe Nutzung – wie soll das funktionieren – warum nicht ein Bioladen für das ganze Westfeld? Die Cantina könnte eigenständig funktionieren + Bewohner getrennt beliefert werden.
- Kooperation Bioladen auf Westfeld, Grösse und Platz ausreichend. Oder Übernutzung Cantina Bedarf und Lebensmittel Bewohner_innen LeNa trennen
- monatlicher Arbeitsplan, wo sich eingetragen werden kann, gute Organisation u. Struktur ist die halbe Miete für alle Mitzuarbeitende Bereiche, wer springt ein, wen jemand krank wird oder ausfällt?



Bau- und Wohn- genossenschaft Lebenswerte Nachbarschaft

- Einbezug Bezüger_innen Westfeld klären (Bezahlung, Zugang). Thema Foodwaste (was passiert mit Ladenhütern?)
- Betriebsgruppe ist nötig
- eher klein beginnen, allenfalls später vergrössern oder auslagern (partiell), resp. erweitern in Gebäude von w&m
- grundsätzlich (um Abfälle zu vermeiden) eher klein (für Cantina) beginnen und nach Bedarf ausweiten.
- Nach dem Konzept eines Blumenfeldes: Anschreiben des Gemüses pro Stück oder kg, Waage, Kässeli
- Bio-Angebot / klassisches Angebot? Paradieshof? Ich würde mal mit Bewohner_innen + Cantina anfangen + wenn es funktioniert öffnen fürs Quartier
- Wenn schon Eier, Milch, dann hat auch Fleisch seine Berechtigung, bio und in beschränkten Mengen. Höhere Anforderungen an die Betreiber_innen 2. Um Foodwaste zu verhindern gutes Info-System, über welche verderblichen Produkte gerade aktuell sind 3. Noch unklar, was die Mitarbeit effektiv bedeutet. Kontinuität ist hier sehr wichtig.
- Abrechnung über die aufladbare Lena-Card?
- Wie wird sichergestellt, dass das Lebensmitteldepot gut bewirtschaftet wird. Wie sieht die Organisation der Selbstverwaltung aus. Wie wird gerechte Arbeitsverteilung erreicht?
- In der Giesserei haben wir gesehen, dass dort ein zusätzlicher Kühlraum eingerichtet wurde, wo die Bewohner Eisfächer mieten konnten.
- Kompost für organische Abfälle
- Es sollten auch Lebensmittel verarbeitet werden. Z.B. Konfi, Kompott, Pesto ... Und kleine lagerbare Menues produziert und tiefgekühlt werden. Z.B. Lasagne,
- Bioprodukte und möglichst regionale Produkte verwenden.

2. Cantina

Die Cantina soll als Selbstbedienungs-Betrieb funktionieren. Für LeNa-Bewohner_innen und für Externe offen stehen (z.B. Mittagstische für sda Quartier).

Der Service in der Cantina wird pro Tag von zwei Personen getragen – bei den Service-Zeiten (12-14 Uhr und 18-21.30 Uhr) ist allerdings Mitarbeit erwünscht: Mitarbeit an der Theke (Getränke-Ausgabe/Verkauf, Kasse (unterschiedliche Tarife für LeNa-Genossenschafter_innen und Externe), Tische abräumen/Wischen, Geschirr in Spülküche fahren.

Frühstücks-Kaffee kann angeboten werden (je nach Bedarf auch als Buffet möglich).»

Rüsten, kochen, backen:

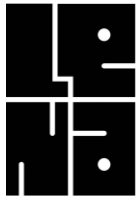
Unter professioneller Leitung kann in der Cantina mitgearbeitet werden. Je nachdem was Sie sich zutrauen, können Sie Gerichte einbringen, selber kochen/organisieren, bei der Zubereitung helfen (Rüstarbeiten, kochen). Es sind vornehmlich vegetarische Speisen vorgesehen, Salate, Sandwiches zur raschen Verpflegung und ein kleines Dessert-Angebot.

Arbeiten am Vormittag/Mittag (9-14) und am Mittag/Abend (16-22) sind möglich.

Spülen, reinigen:

Unter professioneller Leitung wird nicht nur gekocht, sondern auch gereinigt. Wer in der Cantina mitarbeiten will, sich aber das Kochen (noch) nicht zutraut, kann auch in der Spülküche die Reinigung der Teller, Gläser, des

Geschäftsstelle, c/o Stadtteilsekretariat, Elsässerstrasse 12, 4056 Basel, www.lena.coop.ch



Bau- und Wohn- genossenschaft Lebenswerte Nachbarschaft

Bestecks und je nachdem auch der Pfannen und Töpfe übernehmen. Auch die Reinigung der Küche (Oberflächen, Böden) kann ausgeführt werden. Die Einsätze sind kürzer (12.30-14.30 / 18.30-21.30).

Ergänzende Ideen:

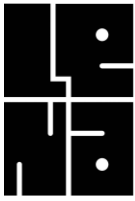
- Professionell geregelt oder einmal im Monat
- prima Einsatzbereich: ich persönlich würde die Cantina selber nur abends und am WE nutzen d.h. nur 2-3 mal wöchentlich.
- Zeitweise nur für LeNa-Bewohner_innen geöffnet. 1 Tag Pause oder 1/2 Tag geschlossen
- Frühstück gerne, aber eher Basic (Kaffee, Brot, Müesli)
- Kaffee jedenfalls, auch gerne zum Mitnehmen im eigenen Becher
- Frühstück-Service eher nicht nötig und zu aufwändig
- Frühstück-Service weglassen. Verlängert die Präsenzzeiten, allenfalls Kaffeemaschinen-Service kombiniert mit Lobby
- Mittags- und Abends-Angebot finde ich zu viel. Würde mich auf einmal pro Tag beschränken.
- von mir her würde ich eher höchstens einmal täglich in der Cantina essen... Frage: nur Mittagessen oder nur Abendessen in Cantina installieren? Oder ergänzen sich die Mittag- und Abendessen ideal?
- Bezahlung pro Bezug evtl. Mit Aufschreiben u. Am Monatsende bezahlen?
- Lena-Card?
- Auch hier die Frage der Organisation der freiwilligen Mitwirkung. Wie gross sind die Einsatzabstände für die Einzelnen? Individuell gestaltbar?
- Eine Kaffecke einrichten, vielleicht mit Bücherregal, wo man gemütlich die von allen eingebrachten Bücher lesen kann und vielleicht auch ausleihen = "Bibliothek". So könnte die Cantina rund um die Uhr besetzt sein, Publikum anlocken. In der Giesserei war die Ida etwas ausgestorben.
- ab und zu gemeinsame Back-Events
- Wie viele Std./wie viele Mithelfende aus dem LeNa Bereich sind täglich gebraucht? Ist Sa/So ebenfalls Betrieb?
- Falls die Arbeit ehrenamtlich eingebracht werden soll, ist es vermutlich unrealistisch, dass die Schichten jeden Tag abgedeckt werden können.
- Vielleicht könnte ab und an eine Kooperation mit Migranten/ Flüchtlingen stattfinden, welche z.B. eine Woche/ einen Monat lang Mahlzeiten aus ihrem Herkunftsland anbieten. Könnte auch ergänzend zum Äblichen Angebot stattfinden. Evtl. könnten auch entsprechende Kochkurse angeboten werden.

3. Garten- und Landwirtschaft

«Teil des LeNa-Projektes ist die Anbinung an einen oder mehrere Landwirtschaftsbetriebe. Wie in bestehenden Projekten (Agrico, Gemüse-Abo, Ortoloco, Jardins de Meyrin etc.) besteht die Möglichkeit für alle, sich an Vorbereitungsarbeiten, Aussaat, Jten, Giessen, Erne und Unterhalt zu beteiligen. Die Arbeit wird von professionellen Grtner_innen/Landwirt_innen angeleitet. Jahreszeitlich fllt unterschiedlich viel Arbeit an.

Wir sind bestrebt, einen möglichst nahe gelegenen Hof zu finden (Anreise nicht zu lang) – daheben kann die Möglichkeit geschaffen werden, in kleinem Rahmen auch gärtnerisch tätig zu sein (z.B. auf dem Westfeld-Areal).»

Ergänzende Ideen:



Bau- und Wohn- genossenschaft Lebenswerte Nachbarschaft

- grundsätzlich gut, aber vielleicht mit mehreren Betrieben/Höfen zusammenarbeiten, damit die Belieferung + Mitarbeit realistisch ist
- Vielleicht kann man hier ganze oder halbe Samstage nutzen, unter der Woche bei mir eher schwierig...
- zu klären: Bezug von Lebensmitteln, die hier nicht wachsen (Oliven, Südfrüchte, tropische Früchte, Kaffee, Tee etc...)
- Ein Begrünungskonzept für das Haus (früh) planen. Die zunehmenden Hitzesommer können mit Pflanzen gemildert werden (anstatt Klimaanlage!). Nicht erst nach dem Bau überlegen!
- möchte mit Velo (E-Velo) hinfahren können, Mitarbeit nur beschränkt möglich
- Bio UND andere Betriebe? Mir persönlich würde Bio reichen. Aber es könnte eine Frage des Budgets sein.
- Kompost-Aktivitäten sind auch ein wichtiger Teil dieser Arbeitsgruppe
- ist mir noch unklar, wie sich dies verwirklichen lässt! Muss noch ausgearbeitet werden.
- Kompost und eventuell Kleintierhaltung vorsehen
- Wie ich schon vernommen habe, will man einen kleiner Betrieb berücksichtigen und nicht einen *Grossverteiler* wie z.B. die Agrico. Das finde ich sehr gut.
- Ich gehe davon aus, dass eine Kompostanlage mit geplant wird.

4. Spiel- und Bewegungsraum

Für Kinder und alle, die sich (drinnen) bewegen wollen, besteht die Möglichkeit, diesen Raum zu nutzen. Er soll möglichst vielfältig nutzbar sein (vom Spielzimmer bis zur Tanzstunde oder dem Yogakurs). Hierzu braucht es eine Betriebsgruppe, welche die Nutzungen koordiniert, die Geräte instand hält und die Reinigung organisiert / überwacht.

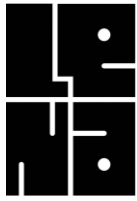
Tägliche Arbeit ist wohl nur in kleinem Ausmass notwendig (Nutzungsanfragen koordinieren).

Ergänzende Ideen:

- könnte gleichzeitig Musik Probe Raum sein
- Nutzung als Musikzimmer
- Nutzung von externen Personen überdenken/organisieren
- Zugänglichkeit für Leute ausserhalb LeNa (Kinder!) klären
- wahrscheinlich wird täglich Arbeit nötig im Bereich aufräumen/ordnen
- Betonung auf vielfältig
- Nur 1 Eingang mit Schuhablage. Trampolin?
- Müsste dringend auch Stühle haben, die versorgt werden können
- Auch hier Fragen, wie die Aufrechterhaltung der Betriebsgruppe gewährleistet werden kann.
- Neben einem Spiel- und Bewegungsraum braucht es unbedingt einen Werkraum um unter anderem auch Flickarbeiten vorzunehmen. Die Wohnungen sind dazu vor allem bei Einzelpersonen viel zu klein.
- Frage nach Schallisolation durch Elemente oder Textilien beachten.

5. Sternenbar

«Die Sternenbar ist für LeNa-Bewohner_innen, die ausserhalb der eigenen vier Wände und in ruhigerer Atmosphäre als in der Cantina zusammensitzen wollen (um Hausaufgaben zu lösen, Sitzungen abzuhalten, Spiele zu spielen, Feste zu feiern, Filme zu schauen, sich Bücher vorzulesen etc.).



Bau- und Wohn- genossenschaft Lebenswerte Nachbarschaft

Es gibt einen oder mehrere Tische, Stühle/Sessel, Zugang zur Dachterrasse, einen schönen Ausblick, Kühlschränke für Getränke und eine kleine Spülmaschine. Vielleicht auch gesammelte Spiele?

Hierzu braucht es eine Betriebsgruppe, welche die Nutzungen koordiniert (Reservationen/Programm zusammenstellen), die Kühlschränke auffüllt (Bestellungen), die Maschinen wartet, den Unterhalt organisiert (Einführungen gibt und Reinigung organisieren etc.).

Ergänzende Ideen:

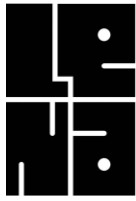
- Am Tag ruhig, am Abend eher lauter
- offene Terrassenküche für Bewegung (?) und Pflanzen
- Dachterrasse als Ruhezone gleichzeitig Rückzugsort; Ideen noch der Grösse anpassen? Gedeckt? Aussenbereich
- würde ich gerne nutzen. Gerne auch tagsüber in eher ruhiger Atmosphäre (lesen etc.), abends gerne auch für gemeinsame Aktivitäten, Feste
- Konzept & Raumgrösse passen nicht (mehr) zusammen – Prioritäten setzen, was möglich sein soll
- Nutzung ist wahrscheinlich sehr von Grösse abhängig. Vorschlag: günstige provisorische Einrichtung am Anfang – Erfahrungen sammeln, dann Nutzungskonzept präzisieren
- Ich hätte lieber, statt der Sternenbar, wie ursprünglich vorgesehen, einen Gemeinschaftsraum mit Küche, etc. Der nach Einschreiben genutzt werden kann um Familie oder Freunde (im abgetrennten Raum) zu bekochen, bzw. mit ihnen zu essen, Geburtstag feiern etc.
- Interessant auch als Tauschforum für diverse Medien oder Gegenstände
- Ev. Ort für Tausch von Bücher, Zeitschriften (eine andere Möglichkeit dafür wäre die Lobby sie in ZH Kalkbreite) – Bibliothek
- Genau darauf achten, wo die Sternenbar platziert ist. In der Giesserei wird sie nicht so viel genutzt, weil, meiner Meinung nach weit weg. Eine Terrasse fände ich toll, damit man im Sommer oder auch im Winter mit Wärmepilzen/Decken etc. auch draussen sitzen, liegen kann.
- Ich finde es sehr schade, dass es nun nicht möglich ist mit einer Gruppe von 12-18 Menschen irgendwo im Gebäude ein privates Fest zu feiern. Ein kleine Küche zur Verfügung zu haben.
- Wie kann man in ruhiger Atmosphäre ein Fest feiern? Probleme mit Lärmbelästigung für die Wohnungen unter der Sternenbar beachten. Ev. ist die Sternenbar zu abgelegen oben auf dem Dach und wird dadurch nicht so oft genutzt (Giesserei in Winterthur).
- Feuerstelle, Kamin

6. Gemeinschaftsbad

«Auch für das edle Gemeinschaftsbad soll eine Betriebsgruppe zuständig sein. Organisation-s/Reservationsmodelle ausprobieren und umsetzen, Reinigung organisieren (z.B. täglicher Reinigungsdienst), Unterhalt. Die Gruppe ist auch Ansprechperson für Änderungs- und Verbesserungsvorschläge.»

Ergänzende Ideen:

- 2x/Woche Reinigung durch professionelle Reinigungskraft
- noch sehr offen und unklar – wie viele Badewannen? Bedarf?
- Nutzungskonzept noch weiter zu entwickeln; unklar. An sich gute Idee. Mehrere Badewannen? Gäbe es Möglichkeiten der Kooperation auf dem Areal? Auslagern?
- Werde ich persönlich wohl nicht nutzen. Aber unterstütze die Idee
- mir persönlich nicht wichtig



Bau- und Wohn- genossenschaft Lebenswerte Nachbarschaft

- es muss schön und praktisch sein, nicht edel! Es muss behindertengerecht sein. Es muss ein WC enthalten. Lüftung ist wichtig von wegen Schimmel (bei häufiger Nutzung)
- Lüftung nicht vergessen
- noch zu vage
- glaub nicht, dass dieses oft genug genutzt wird, für dass sich solch ein Bau lohnt.
- bitte nicht zu edel! Das Bad ist gut, damit nicht jede Wohnung eine Badewanne braucht, die als solche wenig gebraucht wird.
- Ist mir noch sehr unklar, wie hier der Aufwand, resp. Wie gross das Bad dann ist
- Was geschieht im Gemeinschaftsbad? Wie ist es ausgestattet?
- Die Idee mit dem einem kleinen Glasdach (rund), um in den Sternenhimmel zu schauen, finde ich ganz toll. Am liebsten hätte ich natürlich ein Hammam, vielleicht auch mit einem kleinen Dampfbad und/oder einer Sauna. In einem Hammam hätte man auch weniger Buchungsschwierigkeiten, als bei z.B. 2 Badewannen....
- mit Sauna wäre super

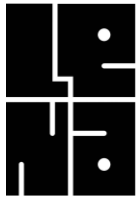
7. Mitarbeit - Kommentare und anderes

«Wir gehen in der Planung davon aus, dass wir 5 Wochen pro Jahr von LeNa Urlaub nehmen – also im Gesamten nur wähen 37 Wochen für LeNa einen Beitrag leisten müssen.

Bei den Bereichen haben wir die Hauswartung/Reinigung nicht berücksichtigt, da wir denken, dass hierfür wie für Köch_innen, bezahlte Stellen vorgesehen werden sollten.»

Kommentare:

- soziales Engagement im Mehrgenerationen-Kontext, gern freiwillig mehr Einsatz, aber zu viele Pflichtstunden sind zu einengend.
- Gärtnern auf dem Areal 3 Std. Soziales, organisatorisches, gemeinsame Besprechungen sollen (...) berücksichtigt werden. Ebenso spontanes Engagement. Allgemein: zu viel Mitarbeit insgesamt, was die LeNa-Bewohner_innen und Lebensgemeinschaft überfordern könnte?
- 20-30 Stunden aber auch mehr machbar
- Stunden eher en bloc vorstellbar (z.B. 2-3 Halbtage und v.a. Randzeiten (abends, Wochenende) pro Monat; ganze Tage in der Landwirtschaft dann je nach Bedarf auch mehr denkbar
- 10-12 Stunden
- ca. 20 Stunden – Nähzimmer (Mitarbeit/Organisation)
- Lobby, Führungen
- 6-10 Stunden
- ev. auch Lebensmitteldepot
- nur Garten, 8-12 Stunden gesamt
- 12-15 Stunden
- Waschküche/Trockenraum 4-6 Std./Monat
- 8-16 Stunden – in Cantina egal wo.
- 10-20 Stunden, kann überall arbeiten, aber nicht immer und regelmässig. Frage: was wäre eine Richtlinie? Pro Woche/Monat - es bräuchte eine(n) Workmanager_in
- Stunden in Jahresstunden angeben...
- 4-10 Stunden
- Flexibel, je nach Bedarf, was die Stunden pro Bereich betrifft, was meine Anwesenheit in Basel betrifft, so gehe ich momentan davon aus, dass diese 50-60% der Gesamtzeit beträgt. Es wäre



**Bau- und Wohn-
genossenschaft
Lebenswerte
Nachbarschaft**

somit gut, wenn ich die Sollarbeitszeit konzentrieren könnte. Generell: Jede_r sollte bei möglichst allen Arbeiten austauschbar sein, was ab einem gewissen Alter wichtig ist. Keine Kompetenzen für sich behalten.

- Umgebung/Haus; in Küche nur Backen, Landwirtschaft nur Garten; 10-20 Stunden Einsatz auch in anderen Bereichen möglich. Möchte meinen Einsatz manchmal zusammenhängend leisten, damit ich dann 1-2 Wochen abwesend sein kann.