

# Restaurant Day

Der Restaurant Day ist ein offenes Beteiligungsformat, bei dem Menschen für einen Tag temporäre Restaurants, Cafés oder Essensstände im öffentlichen Raum, in Hinterhöfen, Vereinen, Nachbarschaftszentren oder anderen geeigneten Orten eröffnen.

Im Beteiligungskontext steht nicht das Essen im Mittelpunkt, sondern der Austausch. Essen dient als niedrigschwelliger Anlass, um Menschen miteinander ins Gespräch zu bringen. Dadurch können Nachbarschaften aktiviert, neue Zielgruppen erreicht und Meinungen zu einem Ort oder Projekt gesammelt werden. Restaurant Days werden häufig genutzt, um öffentliche Räume zeitweise anders zu nutzen und neue Ideen für deren zukünftige Entwicklung sichtbar zu machen.

|                          |                                                                                  |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Beteiligungstiefe</b> | Informieren                                                                      |
| <b>Projektphase</b>      | Einarbeitung                                                                     |
| <b>Ziele</b>             | Verstehen & Perspektiven sammeln                                                 |
| <b>Format</b>            | Analog                                                                           |
| <b>Zeitraumen</b>        | 1 Tag                                                                            |
| <b>Zielgruppe</b>        | direkte Betroffene    interessierte Öffentlichkeit    schwer erreichbare Gruppen |
|                          | organisierte Akteur:innen                                                        |
| <b>Gruppengröße</b>      | mittlere Gruppe bis 30    große Gruppe ab 30                                     |
| <b>Merkmale</b>          | Kreativ    Spielerisch                                                           |

## ZIEL DER METHODE

Der Restaurant Day schafft Begegnungen zwischen Menschen, die sich im Alltag häufig nicht austauschen. Durch gemeinsame Gespräche in einer ungezwungenen Atmosphäre werden Erfahrungen, Ideen und Wünsche sichtbar. Gleichzeitig können öffentliche Räume getestet, aktiviert und neu gedacht werden.

## ABLAUF

### Vorbereitung

#### 1. Ziel und Thema festlegen

Zu Beginn wird geklärt, weshalb der Restaurant Day durchgeführt wird.

Mögliche Ziele:

- Nachbarschaften stärken
- Ideen für einen Ort sammeln
- einen öffentlichen Raum aktivieren
- Menschen für ein Projekt gewinnen
- unterschiedliche Gruppen miteinander vernetzen

Ein thematischer Schwerpunkt kann hilfreich sein, ist aber nicht zwingend notwendig, primär ist wichtig, dass Menschen zusammen kommen und in Zukunft für partizipative Projekte offen sind.

## **2. Geeigneten Ort auswählen**

Der Ort sollte leicht erreichbar, sichtbar und einladend sein.

Geeignet sind beispielsweise:

- öffentliche Plätze
- Parks
- Innenhöfe
- Nachbarschaftszentren
- leerstehende Ladenlokale
- Vereinsgelände

Wichtig ist ausreichend Platz für Aufenthaltsbereiche und Gespräche.

## **3. Beteiligte gewinnen**

Für die Durchführung werden Personen oder Gruppen gesucht, die einen Stand, ein Café oder eine kleine Essensstation betreiben möchten.

Dies können sein:

- Nachbarschaftsinitiativen, Vereine
- Schulen, Jugendgruppen
- Senior:innengruppen
- lokale Organisationen
- engagierte Einzelpersonen

Je vielfältiger die Beteiligten sind, desto unterschiedlicher werden die Perspektiven.

## **4. Rahmenbedingungen klären**

Vor der Veranstaltung sollten rechtliche und organisatorische Fragen geklärt werden.

Dazu gehören:

- Nutzungsgenehmigungen
- Hygienevorschriften
- Stromversorgung
- Sitzgelegenheiten
- Müllentsorgung
- Wettervorsorge

## **5. Gesprächsanlässe vorbereiten**

Damit neben dem Essen auch Austausch entsteht, können Gesprächsimpulse vorbereitet werden.

Beispiele:

- Was gefällt an diesem Ort besonders?
- Was fehlt im Quartier?
- Welche Veränderungen werden gewünscht?
- Welche Ideen gibt es für die Zukunft?

Die Fragen können auf Tafeln, Tischdecken oder Moderationskarten sichtbar gemacht werden.

## **Durchführung**

### **1. Aufbau der temporären Restaurants**

Die beteiligten Gruppen richten ihre Stände oder Essensangebote ein.

Wichtig ist eine offene Gestaltung, die Gespräche und Begegnungen ermöglicht.

### **2. Menschen ansprechen und einladen**

Besucher:innen werden aktiv eingeladen, Platz zu nehmen, etwas zu essen und miteinander ins Gespräch zu kommen.

Besonders hilfreich sind Gastgeber:innen, die neue Personen begrüßen und miteinander vernetzen.

### **3. Austausch ermöglichen**

Die Gespräche finden informell statt. Gleichzeitig können vorbereitete Fragen genutzt werden, um Erfahrungen, Wünsche und Ideen zu sammeln.

Je nach Ziel können zusätzlich eingesetzt werden:

- Pinnwände
- Ideensammlungen
- Feedbackkarten
- Abstimmungen

#### **4. Beiträge dokumentieren**

Während der Veranstaltung werden wichtige Aussagen, Ideen und Beobachtungen dokumentiert.

Geeignet sind:

- Notizen
- Fotos
- Kartenabfragen
- Audioaufzeichnungen
- kurze Interviews

#### **5. Gemeinsamer Abschluss**

Zum Ende der Veranstaltung können zentrale Erkenntnisse kurz vorgestellt werden.

Dabei werden häufige Themen, Wünsche oder Verbesserungsvorschläge sichtbar gemacht.

### **Auswertung**

#### **1. Ergebnisse auswerten**

Alle gesammelten Beiträge werden zusammengeführt und strukturiert.

Besonders hilfreich ist die Bündelung von:

- wiederkehrenden Themen
- Konfliktpunkten
- Ideen
- Entwicklungswünschen

#### **2. Ergebnisse veröffentlichen**

Die Ergebnisse werden verständlich aufbereitet und den Beteiligten zur Verfügung gestellt. Dadurch wird sichtbar, welche Erkenntnisse aus den Gesprächen entstanden sind.

Fotos oder Videos die den Tag über entstanden sind können auf Social Media gepostet werden, um das Engagement zu wertschätzen.

### 3. Nächste Schritte ableiten

Falls der Restaurant Day Teil eines größeren Projekts ist, können aus den Ergebnissen weitere Maßnahmen oder Beteiligungsformate entwickelt werden.

Quelle: Bujdosó, A. (Hrsg.) (2019): *Social Design Cookbook. Recipes for Social Cooperation*. Kitchen Budapest, Budapest.

#### WANN SINNVOLL?

- wenn neue Zielgruppen erreicht werden sollen
- wenn Menschen in lockerer Atmosphäre miteinander ins Gespräch kommen sollen
- zur Aktivierung von Nachbarschaften
- zur Belebung öffentlicher Räume
- als niedrigschwelliger Einstieg in Beteiligungsprozesse
- um Ideen und Erfahrungen zu einem Ort zu sammeln

#### WANN NICHT SINNVOLL?

- Bei Prozessen, in denen verbindliche Entscheidungen getroffen werden sollen.
- Für Themen, die sehr spezifisches Fachwissen erfordern.
- Zur Bearbeitung sensibler oder stark konfliktbelasteter Themen.
- Bei Vorhaben, für die eine repräsentative Beteiligung erforderlich ist.
- Ohne ausreichende personelle, zeitliche oder finanzielle Ressourcen für Organisation und Betreuung.

#### TIPPS

- Bereits bei der Planung sollte auf einen ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln geachtet werden.  
Mengen möglichst realistisch kalkulieren und Mehrweg- statt Einwegmaterialien bevorzugen.
- Für übrig gebliebenes Essen können To-go-Behälter bereitgestellt werden, damit Lebensmittel nicht unnötig entsorgt werden müssen.
-

Sofern rechtlich und organisatorisch möglich, können nicht verbrauchte Lebensmittel an soziale Einrichtungen oder lokale Initiativen weitergegeben werden.

- Ausreichende Mülltrenn- und Sammelmöglichkeiten erleichtern eine saubere Durchführung der Veranstaltung.
- Zum Abschluss sollte eine gemeinsame Aufräumphase eingeplant werden, an der sich alle Beteiligten beteiligen können.
- Öffentliche Räume sollten nach der Veranstaltung sauber, ordentlich und möglichst im ursprünglichen Zustand hinterlassen werden. Dies stärkt die Akzeptanz solcher Formate bei Anwohnenden, Verwaltung und Grundstückseigentümer:innen.

#### **UNGEEIGNET FÜR**

- Themen, die sensibel oder vertraulich behandelt werden müssen.
- Situationen mit starken Konflikten zwischen Beteiligten, die eine strukturierte Konfliktbearbeitung oder Mediation erfordern.
- Vorhaben ohne ausreichende personelle, zeitliche oder finanzielle Ressourcen für Organisation, Verpflegung und Betreuung.
- Veranstaltungen, bei denen rechtliche oder hygienische Anforderungen nicht eingehalten werden können.

Online ansehen: <https://methoden.urbankit.de/de/methods/restaurant-day>