



CUISINE SANS FRONTIÈRES



Jahresbericht 2015



CUISINE SANS FRONTIERES

Bericht des Präsidenten

Im Sommer 2005 wurde Cuisine sans frontières Csf in einer Wohnung im Zürcher Kreis 5 gegründet. Ziel war, in sozialen Konfliktsituationen oder Krisengebieten durch gemeinsames Essen und Trinken gemeinschaftsfördernd und damit langfristig friedensfördernd tätig zu sein.

Jetzt, nach zehn Jahren, ziehen wir Bilanz: 10 Projekte weltweit, über 400 Mitglieder, 1.2 Mio. eingesetzte Mittel, tausende Stunden freiwilliger Arbeit, unzählige Csf-Momente – am Kitchen Battle, in den Projekten, gemeinsam am Tisch.

Kurz: Der gastronomisch-humanitäre Ansatz von Cuisine sans frontières funktioniert.

Allen, die dazu beigetragen haben, möchten wir an dieser Stelle ganz herzlich danken: Für die Unterstützung, die Treue und das Weiterverbreiten unseres Engagements, als freiwillige HelferInnen, als Gäste am Kitchen Battle, als engagierte Vereinsmitglieder und grosszügige SpenderInnen.

Cuisine sans frontières ist seit 2005 stetig gewachsen. Prägend für diese erste Etappe waren der Gründer David Höner und das Vorstandsmitglied Tom Gfeller.

David Höner hat zehn Jahre lang die Entwicklung des Vereins als Präsident massgeblich mitgestaltet. Das neue Projekt am Rio Napo in seiner Wahlheimat Ecuador hat ihn dazu bewegt, aus dem Vorstand zurückzutreten, um sich vollumfänglich der Projektarbeit zu widmen. Seine persönlichen Worte folgen auf der nächsten Seite.

Tom Gfeller hat 2009 den Kitchen Battle aus der Taufe gehoben und sich in vielen Csf-Projekten direkt vor Ort engagiert. Nun hat er seinen Lebensmittelpunkt nach Portugal verlegt und darum sein Vorstandsamt abgegeben. Dem Kitchen Battle bleibt er aber auch in Zukunft treu. Seine Nachfolge im Vorstand hat Monique Zumbunn angetreten, sie war schon bei der Gründung von Csf im Jahr 2005 mit dabei.

David und Tom gebührt an dieser Stelle ein ganz grosses Dankeschön!

Die Erfolgsgeschichte unserer Benefizveranstaltung Kitchen Battle hat sich auch 2015 fortgesetzt. Zum ersten Mal wurde in vier Städten um die Wette gekocht: In Basel, Bern, Luzern und Zürich. Tausende Stunden freiwilliger Arbeit haben dies überhaupt erst möglich gemacht und erlauben uns, neue Projekte zu planen und bestehende weiterzuführen.

Das Engagement von Csf im Flüchtlingskorridor an der österreichisch-slowenischen Grenze gehört u.a. dazu. Im Herbst 2015 hat Csf kurzfristig die Zusammenarbeit mit dem lokalen Partner «The Welcoming Organization» aufgegleist und sie dabei unterstützt, tausende von Flüchtlingen mit einer warmen Mahlzeit zu versorgen. Die Situation der Flüchtlinge wird Cuisine sans frontières auch in Zukunft beschäftigen.

2015 war ein spannendes und intensives Jahr mit einigen Höhepunkten und Veränderungen – ein würdiges Jubiläumsjahr. 2016 wiederum steht im Zeichen einer Konsolidierung. Ein guter Zeitpunkt, um unsere Arbeit und den Zweck von Csf unter die Lupe zu nehmen und so gestärkt in die nächsten zehn Jahre zu starten.

Martin Roth
Präsident a.i. Cuisine sans frontières



CUISINE SANS FRONTIERES

Grusswort des Gründers

Im Herbst 2015 bin ich als Präsident von Cuisine sans frontières zurückgetreten. Es fiel mir nicht leicht.

Ausschlaggebend war mein Wunsch, am Rio Napo, in meiner Wahlheimat Ecuador, ein Csf-Projekt zu leiten. Dieses neue Projekt im Amazonasquellgebiet erfordert meine hundertprozentige Aufmerksamkeit.

Zehn Jahre sind vergangen, seit Cuisine sans frontières als gemeinnütziger Verein gegründet worden ist. In dieser Zeit haben sich die ursprünglichen Vorgaben an der Realität erproben müssen. Einige Dinge haben sich bewährt, andere haben sich verändert. Meine persönlichen Erfahrungen aus den Einsätzen in der Ukraine, in Kolumbien, Kenia, Ecuador und der Schweiz bestätigen die Tauglichkeit der gastgeberischen Idee in verschiedensten Krisensituationen. Gastgeber sind für ihre Gäste da. Sie können in einer schwierigen Lage eine freundliche Umgebung schaffen. Darin liegt auch der Keim einer Hoffnung zum Besseren, eine Chance für Veränderungen. Cuisine sans frontières ist Teil einer weltweiten Bewegung von Menschen, die nicht aus Gründen der Profitmaximierung oder Machterweiterung zu einer gemeinsamen Zukunft beitragen möchten. Das ist nichts Neues, das gab es schon immer. Aber in einer Zeit, in der das Wort «Gutmensch» schon fast zu einer Beleidigung mutiert ist, scheint es mir wichtig, dieses Gutmenschenfähnlein hochzuhalten.

In der Arbeit für Csf habe ich viele solche Menschen kennengelernt. Ohne sie wäre nicht nur Csf nicht entstanden, sondern wäre die Welt ein ungastlicher Ort. Ihnen allen gelten mein Dank und meine Bewunderung.

Ich werde mich nicht von Cuisine sans frontières verabschieden. Als Mitglied und Projektleiter bin ich weiter dabei. Am neuen Vorstand liegt es nun, die ursprüngliche Vision weiter auszubauen. Der Weg ist das Ziel.

Gründer Cuisine sans frontières



CUISINE SANS FRONTIERES

Cuisine sans frontières in Kürze

Der Verein Cuisine sans frontières Csf wurde 2005 in Zürich gegründet und hat sich folgende Ziele gesetzt:

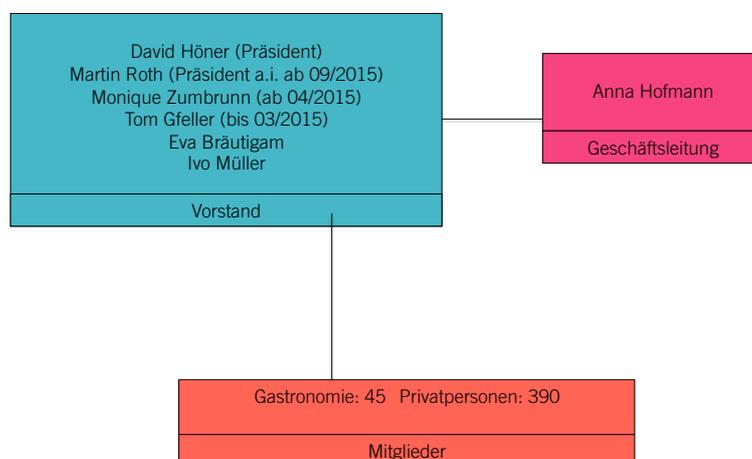
Csf ist der neutrale Gastgeber, der dort, wo es keine gibt, Gaststätten gründet und betreibt. Diese dienen dazu, über gemeinsames Essen und Trinken, Begegnungen zu schaffen, Eigeninitiative anzustossen, die Ernährungssituation zu verbessern und ein friedliches Zusammenleben der Konfliktparteien zu fördern. Solche Gaststätten können sein: Gassenküchen, Schulküchen, interkulturelle (mobile) Restaurants, aber auch Gastroschulen, die den Auszubildenden eine Zukunftsperspektive und damit die Verbesserung ihrer Lebenssituation ermöglichen. Csf unterstützt den Aufbau und die Inbetriebnahme dieser Gaststätten, prüft Finanzierungsmöglichkeiten, sucht Partnerschaften und verhandelt mit Konfliktparteien und Behörden vor Ort. Ziel ist immer, den Betrieb nach drei bis fünf Jahren an lokale Partner übergeben zu können. Bis zu diesem Zeitpunkt unterstützt Csf die Projekte mit Mitarbeitenden, Know-how und finanziellen Mitteln.

Seit 2005 hat sich Csf in Ecuador, Kolumbien, Brasilien, Kenia, Georgien und im Kongo engagiert. 2013 wurde das erste Projekt in der Schweiz, im Zentrum Juch in Zürich, lanciert.

Oberstes Vereinsorgan ist der fünfköpfige, ehrenamtliche Vorstand, Präsident war bis im September 2015 der Csf-Gründer David Höner. Seine Nachfolge angetreten hat Martin Roth, Vorstandsmitglied seit 2010.

Sämtliche Projektarbeit von HelferInnen aus der Schweiz wird unentgeltlich geleistet. Die Geschäftsleitung wurde bis Ende 2015 für ein Pensum von 25% entschädigt, 2016 wird das Pensum erhöht.

www.cuisinesansfrontieres.ch





CUISINE SANS FRONTIERES

Unser Engagement im 2015

Österreich – Mobile Küche, Grenzübergang Spielfeld

In Sentelj/Spielfeld an der Grenze zwischen Slowenien und Österreich kamen von Juli bis Dezember 2015 täglich tausende Flüchtlinge aus Syrien, Afghanistan und vielen weiteren Ländern an. Viele von ihnen waren auf der Durchreise und wollten weiter Richtung West- oder Nordeuropa. Gemäss den österreichischen Behörden haben Flüchtlinge auf der Durchreise kein Anrecht auf eine warme Mahlzeit, weil sie sich weniger als 12 Stunden im Land aufhalten. Viele Flüchtlinge können aber nach ihrer Ankunft nicht gleich weiterreisen.

[TWO – The Welcoming Organization](#) hat mit einer Zeltküche in Spielfeld die Versorgungslücke geschlossen und die unhaltbare Situation entschärft. Dutzende von Freiwilligen kochten täglich warme Mahlzeiten für die gestrandeten Flüchtlinge und halfen so damit, eine humanitäre Katastrophe mitten in Europa zu verhindern.

Cuisine sans frontières hat im Oktober 2015 die Zusammenarbeit mit TWO aufgegleist, das Projekt im November 2015 besucht und finanzielle sowie ideelle Unterstützungsarbeit geleistet. Ende November hat die österreichische Regierung damit begonnen, einen Grenzzaun zu errichten und damit die Ankunft von Flüchtlingen in Spielfeld unterbunden. Cuisine sans frontières unterstützt seither das Engagement von TWO in Traiskirchen, einem der grössten Auffangzentren in Österreich.





CUISINE SANS FRONTIERES

Kongo – Schulkantine Tala Mosika, Selo

Die Demokratische Republik Kongo ist flächen- und bevölkerungsmässig eines der grössten afrikanischen Länder und verfügt über wertvolle Bodenschätze. Nach der Ausbeutung während der Kolonialherrschaft der Belgier, der autoritären Regierung von Mobutu, mehrjährigem Bürgerkrieg und andauernden gewalttätigen Konflikten in verschiedenen Landesteilen gehört es zu den ärmsten Ländern der Welt. Im Rahmen des Projektes Tala Mosika baut die Schweizer NGO River of Hope in Selo, in einem Dorf ca. zwei Autostunden von der Hauptstadt Kinshasa entfernt, ein Internat auf. Die Gegend ist von extremer Armut und Analphabetismus geprägt.

Cuisine sans frontières wurde angefragt, für das Projekt Tala Mosika die Schulkantine zu bauen (Küche und Esssaal). Lebensmittel, die im Garten angepflanzt werden (u.a. Maniok) können in der Schulküche zum Einsatz kommen. Cuisine sans frontières versteht ihren Einsatz in Selo als Investition in die Zukunft des Landes, in die Bildung der Kinder. Nur mit ausreichender und gesunder Ernährung kann gelernt werden.

Der Unterrichtsbeginn für Primarschüler wurde Ende 2014 in Tala Mosika lanciert. Anmeldungen lokaler Schulkinder gibt es viele, die Zahl der Internatskinder ist noch gering. Der Bau der Schulkantine begann ebenfalls bereits Ende 2014 und wurde im März 2015 fertiggestellt. Zeitgleich konnte bei Gastrobetrieben in Zürich und Umgebung Küchenmaterial gesammelt und per Container in den Kongo verschifft werden. Danke an alle für diese Materialspenden!

Seit August ist die Küche eingerichtet und war pünktlich zum Start des Schuljahrs im September betriebsbereit. Seither wird täglich für die Internatskinder und das Lehrpersonal gekocht. Das Küchenpersonal wird bei einem nächsten Einsatz von Csf-Freiwilligen vor Ort darauf vorbereitet, auch für grössere Gruppen von Kindern zu kochen.





CUISINE SANS FRONTIERES

Schweiz – Zentrum Juch, Zürich

Im 2013 hat Cuisine sans frontières zum ersten Mal im Zentrum Juch, am Stadtrand von Zürich, für und mit Asylsuchenden gekocht. Nach der Abstimmung zur Asylgesetzrevision vom 9. Juni 2013 wurde aus dem Nothilfezentrum eine Unterkunft für Asylsuchende, die sich im beschleunigten Testverfahren des Bundes befinden. Die Asylsuchenden, die im Juch ankommen, sollen maximal 140 Tage dort bleiben. Cuisine sans frontières folgt in diesem Umfeld ihren eigenen Vorgaben, Gastgeber in aussergewöhnlichen Situationen zu sein. Dazu organisiert der Verein für die Asylsuchenden regelmässig gastronomische Veranstaltungen mit kulturellem Rahmenprogramm. Durch das gemeinsame Kochen und Essen wird die Gemeinschaft gefördert und soziale Spannungen werden abgebaut. Ziel ist, die Lebensqualität der Asylsuchenden zu verbessern und einen Begegnungsort zu schaffen, an dem eine Durchmischung zwischen Flüchtlingen und Einheimischen möglich ist.

2015 wurde ein fixer Veranstaltungsrhythmus eingeführt: Jeweils am letzten Sonntag im Monat wird gemeinsam mit den BewohnerInnen gekocht und gegessen. Pro Veranstaltung sind dies rund 300 Personen. Ein Team mit rund sieben Csf-Freiwilligen ist an diesen Sonntagen vor Ort. Das Interesse an den Veranstaltungen war bei den BewohnerInnen sehr gross, es wurde rege mitgemacht. Die Möglichkeiten für einen Austausch entstehen, insbesondere durch den gemeinsamen Einsatz für ein gemeinschaftliches Essen. Für ausführliche Gespräche sind die Sprachbarrieren meistens zu hoch. Am 26. April konnte auf Wunsch von Csf die Veranstaltung öffentlich durchgeführt werden, rund 20 externe BesucherInnen haben teilgenommen.

Am 13. August hat das Csf-Team im Rahmen des Sommerfests im Bundesverfahrenszentrum Bremgarten zusammen mit und für die BewohnerInnen gekocht. In Bremgarten sind rund 150 Personen einquartiert. Die Stimmung war sehr positiv, die Zusammenarbeit mit dem AOZ-Team hat sehr gut funktioniert.





CUISINE SANS FRONTIERES

Ecuador – Flussküche, Rio Napo

Im Dreiländereck Ecuador, Kolumbien und Peru liegt eines der artenreichsten Regenwaldgebiete der Welt. Seit das dortige Erdölvorkommen von der ecuadorianischen Regierung zur Ausbeutung freigegeben worden ist, wird der Regenwald grossflächig abgeholzt. Die Indigenas, die in kleinen Comunidades in diesem Wald und entlang des Rio Napo leben, verlieren ihre Lebensgrundlage, da ihre Jagdgebiete kleiner und kleiner werden. Dies führt u.a. zu Konflikten zwischen den einzelnen indigenen Stämmen. Diese Auseinandersetzungen wiederum werden von verschiedenen Seiten teilweise bewusst forciert.

An diesem Punkt setzt das Projekt von Cuisine sans frontières Csf an: Erstens, indem die indigenen Einwohner entlang des Rio Napo zu Gastgebern ausgebildet werden, und zweitens, indem mit regelmässigen festlich-gastronomischen Treffen die Gemeinschaft zwischen den indigenen Stämmen gefördert wird.

Dem Projekt liegt eine ausführliche Studie zugrunde, die anfangs 2015 im Auftrag von Csf durch zwei Expertinnen verfasst worden ist. Daraus wurde in Zusammenarbeit mit der Fundación Alejandro Labaka das Projektkonzept erstellt. Die Umsetzung des Projekts startet im Frühling/Sommer 2016 unter der Leitung des Csf-Gründers David Höner.





CUISINE SANS FRONTIERES

Georgien – Gastronomic School, Tskaltubo

Die georgische Stadt Tskaltubo blickt auf eine bewegte Vergangenheit zurück. Im vormals glanzvollen Kurort in Zeiten der Sowjetunion leben noch heute rund 5000 Flüchtlinge aus dem Abchasien-Konflikt in den frühen 1990er-Jahren. Die ehemaligen Prachtbauten sind zerfallen. Arbeitslosigkeit und Armut beherrschen den Alltag. Inzwischen gibt es verschiedene Bemühungen von Unternehmern, die alte Pracht wieder neu entstehen zu lassen.

Cuisine sans frontières will den jetzigen BewohnerInnen ermöglichen, sich an der Wiederbelebung des Tourismus zu beteiligen. 2014 wurde ein einfaches gastronomisches Ausbildungsangebot für Küchen- und Servicepersonal aufgebaut.

Die Gastronomic School Tskaltubo hat auch 2015 einen 16-wöchigen Kochkurs angeboten. In der Hotelküche des Tskaltubo Spa Resort wurden die 30 Studierenden ausgebildet. Die Mehrheit der Studierenden hat nach Abschluss des Kurses eine Stelle in Tskaltubo oder in der Umgebung gefunden. Die angebotenen Kurse an der Gastronomic School Tskaltubo funktionieren. Für die langfristige Etablierung des Projektes sind eine eigene Lokalität sowie eine lokale Partnerorganisation aber unabdingbar. Bis Ende 2015 konnte beides nicht gefunden werden, und das Projekt wurde vorläufig pausiert. Eine Wiederaufnahme der Kontakte zu lokalen Behörden und Institutionen ist per Mitte 2016 denkbar.





CUISINE SANS FRONTIERES

Kenia – Restaurant Calabash, Orwa

Orwa, im Nordwesten von Kenia, liegt im Grenzgebiet der verfeindeten Stämme Pokot und Turkana. Sie sind in langwierige Konflikte verwickelt. Die zunehmende Austrocknung der Steppengebiete der Subsahara entzieht den Hirtennomaden ihre Lebensgrundlage. In diesem Gebiet, an der einzigen Autostrasse zwischen Kenia und dem Südsudan, wurde 2011 ein Begegnungszentrum aufgebaut, das gemeinsam von Pokots und Turkanas geführt werden soll. Zu diesem interkulturellen Zentrum gehören eine Küche, ein Restaurant, Schlafräume, Seminarräume, ein Marktplatz sowie sanitäre Anlagen. Das Zentrum ist damit Gaststätte für Reisende aus anderen Landesteilen – vor allem aber neutraler Treffpunkt für die ansässigen Stämme, mit dem Ziel, die Zukunft gemeinsam zu gestalten.

2015 wurde das Restaurant Calabash an den lokalen Betreiber übergeben. Der Übergabevertrag an die langjährige lokale Partnerorganisation Cabesi wurde am 17. Dezember im Rahmen eines grossen Festaktes unterzeichnet. Die ursprüngliche Übergabe an die lokale NGO «Kitchen without borders Kenya (KwbK)» kam nicht zum Abschluss, da die NGO nicht formalisiert werden konnte. Csf begleitet und unterstützt das Projekt Calabash weiterhin beratend und auf Antrag von Cabesi auch finanziell. Katugh, ein langjähriger Küchenmitarbeiter im Calabash, wurde im Herbst 2015 für ein Praktikum in die Schweiz eingeladen. Die Unterstützung durch Csf-Mitglieder und Gastrobetriebe in Zürich war enorm und hat den Aufenthalt für Katugh sehr abwechslungs- und lehrreich gestaltet. Merci beaucoup allen Involvierten!





CUISINE SANS FRONTIERES

Kitchen Battle Tour

Der Kitchen Battle ist ein gastro-kultureller Anlass zur Finanzierung der Projekte von Cuisine sans frontières. Jeden Abend kochen auf der Bühne zwei professionelle Kochteams vor und für Publikum – ihr Einsatz ist ehrenamtlich. Die 4-köpfigen Kochteams erhalten jeweils am Morgen den Warenkorb und stellen daraus ein 3-Gang Menü zusammen. Das Publikum und eine 5-köpfige Fach- und Promijury kommen in den Genuss kulinarischer Kreationen und beurteilen jeden der drei Gänge. Wer am Ende des Abends am meisten Punkte erhalten hat, kommt eine Runde weiter ins Grande Finale. Die Moderation führt durch den Abend, sorgt zusätzlich für Stimmung. 2009 fand der erste Kitchen Battle in Zürich statt, seit 2013 wird er in Bern organisiert, 2015 erstmals auch in Basel und Luzern.

2015 wurde erstmals eine Kitchen Battle Tour organisiert. An vier aufeinanderfolgenden Wochenenden fanden Kitchen Battles statt: In Zürich, Bern, Basel und Luzern. Diese Tour hat neben einem Reingewinn von rund CHF 150'000.– eine markante Steigerung der Mitgliederzahlen ermöglicht. Erstmals wurden an jedem Abend, die Kitchen-Battle-Gäste direkt dazu motiviert, Mitglied zu werden. Insgesamt konnte die Mitgliederzahl damit verdoppelt werden auf über 400. Möglich gemacht wurde die Kitchen Battle Tour auch 2015 durch den enormen Einsatz von unzähligen Freiwilligen: Sie haben für knapp CHF 230'000.– ehrenamtlich gearbeitet. Merci beaucoup für dieses Geschenk!

www.cuisinesansfrontieres.ch/de/kitchen_battle





CUISINE SANS FRONTIERES

Kitchen Battle Zürich

Der siebte Kitchen Battle Zürich hat die Tour lanciert. Terminlich wurde der Battle fast einen Monat vorverschoben auf anfangs Oktober. Weil er damit in den Zürcher Herbstferien lag, wurde auf die Durchführung des Gala-Abends verzichtet.

Die vier Abende waren erneut ausverkauft, zusammen mit der Jury haben pro Abend rund 150 Personen in der Aktionshalle der Roten Fabrik gegessen. Die Zusammenarbeit mit den langjährigen Sponsoren für Warenkorb und Infrastruktur konnte weitergeführt werden.

Im Vegi-Battle kamen erstmals Restaurants zum Einsatz, die nicht als reine vegetarische Lokale bekannt sind. Diesen Battle für sich entschieden hat dann das Team des Nachtjäger. Im regulären Battle gibt es einen neuen Sieger, das Maison Manesse. Nach wie vor ist es in Zürich also noch nie einem Team gelungen, den Titel zu verteidigen.





CUISINE SANS FRONTIERES

Kitchen Battle Bern

Der Kitchen Battle in Bern wurde zum dritten Mal im Stufenbau durchgeführt und war bis auf einige wenige Plätze ausverkauft. Im Vergleich zum Vorjahr eine sehr positive Entwicklung. Das OK-Team des Berner Battle hat zudem aussergewöhnlich viele Freiwillige motivieren können und damit die Kosten markant gesenkt: Die gesamte Service-Crew war ehrenamtlich im Einsatz. Die Zusammenarbeit mit den Warenkorb-Sponsoren wurde ausgebaut, insbesondere auch, weil die Kochteams ihre Lieferanten motivierten, den Kitchen Battle Bern zu unterstützen.

Spannungsmässig war das Grande Finale in Bern nicht zu überbieten, mit einem Punkt Unterschied hat das Team Kapitel den Battle für sich entschieden.





CUISINE SANS FRONTIERES

Kitchen Battle Basel

Nach zweijähriger Vorbereitungszeit mit intensiver Location-Suche konnte 2015 der erste Kitchen Battle in Basel durchgeführt werden. Die Markthalle Basel war nicht nur Veranstaltungsort, sondern stellte mehr als die Hälfte des OK-Teams. Die Zusammenarbeit mit der lokalen Gastronomie funktionierte von Beginn weg gut, die Lebensmittel für den Warenkorb – den Tanja Grandits zusammengestellt hatte – konnten gratis bezogen werden. Der Ticketverkauf lief etwas zögerlich an, bis zum Start des Battles waren dann aber alle Plätze verkauft und der Samstagabend sogar überbucht. Das Moderatorduo verkündete an diesem Finalabend das Restaurant Les Gareçons als Sieger des ersten Basler Battles.





CUISINE SANS FRONTIERES

Kitchen Battle Luzern

Der Kitchen Battle Luzern hat einen Traumstart hingelegt: Die einzigartige Location im Neubad, einem ehemaligen Hallenbad, komplett ausverkauft innert zwei Wochen, ein lokales OK, das sich ideal ergänzt, und ein Sponsor, der finanzielle Unterstützung gesprochen hatte. Die Kitchen-Battle-Abende verliefen dann ebenso positiv weiter und haben neben vielen neuen Luzerner Mitgliedern auch zum höchsten Kitchen-Battle-Gewinn nach dem Zürcher Battle beigetragen. Das Team des Palace Luzern hat sich an diesem famosen Erstlings-Battle den Sieg erkocht und muss ihn im 2016 im Pool verteidigen.





CUISINE SANS FRONTIERES

Jahresbericht nach Swiss Gaap FER 2I

Bilanz per 31. Dezember 2015

AKTIVEN	2015	Vorjahr
<u>Umlaufvermögen</u>		
Kasse	83.90	247.85
Post	195'805.85	117'824.00
Warenvorräte	1.00	1.00
Transitorische Aktiven	3'284.80	0.00
	<hr/>	<hr/>
	199'175.55	118'072.85
	<hr/>	<hr/>
<u>Anlagevermögen</u>	0.00	0.00
	<hr/>	<hr/>
<u>TOTAL AKTIVEN</u>	199'175.55	118'072.85
	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>
PASSIVEN		
<u>Fremdkapital</u>		
Kreditoren	22'781.25	0.00
Transitorische Passiven	7'000.00	0.00
	<hr/>	<hr/>
	29'781.25	0.00
	<hr/>	<hr/>
<u>Fondskapital</u>	0.00	0.00
	<hr/>	<hr/>
<u>Organisationskapital</u>		
Erarbeitetes freies Kapital	118'072.85	102'615.33
Ergebnis laufendes Jahr	51'321.45	15'457.52
	<hr/>	<hr/>
	169'394.30	118'072.85
	<hr/>	<hr/>
TOTAL PASSIVEN	199'175.55	118'072.85
	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>



CUISINE SANS FRONTIERES

Betriebsrechnung vom 1. Januar bis 31. Dezember 2015

ERTRAG	2015	Vorjahr
Mitgliederbeiträge Privat	26'250.00	16'300.00
Mitgliederbeiträge Firmen	8'700.00	6'900.00
Spenden	23'257.15	13'504.00
Beitrag SV Stiftung Juch	40'000.00	20'000.00
Kitchen Battle Zürich	117'717.00	151'660.20
Kitchen Battle Bern	53'753.00	13'672.25
Kitchen Battle Basel	57'133.15	0.00
Kitchen Battle Luzern	70'065.00	0.00
Sonstige Erträge	24.67	0.00
Periodenfremde Ertrag	3'390.00	0.00
	<hr/>	<hr/>
	400'289.97	222'036.45
	<hr/>	<hr/>
PROJEKTAUFWAND		
Kitchen Battle Zürich	33'136.10	47'257.09
Kitchen Battle Bern	21'895.35	16'274.78
Kitchen Battle Basel	21'303.15	849.90
Kitchen Battle Luzern	23'199.70	719.94
Kitchen Battle Tournee	51'983.55	0.00
Projekt Calabash Kenia	30'459.60	39'732.16
Projekt Juch	6'903.51	10'320.83
Projekt Georgien	32'568.45	30'307.46
Projekt Kongo	25'241.80	42'905.24
Projekt Rio Napo	35'589.05	2'700.00
Projekt Diverse	12'686.30	0.00
Projekt Periodenfremd	827.70	0.00
	<hr/>	<hr/>
	295'794.26	191'067.40
	<hr/>	<hr/>
BRUTTOGEWINN	104'495.71	30'969.05



CUISINE SANS FRONTIERES

ADMINISTRATIVER AUFWAND

Personalaufwand	11'412.35	9'140.18
Verwaltungsaufwand	32'992.10	2'115.05
Werbe- und Repräsentationsaufwand	5'914.35	4'200.45
Periodenfremde administrative Aufwände	2'261.50	0.00

TOTAL ADMINISTRATIVER AUFWAND

52'580.30 **15'455.68**

ZWISCHENERGEBNIS I

51'915.41 **15'513.37**

FINANZERFOLG

Finanzaufwand	-503.91	-94.60
Zinsertrag	9.95	38.75

TOTAL FINANZERFOLG

-493.96 **-55.85**

Ausserordentlicher Ertrag	1'871.10	0.00
Ausserordentlicher Aufwand	-1'971.10	0.00

Gewinn

51'321.45 **15'457.52**



CUISINE SANS FRONTIERES

Mittelflussrechnung

MITTELHERKUNFT

Innenfinanzierung

	2015	Vorjahr
Erträge	400'289.97	222'036.45
	-	-
Projektaufwände	295'794.26	191'067.40
Personalaufwand	-11'412.35	-9'140.18
Administrativer Aufwand	-41'167.95	-15'455.68
Finanzerfolg	-493.96	-55.85
a.o. Erfolg	-100.00	0.00

CASHFLOW I (NUV)

51'321.45 **6'317.34**

Aussenfinanzierung

Veränderung Vorräte	0.00	0.00
Veränderung Transitorische Aktiven	-3'284.80	0.00
Veränderung Kreditoren	22'781.25	0.00
Veränderung Transitorische Passiven	7'000.00	0.00

CASHFLOW II (Geld)

77'817.90 **6'317.34**

MITTELVERWENDUNG

<u>Investierung</u>	0.00	0.00
---------------------	------	------

<u>Definanzierung</u>	0.00	0.00
-----------------------	------	------

Zunahme Fonds Geld

77'817.90 **6'317.34**



CUISINE SANS FRONTIERES

Veränderung des Kapitals

	2015	Vorjahr
<u>Fondskapital</u>	0.00	0.00
	<hr/>	<hr/>
<u>Organisationskapital</u>		
Erarbeitetes freies Kapital per 1.1.	118'072.85	102'615.33
Ergebnis laufendes Jahr	51'321.45	15'457.52
	<hr/>	<hr/>
Erarbeitetes freies Kapital per 31.12.	169'394.30	118'072.85
	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>

Der gemeinnützige Verein Cuisine sans frontières hat im Jahr 2005 seine Tätigkeit aufgenommen. Ein Vereinskaptal wurde nicht einbezahlt. In der Startphase ist der Verein mit Fremdkapital (Darlehen) unterstützt worden (in der Zwischenzeit vollumfänglich zurückbezahlt).

Im Falle einer Vereinsauflösung muss das Vereinsvermögen einer oder mehreren gemeinnützigen Institutionen zufallen, wenn möglich solchen, die einen ähnlichen Zweck verfolgen.



CUISINE SANS FRONTIERES

Revisionsbericht

**Bericht der Revisorinnen Margrith Nagel und Franziska Rogner Gruenberg
zur Jahresrechnung 2015 nach GAAP FER 21 des Vereins „Cuisine sans
Frontières“ (CsF) zu Händen der Generalversammlung vom 22. Juni 2016**

In Ausübung unseres Kontrollmandates haben wir eine Review (prüferische Durchsicht) der Jahresrechnung 2015 des Vereins „Cuisine sans Frontières“ (CsF) für das am 31.12.2015 abgeschlossene Geschäftsjahr vorgenommen.

Bei unserer Review sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung kein den tatsächlichen Verhältnissen entsprechendes Bild der Vermögens-, Finanz- und Ertragslage in Übereinstimmung mit Swiss GAAP FER 21 vermittelt.

Ferner bestätigen wir, dass die gemäss Ausführungsbestimmungen zu Art. 12 des Reglementes über das Zewo-Gütesiegel zu prüfenden Bestimmungen der Stiftung Zewo eingehalten sind.

Wir halten fest, dass

- die Buchhaltung sauber und ordnungsgemäss geführt wird,
- die Aktiven und Passiven vollständig ausgewiesen und
- die Aufwendungen und Erträge ausreichend belegt sind.

Aufgrund unserer Review beantragen wir der Generalversammlung, die Jahresrechnung 2015 mit einem Gewinn von CHF. 51'321.45 zu genehmigen und den Vorstand sowie die Geschäftsleitung unter Verdankung der geleisteten Arbeit zu entlasten.

Zürich, 27. Mai 2016

Die Rechnungsrevisorinnen

Margrith Nagel

Franziska Rogner Gruenberg



CUISINE SANS FRONTIERES

Leitbild

Gemeinnütziger Verein

Cuisine sans frontières Csf ist ein gemeinnütziger Verein mit dem Ziel, in Krisengebieten gemeinsam mit der lokalen Bevölkerung kultur- und kommunikationsfördernde Treffpunkte und Ausbildungsstätten aufzubauen. Csf leistet einen konkreten Beitrag zur positiven Entwicklung eines Krisengebiets. Csf-Mitarbeitende begegnen den Nöten und Bedürfnissen der lokalen Bevölkerung mit Respekt und sozialer Kompetenz, aber auch mit klaren Vorgaben und Erwartungen. Der Vereinssitz ist in Zürich.

Unabhängige Organisation

Csf ist politisch, konfessionell und finanziell unabhängig und agiert vor Ort neutral.

Langfristige Perspektiven

Csf verfolgt mit verschiedenen Projekten das Ziel, die Lebensumstände der lokalen Zivilbevölkerung nachhaltig zu verbessern. Csf organisiert keine Nothilfe in Krisengebieten, die Projekte sind vielmehr eine konkrete Hilfe zur Förderung der lokalen wirtschaftlichen Unabhängigkeit.

Finanzierung

Csf ist eine Non-Profit-Organisation. Sie finanziert sich durch Spenden, Mitgliederbeiträge, gastrokulturelle Veranstaltungen und öffentliche Gelder.

Arbeit vor Ort

Für die Evaluation und den Aufbau der Projekte reisen Fachleute mit Organisationstalent aus den Bereichen Gastronomie und Handwerk an den jeweiligen Standort. Diese freiwilligen Projektmitarbeitenden arbeiten unentgeltlich. Externe Fachleute vor Ort werden zu lokalen Tarifen bezahlt.

Partnerschaften

Csf sucht in der Regel eine Zusammenarbeit mit lokalen Partnern, um die langfristige Abwicklung eines Projekts garantieren zu können. Auch die Zusammenarbeit mit anderen Hilfswerken (GOs, NGOs und Stiftungen) ist möglich.

Projektelevaluation

Csf ist offen gegenüber Projektanfragen aus allen Regionen der Welt. Voraussetzung für ein neues Projekt ist die Möglichkeit einer direkten Zusammenarbeit mit lokalen Partnern, aber auch das Potenzial für einen langfristig wirtschaftlich unabhängigen Betrieb durch die lokale Bevölkerung.

Projektaufwand

Zum Projektaufwand gehören die Materialbeschaffung zu lokalen Preisen sowie monatliche Betriebsmittel, bis das Projekt vom lokalen Partner selbsttragend weitergeführt werden kann.

Vereinsvorstand

Der Vereinsvorstand zählt fünf Mitglieder inkl. Präsidium. Der Vorstand entscheidet alle wichtigen strategischen und projektbezogenen Fragen (Mehrheitsentscheid). Die Vorstandsarbeit ist unentgeltlich. Unterstützt wird die Organisation von einer bezahlten Geschäftsleitung. Der Vereinsvorstand trifft sich einmal jährlich zu einer Retraite, während der die Jahresziele bestimmt werden. Kost und Logis der Retraite werden vom Verein übernommen. Einmal jährlich findet eine GV statt, der Vorstand trifft sich mehrmals pro Jahr für Sitzungen.



CUISINE SANS FRONTIERES

Keine Bürokratie

Die Verwaltung wird auf ein Minimum beschränkt, was dem direkten Engagement gegenüber den Projekten selbst zugutekommt. Statt durch Verwaltungsaufwand zeichnet sich Csf durch Durchsetzungsvermögen und persönliches Engagement aus, immer auf der Basis von Freiwilligenarbeit.

Kitchen Battle

Der Kitchen Battle ist das wichtigste Fundraising- und Kommunikationsinstrument von Csf. Infrastruktur und Lebensmittel werden über Sach- und Geldsponsoring finanziert. Die Ziele und Werte des Vereins manifestieren sich durch den Kitchen Battle auf ideale Weise.



CUISINE SANS FRONTIERES

Merci beaucoup!

Cuisine sans frontières lebt von der tatkräftigen Unterstützung durch Mitglieder, freiwillige Helferinnen und Helfer sowie grosszügige Spenderinnen, Spender und Sponsoren. Dafür sagen wir ganz herzlich Danke!

Cuisine sans frontières Csf

Birmensdorferstrasse 109
CH-8003 Zürich
0041 44 261 00 10
info@cuisinesansfrontieres.ch

Ihre Spende ist eine konkrete Massnahme zur Friedensförderung.

Post Finance 85-135043-2
IBAN: CH05 0900 0000 8513 5043 2
BIC: POFICHBEXXX

Impressum

Texte:

© Cuisine sans frontières Csf, Zürich

Bilder:

Projekte: © Cuisine sans frontières Csf, Zürich

Kitchen Battle Zürich: © Fabian Häfeli, Zürich

Kitchen Battle Bern: © Jonas Mendler, Bern

Kitchen Battle Basel: © Martin Zeller, Basel

Kitchen Battle Luzern/Tour: © Christian Felber - MIGN