



**CUISINE SANS
FRONTIÈRES**

JAHRESBERICHT 2018

Cuisine sans frontières
Anwandstrasse 67
CH-8004 Zürich

+41 44 261 00 10
info@cuisinesansfrontieres.ch
www.cuisinesansfrontieres.ch

**IHRE SPENDE IST EINE
KONKRETE MASSNAHME
ZUR FRIEDENSFÖRDERUNG.**

Postkonto: 85-135043-2
IBAN: CH05 0900 0000 8513 5043 2

BERICHT DES PRÄSIDENTEN

Cuisine sans frontières blickt auf ein sehr positives 2018 zurück. Unsere Fokussierung auf Fundraising und Projektarbeit trägt Früchte:

Das Frauen-Ausbildungsprojekt im Libanon konnte im Frühling erfolgreich abgeschlossen werden. Im Herbst wurde die Weiterentwicklung des Projektes in Zusammenarbeit mit der lokalen Organisation Women's Program Association gestartet.

Ebenfalls im Herbst reiste ein Csf-Team nach Thessaloniki und berichtete im Anschluss über die prekäre Situation der obdachlosen Flüchtlinge. Für die Wintermonate haben wir kurzfristig einen Einsatz organisiert, um sicherzustellen, dass diese Menschen mindestens einmal täglich eine warme Mahlzeit erhalten.

Auf dem Rio Napo in Ecuador wurden die erfolgreichen Schiffskurse weiterhin durchgeführt. Parallel dazu hat David Höner, Gründer von Csf und Projektleiter vor Ort, ein neues, weiterführendes Ausbildungskonzept erarbeitet. Mit Gate Gourmet haben wir einen Partner gefunden, der dieses Projekt ideell, finanziell und mit Sachleistungen unterstützen wird.

Seit letztem Jahr sind wir zudem engagiertes Mitglied im Social Gastronomy Movement. Diese internationale Bewegung setzt auf Ausbildung und Gastronomie, um sozialen Wandel anzustossen und das Leben von Unterprivilegierten zu verbessern. Das aktive Engagement in dieser weltweiten Bewegung war uns sehr wichtig, denn es trägt massgeblich dazu bei, unseren Anliegen zusammen mit engagierten Partnern international Gehör zu verschaffen.

Auch der zweite Fokus, die Diversifizierung des Fundraisings, hat sich 2018 sehr erfreulich entwickelt:

Unsere Gönnervereinigung «Les Amateurs de la Cuisine sans frontières» hat sich als finanzielles Standbein etabliert. Die Amateurs sorgen mit ihrer finanziellen Unterstützung dafür, dass unsere Organisation professionell arbeiten kann. Hierfür sage ich ganz herzlich merci beaucoup! Langfristig haben wir uns zum Ziel gesetzt, die illustre Runde auf rund 25 Mitglieder zu erweitern - neue Amateurs sind jederzeit willkommen.

Die Erfolgsstory des Kitchen Battle wurde um ein Kapitel erweitert: In Zürich fand er bereits zum 10. Mal statt, in Luzern erstmals an vier Abenden. In Bern hat ein engagiertes OK nach einjähriger Pause den Battle wiederbelebt - und dabei gleich das beste Ergebnis erzielt, das in der Hauptstadt je erreicht worden ist. Bravo!

Das Fundraising über Stiftungen hat sich gefestigt. Zum Jahresabschluss konnten wir gleich mehrere neue Stiftungen für eine Zusammenarbeit gewinnen. Gleichzeitig steigt die Zahl der Einzelspenden kontinuierlich. Dies lässt sich unter anderem auf unsere gesteigerte Bekanntheit und das überarbeitete Erscheinungsbild zurückführen. Danke an alle Spenderinnen und Spender!

All dies wäre nicht möglich ohne den enormen Einsatz der vielen, vielen Freiwilligen, die uns auch in den vergangenen zwölf Monaten sehr tatkräftig unterstützt haben. Ihr seid die Grössten, danke vielmals! Mit diesem positiven Schwung nehmen wir die kommenden Projekte in Angriff und werden weiterhin das tun, wofür wir da sind: **Cuisine sans frontières bittet zu Tisch, um Konflikte zu lösen und Gemeinschaft zu fördern.**



Martin Roth, Präsident

CUISINE SANS FRONTIÈRES

Die Mission

Cuisine sans frontières (Csf) bittet zu Tisch, um Konflikte zu lösen und Gemeinschaft zu fördern.

Gemeinsam kochen und essen bedeutet Lebensqualität. Gespräche werden geführt, Beziehungen geknüpft, Probleme gelöst. Das stärkt das Fundament jeder Gemeinschaft. Auf dieser alltäglichen Erfahrung basiert Cuisine sans frontières.

Csf baut in Krisengebieten oder sozialen Konfliktsituationen gastronomische Treffpunkte und Ausbildungsstätten auf – immer in Zusammenarbeit mit einem lokalen Partner. Ziel ist stets, den wirtschaftlich eigenständigen Betrieb der Projekte langfristig sicher zu stellen.

Csf leitet den Projektaufbau und betreut die Inbetriebnahme. Bis zur Projektübergabe unterstützt Csf die Projekte mit freiwilligen HelferInnen, fachlichem Know-how und finanziellen Mitteln. Csf ist und war u.a. bereits aktiv in Kolumbien, Brasilien, Ecuador, Georgien, Kenia, in der Dem. Rep. Kongo im Libanon und im Zentrum Juch in Zürich.

Die Organisation

Der gemeinnützige Verein wurde 2005 in Zürich gegründet, verzeichnet aktuell mehr als 600 Mitglieder und finanziert sich durch Spenden, Stiftungen, Mitgliederbeiträge und die Benefizveranstaltung Kitchen Battle.

Csf kann auf ein enormes persönliches Engagement vieler Freiwilliger zählen: Sie leisten pro Jahr unzählige Stunden ehrenamtliche Arbeit. Für die Kitchen Battle Tour setzt Csf auf ihr grosses Netzwerk und erhält Waren- und Infrastruktur-Spenden.

Der ehrenamtliche, fünfköpfige Vorstand entscheidet über die Verwendung der finanziellen Mittel von Csf und bestimmt die Geschäftsleitung. Diese verantwortet die professionelle Realisierung der Projekte.

Der Vorstand setzte sich 2018 wie folgt zusammen:

Martin Roth, Präsident

Monique Zumbrunn, Vizepräsidentin

Ivo Müller

Sebastian Büchler

Tobias Lengsfeld

Die Geschäftsstelle wurde im 2018 besetzt durch:

Anna Hofmann: Geschäftsleitung, Finanzen, Kommunikation, Fundraising, Betreuung Csf-Auslandsprojekte, Vereinsverwaltung (Mutterschaftsurlaub Januar bis Mai, ab Juni: 45%)

Mareike Biegert: Projektleitung Kitchen Battle Tour, Kommunikation, Fundraising, Betreuung Csf-Auslandsprojekte, Mitgliederverwaltung (60%)

Gemeinnützigkeit

Cuisine sans frontières ist ein gemeinnütziger Verein, der von der Steuer befreit ist. Spenden an unsere Organisation können darum von der Steuer abgezogen werden.

Die Statuten geben Auskunft über den Vereinszweck, der Jahresbericht belegt unsere Tätigkeiten und informiert über die Verwendung der finanziellen Mittel.

www.cuisinesansfrontieres.ch

DIE PROJEKTE IM 2018

Burj el Barajneh, Libanon

Projektaktivitäten	Gastronomische Ausbildung für geflüchtete Syrerinnen und Palästinenserinnen sowie Aufbau eines Folgeprojektes mit Arbeitsmöglichkeiten für die ausgebildeten Frauen.
Ziel	Aufbau neuer Geschäftstätigkeit und Einkommensquelle für die Flüchtlingsfrauen.
Beneficiaries	Pro Kurs 25 Frauen plus deren Familien.
Projektlaufzeit	2017 - 2018
Budget	CHF 74'000.-

Das Flüchtlingslager Burj el Barajneh liegt südlich der libanesischen Hauptstadt Beirut. Es umfasst ein Gebiet von rund einem Quadratkilometer, existiert bereits seit 1948 und beherbergte bis vor einigen Jahren mehrheitlich palästinensische Flüchtlinge. Seit dem Ausbruch des syrischen Bürgerkrieges hat sich die Zahl der Bewohnerinnen und Bewohner von 26'000 auf 50'000 erhöht - auf gleichbleibender Fläche. Die Platzverhältnisse sind eng, Armut prägt den Alltag, Konflikte zwischen Einheimischen und Geflüchteten nehmen zu.

In diesem Umfeld findet das Projekt von Cuisine sans frontières statt: Csf bietet einer Gruppe geflüchteter Frauen eine einfache Gastronomie-Ausbildung an. Sie lernen, was es heisst, in einem gastronomischen Umfeld zu arbeiten und ein eigenes Geschäft aufzubauen.

Der Kurs wurde im Mai 2018 nach einer 16-wöchigen Ausbildung bestehend aus Theorie- und Praxisunterricht zu Food Safety, Hygiene, Menükalkulation, Konservierungsmethoden, Zubereitungstechniken, Rezeptentwicklung und einem Praxiseinsatz auf einem Foodmarkt im Zentrum von Beirut erfolgreich abgeschlossen.

Ein Csf-Team war im April zu Besuch im Projekt und hat mit den Verantwortlichen vor Ort die Weiterentwicklung besprochen. Ziel ist, für die ausgebildeten Frauen weitere Arbeitsmöglichkeiten aufzubauen, zum Beispiel in einem Gemeinschaftsrestaurant im Camp, das von der Csf-Partnerorganisation WPA (Women's Program Association) geführt würde.

www.cuisinesansfrontieres.ch/de/projekte/burj-el-barajneh-libanon

Rio Napo, Ecuador

Projektaktivitäten	Gastgeber-Kurse auf dem Csf-Schulschiff, Förderung kommunaler Mikrounternehmen im Bereich Öko-Tourismus.
Ziel	Neue Einkommensquelle für die indigenen Einwohner, um ihre Lebensgrundlage langfristig zu sichern. Erhalt der indigenen Kultur und nachhaltige Verwendung der natürlichen Ressourcen.
Beneficiaries	Rund 98'000 indigene BewohnerInnen im Regenwaldgebiet entlang des Rio Napo. 54 Gemeinden mit durchschnittlich 300 BewohnerInnen können an den Kursen teilnehmen.
Projektlaufzeit	2016 - 2021
Budget	CHF 700'000.-

Cuisine sans frontières führt seit Sommer 2016 auf einem Schulschiff praxisorientierte Kurse durch und bildet mit diesen die BewohnerInnen der indigenen Gemeinden zu Gastgebern aus. Das Schiff als Kurslokalität hat sich bewährt. Die Fortbewegung entlang des Rio Napo ist fast nur auf dem Fluss möglich. Zudem gelangt das Schiff auch in entlegene Gebiete, die sonst von jeglichen Entwicklungen und Ausbildungsmöglichkeiten abgeschnitten sind.

Die Kurse haben sich in der Region zu einem bekannten und beliebten Ausbildungsangebot entwickelt, die Nachfrage ist konstant hoch. Die Zusammenarbeit mit den Partnerorganisationen vor Ort sowie den indigenen Gemeinden hat sich gut eingespielt.

Der Unterhalt des Schiffs ist nach wie vor arbeits- und kostenintensiv. Der neue Motor, der anfangs 2018 eingebaut wurde, hat die Reparaturarbeiten jedoch massiv gesenkt.

2018 wurden insgesamt sechs Kurse an verschiedenen Standorten durchgeführt. Die Planung und Leitung der Kurse liegen bei David Höner, unterstützt wird er von seinem Stellvertreter Alejandro Gomez sowie drei bis vier Freiwilligen, die pro Jahr einen ehrenamtlichen Einsatz im Projekt leisten. Vorstandsmitglied Ivo Müller reiste im Februar während einer Woche auf dem Schulschiff mit.

Darüber hinaus wurde die Weiterentwicklung des Projektes aufgegleist: Eine weiterführende Ausbildung mit staatlich anerkanntem Zertifikat.

Im Oktober 2018 trafen sich auf Einladung von Projektleiter David Höner RegierungsvertreterInnen, eine Repräsentantin von Gate Gourmet Ecuador, die Verantwortlichen der Universität von Esmeraldas (EC) und VertreterInnen der indigenen Gemeinden für einen zehntägigen Workshop auf dem Schiff. Sie erarbeiteten das Konzept der Ausbildung, die ab 2019 aufgebaut werden soll.

Parallel dazu führte Csf in der Schweiz Gespräche mit Gate Gourmet, um eine Zusammenarbeit und finanzielle Unterstützung der weiterführenden Ausbildung aufzugleisen.

Das Projekt wurde 2018 grosszügig durch die Stiftung Corymbo und die Maya Behn-Eschenburg Stiftung unterstützt.

www.cuisinesansfrontieres.ch/de/projekte/rio-napo

Zentrum Juch, Zürich

Projektaktivitäten	Csf-Team kocht einmal monatlich mit und für die jeweils rund 200 bis 300 BewohnerInnen des Juch.
Ziel	Förderung der Gemeinschaft und des Austauschs zwischen Geflüchteten und Einheimischen.
Beneficiaries	Pro Monat durchschnittlich 300 Asylsuchende.
Projektlaufzeit	seit 2014
Budget	CHF 50'000.-

Das Projekt im Zentrum Juch in Zürich hat sich seit 2014 etabliert, die Logistik ist eingespielt und die Zusammenarbeit mit der AOZ (Asylorganisation Zürich) läuft gut. Das fixe Projektteam, das 2016 gegründet wurde, hat sich bewährt. Vom derzeit sechsköpfigen Team sind immer zwei pro Veranstaltung im Einsatz: Eine Person ist verantwortlich für die Organisation, eine für das Kochen. Bei jedem Anlass wird das fixe Team mit sechs bis acht freiwilligen HelferInnen ergänzt.

Der Austausch zwischen HelferInnen und BewohnerInnen ergibt sich beim gemeinsamen Kochen relativ leicht, ausserhalb davon muss er aktiv initiiert werden – über allfällige Sprachgrenzen hinweg. Aufgrund der vorgegebenen Infrastruktur des Zentrums eignet sich besonders die wärmere Jahreszeit für das Veranstaltungskonzept von Csf: In diesen Monaten kann draussen an langen Tischen gegessen werden, was den Austausch erleichtert.

Im 2018 wurde an den Nachmittagen jeweils eine zusätzliche Aktivität organisiert, was insbesondere auch bei den Kindern im Zentrum Juch gut angekommen ist. Sehr beliebt sind Schlangenhörnchen oder Fladenbrot backen sowie das Guetzli backen im Dezember.

Die Anzahl BewohnerInnen unterliegt stetigen Schwankungen, was für die Berechnung der Lebensmittel-Mengen eine Herausforderung ist und bei vereinzelt Anlässen zu Überschüssen führt. Im 2018 wurde eine Zusammenarbeit mit Foodsharing aufgebaut, was ermöglicht, allfällige Überschüsse weiter zu verteilen.

Im Herbst 2018 wurde die Belegung des Juch halbiert: Auf dem angrenzenden Gelände wird seither das neue Eishockeystadion gebaut. Seit September leben darum nur noch maximal 150 Personen im Juch, ausschliesslich alleinstehende Männer. Die Frauen und Familien wurden in der Halle 9 in Zürich Oerlikon untergebracht. Die Stimmung ist seither angespannter als auch schon, das Engagement von Csf deshalb erst recht wichtig.

Die Umstrukturierungen der Asylverfahren in der Schweiz führen dazu, dass das Zentrum Juch voraussichtlich 2019 aufgehoben wird. Csf ist laufend im Gespräch mit der AOZ, um ein Nachfolgeprojekt aufzubauen.

Das Projekt wurde auch 2018 grosszügig von der SV Stiftung unterstützt.

www.cuisinesansfrontieres.ch/de/projekte/zentrum-juch

Orwa, Kenia

Projektaktivitäten	Aufbau und Inbetriebnahme des Zentrum Calabash mit Restaurantbetrieb, Übernachtungsmöglichkeiten sowie kulturellem Angebot.
Ziel	Neutraler Treffpunkt, der gemeinsam von Mitgliedern der verfeindeten Stämme Pokot und Turkana betrieben wird. Gastronomisches Angebot für Durchreisende oder für Meetings (NGO, lokale Behörden etc.).
Beneficiaries	Im Einzugsgebiet leben 1 Mio. Menschen.
Projektlaufzeit	2010 - 2018
Budget	CHF 285'000.-

Per Anfang 2018 wurde die Leitung des Restaurants Calabash, das Csf in Orwa aufgebaut hatte, neu besetzt. Die Zusammenarbeit mit Cabesi wurde gleichzeitig beendet, da sich gezeigt hatte, dass Cabesi nicht in der Lage ist, das Projekt eigenständig weiter zu führen.

Winnie Koech, die neue Restaurantleiterin, hat bereits zu einem früheren Zeitpunkt für Calabash gearbeitet und kannte das Team vor Ort bereits. Um mit dem lokalen Team die Zusammenarbeit neu zu lancieren und die notwendigen Renovationen umzusetzen, reisten zwei Csf-Freiwillige im März für drei Monate nach Orwa.

Zusammen mit dem lokalen Team restaurierten und reparierten sie das Restaurantdach, den Küchenboden, die Bandas (Bungalows für Gäste) etc. Zudem besprachen sie mit Winnie Koech administrative Fragen und setzten eine Facebook-Fanseite auf.

Seit Sommer 2018 erstrahlt das Calabash in neuem Glanz, der Besuch des Csf-Teams hat das lokale Team gemäss eigenen Aussagen sehr motiviert.

Winnie Koech war im November zu Gast in der Schweiz und konnte mit dem Orwa-Projektteam die Planung 2019 besprechen.

Da das Zentrum seine Funktion, Frieden in die Region zu bringen, gut erfüllt, hat Csf entschieden, das lokale Team auf dem Weg in die Selbständigkeit mit einem Betriebskostenzuschuss weiter zu unterstützen und parallel dazu die Suche nach einem lokalen Partner, der das Calabash langfristig übernimmt, weiterzuführen.

www.cuisinesansfrontieres.ch/de/projekte/orwa-kenia

Selo, Dem. Republik Kongo

Projektaktivitäten	Aufbau der Schulküche und des Ess-Saals für 300 Kinder, Hygiene-Schulung für das lokale Personal.
Ziel	Sicherstellung, dass die Schulkinder im Projekt Tala Mosika ausreichend und ausgewogen ernährt sind.
Beneficiaries	300 Primarschüler pro Schuljahr, davon rund 30 Internatsschüler.
Projektlaufzeit	2014 - 2017
Budget	CHF 80'000.-

Die Demokratische Republik Kongo gehört zu den ärmsten Ländern der Welt. Cuisine sans frontières engagierte sich dort für die Bildung der Kinder und damit für die Zukunft des Landes. Zwei Stunden ausserhalb der Hauptstadt Kinshasa steht das Schulzentrum Tala Mosika. Csf hat dort den Ess-Saal plus die Schulküche gebaut und das Personal ausgebildet. Das Material für die Inneneinrichtung der Küche hatten grosszügige Gastronomen aus Zürich gespendet.

Das Projekt wurde 2017 abgeschlossen und dem lokalen Team übergeben, das Tala Mosika weiterführt und die Anzahl Internatsschüler laufend steigern wird. Csf liegt daran, dass die übergebenen Projekte gut in die Eigenständigkeit starten. Alle ehemaligen Csf-Projekte können sich darum bei finanziellen Engpässen an den Vorstand wenden und eine einmalige Zusatzunterstützung beantragen. Mit der Aussicht auf den Beginn des neuen Schuljahres im Herbst hat das Tala Mosika Team im Sommer 2018 einen solchen Antrag eingereicht.

Die politische Situation im Kongo im Vorfeld der Präsidentschaftswahlen war zusätzlich schwierig, die Zahl der SchülerInnen erneut gestiegen, insbesondere auf Primarschulstufe. Der Schulbetrieb resp. die Mittagsverpflegung für die SchülerInnen war gefährdet. Der Vorstand hat deshalb entschieden, einen Überbrückungsbeitrag zu leisten und damit die Mittagsverpflegung von 25 Kindern in der Schule für das kommende Schuljahr zu sichern.

www.cuisinesansfrontieres.ch/de/projekte/selo

Projektentwicklung

Social Gastronomy Movement, HUB Zürich

Die Umstrukturierung der Asylverfahren in der Schweiz führt dazu, dass das Zentrum Juch mittelfristig aufgehoben wird. Entsprechend arbeitet Csf seit längerem daran, ein Nachfolgeprojekt aufzubauen. Dieses hat sich Ende 2018 konkretisiert:

Im neu entwickelten Stadtteil FOGO beim Bahnhof Zürich Altstetten baut Csf den HUB Zürich des Social Gastronomy Movements (SGM) auf. Das SGM ist eine internationale Bewegung, die auf Ausbildung und Gastronomie setzt, um sozialen Wandel anzustossen und das Leben von Randgruppen und Unterprivilegierten zu verändern. Die lokalen HUBs machen das Engagement des Movement weltweit sicht- und erlebbar.

Cuisine sans frontières ist Mitglied der ersten Stunde im Social Gastronomy Movement und die erste Schweizer Organisation, die Mitglied geworden ist. Das aktive Teilnehmen in dieser weltweiten Bewegung trägt massgeblich dazu bei, den Anliegen von Cuisine sans frontières international Gehör zu verschaffen.

Mit diesem Schritt setzt sich Csf, Seite an Seite mit renommierten, internationalen Partnern, dafür ein, die Ernährungssituation für Millionen von Menschen weltweit zu verbessern und das Lebensmittelsystem nachhaltig zu gestalten. Konkret eben erstmals im HUB Zürich wo Csf monatliche Kochveranstaltungen mit geflüchteten und hier ansässigen Menschen durchführen wird.

www.cuisinesansfrontieres.ch/de/projekte/sgm-hub-zurich

Thessaloniki, Griechenland

Die Flüchtlingslager in Griechenland sind komplett überfüllt, täglich kommen mehrere Hundert neue Menschen an. Der Staat ist überfordert, private NGOs springen ein und decken die nötigsten Bedürfnisse ab. Immer mehr Flüchtlinge, insbesondere junge Männer, haben jedoch weder Zugang zu sanitären Anlagen, medizinischer Versorgung, Trinkwasser oder Essen - sie leben als Obdachlose auf den griechischen Strassen. Besonders prekär ist die Situation in Thessaloniki.

Zwei Freiwillige von Csf sind im Herbst 2018 nach Thessaloniki gereist, um vor Ort zu recherchieren, wie sich Csf in dieser Situation engagieren kann. Die beiden Köche haben Kontakte zur NGO Philoxenia geknüpft und deren Team dabei unterstützt, täglich rund 300 Mahlzeiten zu kochen.

Aufgrund des bevorstehenden Winters hat der Csf-Vorstand kurzfristig beschlossen, bis Ende März 2019 dafür zu sorgen, dass die obdachlosen Flüchtlinge mindestens einmal täglich eine warme Mahlzeit erhalten.

Parallel dazu wird weiter recherchiert, wie ein langfristiges gastronomisches Gemeinschafts-Projekt in Thessaloniki aussehen könnte.

www.cuisinesansfrontieres.ch/de/projekte/thessaloniki

FREIWILLIGENARBEIT

Cuisine sans frontières kann auf ein enormes persönliches Engagement vieler Freiwilliger zählen: Sie leisten pro Jahr über 6000 Stunden ehrenamtliche Arbeit in den weltweiten Projekten, den Csf-Engagements in der Schweiz sowie für die Kitchen Battle Tour.

Der fünfköpfige Vorstand entscheidet über die Verwendung der finanziellen Mittel von Csf und arbeitet ebenfalls ehrenamtlich.

Ohne dieses grosszügige freiwillige Engagement wäre Cuisine sans frontières nicht möglich, merci beaucoup!

Projekt	Stunden	in geldwerten Leistungen
Rio Napo, Ecuador	856	
Orwa, Kenia	757	
Juch, Zürich	742	
Burj El Barajneh, Libanon	72	
Neue Projekte	102.5	
Übersetzungen	20	
Vorstandsarbeit	258	
	<hr/>	
Total	2807.5	CHF 122'610
	<hr/>	

DER KITCHEN BATTLE

Die Benefizveranstaltung

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. Die 4-köpfigen Kochteams erhalten jeweils am Morgen den Warenkorb und stellen daraus ein 4-Gang Menü zusammen. Das Publikum und eine 5-köpfige Fach- und Promijury kommen in den Genuss kulinarischer Kreationen und beurteilen jeden der Gänge. Wer am Ende des Abends am meisten Punkte erhalten hat, gewinnt den Kitchen Battle. 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.

Der Kitchen Battle ist das wichtigste Fundraising- und Kommunikations-Instrument von Csf. Er hat sich seit der ersten Durchführung 2009 zu einer stabilen Einkommensquelle für den Verein entwickelt. Darüber hinaus ist er elementar für die Öffentlichkeitsarbeit der Organisation und insbesondere, um neue Mitglieder zu gewinnen. 2018 fanden an den Standorten Luzern, Zürich und Bern insgesamt 12 Battles statt.

Die Gäste erleben an diesen Abenden direkt, wo Csf ihre Spende einsetzt. Dies führte dazu, dass die Anzahl Vereinsmitglieder und vor allem der Spendenertrag auch 2018 deutlich gesteigert werden konnten. Rund 120 neue Mitglieder wurden an allen Battles zusammen mobilisiert.

www.kitchenbattle.ch

Die Tour 2018

Nach einer Pause im 2017 wurde in Bern wieder ein Kitchen Battle durchgeführt, an einer neuen Location und mit einem neuen Organisationsteam. Die Pause hat sich gelohnt, der Kitchen Battle Bern 2018 ist der erfolgreichste Kitchen Battle, der in Bern je stattgefunden hat.

Der Battle in Luzern fand erstmals an vier Abenden statt und ist die Veranstaltung mit den höchsten Waren- und Infrastrukturspenden.

In Zürich lud Cuisine sans frontières zum 10. Kitchen Battle. Dieser runde Geburtstag wurde mit einem Spezial Jubiläums Battle am Sonntag gefeiert. Um möglichst vielen Gästen das mitfeiern zu ermöglichen, wurde der Ticketpreis auf CHF 300.- festgelegt. Dieser lag damit CHF 200.- unter dem üblichen Ticketpreis am Sonntagsbattle, was im tieferen Ertrag des Kitchen Battle Zürich sichtbar wird.

Die lokalen Organisationskomitees in Luzern und Bern tragen vor Ort die Hauptverantwortung, die Geschäftsstelle kümmert sich um die übergeordnete Kommunikation, die Kücheninfrastruktur, den Vorverkauf, die Csf-Präsenz pro Battle und die Organisation des Kitchen Battle Zürich.

Die Gesamtleitung der Kitchen Battle Tour lag im 2018 bei der Geschäftsstelle, die dafür 512.75 Stunden aufwendete. Der Mehraufwand im Vergleich zum Vorjahr lässt sich mit dem zusätzlichen Battle Standort Bern erklären.

Material- und Sachspenden Kitchen Battle Tour 2018

Ohne den Einsatz von unzähligen Freiwilligen, die ehrenamtliche Arbeit leisten, sowie sehr grosszügigen Sponsoren, die Lebensmittel und Infrastruktur zur Verfügung stellen, wäre der Kitchen Battle nicht durchführbar, resp. die Ticketpreise müssten vervielfacht werden, um den gleichen Gewinn zu erwirtschaften.

Kitchen Battle Zürich

CHF
(gerundet)

Fleisch	7'500
Fisch	1'500
Milchprodukte	1'500
Gemüse	3'500
Economat	1'500
Wein	6'000
Bier	500
Getränke	1'800
Kaffee	300
Location	8'000
Table Top	2'000
Infrastruktur	500

Total

34'600

Kitchen Battle Luzern

CHF
(gerundet)

Fleisch	7'000
Fisch	3'500
Gemüse	2'000
Economat	4'000
Wein	6'000
Kaffee	3'000
Mineral	2'500
Table Top	4'500
Infrastruktur	3'500
Location	6'000

Total

42'000

Kitchen Battle Bern

	CHF (gerundet)
Fleisch	4'500
Fisch	1'500
Gemüse	2'500
Economat	2'000
Wein	4'500
Kaffee	500
Mineral	1'500
Schnaps	500
Table Top	3'500
Infrastruktur	2'000
Location	6'000
	<hr/>
Total	29'000
	<hr/>

Kitchen Battle Tour

	CHF (gerundet)
Livestream	11'250
Kücheninfrastruktur	10'500
Kommunikation Studio Roth und Märchy	15'388
	<hr/>
Total	37'138
	<hr/>

Freiwilligenarbeit Kitchen Battle Tour 2018

	Stunden	in geldwerten Leistungen
Kitchen Battle Luzern	1119	
Kitchen Battle Zürich	1259	
Kitchen Battle Bern	1141	
Kitchen Battle Tour	167	
	<hr/>	
Total	3'686	CHF 182'205
	<hr/>	

JAHRESRECHNUNG NACH SWISS GAAP FER 21

Bilanz per 31. Dezember 2018

AKTIVEN	2018	Vorjahr
Umlaufvermögen		
Post	333'188.18	204'933.23
Forderungen	260.00	0.00
Warenvorräte	1.00	1.00
Transitorische Aktiven	2'422.59	33'857.42
	<hr/>	<hr/>
	335'871.77	238'791.65
	<hr/>	<hr/>
Anlagevermögen	0.00	0.00
	<hr/>	<hr/>
TOTAL AKTIVEN	335'871.77	238'791.65
	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>
PASSIVEN		
Fremdkapital		
Kreditoren	12'537.85	2'412.85
Kreditor Eidg. Steuerverwaltung	5'729.30	4'331.45
Transitorische Passiven	54'018.60	100'600.50
	<hr/>	<hr/>
	72'285.75	107'344.80
	<hr/>	<hr/>
Fondskapital	0.00	0.00
	<hr/>	<hr/>
Organisationskapital		
Erarbeitetes freies Kapital	131'446.85	159'556.97
Ergebnis laufendes Jahr	132'139.17	-28'110.12
	<hr/>	<hr/>
	263'586.02	131'446.85
	<hr/>	<hr/>
TOTAL PASSIVEN	335'871.77	238'791.65
	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>

Betriebsrechnung vom 1. Januar bis 31. Dezember 2018

ERTRAG (aus Fundraising)	2018	Vorjahr
Mitgliederbeiträge Privat	58'300.00	54'900.00
Mitgliederbeiträge Firmen	18'900.00	17'300.00
Spenden	85'492.38	58'241.29
Beiträge Stiftungen	40'000.00	45'000.00
Kitchen Battle Zürich	120'889.75	137'854.61
Kitchen Battle Bern	54'000.70	0.00
Kitchen Battle Basel	0.00	0.00
Kitchen Battle Luzern	69'702.75	57'880.45
Beiträge Amateurs	55'000.00	0.00
Beiträge Periodenfremd (Amateurs)	75'000.50	0.00
Kreditkartenkommissionen	-464.75	-696.16
TOTAL ERTRAG (aus Fundraising)	576'821.33	370'480.19
FUNDRAISINGAUFWAND		
Kitchen Battle Zürich	-53'005.64	-49'778.34
Kitchen Battle Bern	-17'448.65	-1'759.70
Kitchen Battle Basel	-71.52	-495.61
Kitchen Battle Luzern	-34'657.96	-24'853.75
Kitchen Battle Tournee	-32'245.91	-23'725.38
Projekt Amateurs	-1'370.40	-2'411.04
TOTAL FUNDRAISINGAUFWAND	-138'800.08	-103'023.82
BRUTTOGEWINN I	438'021.25	267'456.37
PROJEKTAUFWAND		
Projekt Calabash Kenia	-33'296.46	-15'660.37
Projekt Juch	-7'705.86	-8'211.48
Projekt Kongo	-8'234.23	-496.97
Projekt Rio Napo	-164'466.02	-113'875.66
Projekt Libanon	-22'936.95	-45'269.01
Projekt Diverse	0.00	0.00
Projektentwicklung	-17'281.95	-5'407.34
Projekt Periodenfremd	-180.00	0.00
TOTAL PROJEKTAUFWAND	-254'101.47	-188'920.83

BRUTTOGEWINN II	183'919.78	78'535.54
ADMINISTRATIVER AUFWAND		
Personalaufwand	-26'853.78	-39'890.07
Verwaltungsaufwand	-16'502.05	-17'214.75
Werbe- und Repräsentationsaufwand	-3'428.85	-44'782.60
	<hr/>	<hr/>
TOTAL ADMINISTRATIVER AUFWAND	-46'784.68	-101'887.42
	<hr/>	<hr/>
ZWISCHENERGEBNIS I	137'135.10	-23'351.88
NEUTRALER ERFOLG		
Finanzaufwand	-938.08	-470.39
Ausserordentlicher		
Ertrag	0.00	3'888.90
Ausserordentlicher Aufwand	0.00	-2'088.90
Aufwand		
Vorsteuerkürzung	-4'057.85	-6'087.85
	<hr/>	<hr/>
TOTAL NEUTRALER ERFOLG	-4'995.93	-4'758.24
	<hr/>	<hr/>
ERFOLG	132'139.17	-28'110.12
	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>

KOMMENTAR JAHRESRECHNUNG 2018

Zum positiven Ergebnis 2018 haben insbesondere die folgenden drei Punkte beigetragen:

Der Kitchen Battle Bern ist sehr kurzfristig zustande gekommen und hat das beste Ergebnis erzielt, das in Bern je erreicht worden ist.

Die Beiträge der Amateurs de la Cuisine sans frontières 2017 wurden als periodenfremde Erträge für das 2018 gebucht. An der Generalversammlung im Mai 2018 wurde jedoch beschlossen, die Beiträge für 2018 nachträglich in Rechnung zu stellen, was zum zusätzlichen Ertrag von CHF 55'000.- geführt hat.

Die Zahl der Einzelspenden, z.Bsp. Firmenspenden Ende Jahr oder Benefizveranstaltungen zu Gunsten von Cuisine sans frontières, hat stark zugenommen. Dies lässt sich auf die gesteigerte Bekanntheit und das überarbeitete Erscheinungsbild zurückführen.

Mittelflussrechnung

MITTELHERKUNFT

Innenfinanzierung	2018	Vorjahr
Erträge	576'821.33	370'480.19
Projektaufwände	392'901.55	291'944.65
Personalaufwand	-26'853.78	-39'890.07
Administrativer Aufwand	-19'930.90	-61'997.35
Neutraler Erfolg	-4'995.93	-4'758.24

CASHFLOW I (NUV)	132'139.17	-28'110.12
------------------	------------	------------

Aussenfinanzierung

Veränderung Debitoren	-260.00	1'155.00
Veränderung Transitorische Aktiven	31'434.83	26'826.41
Veränderung Kreditoren	11'522.85	-1'795.55
Veränderung Transitorische Passiven	-46'581.90	59'714.90

CASHFLOW II (Geld)	128'254.95	57'790.64
--------------------	------------	-----------

MITTELVERWENDUNG

Investierung	0.00	0.00
--------------	------	------

Definanzierung	0.00	0.00
----------------	------	------

VERÄNDERUNG FONDS GELD

128'254.95	57'790.64
-------------------	------------------

Veränderung des Kapitals

	2018	Vorjahr
Fondskapital	0.00	0.00
Organisationskapital		
Erarbeitetes freies Kapital per 1.1.	131'446.85	159'556.97
Ergebnis laufendes Jahr	132'139.17	-28'110.12
Erarbeitetes freies Kapital per 31.12.	263'586.02	131'446.85

Der gemeinnützige Verein „Cuisine sans frontières“ hat im Jahr 2005 seine Tätigkeit aufgenommen. Ein Vereinskonto 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, welche einen ähnlichen Zweck verfolgen.

**Bericht der Revisorinnen Margrith Nagel und Franziska Rogner Gruenberg
zur Jahresrechnung 2018 nach GAAP FER 21 des Vereins „Cuisine sans
frontières“ (Csf) zu Handen der Generalversammlung vom 8. Mai 2019.**

In Ausübung unseres Kontrollmandates haben wir eine Review (prüferische
Durchsicht) der Jahresrechnung 2017 des Vereins „Cuisine sans frontières“ (Csf) für
das am 31.12.2018 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 2018 mit einem Gewinn von CHF. 132'139.17 zu genehmigen und
den Vorstand sowie die Geschäftsleitung unter Verdankung der geleisteten Arbeit
zu entlasten.

Zürich, 22. März 2019

Die Rechnungsrevisorinnen



Margrith Nagel



Franziska Rogner Gruenberg

LEITBILD

Cuisine sans frontières (Csf) bittet zu Tisch, um Konflikte zu lösen und Gemeinschaft zu fördern. Wir sind mutig und verlässlich, handeln konkret, wirksam und lustvoll.

Unabhängige Organisation

Csf ist ein gemeinnütziger Verein mit dem Ziel, in Krisengebieten gemeinsam mit der lokalen Bevölkerung kultur- und kommunikationsfördernde Treffpunkte und Ausbildungsstätten aufzubauen. Der Vereinssitz ist in Zürich.

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

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

Arbeit vor Ort

Csf verfolgt mit konkreten Projekten das Ziel, die Perspektiven der lokalen Zivilbevölkerung nachhaltig zu verbessern und die wirtschaftliche Unabhängigkeit zu fördern. Csf-Mitarbeitende begegnen den Nöten und Bedürfnissen der lokalen Bevölkerung mit Respekt und sozialer Kompetenz, aber auch mit klaren Vorgaben und Erwartungen.

Für die Auswahl und den Aufbau der Projekte reisen Fachleute mit Organisationstalent aus den Bereichen Gastronomie und Handwerk an den jeweiligen Standort. Diese freiwilligen Projektmitarbeitenden von Csf arbeiten ehrenamtlich. Einheimische Mitarbeitende werden zu den lokal üblichen Tarifen bezahlt.

Partnerschaften

Csf sucht in der Regel eine Zusammenarbeit mit lokalen Partnern, um die langfristige Verankerung 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.

Keine Bürokratie

Zugunsten einer schlanken Organisationsstruktur wird die Verwaltung auf ein Minimum beschränkt. Statt durch grossen Administrationsaufwand zeichnet sich Csf durch persönliches Engagement vieler freiwilliger Helfer aus. Eine bezahlte Geschäftsleitung unterstützt die professionelle Realisierung der Projekte.

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

Anwandstrasse 67
CH-8004 Zürich

+41 44 261 00 10
info@cuisinesansfrontieres.ch
www.cuisinesansfrontieres.ch

Ihre Spende ist eine konkrete Massnahme zur Friedensförderung.

Postkonto: 85-135043-2
IBAN: CH05 0900 0000 8513 5043 2