



CUISINE SANS
FRONTIÈRES

JAHRESBERICHT 2019



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

Liebe Vereinsmitglieder*innen von Cuisine sans frontières

In den letzten Wochen und Monaten haben wir erfahren, wie schnell und grundlegend sich Gewissheiten, auf die wir uns im Alltag stützen, ins Wanken geraten können. Das stimmt nachdenklich und fliesst zwingend auch in die Überlegungen ein, wie die Prioritäten für unsere Projekte in Zukunft zu setzen sind.

Der Jahresbericht dient aber in erster Linie als Rückblick ins vergangene Jahr. Die aktuelle Verunsicherung aufgrund der Covid-19-Pandemie soll die Stimmung deshalb nicht trüben. Cuisine sans frontières blickt auf ein sehr positives Jahr 2019 zurück. Hier das Wichtigste:

Sowohl in Thessaloniki als auch in Beirut arbeiteten wir an der Entwicklung der neuen Projekte: Im libanesischen Flüchtlingscamp Burj El Barajneh entsteht in Zusammenarbeit mit der Women's Program Association ein Gemeinschaftsrestaurant für Frauen, das diesen zugleich als Aufenthalts- und Begegnungsort sowie als Ausbildungsstätte dient.

In Griechenland bauen wir neben der weiteren Unterstützung der Nothilfe für Geflüchtete mit dem M-Eating Hub einen Treffpunkt für Einheimische und Geflüchtete auf. Damit fördern wir Austausch und soziale Inklusion durch gemeinsames Kochen und Essen.

Für die einjährige Ausbildung El Fogon, am Rio Napo in Ecuador, wurden 2019 die Lehrpläne entwickelt, Unterkünfte für die Studierenden gebaut, Kooperationen mit Universitäten und Gemeinden geschlossen – der Grundstein für den ersten Kurs ist gelegt.

In Zürich startete das monatliche Kochen im neu entwickelten Stadtteil FOGO. Gemeinsam mit den dort lebenden Migrant*innen kocht Csf einmal im Monat und setzt sich so dafür ein, Gemeinschaft zu fördern und einen Austausch zu schaffen.

In allen Projekten durften wir auch im vergangenen Jahr auf die grossartige Unterstützung von vielen Freiwilligen zählen. Ohne sie wäre unsere Arbeit nicht möglich, merci beaucoup!

Ganz herzlichen Dank an dieser Stelle auch an unsere treuen Mitglieder, unsere grosszügigen Spenderinnen und Spender, die formidablen Mitglieder der Gönnerunde «Les Amateurs de la Cuisine sans frontières», an all die wichtigen Stiftungen, die unsere Arbeit unterstützen sowie an gategroup für den zukunftsweisenden Beitrag zum Projekt El Fogon.

Fix zum Csf-Kalender gehört auch der Kitchen Battle. 2019 fanden insgesamt zwölf Battle-Abende in Luzern, Zürich und Bern statt. Wie immer ein bewegender und gelungener Abschluss des Jahres, erfolgreich auch fürs Fundraising.

Der Verein hat in den letzten Jahren ein stabiles Polster aufgebaut. Diese finanziellen Reserven erlauben uns nun, dieses aussergewöhnliche Jahr zwar mit erhöhter Aufmerksamkeit aber gleichzeitig gelassen anzugehen.

Mehr denn je steht im Vordergrund, dass wir unsere langjährigen Partner in diesen anspruchsvollen Zeiten weiter mit Know-how und finanziellen Mitteln unterstützen können. Daneben entwickeln wir neue Ideen und Ansätze, immer im Sinne unseres Credos: Cuisine sans frontières bittet zu Tisch, um Konflikte zu lösen und Gemeinschaft zu fördern.

Danke, dass ihr uns dabei tatkräftig unterstützt.



Martin Roth, Präsident

CUISINE SANS FRONTIÈRES

Die Mission

Seit 2005 bittet Cuisine sans frontières (Csf) zu Tisch, um Konflikte zu lösen und Gemeinschaft zu fördern. Dazu baut der gemeinnützige Verein in Krisengebieten oder sozialen Konfliktsituationen gastronomische Treffpunkte und Ausbildungsstätten auf - immer in Zusammenarbeit mit einem lokalen Partner und immer mit dem Ziel, den wirtschaftlich eigenständigen Betrieb der Projekte langfristig sicherzustellen. So werden die Perspektiven der lokalen Bevölkerung verbessert und wirtschaftliche Unabhängigkeit gefördert.

Csf ist politisch, konfessionell und finanziell unabhängig und agiert vor Ort als neutrale Gastgeberin. Mitarbeitende begegnen den Nöten und Bedürfnissen der lokalen Bevölkerung mit Respekt und sozialer Kompetenz, aber auch mit klaren Vorgaben und Erwartungen.

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

Die Organisation

Der gemeinnützige Verein wurde 2005 in Zürich gegründet, verzeichnet aktuell gut 700 Mitglieder und finanziert sich durch Spenden, Mitglieder- und Stiftungsbeiträge und die Benefizveranstaltung Kitchen Battle.

Csf kann auf ein enormes persönliches Engagement vieler Freiwilliger zählen: Sie leisten pro Jahr unzählige Stunden ehrenamtlicher 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 2019 wie folgt zusammen:

Martin Roth, Präsident
Monique Zumbrunn, Vizepräsidentin
David Höner
Sebastian Büchler
Tobias Lengsfeld

Die Geschäftsstelle wurde 2019 besetzt durch:

Anna Hofmann: Geschäftsleitung, Finanzen, Kommunikation, Fundraising, Betreuung Csf-Auslandsprojekte, Vereinsverwaltung (45%)

Mareike Biegert: Projektleitung Kitchen Battle Tour, Kommunikation, Fundraising, Betreuung Csf-Auslandsprojekte, Mitgliederverwaltung (45%)

Gemeinnützigkeit

Cuisine sans frontières ist ein gemeinnütziger Verein, der von der Steuer befreit ist. Spenden an unsere Organisation können 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 2019

El Fogon, Ecuador

Projektaktivitäten Aufbau einer zwölfmonatigen gastronomisch-touristischen Ausbildung mit staatlich anerkanntem Abschluss der Universität Esmeraldas in Ecuador.

Ziel Neue Einkommensquelle für indigene Menschen entlang des Rio Napo zur Sicherung ihrer langfristigen Lebensgrundlage. Erhalt der indigenen Kultur und Förderung eines ökologisch und ökonomisch verantwortungsbewussten Tourismus

Beneficiaries Pro Kurs 25 Studierende. Absolvent*innen des gastronomischen Basiskurses auf dem Csf-Schulschiff auf dem Rio Napo.

Projektlaufzeit Seit 2019

Budget 2019 CHF 115'470.-

Zusätzlich zum Schulschiff, das auf dem Rio Napo unterwegs ist, baut Csf mit El Fogon eine weiterführende gastronomisch-touristische Ausbildung auf. Diese ermöglicht der indigenen Bevölkerung, sich im aufkommenden Ökotourismus in der Region eine neue Lebensgrundlage zu schaffen.

El Fogon ist ein zwölfmonatiges Ausbildungsprogramm, das die 25 Studierenden pro Lehrgang dazu befähigen soll, einen touristischen Betrieb aufzubauen oder zu führen. Die Zusammenarbeit mit der Universität PUCE in Esmeraldas verschafft den Absolvent*innen ein staatlich anerkanntes Diplom, mit welchem sie in ganz Ecuador Arbeit finden können.

Die Ausbildung im Rahmen von El Fogon vermittelt Wissen und praktisches Know-how, trägt aber auch dazu bei, die Eigenverantwortung der indigenen Studierenden zu fördern und sie darin zu unterstützen, ihre kulturelle Identität zu bewahren. Die Schwerpunkte der Ausbildung liegen auf: Gastronomie, Umweltschutz, Hotelmanagement, Sprachen, Marketing, Tourismusförderung.

2019 wurden die Lehrpläne entwickelt, die Unterkünfte für die Studierenden gebaut, die Infrastruktur der Schulanlage geplant und vorbereitet, Kooperationsverträge mit den Partner-Universitäten und Gemeinden sowie weiteren Partnern abgeschlossen und damit der Grundstein für den ersten Kurs im 2020 gelegt. Martin Roth, Csf-Präsident, besichtigte das Projekt im August 2019 und nahm an Verhandlungen mit der Gemeinde Tiputini teil. Der tatkräftige Einsatz von Freiwilligen aus der Schweiz sowie einem Zürcher Architektenteam haben zum guten Vorankommen im bisher grössten Csf-Projekt massgeblich beigetragen.

gategroup ist exklusiver Partner dieses Projektes und unterstützt es personell, finanziell, mit Materialien sowie mit Praktikumsplätzen für die Absolvent*innen.

Das Projekt wurde 2019 zusätzlich grosszügig unterstützt durch einen Beitrag der Stiftung Corymbo.

www.cuisinesansfrontieres.ch/de/projekte/el-fogon

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 Bewohner*innen im Regenwaldgebiet entlang des Rio Napo. 54 Gemeinden mit durchschnittlich 300 Bewohner*innen können an den Kursen teilnehmen.

Projektlaufzeit Seit 2016

Budget 2019 CHF 108'257.-

Cuisine sans frontières führt seit Sommer 2016 auf einem Schulschiff praxisorientierte Kurse durch und bildet mit diesen die Bewohner*innen der indigenen Gemeinden zu Gastgeber*innen 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. Im 2019 standen aber keine grösseren Unterhaltsarbeiten an. Dementsprechend lag der Projektaufwand unter dem ursprünglich budgetierten Betrag.

2019 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.

Martin Roth, Csf-Präsident, reiste bei seinem Projektbesuch in Ecuador- im August 2019 einige Tage auf dem Schiff mit.

Das Projekt wurde 2019 durch grosszügige Beiträge der Stiftungen Temperatio und Beatrice Caterina Zai unterstützt.

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

FOGO, Zürich

Projektaktivitäten Monatliches Kochen und gemeinsames Essen mit und für die Bewohner*innen des FOGO. Mitgliedschaft bei der Innovationsgenossenschaft dieCuisine und Umsetzung gastgeberischer Aktivitäten zur Bekanntmachung des Social Gastronomy Movement in der Schweiz.

Ziel Förderung der Gemeinschaft und des Austauschs zwischen Geflüchteten und Einheimischen.

Beneficiaries Die Bewohner*innen und Mieter*innen des FOGO und alle, die an sozialer Gastronomie interessiert sind.

Projektlaufzeit Seit 2019

Budget 2019 CHF 24'401.-

Im neu entwickelten Stadtteil FOGO beim Bahnhof Zürich Altstetten leben Geflüchtete sowie junge Erwachsene in Ausbildung. Ergänzt wird das Areal mit innovativer Gastronomie, Kleingewerbe sowie Kultur- und Bildungsangeboten.

Csf kocht in diesem Kontext einmal im Monat zusammen mit den geflüchteten Menschen, die neu im FOGO leben, sowie mit bereits hier ansässigen Menschen. Mit dem Projekt setzt sich Csf dafür ein, Gemeinschaft zu fördern und einen Austausch – auch über Sprachbarrieren hinweg – zu ermöglichen.

Gleichzeitig entsteht im FOGO die Social Gastronomy Community. Sie wird koordiniert von Csf, die neue gegründete Innovationsgenossenschaft dieCuisine bietet dazu den Raum auf dem FOGO Areal. Dort fand Ende 2019 der erste Runde Tisch zum Thema Social Gastronomy statt. Regelmässige Runde Tische sollen aufzeigen, wo im Bereich soziale Gastronomie Handlungsbedarf besteht und wie durch Kollaboration eine positive Veränderung erreicht werden kann.

Das Projekt wurde 2019 durch die SV Stiftung grosszügig unterstützt.

www.cuisinesansfrontieres.ch/de/projekte/fogo

Zentrum Juch, Zürich

Projektaktivitäten Csf-Team kocht einmal monatlich mit und für die jeweils rund 200 bis 300 Bewohner*innen des Juch.

Ziel Förderung der Gemeinschaft und des Austauschs zwischen Geflüchteten und Einheimischen.

Beneficiaries Pro Monat durchschnittlich 300 Asylsuchende.

Projektlaufzeit 2014 - 2019

Budget 2019 CHF 4'278.-

Das Zentrum Juch wurde seit Januar 2014 im Auftrag des Bundes als Asylunterkunft durch die Asylorganisation Zürich (AOZ) geführt. Von 2014 bis 2019 war Csf im Zentrum Juch engagiert und kochte einmal monatlich mit und für die Bewohner*innen.

Das fixe Projektteam, das 2016 gegründet wurde, hat sich bewährt und konnte 2019 auf acht Personen erweitert werden. Bei jedem Anlass sind zwei Personen vom fixen Team verantwortlich. Sie werden jeweils von sechs bis acht freiwilligen Helfer*innen unterstützt.

Der Austausch zwischen Helfer*innen und Bewohner*innen 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.

Ende August 2019 wurde das Zentrum Juch – wie bereits länger angekündigt – geschlossen. Die monatlichen Kochanlässe fanden darum nur in der ersten Jahreshälfte statt. Die Bewohner*innen leben neu im Bundesasylzentrum Duttweiler. Csf ist laufend im Gespräch mit der AOZ und dem Staatssekretariat für Migration (SEM), um das monatliche Kochen dort fortsetzen zu können.

Orwa, Kenia

Projektaktivitäten Aufbau und Inbetriebnahme des Zentrums 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 Seit 2010

Budget 2019 CHF 23'799.-

Seit der Eröffnung erfüllt das Calabash seine Funktion als neutraler Treffpunkt und friedensfördernde Massnahme in der Region im Nordwesten Kenias. Sowohl Freiwillige, die vor Ort sind, als auch lokale Ansprechpartner bestätigen, dass sich die Konflikte beruhigt haben.

Das Team unter der Leitung von Restaurantmanagerin Winnie Koech leistet sehr gute Arbeit und auch das Gästefeedback ist positiv. Das Projekt war aber auch 2019 angewiesen auf einen Betriebskostenzuschuss.

Nebst dem Betriebskostenzuschuss reisten zwei Csf-Freiwillige ins Projekt, um das lokale Team zu unterstützen. Deren Aufgabe war, gemeinsam mit dem lokalen Team, Marketingmassnahmen zu erarbeiten und umzusetzen sowie die Suche nach einem lokalen Partner voranzutreiben.

Die Treffen mit potentiellen Partnerorganisationen haben bisher keine Ergebnisse gebracht. Die Suche läuft weiter, parallel prüfte das Team auch die Gründung einer eigenen, neuen Organisation.

Es wurden neue Flyer erstellt, Kulturveranstaltungen und Feste organisiert. Das Calabash-Angebot wurde bei Reisebüros in Nairobi vorgestellt und potentielle Partner für touristische Aktivitäten in der Region getroffen. Besonders die Feste haben der lokalen Bevölkerung das Calabash und seine gemeinschaftsfördernde Funktion wieder in Erinnerung gerufen und für viele positive Rückmeldungen gesorgt.

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

Thessaloniki, Griechenland

Projektaktivitäten Unterstützung des lokalen Kochteams der NGO Philoxenia bei der Verpflegung der obdachlosen Geflüchteten in Thessaloniki. Planungen für den Aufbau einer Gemeinschaftsküche.

Ziel Sicherstellung, dass mindestens eine warme Mahlzeit pro Tag verteilt werden kann. Den Geflüchteten sowie unterprivilegierten Griech*innen einen Einstieg in die gastronomische Arbeitswelt ermöglichen und den Zusammenhalt zwischen beiden Gruppen fördern.

Beneficiaries Rund 300 obdachlose geflüchtete Männer in Thessaloniki. Unterprivilegierte Griech*innen aus dem Umfeld der griechischen Organisation Fix in Art sowie gastronomisch interessierte Geflüchtete im Grossraum Thessaloniki.

Projektlaufzeit Seit 2019

Budget 2019 CHF 18'402.-

Die Flüchtlingslager in Griechenland sind komplett überfüllt, täglich kommen nach wie vor 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.

Cuisine sans frontières unterstützt in dieser Situation die NGO Philoxenia, welche die obdachlosen Geflüchteten verpflegt. Csf stellt sicher, dass die geflüchteten Menschen mindestens einmal am Tag an einem sicheren Ort eine warme Mahlzeit erhalten. Dazu war zu Beginn des Jahres ein Csf-Freiwilligen-Team vor Ort. Auf Initiative dieses Teams konnte die Essensausgabe von einem Parkplatz in geschützte Räumlichkeiten verlegt werden.

Parallel dazu arbeitet Csf am Aufbau einer Gemeinschaftsküche, welche als gastgeberischer Ort allen Menschen in Thessaloniki offen stehen und den Zusammenhalt zwischen den verschiedenen Bevölkerungsgruppen stärken soll. Die Gemeinschaftsküche bietet auch eine gastronomische Grundausbildung an, die den Geflüchteten sowie unterprivilegierten Griech*innen einen Einstieg in die gastronomische Arbeitswelt ermöglicht.

www.cuisinesansfrontieres.ch/de/projekte/thessaloniki

Soufra Catering and Kitchen, Libanon

Projektaktivitäten Aufbau eines Restaurants und Gemeinschaftsraums innerhalb des Flüchtlingscamps Burj El Barajneh, das sich ausschliesslich an die Frauen im Camp richtet. Schaffen von Ausbildungs- und Erwerbsmöglichkeiten für die geflüchteten Frauen.

Ziel Einkommensquelle und Ausbildungsmöglichkeit für die Flüchtlingsfrauen. Sicherer Treffpunkt für die im Camp lebenden Frauen. Gemeinschaftsförderung zwischen syrischen und palästinensischen Frauen im Camp.

Beneficiaries 40 Frauen, die im Restaurantbetrieb tätig sind sowie alle weiblichen Einwohnerinnen des Flüchtlingscamps.

Projektlaufzeit Seit 2019

Budget 2019 CHF 7'405.-

Das Flüchtlingslager Burj el Barajneh liegt südlich der libanesischen Hauptstadt Beirut. Es umfasst ein Gebiet von rund einem Quadratkilometer, existiert bereits seit 1948 und beherbergt bis vor einigen Jahren mehrheitlich palästinensische Flüchtlinge. Seit dem Ausbruch des syrischen Bürgerkrieges hat sich die Zahl der Bewohner*innen 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 bot Csf einer Gruppe geflüchteter Frauen 2017-2018 eine einfache Gastronomie-Ausbildung an. Sie lernten, was es heisst, in einem gastronomischen Umfeld zu arbeiten und ein eigenes Geschäft aufzubauen.

Gemeinsam mit diesen Frauen soll nun ein Restaurant im Flüchtlingscamp eröffnet werden. Dort können sie das Gelernte umsetzen, als Mentorinnen weitere Frauen unterstützen und allen Frauen im Camp einen geschützten Treffpunkt bieten.

Für das Projekt wurde im ersten Halbjahr 2019 ein Business Plan erarbeitet, der die Chancen und Risiken des Projekts aufzeigt.

Die Suche nach einer geeigneten Location innerhalb des Camps stand im zweiten Halbjahr 2019 im Zentrum der Aktivitäten. Ende 2019 konnte ein aussichtsreiches Objekt besichtigt werden. Die Lokalität ist einerseits Voraussetzung für die weitere Projektumsetzung und andererseits die grösste Herausforderung, da die Platzverhältnisse im Camp sehr beschränkt sind und der Immobilienmarkt nur informell stattfindet.

FREIWILLIGENARBEIT

Cuisine sans frontières kann auf ein enormes persönliches Engagement vieler Freiwilliger zählen: Sie leisteten 2019 über 7'000 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	884	
El Fogon, Ecuador	960	
Orwa, Kenia	570	
Juch, Zürich	428	
FOGO, Zürich	252	
Neue Projekte	116	
Übersetzungen	16	
Vorstandsarbeit	392	
	<hr/>	
Total	3'618	CHF 162'560
	<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. 2019 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 2019 gesteigert werden konnten. Rund 70 neue Mitglieder wurden an allen Battles zusammen mobilisiert.

www.kitchenbattle.ch

Die Tour 2019

In Luzern wird der Kitchen Battle immer beliebter: 2019 verzeichnete Csf einen Gästerekord an allen vier Abenden im Neubad. Der Spezialbattle am Sonntagabend hat sich etabliert und stiess erneut auf grosses Interesse.

Nachdem im Vorjahr in Zürich das 10-jährige Jubiläum gefeiert wurde, waren Aufwand und Ertrag im 2019 wieder niedriger. Insbesondere weil anstelle der Jubiläums-Benefiz Gala am Sonntagabend ein regulärer Battle stattfand.

Wie bereits im Vorjahr fand der Kitchen Battle Bern in der Grossen Halle der Reitschule statt. Das Organisationsteam, das sich im 2018 neu formiert hatte, hat die erfolgreiche Erstdurchführung im Vorjahr getoppt: Mehr Tickets wurden verkauft, die Abläufe waren eingespielt und die Gäste erneut sehr zufrieden, was sich letztlich auch im erreichten Gewinn des Kitchen Battle Bern zeigt.

Die Gesamtleitung der Kitchen Battle Tour lag im 2019 bei der Geschäftsstelle, die dafür 393.25 Stunden aufwendete. Der geringere Aufwand im Vergleich zum Vorjahr erklärt sich damit, dass in Zürich kein Gala Battle stattfand und das Team in Bern sehr eingespielt war und mit grossem Einsatz selbständig agierte.

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

Material- und Sachspenden Kitchen Battle Tour 2019

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	800
Milchprodukte	1'500
Gemüse	3'687
Economat / Warenkorb	2'000
Wein (zzgl. CHF 6000 als Spende im Ertrag)	0
Getränke	2'000
Kaffee	300
Location	8'000
Table Top	2'000
Infrastruktur	500
Fleisch	7'500

Total

28'287

Kitchen Battle Luzern

CHF
(gerundet)

Fleisch	7'500
Fisch	4'000
Gemüse	2'000
Economat / Warenkorb	2'000
Wein (zzgl. CHF 6000 als Spende im Ertrag)	0
Kaffee	500
Getränke	3'500
Table Top	4'500
Infrastruktur	3'500
Location	6'000

Total

33'500

Kitchen Battle Bern

	CHF (gerundet)
Fleisch	4'500
Fisch	1'500
Gemüse	2'500
Economat / Warenkorb	2'000
Wein (zzgl. CHF 1500 als Spende im Ertrag)	4'000
Getränke	2'000
Kaffee	500
Location	5'000
Table Top	3'500
Infrastruktur	2'000
Fleisch	4'500
	<hr/>
Total	27'500
	<hr/>

Kitchen Battle Tour

	CHF (gerundet)
Livestream	11'250
Kücheninfrastruktur	9'900
Kommunikation Studio Roth und Märchy	13'325
	<hr/>
Total	34'475
	<hr/>

Freiwilligenarbeit Kitchen Battle Tour 2019

	Stunden	in geldwerten Leistungen
Kitchen Battle Luzern	1'089	
Kitchen Battle Zürich	1'311	
Kitchen Battle Bern	1'154	
	<hr/>	
Total	3'554	CHF 171'485
	<hr/>	

JAHRESRECHNUNG NACH SWISS GAAP FER 21

Bilanz per 31. Dezember 2019

AKTIVEN	2019	Vorjahr
<u>Umlaufvermögen</u>		
Post	484'737.03	333'188.18
Anteilscheine Genossenschaft	5'000.00	0.00
Forderungen	10'790.00	260.00
Warenvorräte	1.00	1.00
Transitorische Aktiven	97.45	2'422.59
	<hr/>	<hr/>
	500'625.48	335'871.77
	<hr/>	<hr/>
<u>Anlagevermögen</u>	0.00	0.00
	<hr/>	<hr/>
TOTAL AKTIVEN	500'625.48	335'871.77
	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>
PASSIVEN		
<u>Fremdkapital</u>		
Kreditoren	2'426.40	12'537.85
Kreditor Eidg. Steuerverwaltung	5'646.90	5'729.30
Transitorische Passiven	49'780.10	54'018.60
	<hr/>	<hr/>
	57'853.40	72'285.75
	<hr/>	<hr/>
<u>Fondskapital</u>	0.00	0.00
	<hr/>	<hr/>
<u>Organisationskapital</u>		
Erarbeitetes freies Kapital	263'586.02	131'446.85
Ergebnis laufendes Jahr	179'186.06	132'139.17
	<hr/>	<hr/>
	442'772.08	263'586.02
	<hr/>	<hr/>
TOTAL PASSIVEN	500'625.48	335'871.77
	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>

Betriebsrechnung vom 1. Januar bis 31. Dezember 2019

ERTRAG (aus Fundraising)	2019	Vorjahr
Mitgliederbeiträge Privat	69'300.00	58'300.00
Mitgliederbeiträge Firmen	19'200.00	18'900.00
Spenden	119'906.57	85'492.38
Beiträge Stiftungen	51'500.00	40'000.00
Kitchen Battle Zürich	116'435.35	120'889.75
Kitchen Battle Bern	59'039.55	54'000.70
Kitchen Battle Luzern	80'334.55	69'702.75
Beiträge Amateurs	70'000.00	55'000.00
Beiträge Corporate Partner	79'745.00	0.00
Beiträge Periodenfremd (Amateurs)	0.00	75'000.50
Kreditkartenkommissionen	-594.70	-464.75
	<hr/>	<hr/>
TOTAL ERTRAG (aus Fundraising)	664'866.32	576'821.33
	<hr/>	<hr/>
FUNDRAISINGAUFWAND		
Kitchen Battle Zürich	-34'562.72	-53'005.64
Kitchen Battle Bern	-16'409.56	-17'448.65
Kitchen Battle Basel	-535.38	-71.52
Kitchen Battle Luzern	-33'412.01	-34'657.96
Kitchen Battle Tournee	-32'111.10	-32'245.91
Projekt Amateurs	-10'052.51	-1'370.40
	<hr/>	<hr/>
TOTAL FUNDRAISINGAUFWAND	127'083.28	138'800.08
	<hr/>	<hr/>
BRUTTOGEWINN I	537'783.04	438'021.25

PROJEKTAUFWAND	2019	Vorjahr
Projekt Orwa	-23'799.26	-33'296.46
Projekt Juch	-4'277.63	-7'705.86
Projekt Kongo	-16.44	-8'234.23
Projekt Rio Napo	-108'256.85	-164'466.02
Projekt Libanon	-7'405.16	-22'936.95
Projekt Thessaloniki	-18'401.79	0.00
Projekt El Fogon	-115'920.27	0.00
Projekt FOGO	-24'401.25	0.00
Projekt strategische Partnerschaften	-12'220.17	0.00
Projektentwicklung	-21'519.29	-17'281.95
Projekt Periodenfremd	28'391.37	-180.00
	<hr/>	<hr/>
TOTAL PROJEKTAUFWAND	-307'826.74	-254'101.47
	<hr/>	<hr/>
BRUTTOGEWINN II	229'956.30	183'919.78
ADMINISTRATIVER AUFWAND		
Personalaufwand	-24'287.22	-26'853.78
Verwaltungsaufwand	-13'381.63	-16'502.05
Werbe- und Repräsentationsaufwand	-6'534.70	-3'428.85
	<hr/>	<hr/>
TOTAL ADMINISTRATIVER AUFWAND	-44'203.55	-46'784.68
	<hr/>	<hr/>
ZWISCHENERGEBNIS I	185'752.75	137'135.10
NEUTRALER ERFOLG		
Finanzaufwand	-788.85	-938.08
Ausserordentlicher Ertrag	0.00	0.00
Ausserordentlicher Aufwand	0.00	0.00
Aufwand		
Vorsteuerkürzung	-5'777.84	-4'057.85
	<hr/>	<hr/>
TOTAL NEUTRALER ERFOLG	-6'566.69	-4'995.93
	<hr/>	<hr/>
ERFOLG	179'186.06	132'139.17
	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>

Mittelflussrechnung

MITTELHERKUNFT

<u>Innenfinanzierung</u>	2019	Vorjahr
Erträge	664'866.32	576'821.33
Projektaufwände	-434'910.02	-392'901.55
Personalaufwand	-24'287.22	-26'853.78
Administrativer Aufwand	-19'916.33	-19'930.90
Neutraler Erfolg	-6'566.69	-4'995.93
	<hr/>	<hr/>
CASHFLOW I (NUV)	179'186.06	132'139.17
	<hr/>	<hr/>
<u>Aussenfinanzierung</u>		
Veränderung Debitoren	-10'530.00	-260.00
Veränderung Transitorische Aktiven	2'325.14	31'434.83
Veränderung Kreditoren	-10'193.85	11'522.85
Veränderung Transitorische Passiven	-4'238.50	-46'581.90
	<hr/>	<hr/>
CASHFLOW II (Geld)	156'548.85	128'254.95
	<hr/>	<hr/>
MITTELVERWENDUNG		
<u>Investierung</u>	-5'000.00	0.00
	<hr/>	<hr/>
<u>Definanzierung</u>	0.00	0.00
	<hr/>	<hr/>
Veränderung Fonds Geld	151'548.85	128'254.95
	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>

Veränderung des Kapitals

	2019	Vorjahr
<u>Fondskapital</u>	0.00	0.00
<u>Organisationskapital</u>		
Erarbeitetes freies Kapital per 1.1.	263'586.02	131'446.85
Ergebnis laufendes Jahr	179'186.06	132'139.17
Erarbeitetes freies Kapital per 31.12.	442'772.08	263'586.02

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, welche einen ähnlichen Zweck verfolgen.

Bericht der Revisorinnen Margrith Nagel und Franziska Rogner Gruenberg zur Jahresrechnung 2019 nach GAAP FER 21 des Vereins „Cuisine sans frontières“ (Csf) zu Handen der Generalversammlung 2020.

In Ausübung unseres Kontrollmandates haben wir eine Review (prüferische Durchsicht) der Jahresrechnung des Vereins „Cuisine sans frontières“ (Csf) für das am 31.12.2019 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.

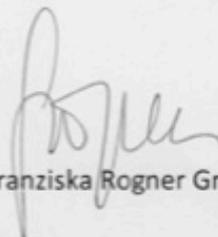
Aufgrund unserer Review beantragen wir der Generalversammlung, die Jahresrechnung 2019 mit einem Gewinn von CHF. 179'186.- zu genehmigen und den Vorstand sowie die Geschäftsleitung unter Verdankung der geleisteten Arbeit zu entlasten.

Zürich, im April 2020

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, gastrokulturelle 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