



CUISINE SANS
FRONTIÈRES

JAHRESBERICHT 2021



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 von Cuisine sans frontières

Auch wir sind sehr betroffen vom Ausbruch des Krieges in der Ukraine und der Ungewissheit darüber, was dies für die Menschen dort aber auch in ganz vielen anderen Regionen der Welt noch für Folgen haben wird. Dieser Konflikt zeigt uns einmal mehr, wie sich der Alltag in kürze komplett verändern kann, wie Unsicherheit jahrelange Gewissheiten ablöst. Noch vor einem Jahr wurde unser Leben geprägt durch die Pandemie, mittlerweile gerät sie zumindest im alltäglichen Zusammenleben in den Hintergrund.

In unseren Projektländern bestimmte die Pandemie im vergangenen Jahr vielerorts weiterhin den Alltag. Dazu kamen oft zusätzliche Erschwernisse: Wirtschaftliche Krisen, politische Instabilität und gesellschaftliche Konflikte prägten das Leben vieler Menschen. Genau deshalb setzen wir uns für sie ein. Und mit einem Blick zurück auf das Jahr 2021 können wir festhalten, dass wir dabei sehr viel Positives erreicht haben.

Nach langer Suche konnte im Flüchtlingscamp Burj el Barajneh im Libanon ein Haus für die Soufra Cafeteria gefunden werden. Dieser erste und einzige Treffpunkt für Frauen im Camp wurde anfangs August eröffnet. Finanziert haben wir den Hauskauf und die Renovation mit unserem ersten und sehr erfolgreichen Crowdfunding.

Ebenfalls im Sommer starteten wir die Ausschreibung für ein neues Projekt in der Schweiz: Das Stamm:Tisch Stipendium für couragierte Gastromacher:innen. Das Stipendium stellt sicher, dass auch in peripheren Regionen der Schweiz, die Beiz als sozialer Treffpunkt von Dorfgemeinschaften bestehen bleibt. Das erste Stipendium geht an Alice Huber, die in Castasegna im Bergell das Garni Bar Post betreibt.

Mit einem Praktikumseinsatz in der Schweiz haben wir letztes Jahr den sozialen und interkulturellen Austausch besonders gefördert. Pablo Mamallacta und Yajaira Alvarado schlossen im Herbst 2021 den ersten Kurs der gastronomischen Ausbildung El Fogon ab und absolvierten anschliessend ein dreimonatiges Praktikum im berühmten Les Trois Rois in Basel - mit Erfolg!

Im letzten Quartal wurde schliesslich das neueste Projekt lanciert: Das Foyer FAMA in Burkina Faso bietet geflüchteten Frauen und ihren Kindern einen sicheren Zufluchtsort und eine Zukunftsperspektive. In der grossen Gemeinschaftsküche des Foyers produzieren sie kleine Mahlzeiten, die sie mit umgebauten Lastenvelos, so genannten «Restaurants mobiles», auf dem Markt verkaufen.

Dass wir in diesem ausserordentlichen Jahr das Leben für so viele Menschen verbessern konnten, haben wir ganz erheblich unserem breiten und zuverlässigen Netzwerk zu verdanken. Es besteht aus engagierten Persönlichkeiten, Unternehmer:innen mit einer ganzheitlichen Weltsicht und treuen Partner:innen, die sich jeweils sehr schnell und zielgerichtet mobilisieren lassen. Sie alle tragen dazu bei, dass Cuisine sans frontières auf allen Ebenen kontinuierlich weiterwächst, bekannter wird und immer wieder neue Projekte initiieren kann.

In diesem Sinne blicken wir positiv nach vorne und bedanken uns ganz herzlich, dass ihr uns dabei unterstützt, wenn wir zu Tisch bitten, um Konflikte zu lösen und Gemeinschaft zu fördern.

Merci beaucoup für eure tat- und finanzkräftige Unterstützung!



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 war seit der Gründung aktiv in 22 Projekten in elf Ländern auf drei Kontinenten.

Die Organisation

Der gemeinnützige Verein wurde 2005 in Zürich gegründet, verzeichnet aktuell gut 700 Mitglieder und finanziert sich durch Spenden, Mitglieder- und Stiftungsbeiträge sowie 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 2021 wie folgt zusammen:

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

Die Geschäftsstelle wurde 2021 besetzt durch:

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

Mareike Biegert: Projektleitung Kitchen Battle Tour, Kommunikation, Fundraising, Spenden- und Mitgliederverwaltung (45%)

Phyllis Bussinger: Betreuung Csf-Auslandsprojekte, Freiwilligenkoordination, Kommunikation (ab April: 80%)

Juan Ribeiro: Kommunikation, Kitchen Battle, Fundraising (August bis Dezember: 80%)

Lena Hochuli: Csf-Auslandsprojekte, Freiwilligenkoordination (Januar bis März: stundenweise)

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

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 2021 CHF 12'786.06

Rund um Orwa, im Nordwesten von Kenia, liegt das Grenzgebiet der Stämme Pokot und Turkana. Entlang dieser Grenzen gibt es immer wieder gewalttätige Konflikte zwischen den beiden Stämmen. Insbesondere wegen gegenseitigem Viehdiebstahl aber auch, weil sie sich Weideland und Wasserzugänge streitig machen. Beides wurde in den vergangenen Jahren immer knapper, die Gegend ist karg.

Etwas ausserhalb des kleinen Dorfes Orwa, an der Hauptstrasse zwischen Kenia und dem Südsudan, hat Cuisine sans frontières das gastronomische Gemeinschaftsprojekt Calabash aufgebaut. Dazu gehören ein Restaurant, Übernachtungsmöglichkeiten für grosse und kleine Gruppen, WC- und Duschbereiche, ein Garten sowie eine kleine Ziegenherde.

Ein festes Team von Pokot und Turkana Mitarbeitenden leitet das Calabash gemeinsam. Neben dem täglichen Restaurant-Betrieb finden monatlich grössere Veranstaltungen statt, die regelmässig mehrere Hundert Gäste anziehen - von beiden Stämmen. Lokale Chiefs und Politiker nutzen das Calabash für grössere Zusammenkünfte auf neutralem Boden.

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:innen bestätigen, dass sich die Konflikte merklich reduziert haben.

Das Team unter der Leitung von Winnie Koech leistet sehr gute Arbeit, das Gästefeedback ist konstant positiv und der Betrieb läuft. Die abgelegene Lage sowie die minimalen wirtschaftlichen Möglichkeiten der lokalen Bevölkerung sind jedoch eine Herausforderung, wenn es darum geht, den Betrieb selbsttragend zu führen. Dazu braucht es eine merkliche Steigerung bei den Übernachtungen im Calabash, was während der Pandemie aufgrund starker Reisebeschränkungen nicht möglich war.

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

FOYER FAMA, BURKINA FASO

Projektaktivitäten Schutz und Obdach für weibliche Binnenflüchtlinge und ihre Kinder. Betrieb einer Gemeinschaftsküche als Produktionsstätte von Gerichten für mobile Restaurants.

Ziel Female Empowerment: Förderung der wirtschaftlichen Eigenständigkeit von Frauen, um ihnen eine selbstständige Existenz zu ermöglichen.

Beneficiaries In Ouagadougou leben rund 50'000 Binnenflüchtlinge. Das Foyer FAMA kann gleichzeitig 50 Menschen, das sind rund 15 Frauen plus ihre Kinder, beherbergen.

Projektlaufzeit Seit 2021

Budget 2021: CHF 67'074.84 (wurde aus dem Projektbudget «Neue Projekte» finanziert, wird ab 2022 separat ausgewiesen)

Burkina Faso ist eines der ärmsten Länder der Welt. Immer wieder wird das Land von Terroranschlägen erschüttert. Diese Gewalt macht viele Menschen, insbesondere Frauen, zu Vertriebenen in ihrem eigenen Land, zu sogenannten Binnenflüchtlingen. Viele verwitwete Frauen fliehen mit ihren Kindern in die städtischen Gebiete, wo sie ohne Schutz und Obdach auf sich alleine gestellt sind. In der Hauptstadt Ouagadougou leben grosse Gruppen von Frauen in den Aussenquartieren und unter prekärsten Bedingungen. Da sie aus ländlichen Gebieten stammen, verfügen diese Frauen meist nur über geringe Schulbildung, sie haben also kaum Chancen, eine Arbeit zu finden.

An diese Frauen richtet sich das gemeinsame Projekt von Cuisine sans frontières und Ferronniers sans frontières in Zusammenarbeit mit der lokalen Organisation Femmes en Marche.

Das Foyer FAMA ist ein Haus in Ouagadougou, wo diese Frauen Schutz finden. In der grossen Gemeinschaftsküche können die Frauen sich und ihre Kinder versorgen. Zugleich dient diese Küche als Produktionsstätte:

Die Frauen stellen dort Gerichte und Snacks her, die sie in der Stadt mit sogenannten mobilen Restaurants verkaufen. Das sind Lastenvelos, die speziell zu diesem Zweck umgebaut worden sind. Damit verdienen die Frauen einen Lebensunterhalt, können für sich und ihre Kinder sorgen und ihr Leben langfristig selbständig meistern.

Gleichzeitig schaffen die mobilen Restaurants einen Austausch mit der lokalen Gesellschaft und damit einen Anschluss an diese, denn bisher leben die Frauen separiert in den Aussenbezirken der Stadt.

Das Projekt wurde im zweiten Halbjahr 2021 lanciert, das Foyer FAMA dank grossem Einsatz von Daniel Bäumlin von Ferronniers sans frontières rasch renoviert und die ersten Lastenvelos bis zur Eröffnung Mitte Dezember umgebaut. Seither fährt ein Team von zwei bis drei Frauen mehrmals wöchentlich auf den Markt und verkauft dort verschiedene Gerichte.

<https://www.cuisinesansfrontieres.ch/de/projekte/foyer-fama>

EL FOGON, ECUADOR

Projektaktivitäten Aufbau und Umsetzung einer zwölfmonatigen gastronomisch-touristischen Ausbildung mit staatlich anerkanntem Abschluss in Ecuador.

Ziel Neue Einkommensquelle für die indigenen 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 2021 CHF 234'505.46

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 einer Universität verschafft den Absolvent:innen ein staatlich anerkanntes Diplom, mit welchem sie in ganz Ecuador Arbeit finden können. Dies ermöglicht der indigenen Bevölkerung, sich im aufkommenden Ökotourismus in der Region eine neue Lebensgrundlage zu schaffen.

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, Marketing, Tourismusförderung.

Im August 2020 wurde der erste Kurs mit 23 Studierenden lanciert, davon schlossen 21 im September 2021 ab. Der Kurs gliederte sich in vier Module à je drei Monate und fand an vier verschiedenen Standorten in Ecuador statt. Die Pandemie hatte den Start des ersten Kurses zwar verzögert, aber die Durchführung in der Folge kaum behindert. Alle Studierenden, die abgeschlossen haben, sind in eigenen touristischen Projekten engagiert (16 Absolvent:innen) oder haben in dieser Branche eine Anstellung (5 Absolvent:innen) gefunden.

Die Zusammenarbeit mit gategroup hat nach wie vor Bestand, wenn auch in reduziertem Umfang. Das Unternehmen ist durch die Pandemie stark betroffen und kann aktuell keine finanziellen Mittel für das Projekt zur Verfügung stellen.

Das Projekt wurde 2021 grosszügig unterstützt durch Beiträge der Stiftung Corymbo, der Fagus Lucida-Stiftung und der Schweizer Botschaft in Ecuador.

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

CHOCO SAMONA, ECUADOR

Projektaktivitäten Praktische Weiterbildungskurse zum Kakao-Anbau sowie der Herstellung und dem Vertrieb von lokal produzierter, hochwertiger Schokolade.

Ziel Wirtschaftliches Empowerment der Kursteilnehmenden und Schaffung einer neuen Lebensgrundlage für die Gemeinde Samona. Stärkung des Gemeinschaftsgefühls und Selbstwertes unter den Mitgliedern der Kooperative Choco Samona.

Beneficiaries 18 Familien der Kooperative Choco Samona, rund 300 Bewohner:innen der Gemeinde Samona. Kakaobauern der Region Orellana.

Projektlaufzeit Seit 2020

Budget 2021 CHF 34'085.86

Choco Samona ist ein ganzheitliches Entwicklungskonzept für die Provinz Orellana am Rio Napo. Das Projekt unterstützt mit praktischer Ausbildung die indigenen Bewohner:innen darin, ihre eigenen Ressourcen zu nutzen und darauf eine neue Lebensgrundlage aufzubauen.

Der Gemeinde Samona wurde 2017 die Infrastruktur für eine Schokoladenfabrik finanziert. Diese ist intakt, wird aber aufgrund von mangelndem Know-how nur selten genutzt. Die wenigen Kakaoprodukte, die hergestellt werden, sind von geringer Qualität. An diesem Punkt setzt Cuisine sans frontières an:

Die Mitglieder der Kooperative Choco Samona werden in praktischen Kursen ausgebildet. Das erste Modul behandelt den Kakaoanbau und die Pflege der Plantagen und Pflanzen. Anschliessend folgen die Kurse zur Schokoladen-Herstellung aber auch zu Administration, Marketing und Buchhaltung.

Im 2021 wurden sechs Kurse mit Schwerpunkt auf die Schokoladenherstellung und Administration durchgeführt. Ende Jahr wurde die erste grössere Menge in die Schweiz geliefert und ist seither bei verschiedenen Wiederverkäufern erhältlich, u.a. bei Schwarzenbach und Bachsermätt sowie in allen Changemaker-Geschäften und online über die gebana Crowd-Projekte.

Das Projekt wurde 2021 durch einen grosszügigen Beitrag der Stiftung Temperatio unterstützt.

<https://www.cuisinesansfrontieres.ch/de/projekte/choco-samona>

SOUFRA CAFETERIA, LIBANON

Projektaktivitäten Gastronomische Ausbildung sowie Aufbau und Betrieb des ersten Gemeinschaftsrestaurants und Treffpunktes für Frauen im Camp.

Ziel Female Empowerment: Steigerung der wirtschaftlichen Möglichkeiten der Frauen und ihrer Familien sowie Stärkung des Gemeinschaftssinns dank regelmässigem Austausch zwischen Frauen unterschiedlicher Herkunft.

Beneficiaries 40 Frauen als Mitarbeiterinnen der Cafeteria. Alle Frauen und ihre Kinder aus dem Burj el Barajneh Camp als Gäste und Teilnehmerinnen an Veranstaltungen in der Cafeteria.

Projektlaufzeit Seit 2020

Budget 2021 CHF 140'092.25

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 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 arbeitet Csf seit 2017 mit den Frauen des Soufra Caterings zusammen. Gemeinsam mit diesen Frauen wurde das Konzept der Soufra Cafeteria entwickelt. Diese richtet sich explizit an Frauen und ist für sie damit die erste und einzige Möglichkeit, sich ausserhalb ihrer engen Wohnungen zu treffen. Zudem soll die Küche der Cafeteria auch für das Soufra Catering bereitstehen und ermöglichen, dass dieses die Kapazität erhöht und damit mehr Frauen Arbeit und Einkommen bietet.

Die Suche nach einer geeigneten Lokalität zog sich hin und wurde durch die Pandemie zusätzlich verzögert. Ende 2020 konnte jedoch ein geeignetes und erschwingliches Gebäude im Camp gefunden werden. Zur Finanzierung von Hauskauf, Umbau und Inneneinrichtung lancierte Csf erstmals ein Crowdfunding. Mitte Mai wurde es erfolgreich abgeschlossen mit Einnahmen von über 90'000.- CHF. Es folgten die Renovations- und Innenausbauarbeiten, welche in beeindruckend kurzer Zeit fertiggestellt wurden. Am 6. August 2021 wurde die neue Cafeteria feierlich eröffnet. Neben den Soufra-Frauen und der Gemeinschaft aus dem Camp nahmen auch Vertreter:innen von Csf, WPA und weitere geladene sowie spontane Gäste teil.

Seither läuft der Cafeteria-Betrieb täglich, wenn auch aufgrund der anhaltenden Krisensituation nicht ganz wie ursprünglich geplant: Die wirtschaftliche Lage verunmöglicht es den meisten Frauen, für Konsumationen in einer Cafeteria zu bezahlen. Aktuell finden deshalb regelmässig subventionierte Anlässe für Frauen und teils auch ihre Familienmitglieder statt. Die Cafeteria wird für Workshops an NGOs vermietet und das Catering beliefert aus der neuen, grossen Küche die Workshops in der Cafeteria sowie hin und wieder auch externe Kundschaft.

Das Projekt wurde 2021 durch einen grosszügigen Beitrag der Stiftung fokus frauen unterstützt.

www.cuisinesansfrontieres.ch/de/projekte/soufra-cafeteria

WAVE THESSALONIKI, GRIECHENLAND

Projektaktivitäten Unterstützung des lokalen Kochteams der NGO Wave Thessaloniki bei der Verpflegung der obdachlosen Geflüchteten in Thessaloniki.

Ziel Sicherstellung, dass den Geflüchteten mindestens eine warme Mahlzeit pro Tag abgegeben werden kann.

Beneficiaries Rund 300 obdachlose geflüchtete junge Männer in Thessaloniki.

Projektlaufzeit Seit 2019

Budget 2021 CHF 3'585.01

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 Geflüchtete, 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 Wave Thessaloniki, welche die obdachlosen Geflüchteten verpflegt. Csf stellt sicher, dass die geflüchteten Menschen mindestens einmal am Tag an einem sicheren Ort eine warme Mahlzeit erhalten.

Diese Essensausgabe wurde auch 2021 konstant weitergeführt. Die Abholung der Mahlzeiten hat sich durch die Pandemie für die Geflüchteten verkompliziert. Häufig holte eine Person gleich für mehrere die Portionen ab, insbesondere während der Zeiten mit strenger Ausgangssperre.

Wave hat zeitweise als fast einzige Organisation in Thessaloniki ihren Betrieb aufrechterhalten und damit viele Menschen davor bewahrt, noch stärker Hunger leiden zu müssen.

www.cuisinesansfrontieres.ch/de/projekte/wave-gr

M-EATING HUB THESSALONIKI, GRIECHENLAND

Projektaktivitäten Aufbau einer Gemeinschaftsküche inklusive gastronomischer Grundausbildung.

Ziel Den Geflüchteten sowie unterprivilegierten Griech:innen einen Einstieg in die gastronomische Arbeitswelt ermöglichen und den Zusammenhalt zwischen diesen beiden Gruppen fördern.

Beneficiaries Unterprivilegierte Griech:innen aus dem Umfeld der griechischen Organisation FixInArt sowie gastronomisch interessierte Geflüchtete im Grossraum Thessaloniki.

Projektlaufzeit Seit 2019

Budget 2021 CHF 64'394.36

Die wirtschaftliche und soziale Lage in Griechenland ist bereits seit der Finanzkrise im 2010 instabil. Die Flüchtlingskrise bringt die Gesellschaft zusätzlich an ihre Grenzen. Der Staat ist überfordert, die wenigen noch vor Ort tätigen privaten NGOs springen ein und decken die nötigsten Bedürfnisse ab. Immer mehr Menschen - Geflüchtete und Einheimische - in Thessaloniki leben unterhalb der Armutsgrenze und haben kaum Aussichten auf eine Arbeitsstelle. Manche können sich nicht einmal regelmässige Mahlzeiten leisten. Diese prekäre Situation führt regelmässig zu Konflikten zwischen Griech:innen und Geflüchteten. In diesem Kontext baut Csf gemeinsam mit dem griechischen Kulturverein FixInArt die Gemeinschaftsküche M-Eating Hub auf, welche als gastgeberischer Ort allen Menschen in Thessaloniki offensteht und den Zusammenhalt zwischen den verschiedenen Bevölkerungsgruppen stärken soll.

Im M-Eating Hub finden einerseits regelmässig Veranstaltungen statt, welche den Austausch zwischen Griech:innen und Geflüchteten fördern und Vorurteile abbauen sollen. Andererseits bietet der M-Eating Hub auch eine gastronomische Grundausbildung an, die den Geflüchteten sowie unterprivilegierten Griech:innen einen Einstieg in die gastronomische Arbeitswelt ermöglicht.

Die sehr strikten Covid-Massnahmen in Griechenland reduzierten die Möglichkeiten für gemeinschaftsfördernde Veranstaltungen im 2021 stark. Die Küche wurde primär genutzt, um Lebensmittelpakete für Bedürftige aus dem Umfeld der M-Eating Hub Community vorzubereiten und zu verteilen. Im Juli/August wurde der Pilotkurs der gastronomischen Grundausbildung durchgeführt. Die Teilnehmenden waren unbegleitete Minderjährige aus verschiedenen Herkunftsländern.

Im Verlauf des 2021 hat sich gezeigt, dass die gemeinschaftsfördernden Veranstaltungen im M-Eating Hub noch länger nicht durchgeführt werden können und sich das lokale Team auf kulturvermittelnde Aktivitäten konzentrieren möchte. Der M-Eating Hub wurde in der Folge per Ende 2021 der Partnerorganisation FixInArt übergeben, welche ihn jetzt eigenständig weiterführt.

www.cuisinesansfrontieres.ch/de/projekte/meatinghub-gr

BAZ, ZÜRICH

Projektaktivitäten Csf-Team kocht einmal monatlich mit und für die Bewohner:innen des BAZ Zürich.

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

Beneficiaries Pro Monat durchschnittlich 300 Asylsuchende.

Projektlaufzeit Seit 2020

Budget 2021 CHF 9'831.81

Im Bundesasylzentrum (BAZ) Zürich auf dem Duttweilerareal leben bis zu maximal 360 Personen, die der Asylregion Zürich zugeteilt wurden. Diese Männer, Frauen, Familien und unbegleitete Minderjährige befinden sich in einem laufenden Asylverfahren und sind währenddessen im BAZ Zürich untergebracht.

Als Nachfolge des Projektes im Zentrum Juch kocht ein Team von Csf-Freiwilligen einmal monatlich mit und für die Bewohner:innen des BAZ Zürich. Das Kochen am Nachmittag findet seinen Abschluss in einem gemeinsamen Abendessen an langen Tischen. Csf sieht es als ihre Aufgabe, die sozialen Kontakte unter den Bewohner:innen im BAZ Zürich zu unterstützen. Ziel ist dabei, die Gemeinschaft zu fördern, soziale Spannungen abzubauen und damit die Lebensqualität der Geflüchteten zu verbessern. So wird ein Begegnungsort geschaffen, an dem auch eine Durchmischung zwischen Geflüchteten und Einheimischen möglich ist.

Anfangs 2021 konnten die Veranstaltungen aufgrund der Pandemie nicht durchgeführt werden. Ab Sommer war dann eine regelmässige Präsenz der Csf-Freiwilligen wieder möglich. Bis Ende Jahr wurde insgesamt an sechs Sonntagen gekocht.

Das gemeinsame Kochen stösst bei Bewohner:innen und Freiwilligen nach wie vor auf sehr grosses Interesse. Es melden sich jeweils viel mehr Freiwillige, als benötigt werden. Die Zusammenarbeit mit dem Betreuungsteam im BAZ hat sich gut eingespielt sowie alle weiteren organisatorischen Abläufe auch. Das führt dazu, dass mit relativ geringem Aufwand sehr beliebte, gemeinschaftsfördernde Veranstaltungen erfolgreich durchgeführt werden können.

Das Projekt wurde 2021 durch die SV Stiftung grosszügig unterstützt.

www.cuisinesansfrontieres.ch/de/projekte/baz-zuerich

STAMM:TISCH STIPENDIUM, SCHWEIZ

In einer peripheren Gegend eine Beiz ohne Defizit zu betreiben, war schon vor Covid-19 eine Herausforderung. Die Pandemie hat diese Situation zusätzlich verschlimmert. Dabei ist die Beiz ein zentraler Ort: Man trifft sich, diskutiert, erfährt Neues, macht Bekanntschaften und nicht zuletzt: befriedigt das leibliche Wohl. Diesen wichtigen Kitt für die Gemeinschaft will Csf unbedingt erhalten und lancierte dazu 2021 das neue Projekt Stamm:Tisch, ein Stipendium für couragierte Gastromacher:innen.

In diesem Rahmen vergibt Csf ein Stipendium mit einem jährlichen Beitrag von CHF 30'000.- während dreier Jahre. Eine Fachjury kürt das Siegerprojekt. Das Stipendium ist ein Beitrag an ein mutiges und innovatives gastronomisches Konzept, das finanzielle Mittel benötigt, um überhaupt initiiert werden zu können oder um sich zu etablieren.

Neben dem finanziellen Beitrag unterstützt Csf die Macher:innen mit Coaching und Know-how aus dem Csf-Netzwerk im Wert von jährlich CHF 10'000.-. Das Coaching wird auf die individuellen Bedürfnisse des jeweiligen Teams abgestimmt. Csf begleitet das Projekt auch kommunikativ über Social Media, Newsletter, Medienarbeit etc.

Nach der Projektkonzeption, der Zusage der ersten Stipendiumsstarter und der Ausschreibung wurde im Herbst 2021 das erste Stipendium vergeben an Alice Huber, die das Garni Bar Post in Castasegna im Bergell führt.

Das Projektbudget 2021 in der Höhe von 6'706.92 CHF beinhaltet die Aufwände für Konzeption, Ausschreibung, Juryierung und Kommunikation. Die effektive Auszahlung des Stipendiums erfolgt im 2022, 2023 und 2024.

Die Vergabe des ersten Stipendiums wurde ermöglicht durch die grosszügigen Stifter Martin Hofer und die Senn Resources AG.

<https://www.cuisinesansfrontieres.ch/de/projekte/stammtisch-schweiz>

STRATEGISCHE PARTNERSCHAFTEN

Cuisine sans frontières vernetzt sich zunehmend auch auf internationaler Ebene mit verwandten Organisationen oder Partnern. Dieses Netzwerken ist insbesondere auf strategischer Ebene und für die internationale Bekanntheit von Csf von Bedeutung, kommt aber auch in ganz konkreten praktischen Situationen zum Tragen: z.Bsp. bei der Suche von Projektpartnern, Bekanntmachung von Kampagnen, Evaluierung von Fundraising-Möglichkeiten etc.

In diesen Bereich fallen u.a. die Mitgliedschaften von Csf im Social Gastronomy Movement, im Ernährungsforum Zürich oder bei KOFF, der Schweizerischen Plattform für Friedensförderung. Im Rahmen der Csf-Mitgliedschaft im Social Gastronomy Movement hat Anna Hofmann im 2021 an verschiedenen Besprechungen teilgenommen, u.a. um zu erarbeiten, wie sich das Movement in der Schweiz aber auch weltweit konkret einsetzen kann.

PROJEKTENTWICKLUNG

Als Folge der Evaluationsreise nach Südafrika durch Martin Roth im November 2020 wurde im ersten Quartal 2021 durch ein lokales Team der Organisation SKY (Soweto Kliptown Youth) ein Projektvorschlag für eine Zusammenarbeit vor in Soweto erarbeitet.

Personelle Veränderungen und Uneinigkeiten bei SKY haben verunmöglicht, dass daraus eine konkrete Projektumsetzung entstanden ist. Die Kosten inkl. der Arbeit der Geschäftsstelle für dieses Vorprojekt wurden aus dem Projektbudget «Neue Projekte» finanziert und belaufen sich auf CHF 15'891.48.-.

FREIWILLIGENARBEIT

Cuisine sans frontières kann auf ein enormes persönliches Engagement vieler Freiwilliger zählen: Sie leisteten 2021 5'157 Stunden ehrenamtliche Arbeit in den weltweiten Projekten, den Csf-Engagements in der Schweiz sowie für die Kitchen Battle Tour.

Der fünfköpfige Vorstand arbeitet ebenfalls ehrenamtlich.

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

Freiwilligenarbeit diverse Personen

Projekt	Stunden	in geldwerten Leistungen
El Fogon	320	19'200
Neue Projekte (Südafrika, Burkina Faso, Lecce)	600	36'000
BAZ Zürich	346	20'760
Stamm:tisch	46	2'760
M-Eating Hub	256	15'360
Übersetzungen	16	960
Revision	8	480
Buchhaltung	30	1'800
Total	1'622	CHF 97'320

Freiwilligenarbeit Vorstand

Projekt	Stunden	in geldwerten Leistungen
Libanon	72	4'320
Neue Projekte	40	2'400
El Fogon	26	1'560
Kitchen Battle	78	4'680
Stamm:Tisch	20	1'200
Les Amateurs	36	2'160
Vorstandsarbeit	233	13'980
Total in Std.	505	30'300

DER KITCHEN BATTLE

Die Benefizveranstaltung

Der Kitchen Battle ist ein wichtiges Fundraising- und Kommunikations-Instrument von Csf. Er hat sich seit der ersten Durchführung 2009 zu einer regelmässigen Einkommensquelle für den Verein entwickelt. Darüber hinaus ist er elementar für die Öffentlichkeitsarbeit und das Networking der Organisation sowie insbesondere, um neue Mitglieder- und Spender:innen zu gewinnen.

Nach einer pandemiebedingten Pause im Vorjahr wurden 2021 wieder insgesamt elf Kitchen Battles in den drei Städten Zürich, Luzern und Bern durchgeführt.

Die Gäste erleben an diesen Abenden direkt, wozu Csf ihre Spende einsetzt. Dies führt u.a. dazu, dass Csf im Rahmen der Kitchen Battles jeweils rund 50 Neumitglieder gewinnt. Einerseits an den Veranstaltungen selber, andererseits auch über das Akquise-Mailing bei den Kitchen Battle Gästen, das jeweils in den Folgewochen der Veranstaltung verschickt wird.

Die Erträge der Kitchen Battles in Luzern und Zürich liegen leicht unter den früheren Ergebnissen. In Luzern wurden aufgrund der Pandemie drei anstelle von vier Kitchen Battle Abende veranstaltet und in Zürich war erstmals ein Abend nicht komplett ausverkauft. Dies macht sich bei den Ticketeinnahmen wie beim Getränkeumsatz bemerkbar.

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.

Die Csf-Geschäftsstelle hat für die Organisation der Kitchen Battle Tour im 2021 493 Stunden aufgewendet. Der höhere Aufwand im Vergleich zu früheren Ausgaben hat verschiedene Gründe: Die Umsetzung der Covid-Massnahmen sorgte für Zusatzaufwand. Es wurde aber auch zusätzlich Zeit in die Dokumentation der verschiedenen Prozesse investiert. Zudem arbeitete erstmals ein Praktikant in der Csf-Geschäftsstelle und konnte weitere Kommunikations-Aufgaben rund um den Kitchen Battle erledigen.

Ohne den Einsatz von unzähligen Freiwilligen, die ehrenamtliche Arbeit leisten, und ohne die grosszügigen Sponsoren, die Lebensmittel und Infrastruktur zur Verfügung stellen, wäre der Kitchen Battle nicht durchführbar, respektive müssten die Ticketpreise vervielfacht werden, um den gleichen Gewinn zu erwirtschaften. Ganz herzlichen Dank an dieser Stelle!

www.kitchenbattle.ch

Material- und Sachspenden Kitchen Battle Tour 2021

Die Material- und Sachspenden setzten sich wie folgt zusammen:

Kitchen Battle Luzern

	Total CHF (gerundet)
Fleisch	6'000
Gemüse	2'000
Trockenprodukte	3'000
Wein	6'000
Getränke	2'000
Kaffee	500
Location	3'000
Service	5'000
Table Top	5'000
Infrastruktur	1'500

Total Sach- und Materialspenden Kitchen Battle LU

34'000

Kitchen Battle Zürich

	Total CHF (gerundet)
Fleisch	7'500
Milchprodukte	1'500
Gemüse	3'500
Economat / Warenkorb	2'000
Wein	6'000
Kaffee	300
Getränke	2'000
Service	6'000
Table Top	2'000
Infrastruktur	500
Location	8'000

Total Sach- und Materialspenden Kitchen Battle ZH

39'300

Kitchen Battle Bern	Total CHF (gerundet)
Fleisch	4'500
Fisch	1'500
Gemüse	2'500
Economat / Warenkorb	2'000
Wein	5'500
Getränke	2'000
Kaffee	500
Location	4'000
Table Top	3'500
Moderation	4'500
Infrastruktur	1'500
	<hr/>
Total Sach- und Materialspenden Kitchen Battle BE	32'000
	<hr/>

Kitchen Battle Tour	Total CHF (gerundet)
Livestream	12'000
Kücheninfrastruktur	9'800
Kommunikation Studio Way	16'800
	<hr/>
Total Sach- und Materialspenden Kitchen Battle Tour	38'600
	<hr/>

Freiwilligenarbeit Kitchen Battle Tour	Stunden	in geldwerten Leistungen
Luzern	855	43'320
Zürich	1'066	47'090
Bern	1'109	57'720
	<hr/>	
Total	3'030	148'130
	<hr/>	

JAHRESRECHNUNG NACH SWISS GAAP FER 21

Bilanz per 31. Dezember 2021

AKTIVEN	2021	Vorjahr
<u>Umlaufvermögen</u>		
Post	422'550.79	350'509.29
Anteilscheine Genossenschaft	5'000.00	5'000.00
Forderungen	0.00	37'399.20
Warenvorräte	1.00	1.00
Transitorische Aktiven	1'050.48	43'608.65
	<hr/>	<hr/>
	428'602.27	436'518.14
	<hr/>	<hr/>
<u>Anlagevermögen</u>	0.00	0.00
	<hr/>	<hr/>
TOTAL AKTIVEN	428'602.27	436'518.14
	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>
<u>PASSIVEN</u>		
<u>Fremdkapital</u>		
Kreditoren	12'636.57	3'080.05
PostFinance Kreditkarte	930.61	0.00
Transitorische Passiven	61'035.00	39'000.00
	<hr/>	<hr/>
	74'602.18	42'080.05
	<hr/>	<hr/>
<u>Fondskapital</u>	0.00	0.00
	<hr/>	<hr/>
<u>Organisationskapital</u>		
Erarbeitetes freies Kapital	394'438.09	442'772.08
Ergebnis laufendes Jahr	-40'438.00	-48'333.99
	<hr/>	<hr/>
	354'000.09	394'438.09
	<hr/>	<hr/>
TOTAL PASSIVEN	428'602.27	436'518.14
	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>

Betriebsrechnung vom 1. Januar bis 31. Dezember 2021

ERTRAG (aus Fundraising)	2021	Vorjahr
Mitgliederbeiträge Privat	66'700.00	68'800.00
Mitgliederbeiträge Firmen	24'300.00	20'400.00
Spenden	234'270.58	105'034.29
Beiträge Stiftungen	97'804.02	110'908.68
Kitchen Battle Zürich	106'348.86	0.00
Kitchen Battle Bern	50'122.20	0.00
Kitchen Battle Luzern	56'692.46	0.00
Beiträge Amateurs	75'000.00	55'000.00
Ertrag Periodenfremd	-2'230.95	0.00
Crowdfunding / Fundraisingveranstaltung	92'137.02	81'983.88
Kreditkartenkommissionen	-1'594.13	-441.70
	<hr/>	<hr/>
TOTAL ERTRAG (aus Fundraising)	799'550.06	441'685.15
	<hr/>	<hr/>
FUNDRAISINGAUFWAND		
Kitchen Battle Zürich	-38'626.82	-5'982.30
Kitchen Battle Bern	-15'147.01	-1'806.87
Kitchen Battle Luzern	-28'766.70	-4'678.99
Kitchen Battle Tournee	-30'285.99	-2'985.86
Projekt Amateurs	-10'135.29	-2'406.66
	<hr/>	<hr/>
TOTAL FUNDRAISINGAUFWAND	-122'961.81	-17'860.67
	<hr/>	<hr/>
BRUTTOGEWINN I	676'588.25	423'824.48

PROJEKTAUFWAND

Projekt Calabash Kenia	-12'786.06	-15'090.33
Projekt Rio Napo	0.00	-32'678.89
Projekt Libanon	-140'092.25	-35'176.90
Projekt Thessaloniki WAVE	-3'585.01	-4'751.46
Projekt Thessaloniki M-Eating Hub	-64'394.36	-64'401.19
Projekt El Fogon	-234'505.46	-208'581.99
Projekt FOGO	0.00	-9'539.80
Projekt BAZ Zürich	-9'831.81	-2'796.08
Projekt Samona	-34'085.86	-5'560.26
Strategische Partnerschaften	-4'914.54	-3'555.93
Projekt diverses	-26.60	-1'688.68
Projektentwicklung	0.00	-13'228.36
Neue Projekte	-84'166.74	0.00
Projekt Stamm:Tisch Stipendium	-6'706.92	0.00

TOTAL PROJEKTAUFWAND

-595'095.61	-397'049.87
-------------	-------------

BRUTTOGEWINN II

81'492.64	26'774.61
-----------	-----------

ADMINISTRATIVER AUFWAND

Personalaufwand	-65'969.44	-42'232.96
Verwaltungsaufwand	-30'173.31	-16'801.49
Werbe- und Repräsentationsaufwand	-13'728.66	-4'756.20

TOTAL ADMINISTRATIVER AUFWAND

-109'871.41	-63'790.65
-------------	------------

ZWISCHENERGEBNIS I

-28'378.77	-37'016.04
------------	------------

NEUTRALER ERFOLG

Finanzaufwand	-1'069.74	-1'872.60
Aufwand Vorsteuerkürzung	-10'989.49	-9'445.35

TOTAL NEUTRALER ERFOLG

-12'059.23	-11'317.95
------------	------------

ERFOLG

-40'438.00	-48'333.99
-------------------	-------------------

Mittelflussrechnung

MITTELHERKUNFT

<u>Innenfinanzierung</u>	2021	Vorjahr
Erträge	799'550.06	441'685.15
Projektaufwände	-718'057.42	-414'910.54
Personalaufwand	-65'969.44	-42'232.96
Administrativer Aufwand	-43'901.97	-21'557.69
Neutraler Erfolg	-12'059.23	-11'317.95
	<hr/>	<hr/>
CASHFLOW I (NUV)	-40'438.00	-48'333.99
	<hr/>	<hr/>
<u>Aussenfinanzierung</u>		
Veränderung Debitoren	37'399.20	-26'609.20
Veränderung Transitorische Aktiven	42'558.17	-43'511.20
Veränderung Kreditoren	10'487.13	-4'993.25
Veränderung Transitorische Passiven	22'035.00	-10'780.10
	<hr/>	<hr/>
CASHFLOW II (Geld)	72'041.50	-134'227.74
	<hr/>	<hr/>
MITTELVERWENDUNG		
<u>Investierung</u>	0.00	0.00
	<hr/>	<hr/>
<u>Definanzierung</u>	0.00	0.00
	<hr/>	<hr/>
Veränderung Fonds Geld	72'041.50	-134'227.74
	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>

Veränderung des Kapitals

	2021	Vorjahr
<u>Fondskapital</u>	0.00	0.00
<hr/>		
<u>Organisationskapital</u>		
Erarbeitetes freies Kapital per 1.1.	394'438.09	442'772.08
Ergebnis laufendes Jahr	-40'438.00	-48'333.99
	<hr/>	
Erarbeitetes freies Kapital per 31.12.	354'000.09	394'438.09
	<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, welche einen ähnlichen Zweck verfolgen.

Bericht der Revisorinnen Margrith Nagel und Franziska Rogner Gruenberg zur Jahresrechnung 2021 nach GAAP FER 21 des Vereins „Cuisine sans frontières“ (Csf) zu Händen der Generalversammlung 2022.

In Ausübung unseres Kontrollmandates haben wir eine Review (prüferische Durchsicht) der Jahresrechnung des Vereins „Cuisine sans frontières“ (Csf) für das am 31.12.2021 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.

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.

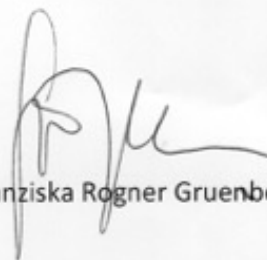
Aufgrund unserer Review beantragen wir der Generalversammlung, die Jahresrechnung 2021 mit einem Verlust von CHF. 40'438.00 zu genehmigen und den Vorstand sowie die Geschäftsleitung unter Verdankung der geleisteten Arbeit zu entlasten.

Zürich, 29. April 2022

Die Rechnungsrevisorinnen



Margrith Nagel



Franziska Rogner Gruenberg

LEITBILD

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

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, freiwilligen Helfer:innen sowie grosszügigen Spender:innen 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