

# JAHRESBERICHT 2022



## BERICHT DES PRÄSIDENTEN

Liebe Vereinsmitglieder von Cuisine sans frontières

Der Krieg in der Ukraine, dessen Auswirkungen auf die Weltwirtschaft sowie bewaffnete Konflikte und politische Spannungen in vielen Ländern prägen die aktuelle Weltlage. Das geht auch an uns nicht spurlos vorbei und hat das vergangene Jahr bei Cuisine sans frontières beeinflusst. Gleichzeitig haben wir im letzten Jahr einmal mehr erleben dürfen, wie treu und grosszügig unsere Unterstützer:innen sind: Die enorm hohe Spendenbereitschaft der Csf-Community für unsere Nothilfe für ukrainische Geflüchtete, die wir innert Kürze in Rumänien aufbauen konnten, hat uns stark berührt, merci beaucoup!

Gleichzeitig haben personelle Wechsel im Vorstand und der Geschäftsstelle unseren Verein im 2022 geprägt: David Höner, Gründer von Cuisine sans frontières, und Monique Zumbrunn, ebenfalls Gründungsmitglied sowie Mareike Biegert, langjährige Mitarbeiterin in der Geschäftsstelle haben Platz gemacht für neue engagierte Menschen. Ohne diese Drei wäre Cuisine sans frontières nicht, was sie heute ist, dafür gebührt ihnen an dieser Stelle ein sehr herzliches Dankeschön!

Die Schaffung der Stelle Projektkoordination im Vorjahr macht sich in vielen Bereichen bemerkbar, insbesondere jedoch bei der Lancierung neuer Projekte. 2022 konnten wir gleich in zwei neuen Einsatzgebieten aktiv werden: Mit der Sarvaguna Kitchen in Nepal lancieren wir das erste Projekt auf dem asiatischen Kontinent. Das Ausbildungsprogramm hat zum Ziel, benachteiligten Jugendlichen eine Zukunftsperspektive zu bieten und die Ernährungssicherheit in schulischen Einrichtungen in Nepal zu verbessern. In Lecce in Süditalien hingegen bringen wir geflüchtete Communities, die bisher unsichtbar am Rande der Gesellschaft leben, in Austausch mit der einheimischen Bevölkerung. Das Ziel der monatlichen gastro-kulturellen Veranstaltungen ist, soziale Spannungen und Konfliktsituationen zu reduzieren.

Das Umfeld, in dem Cuisine sans frontières arbeitet, ist anspruchsvoll, die Zeiten sind spannungsvoll. Erst recht ist es wichtig, dass wir uns dafür einsetzen, dass am Tisch Konflikte gelöst werden und Gemeinschaft gefördert wird. Möglich macht dies die langjährige grosszügige Unterstützung unserer Mitglieder, Spender:innen und Partner:innen. Sie alle trugen in den letzten Jahren dazu bei, dass Cuisine sans frontières kontinuierlich gewachsen ist und stets bekannter wurde. Nun geht es darum, diese positive Entwicklung langfristig zu festigen. Herzlichen Dank für eure tat- und finanzkräftige Unterstützung dabei!



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 dreizehn Ländern auf drei Kontinenten.

### Die Organisation

Der gemeinnützige Verein wurde 2005 in Zürich gegründet, verzeichnet aktuell gegen 800 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, sechsköpfige 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 2022 wie folgt zusammen:

Martin Roth, Präsident  
Monique Zumbrunn (Rücktritt an der GV am 13. Mai 2022)  
David Höner (Rücktritt an der GV am 13. Mai 2022)  
Eleonora Nodari (gewählt an der GV am 13. Mai 2022)  
Monika Schärer (gewählt an der GV am 13. Mai 2022)  
Paulo Oliveira (gewählt an der GV am 13. Mai 2022)  
Sebastian Büchler  
Tobias Lengsfeld

Die Geschäftsstelle wurde 2022 besetzt durch:

Anna Hofmann: Geschäftsleitung, Finanzen, Kommunikation, Fundraising inkl. Kitchen Battle, Csf-Auslandsprojekte, Personal, Vereinsverwaltung (70%)

Mareike Biegert: Projektleitung Kitchen Battle Tour, Kommunikation, Fundraising, Spenden- und Mitgliederverwaltung (Januar bis März 70 %)

Marilena Jagow: Kitchen Battle Tour, Kommunikation, Fundraising, Spenden- und Mitgliederverwaltung (ab März 70%)

Phyllis Bussinger: Betreuung Csf-Auslandsprojekte, Freiwilligenkoordination (70%)

Anna Lautenschlager: Kommunikation, Kitchen Battle, Fundraising (August bis Dezember 80%)

### **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](http://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

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 in Richtung Lodwar, 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 Team von Pokot und Turkana Mitarbeitenden leitet das Calabash gemeinsam. Neben dem Restaurant-Betrieb finden grössere Veranstaltungen statt, die jeweils mehrere Hundert Gäste anziehen - von beiden Stämmen. Lokale Chiefs und NGOs 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 Csf-Freiwillige, die vor Ort waren, als auch lokale Ansprechpartner:innen bestätigen, dass sich die Konflikte merklich reduziert haben, auch wenn sie von Zeit zu Zeit wieder aufbrechen.

Das Team unter der Leitung von Winnie Koech leistet im Calabash gute Arbeit, das Gästefeedback ist konstant positiv. 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 Übernachtungen oder Veranstaltungen von z.Bsp. NGOs. Ein Csf-Freiwilligenteam hat in diesem Kontext 2022 einen Einsatz geleistet, um dazu Massnahmen zu erarbeiten und dem Calabash eine juristische Form zu geben, was bislang aber noch nicht abgeschlossen ist.

[www.cuisinesansfrontieres.ch/de/projekte/orwa-kenia](http://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 100'000 Binnenflüchtlinge. Das Foyer FAMA kann gleichzeitig 50 Menschen, das sind rund 15 Frauen plus ihre Kinder, beherbergen.

**Projektlaufzeit** Seit 2021

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. 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 vulnerable Frauen Schutz finden. In der grossen Gemeinschaftsküche können sie 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. So lernen die Frauen, wie sie einen Lebensunterhalt verdienen können, um für sich und ihre Kinder zu sorgen und ihr Leben langfristig selbständig zu 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.

2022 startete das Foyer FAMA in sein erstes volles Betriebsjahr. Das Haus war immer voll besetzt und die vielen Kinder wurden im Foyer unterrichtet oder im Quartier eingeschult. Zwei Freiwilligeneinsätze von insgesamt vier Monaten haben dem lokalen Team dabei geholfen, die Abläufe in der Küche und beim Marktverkauf zu etablieren und wo nötig, zu verbessern.

Zur langfristigen Sicherung der Ernährungssouveränität des Foyers wurde im zweiten Halbjahr ein Grundstück erworben, auf dem künftig Gemüse angebaut und Kleinvieh gehalten wird.

[www.cuisinesansfrontieres.ch/de/projekte/foyer-fama](http://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

El Fogon ist ein zwölfmonatiges Ausbildungsprogramm, das rund 25 Studierende pro Lehrgang dazu befähigt, einen touristischen Betrieb aufzubauen und zu führen. Die Zusammenarbeit mit einer Universität verschafft den Absolvent:innen ein staatlich anerkanntes Diplom. Dies ermöglicht der indigenen Bevölkerung, sich im aufkommenden Ökotourismus in der Region oder in anderen Landesteilen 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, Hotelmanagement, Marketing, Tourismusförderung und Umweltschutz.

Im Frühling 2022 wurde der zweite Kurs lanciert, der im März 2023 abgeschlossen wird. Nach der Durchführung des Pilotkurses im 2021 wurden im Kursablauf und den inhaltlichen Schwerpunkten gewisse Anpassungen gemacht. Die Grundstruktur mit neun Monaten Unterricht auf dem Campus El Fogon sowie drei Monate Praktikum in der Privatwirtschaft haben sich aber bewährt, ebenso das Internatssystem. Dank grosszügiger Unterstützung aus der Schweiz können erneut die zwei besten Absolvent:innen nach Kursabschluss ein Praktikum in der Schweiz absolvieren.

gategroup unterstützt das Projekt im Rahmen ihrer Möglichkeiten mit Materialspenden oder Know-how-Austausch.

**Die Stiftung Corymbo, die Fagus Lucida-Stiftung und die Stiftung Katharina und Tyge Clemmensen haben das Projekt 2022 mit Beiträgen grosszügig unterstützt.**

[www.cuisinesansfrontieres.ch/de/projekte/el-fogon](http://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

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. Auf Module zum Kakaoanbau und der Pflege der Plantagen und Pflanzen folgen Kurse zur Schokoladen-Herstellung aber auch zu Administration, Marketing und Buchhaltung.

Im 2022 wurden fünf Kurse mit Schwerpunkt auf die Schokoladenherstellung, Produktentwicklung und Qualitätssicherung durchgeführt. In der Schweiz wurden 2'700 Tafeln Schokolade verkauft, ein Grossteil davon über gebana.

[www.cuisinesansfrontieres.ch/de/projekte/choco-samona](http://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

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.

2022 war das erste volle Betriebsjahr der Soufra Cafeteria. Sie ist täglich in Betrieb und viele Camp-Bewohnerinnen erfreuen sich an diesem neuen sozialen und gastronomischen Treffpunkt. Die anhaltende Multikrise im Libanon hat jedoch Einfluss auf den Soufra-Betrieb: Die wirtschaftliche Lage verunmöglicht es den meisten Frauen, für Konsumationen in einer Cafeteria zu bezahlen. Die Einnahmen stammen daher mehrheitlich aus Vermietungen an NGOs oder für private Veranstaltungen.

**Das Projekt wurde 2022 grosszügig unterstützt durch die Stiftung fokus frauen sowie den OEME-Kredit.**

[www.cuisinesansfrontieres.ch/de/projekte/soufra-cafeteria](http://www.cuisinesansfrontieres.ch/de/projekte/soufra-cafeteria)

## UKRAINE/RUMÄNIEN

**Projektaktivitäten** Unterstützung der Asociația Adi Hădean bei der Verpflegung der ukrainischen Geflüchteten in Rumänien.

**Ziel** Sicherung der Verteilung warmer Speisen an die ankommenden Menschen.

**Beneficiaries** Tausende Geflüchtete aus der Ukraine pro Tag.

**Projektlaufzeit** 2022

Der Kriegsausbruch in der Ukraine hat anfangs 2022 Hunderttausende in die Flucht getrieben. Sie wollten ausser Landes fliehen und strömen an die Grenzübergänge in Richtung Westen. Auch in Rumänien kamen täglich Ukrainerinnen, mehrheitlich Frauen und Kinder, an. Die meisten waren in Rumänien auf der Durchreise, kamen von den Grenzübergängen in die grösseren Städte und reisten nach ein paar Tagen weiter. Die rumänische Regierung war auf diesem Flüchtlingsstrom nicht vorbereitet, die Verpflegung und Unterbringung der Tausenden von Menschen musste während den ersten Monaten von privaten Initiativen gestemmt werden.

Innert weniger Tage nach Kriegsausbruch konnte Cuisine sans frontières eine Zusammenarbeit mit der rumänischen Organisation Asociația Adi Hădean aufgleisen. Dieser gemeinnützige Verein hatte bereits in der Pandemie unter Beweis gestellt, dass sie innert kurzer Zeit sehr viele Menschen verpflegen können.

Adi Hădean, Gründer der Organisation, bekannter Koch und Gastronom, hat mit seinen Teams an verschiedenen Standorten in ganz Rumänien warme Speisen an die ankommenden Menschen verteilt. Er mobilisierte laufend Köchinnen und Köche, um mit der steigenden Zahl Geflüchteter zurecht zu kommen. In den intensivsten Zeiten wurden zwischen 3000 und 4000 Mahlzeiten pro Tag verteilt.

Die Spendenbereitschaft der Csf-Community war enorm hoch, innert weniger Wochen wurden über CHF 200'000.- gespendet. Das hat uns sehr berührt, merci beaucoup!

Mitte Juni nahm die Anzahl ukrainischer Geflüchteter in Rumänien deutlich ab, zugleich hatte die rumänische Regierung ihre Strukturen soweit aufgebaut, dass sie die Geflüchteten versorgen konnte. Ein Csf-Team reiste zu diesem Zeitpunkt nach Rumänien und kam gemeinsam mit der Asociația Adi Hădean zum Schluss, die akute Nothilfe für den Moment einzustellen. Die verbleibenden CHF 85'000.- an zweckgebundenen Spenden werden eingesetzt, sobald in Rumänien Unterstützung für die ukrainischen Geflüchteten wieder notwendig ist oder sich ein vergleichbares Projekt für ukrainische Menschen ergibt.

**Das Projekt wurde 2022 u.a finanziell unterstützt durch gategroup, Partners Group sowie unzählige weitere sehr grosszügige Firmen- und Einzelspender:innen.**

[www.cuisinesansfrontieres.ch/de/projekte/ukraine](http://www.cuisinesansfrontieres.ch/de/projekte/ukraine)

## **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

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 Wave Thessaloniki dabei, obdachlose Geflüchtete zu verpflegen. Csf stellt sicher, dass die geflüchteten Menschen mindestens einmal am Tag an einem sicheren Ort eine warme Mahlzeit erhalten.

[www.cuisinesansfrontieres.ch/de/projekte/wave-gr](http://www.cuisinesansfrontieres.ch/de/projekte/wave-gr)

## **COSMOBISTROT, ITALIEN**

**Projektaktivitäten** Zwölf kulinarisch-kulturelle Veranstaltungen mit gemeinschaftsförderndem Rahmenprogramm.

**Ziel** Stärkung der Konfliktresilienz und des Gemeinschaftsgefühls der multikulturellen Gesellschaft im urbanen Grossraum Lecce.

**Beneficiaries** In Lecce leben rund 95'000 Einwohner:innen. Die Veranstaltungen stehen allen offen, legen aber Wert darauf, marginalisierte Bevölkerungsgruppen gezielt einzubinden.

**Projektlaufzeit** Seit 2022

Der Salento in der italienischen Region Apulien bildet den Absatz des italienischen Stiefels, ist also eine der südlichsten Regionen des Landes und gleichzeitig eine der wirtschaftlich schwächsten. Junge und gut Ausgebildete wandern in Richtung Norden ab. Gleichzeitig ist der Salento seit mehr als 20 Jahren ein Einwanderungsgebiet. Menschen aus dem Senegal, aus Bangladesch, Sri Lanka und vielen anderen Ländern erreichen in Apulien das europäische Festland. Die Mehrheit von ihnen bleibt im Salento - häufig für immer. Trotzdem leben viele dieser Menschen oft isoliert und im Graubereich zwischen Notsituation und stabilem Aufnahmestatus.

In diesem Kontext setzt das Engagement von Cuisine sans frontières in Lecce an. Das Cosmobistrot ist eine kulinarisch-kulturelle Veranstaltungsreihe organisiert von der lokalen Partnerorganisation Camera a Sud. Die Veranstaltungen bieten eine Plattform für die verschiedenen Gemeinschaften in Lecce und bringt diese in einen Austausch. Diese Begegnungen stärken die vielfältige Gesellschaft, die sich in Lecce bildet, und machen sie resilienter gegenüber sozialen Konflikten.

Jede Veranstaltung stellt eine andere Region, Kultur oder ein bestimmtes Land ins Zentrum: Die Menschen aus dieser Gemeinschaft kochen das Menü, verantworten die Dekoration und das Rahmenprogramm mit Künstler:innen, Musiker:innen o.a. Diese Veranstaltungen bieten Raum für Begegnungen und gastronomische Experimente, fördern kulturelle Vielfalt und stärken die multikulturelle Gemeinschaft in Lecce durch gemeinsames Essen und Trinken.

2022 haben zwischen Juni und Oktober fünf Veranstaltungen stattgefunden, die mit jeweils rund 150 Gästen allesamt ausgebucht waren. Nigeria, Brasilien, Albanien/Griechenland, Marokko und Sri Lanka waren die Länder, welche jeweils an einem Abend im Zentrum standen.

[www.cuisinesansfrontieres.ch/de/projekte/lecce](http://www.cuisinesansfrontieres.ch/de/projekte/lecce)

## **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

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

Ein Team von Csf-Freiwilligen kocht 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.

Die massive Zunahme an Asylsuchenden aufgrund des Ukraine Konfliktes und der prekären Sicherheitslage in Afghanistan führte zu einer enormen Überbelegung des BAZ. Dies hatte wiederum zur Folge, dass bis im Frühsommer keine Kochaktivitäten durchgeführt werden konnten. Die internen Strukturen des BAZ mussten zuerst auf diese neue Situation eingestellt werden. Ab Sommer konnte dann monatlich gemeinsam gekocht werden, die Rückmeldungen der Freiwilligen wie der Bewohner:innen waren auch im 2022 durchwegs positiv. Es melden sich immer viel mehr Freiwillige, als für die jeweiligen Einsätze jeweils eingesetzt werden können.

Der organisatorische Aufwand auf Seiten Csf hat 2022 jedoch massiv zugenommen. Dies ebenfalls eine Folge der hohen Belegung des BAZ. U.a. sind die Platzverhältnisse sehr eng, das Csf-Material musste anderweitig gelagert und pro Veranstaltung von extern ins BAZ transportiert werden.

**Das Projekt wurde 2022 durch die Givaudan Foundation sowie Amundi Suisse grosszügig unterstützt.**

[www.cuisinesansfrontieres.ch/de/projekte/baz-zuerich](http://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 das Projekt Stamm:Tisch, ein Stipendium für couragierte Gastromacher:innen.

Alice Huber, Betreiberin des Garni Bar Post in Castasegna im Bergell, hat den Stipendiumsbeitrag im 2022 erstmals erhalten und das Garni Bar Post mit viel Engagement zu einem wichtigen Treffpunkt für die Menschen aus dem gesamten Bergell gemacht.

Ende Jahr entschied der Besitzer, das Haus verkaufen zu wollen und verlängerte den Mietvertrag nicht. Alice Huber konnte jedoch die Pasticceria Salis, ebenfalls in Castasegna, übernehmen, mit dem Ziel, in diesem Rahmen weiterhin einen sozialen gastronomischen Treffpunkt im Dorf betreiben zu können.

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

[www.cuisinesansfrontieres.ch/de/projekte/stammtisch-schweiz](http://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 als Stiftungsrätin der Stiftung Social Gastronomy Schweiz im 2022 an verschiedenen Besprechungen teilgenommen.

## **PROJEKTENTWICKLUNG**

David Höner hat seit März 2022 ein Mandat für Projektentwicklung für Cuisine sans frontières. Dabei geht es darum, erste Desk-Recherchen zu Projektansätzen oder möglichen Einsatzgebieten zu tätigen, potenzielle Einsatzgebiete zu erkennen, weiterzuerfolgen und dem Vorstand dazu zu berichten. In Absprache mit dem Vorstand können daraus auch Recherchereisen entstehen, so geschehen im Dezember 2022 mit einer Reise nach Kolumbien.

Die Arbeiten zu Planung und Konzeption rund um den Erwerb des Grundstücks für das Foyer FAMA wurden 2022 ebenfalls im Rahmen der Projektentwicklung erfasst.

## FREIWILLIGENARBEIT

Cuisine sans frontières kann auf ein enormes persönliches Engagement vieler Freiwilliger zählen: Sie leisteten 2022 7'285 Stunden ehrenamtliche Arbeit in den weltweiten Projekten, den Csf-Engagements in der Schweiz sowie für die Kitchen Battle Tour. Der sechsköpfige Vorstand arbeitet ebenfalls ehrenamtlich.

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

### Freiwilligenarbeit diverse Personen

	Stunden	in geldwerten Leistungen
BAZ Zürich	780	46'800
Burkina Faso	816	48'960
Ecuador	632	37'920
Kenia	816	48'960
Libanon	26	1'560
Stamm:tisch Schweiz	4	240
Les Amateurs	24	1'440
Übersetzungen	4	240
Buchhaltung	30	1'800
Revision	6	360
<b>Total</b>	<b>3'138</b>	<b>CHF 188'280</b>

### Freiwilligenarbeit Vorstand

	Stunden	in geldwerten Leistungen
Burkina Faso	4	240
Ecuador	14	840
Kenia	4	240
Lecce	16	960
Libanon	3	180
Neue Projekte	11	660
Ukraine/Rumänien	64	3'840
Stamm:tisch Schweiz	4	240
Les Amateurs	46	2'760
Kitchen Battle	136	8'160
Vorstandsarbeit	346	20'760
<b>Total in Std.</b>	<b>648</b>	<b>CHF 38'880</b>

## **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.

2022 wurden in den Städten Zürich, Bern und Luzern insgesamt zwölf Kitchen Battles durchgeführt. Die lokalen Organisationskomitees in Bern und Luzern tragen vor Ort die Hauptverantwortung, in Zürich ist dies die Csf-Geschäftsstelle. Diese kümmert sich um die übergeordnete Organisation, die Kücheninfrastruktur, den Vorverkauf sowie die Csf-Präsenz an den Battles.

Die Gäste erleben an den Kitchen Battle Abenden direkt, wozu Csf ihre Spende einsetzt. Dies führt u.a. dazu, dass Csf im Rahmen der Kitchen Battles im 2022 mehr als 150 Neumitglieder gewinnen konnte. Einerseits an den Veranstaltungen selber, andererseits über das Akquise-Mailing bei den Kitchen Battle Gästen und Teams, das jeweils in den Folgewochen der Veranstaltung verschickt wird.

Die Erträge der Kitchen Battles waren, insbesondere in Luzern, tiefer als in den Vorjahren. In Luzern lief der Ticketverkauf sehr harzig, keiner der Abende war bis zur maximalen Kapazität ausgebucht, entsprechend waren auch die Getränkeinnahmen tiefer. Zusammen mit den vergleichsweise hohen Kosten u.a. der Veranstaltungslokalität führte dies zu einem sehr tiefen Schlussergebnis.

Die Csf-Geschäftsstelle hat für die Organisation der Kitchen Battle Tour im 2022 824 Stunden aufgewendet. Dieser Mehraufwand gegenüber dem Vorjahr ergab sich aus dem personellen Wechsel in der Geschäftsstelle resp. bei der Organisation des Kitchen Battles und minderte die Erträge der einzelnen Battle Standorte ebenfalls.

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](http://www.kitchenbattle.ch)

## Material- und Sachspenden Kitchen Battle Tour 2022

Im Rahmen der Kitchen Battle Tour 2022 erhielt Cuisine sans frontières Sach- und Materialspenden im Wert von CHF 153'424.-.

<b>Kitchen Battle Luzern</b>	<b>Total CHF</b> (gerundet)
Fleisch	10'000
Gemüse	3'500
Trockenprodukte	1'500
Wein	6'000
Getränke	3'800
Kaffee	4'500
Location	5'500
Table Top	900
Moderation	2'800
Infrastruktur	8'000
	<hr/>
<b>Total Kitchen Battle Luzern</b>	<b>46'500</b>
	<hr/>

<b>Kitchen Battle Zürich</b>	<b>Total CHF</b> (gerundet)
Fleisch	6'000
Milchprodukte	1'500
Gemüse	3'500
Economat / Warenkorb	3'400
Wein	6'000
Kaffee	1'500
Getränke	1'500
Table Top	2'300
Infrastruktur	1'500
Location	8'000
	<hr/>
<b>Total Kitchen Battle Zürich</b>	<b>35'200</b>
	<hr/>

<b>Kitchen Battle Bern</b>	<b>Total CHF</b> (gerundet)
Fleisch	4'500
Fisch	
Gemüse	1'500
Economat / Warenkorb	1'500
Wein	7'000
Getränke	2'000
Kaffee	1'500
Location	4'000
Table Top	2'300
Moderation	2'100
Infrastruktur	2'100
	<hr/>
<b>Total Kitchen Battle Bern</b>	<b>28'500</b>
	<hr/>

<b>Kitchen Battle Tour</b>	<b>Total CHF</b> (gerundet)
Livestream	18'000
Kücheninfrastruktur	10'200
Kommunikation Studio Way	15'024
	<hr/>
<b>Total Kitchen Battle Tour</b>	<b>43'224</b>
	<hr/>

<b>Freiwilligenarbeit Kitchen Battle Tour</b>	<b>Stunden</b>	<b>in geldwerten Leistungen</b>
Luzern	1'226	61'660
Zürich	1'200	52'400
Bern	1'073	54'650
	<hr/>	
<b>Total</b>	<b>3'499</b>	<b>168'710</b>
	<hr/>	

## JAHRESRECHNUNG NACH SWISS GAAP FER 22

### Bilanz per 31. Dezember 2022

<b>AKTIVEN</b>	<b>2022</b>	<b>Vorjahr</b>
<b><u>Umlaufvermögen</u></b>		
Post	401'684.29	422'550.79
Anteilscheine Genossenschaft	5'000.00	5'000.00
Forderungen	1'863.85	0.00
Warenvorräte	1.00	1.00
Transitorische Aktiven	18'520.00	1'050.48
	<hr/>	<hr/>
	427'069.14	428'602.27
	<hr/>	<hr/>
<b><u>Anlagevermögen</u></b>	0.00	0.00
	<hr/>	<hr/>
<b>TOTAL AKTIVEN</b>	<b>427'069.14</b>	<b>428'602.27</b>
	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>
<b>PASSIVEN</b>		
<b><u>Fremdkapital</u></b>		
Kreditoren	47'954.29	12'636.57
Verbindlichkeiten Sozialversicherungen	2'318.55	0.00
PostFinance Kreditkarte	864.77	930.61
Transitorische Passiven	62'543.39	61'035.00
	<hr/>	<hr/>
	113'681.00	74'602.18
	<hr/>	<hr/>
<b><u>Fondskapital</u></b>	0.00	0.00
	<hr/>	<hr/>
<b><u>Organisationskapital</u></b>		
Erarbeitetes freies Kapital	354'000.09	394'438.09
Ergebnis laufendes Jahr	-40'611.95	-40'438.00
	<hr/>	<hr/>
	313'388.14	354'000.09
	<hr/>	<hr/>
<b>TOTAL PASSIVEN</b>	<b>427'069.14</b>	<b>428'602.27</b>
	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>

### Betriebsrechnung vom 1. Januar bis 31. Dezember 2022

<b>ERTRAG (aus Fundraising)</b>	<b>2022</b>	<b>Vorjahr</b>
Mitgliederbeiträge Privat	73'900.00	66'700.00
Mitgliederbeiträge Firmen	23'100.00	24'300.00
Spenden	447'811.10	234'270.58
Beiträge Stiftungen	104'100.00	97'804.02
Kitchen Battle Zürich	106'540.47	106'348.86
Kitchen Battle Bern	59'161.75	50'122.20
Kitchen Battle Luzern	70'310.47	56'692.46
Beiträge Amateurs	75'000.00	75'000.00
Ertrag Periodenfremd	0.00	-2'230.95
Crowdfunding / Fundraisingveranstaltung	0.00	92'137.02
Corporate Partner	30'000.00	
Kreditkartenkommissionen	-3'035.23	-1'594.13
	<hr/>	<hr/>
<b>TOTAL ERTRAG (aus Fundraising)</b>	986'888.56	799'550.06
	<hr/>	<hr/>
<b>FUNDRAISINGAUFWAND</b>		
Kitchen Battle Zürich	-45'154.80	-38'626.82
Kitchen Battle Bern	-25'449.05	-15'147.01
Kitchen Battle Luzern	-41'142.15	-28'766.70
Kitchen Battle Tournee	-39'199.78	-30'285.99
Amateurs	-11'928.30	-10'135.29
	<hr/>	<hr/>
<b>TOTAL FUNDRAISINGAUFWAND</b>	-162'874.08	-122'961.81
	<hr/>	<hr/>
<b>BRUTTOGEWINN I</b>	824'014.48	676'588.25
	<hr/>	<hr/>

**PROJEKTAUFWAND**

Projekt Kenia	-20'950.24	-12'786.06
Projekt Libanon	-75'609.15	-140'092.25
Projekt Thessaloniki Wave, Griechenland	-4'062.96	-3'585.01
Projekt Thessaloniki M-Eating Hub, Griechenland	0.00	-64'394.36
Projekt Ecuador (El Fogon und Choco Samona)	-226'663.68	-234'505.46
Projekt BAZ Zürich	-33'395.41	-9'831.81
Projekt Samona (ab 2022 bei Projekt Ecuador)	0.00	-34'085.86
Strategische Partnerschaften	-7'046.85	-4'914.54
Projekt diverses	0.00	-26.60
Projektentwicklung/Neue Projekte	-52'604.23	-84'166.74
Projekt Burkina Faso	-99'905.00	0.00
Projekt Ukraine/Rumänien	-119'118.12	0.00
Projekt Lecce, Italien	-18'581.82	0.00
Projekt Stamm:Tisch Stipendium	-32'291.00	-6'706.92

**TOTAL PROJEKTAUFWAND**


---



---

-690'228.46	-595'095.61
-------------	-------------

**BRUTTOGEWINN II**

133'786.02	81'492.64
------------	-----------

**ADMINISTRATIVER AUFWAND**

Personalaufwand	-107'005.83	-65'969.44
Verwaltungsaufwand	-39'125.60	-30'173.31
Werbe- und Repräsentationsaufwand	-15'808.17	-13'728.66

**TOTAL ADMIN. AUFWAND**


---



---

-161'939.60	-109'871.41
-------------	-------------

**ZWISCHENERGEBNIS I**

-28'153.58	-28'378.77
------------	------------

**NEUTRALER ERFOLG**

Finanzaufwand	-1'064.76	-1'069.74
Aufwand Vorsteuerkürzung	-11'393.61	-10'989.49

**TOTAL NEUTRALER ERFOLG**


---



---

-12'458.37	-12'059.23
------------	------------

**ERFOLG**


---



---

<b>-40'611.95</b>	<b>-40'438.00</b>
-------------------	-------------------

## **Mittelflussrechnung**

### **MITTELHERKUNFT**

#### Innenfinanzierung

	<b>2022</b>	<b>Vorjahr</b>
Erträge	978'530.18	799'550.06
Projektaufwände	-853'102.54	-718'057.42
Personalaufwand	-107'005.83	-65'969.44
Administrativer Aufwand	-54'933.77	-43'901.97
Neutraler Erfolg	-12'458.37	-12'059.23

#### CASHFLOW I (NUV)

-48'970.33	-40'438.00
------------	------------

#### Aussenfinanzierung

Veränderung Debitoren	-1'863.85	37'399.20
Veränderung Transitorische Aktiven	-17'469.52	42'558.17
Veränderung Kreditoren	35'317.72	10'487.13
Veränderung Transitorische Passiven	1'508.39	22'035.00

#### CASHFLOW II (Geld)

17'492.74	72'041.50
-----------	-----------

### **MITTELVERWENDUNG**

#### Investierung

0.00	0.00
------	------

#### Definanzierung

0.00	0.00
------	------

### **Veränderung Fonds Geld**

<b>17'492.74</b>	<b>72'041.50</b>
------------------	------------------

### Veränderung des Kapitals

	<b>2022</b>	<b>Vorjahr</b>
<u>Fondskapital</u>	0.00	0.00
<hr/>		
<u>Organisationskapital</u>		
Erarbeitetes freies Kapital per 1.1.	354'000.09	394'438.09
Ergebnis laufendes Jahr	-40'611.95	-40'438.00
	<hr/>	
<b>Erarbeitetes freies Kapital per 31.12.</b>	<b>313'388.14</b>	<b>354'000.09</b>
	<hr/> <hr/>	

Der gemeinnützige Verein «Cuisine sans frontières» hat im Jahr 2005 seine Tätigkeit aufgenommen. Ein Vereinskapital 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 2022 nach GAAP FER 21 des Vereins „Cuisine sans frontières“ (Csf) zu Händen der Generalversammlung 2023.**

---

In Ausübung unseres Kontrollmandates haben wir eine Review (prüferische Durchsicht) der Jahresrechnung des Vereins „Cuisine sans frontières“ (Csf) für das am 31.12.2022 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.

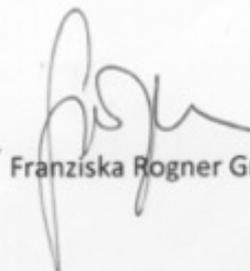
Aufgrund unserer Review beantragen wir der Generalversammlung, die Jahresrechnung 2022 mit einem Verlust von CHF 40'611.95 zu genehmigen und den Vorstand sowie die Geschäftsleitung unter Verdankung der geleisteten Arbeit zu entlasten.

Zürich, 21. April 2023

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  
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