

# JAHRESBERICHT 2023



## BERICHT DES PRÄSIDENTEN

Liebe Vereinsmitglieder von Cuisine sans frontières

Der Eindruck täuscht nicht. Die Welt ist auch 2023 nicht friedlicher geworden. Jährlich erstellt das Institute for Economics and Peace (IEP) den Global Peace Index (GPI). Dieser zeigt, wie es um den globalen Frieden steht. Die Lage hat sich im vergangenen Jahr global verschlechtert. Als eine der Hauptursachen nennt der GPI Russlands Invasion in der Ukraine.

Auch in den Projekten von Cuisine sans frontières waren die Folgen dieser und weiterer kriegerischen Auseinandersetzungen spürbar. So haben wir 2023 in einem voll belegten Bundesasylzentrum Zürich für 200-400 geflüchtete Menschen gekocht. Für so viele wie bisher noch nie in unserer Vereinsgeschichte. Eine Willkommensgeste für die Frauen und Kinder aus der Ukraine, aber auch für die jungen Menschen aus Afghanistan, der Türkei oder dem Iran. Das gemeinsame Kochen, es ist weit mehr als ein reines Zeichen der Solidarität: Die Nachmittage am Schneidebrettli und Kochtopf trugen merklich zu einer entspannteren Stimmung im Bundesasylzentrum bei.

Doch Cuisine sans frontières arbeitet auch dort, wo Konflikte weniger offensichtlich, aber nicht weniger dringlich sind. Seit vielen Jahren engagieren wir uns im Amazonasgebiet. Im vergangenen Jahr haben ecuadorianischen Kleinbäuerinnen und Kleinbauern der Kooperative Kichwa Choco Samona Yuturi 5600 Tafeln Amazonas-Schokolade in die Schweiz exportiert. Vorausgegangen sind eine dreijährige Vorbereitungsphase und die Ausbildung der Kooperative durch Chocolatiers und Csf-Freiwillige. Heute werfen die Schokoladen-Verkäufe einen fairen Lohn ab. Die Kooperative hat es geschafft. Es braucht uns nicht mehr. Wir freuen uns über diesen Erfolg. Denselben Ansatz wie in Orellano, nämlich Empowerment durch eine gastronomische Ausbildung, verfolgten wir 2023 auch an unseren neusten Projektstandorten in Kolumbien und Nepal. Lesen Sie mehr darüber im vorliegenden Jahresbericht.

Gleichzeitig haben personelle Wechsel im Vorstand und der Geschäftsstelle unseren Verein im 2023 begleitet: Anna Hofman, langjährige Geschäftsleiterin, Sebastian Büchler, Vorstandsmitglied und Phyllis Bussinger, Projektkoordinatorin, haben unsere Organisation nachhaltig geprägt. Ohne sie wäre Cuisine sans frontières nicht, was sie heute ist. Dafür gebührt ihnen an dieser Stelle ein sehr herzliches Dankeschön! Und speziell willkommen heissen möchte ich an dieser Stelle unsere neue Geschäftsleiterin Silvana Lindt, die seit anfangs 2024 die Geschicke von Cuisine sans frontières umsichtig leitet.

Ein grosses Dankeschön gilt insbesondere Ihnen, geschätzte Freiwillige, Mitglieder, Spender:innen und Partner:innen. Sie alle haben wesentlich zum Gelingen unserer Projekte beigetragen. Herzlichen Dank für eure tat- und finanzkräftige Unterstützung. Merci beaucoup!

Cuisine sans frontières steht für Empowerment von jungen, armutsbetroffenen oder geflüchteten Menschen. In der Küche und am Esstisch wird die Zivilgesellschaft belebt und gefestigt. Und das ist nötiger denn je, wenn wir nächstes Jahr auf eine friedlichere Welt blicken wollen.



In diesem Sinne freuen wir uns, Sie demnächst beim Gemüserüsten im Bundesasylzentrum oder an einer langen Tafel am Kitchen Battle begrüßen zu dürfen.

Zürich, im Juni 2024



Martin Roth, Präsident Cuisine sans frontières

## CUISINE SANS FRONTIÈRES

### Die Mission

Seit 2005 bittet Cuisine sans frontières (Csf) zu Tisch, um Gemeinschaft zu fördern und Konflikte zu lösen. Dazu baut der gemeinnützige Verein in Krisengebieten oder sozialen Konfliktsituationen gastronomische Treffpunkte und Ausbildungsstätten auf - immer in Zusammenarbeit mit lokalen Partner:innen und 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. Csf war seit der Gründung aktiv in 24 Projekten in vierzehn Ländern auf vier 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 mehr als 6000 Stunden freiwillige 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 2023 wie folgt zusammen:

**Martin Roth**, Präsident

**Eleonora Nodari**

**Monika Schärer**

**Paulo Oliveira**

**Sebastian Büchler** (Rücktritt an der GV am 10. Mai 2023)

**Tobias Lengsfeld**

Die Geschäftsstelle wurde 2023 besetzt durch:

**Anna Hofmann**: Geschäftsleitung, Finanzen, Kommunikation, Fundraising inkl. Kitchen Battle, Csf-Auslandsprojekte, Personal, Vereinsverwaltung (80%)

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

**Phyllis Bussinger**: Csf-Auslandsprojekte, Bundesasylzentrum (80% bis Jan., Feb. und März Stundenbasis)

**Tanja Carrillo**: Csf-Auslandsprojekte, Bundesasylzentrum (seit März 2023 80%)

**Patricia Gerber**: Betreuung Kitchen Battle (Aug. bis Nov. 2023, 65%)

### 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 als neutraler Treffpunkt.

Obwohl sich das Calabash in den letzten Jahren als friedensfördernde Massnahme in der Region etablieren konnte, kommt es seit März 2023 immer wieder zu Unruhen zwischen den zwei Stämmen. Die nach wie vor herrschende Ausgangssperre ab 18 Uhr führte dazu, dass die Kundschaft das ganze Jahr über ausblieb und auch grössere Veranstaltungen nicht erlaubt waren. Dementsprechend war es auch 2023 nicht möglich, die Selbstständigkeit des Betriebs zu verbessern oder dem Calabash eine juristische Form zu geben.

Ein Csf-Freiwilliger hat während seinem Einsatz 2023 zusammen mit der lokalen Projektleitung Winnie Koech mögliche Event-Formate erarbeitet, die umgesetzt werden sollen sobald die Ausgangssperre aufgehoben ist. Zudem sind für 2024 mehrere Renovationen geplant, welche die Anzahl der Übernachtungsgäste langfristig steigern soll.



## **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 50 Menschen beherbergen, das sind rund 15 Frauen und ihre Kinder. Die Frauen bleiben 6-12 Monate im Foyer, bis sie selbständig wohnen können und neue Frauen und Kinder einen Platz im Foyer erhalten.

**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.

Das Foyer FAMA, geführt von der lokalen Partnerorganisation Femmes en Marche, ist ein Zufluchtsort für diese binnengeflüchteten Frauen. Im Foyer fühlen sie sich sicher, können sich gesund und ausgewogen ernähren und erhalten eine medizinische Versorgung. Dank der geteilten Aufgaben im Alltag bilden die Frauen trotz unterschiedlicher Herkunft und kultureller Differenzen eine gut funktionierende Gemeinschaft. Während ihrem Aufenthalt im Foyer erhalten die Frauen zudem an zwei Tagen die Woche eine gastronomische Ausbildung mit dem Ziel, ihre langfristige finanzielle Unabhängigkeit zu fördern. In der grossen Gemeinschaftsküche kochen sie Gerichte und Snacks, die sie 4-mal wöchentlich auf dem lokalen Markt mit Hilfe von mobilen Restaurants aus umgebauten Lastenvelos verkaufen. Ihre Kinder besuchen die lokale Schule.

Um die Ernährungssicherheit und Autonomie des Foyers zu verbessern, wurden Ende 2022 knapp 3 Hektaren Land im ca. 50 km entfernten Ziniaré gekauft – die Ferme FAMA. In der ersten Hälfte 2023 wurde die nötige Infrastruktur wie z.B. ein Tröpfchen-Bewässerungssystem und eine solarbetriebene Wassertonne gebaut. Im Sommer wurde mit der ersten Bepflanzung begonnen. Auf der Ferme wohnen zwei binnengeflüchtete Familien mit je 5 Kindern. Sie bewirtschaften zusammen mit den Frauen aus dem Foyer das Land. Die erste Aussaat erbrachte eine üppige Ernte von über 500 kg Tomaten, welche von den Frauen verkauft und fürs Kochen im Foyer verwendet wurden.

**Das Projekt wurde 2023 grosszügig unterstützt durch: Stiftung Temperation, Däster-Schild Stiftung, Stiftung Fons Margarita, Linsi Foundation und die Vontobel Stiftung.**

## **El Fogon, Ecuador**

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

**Ziel** Sicherstellung einer neuen Einkommensquelle für die indigenen Menschen entlang des Rio Napo Gebietes im Amazonas. Erhalt der indigenen Kultur und Förderung eines ökologisch und ökonomisch verantwortungsbewussten Tourismus. Sicherung der langfristigen Lebensgrundlage der indigenen Bevölkerung vor Ort.

**Beneficiaries** Pro Kurs 25 Studierende aus dem Rio Napo Gebiet.

**Projektlaufzeit** Seit 2019

El Fogon ist ein zwölfmonatiges Ausbildungsprogramm, das rund 25 Studierende aus acht indigenen Gemeinschaften pro Lehrgang dazu befähigt, einen touristischen Betrieb aufzubauen und zu führen. Die Zusammenarbeit mit der technischen Universität ITSO in Tiputini 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, Umweltschutz, Tourismus, kulturelle Identität, Ernährungssouveränität, Marketing und Administration.

Im Frühling 2023 wurde der dritte Kurs lanciert, der im März 2024 abgeschlossen wird. Während der Gesamtdauer von zwölf Monaten erhalten die Studierenden eine praktische und theoretische Ausbildung. Neun Monate lang leben die Studierenden im Internatssystem auf dem Campus Santa Rosa und besuchen von Montag bis Freitag, acht Stunden pro Tag den Unterricht - wobei die praktische Anwendung des Gelernten verhältnismässig mehr Zeit beansprucht. Im dritten Quartal absolvieren die Studierenden zudem ein dreimonatiges Praktikum in der Privatwirtschaft.

2023 konnten die zwei besten Kursabsolvent:innen erneut während den Sommermonaten ein Praktikum in der Küche des Hotel Ermitage in Schönried absolvieren. Der direkte Austausch mit Gastgewerbeprofis in der Schweiz und die Arbeitserfahrung in einem internationalen Umfeld war enorm wertvoll für die Zukunft dieser Praktikant:innen, sei es um zurück in Ecuador ein eigenes Unternehmen zu gründen oder einen bestehenden Betrieb zu übernehmen.

**Das Projekt wurde 2023 grosszügig unterstützt durch die Stiftung Fagus Lucida, die Stiftung Katharina und Tyge Clemmensen sowie die Stiftung Josef P. und Nelly Spiess-Mohn-Stiftung.**

## 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** 2020-2023

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

Der Gemeinde Samona wurde 2017 von Dritten Infrastruktur für eine Schokoladenfabrik finanziert. Diese ist intakt, wurde aber bisher aufgrund von mangelndem Know-How nur selten genutzt. Die wenigen Kakaoprodukte, welche hergestellt wurden, waren von geringer Qualität.

An diesem Punkt setzte Cuisine sans frontières an: Die Mitglieder der Kooperative Choco Samona wurden in praktischen Kursen ausgebildet: Kakaoanbau, Pflege der Plantagen, Schokoladen-Herstellung, Administration, Marketing und Buchhaltung.

Im Jahr 2023 übernahm der Chocolatier Javier Laguapillo die Leitung des Projekts. Insgesamt wurden vier Kurse mit der Kooperative Choco Samona und Bauern in Orellana zu folgenden Themen durchgeführt: Fermentation, Verbesserung der Produktion, Produktentwicklung und Gebrauch eines neuen Ofens. Zudem wurden über Gebana insgesamt 5'600 Tafeln Schokolade in die Schweiz exportiert.

Im Jahr 2024 übergibt Csf das Projekt vollständig an Choco Samona. Das Produktionsteam ist nun vollständig ausgebildet und Javier Laguapillo unterstützt die Kooperative auch nach Abschluss des Projektes mit dem Verkauf im In- und Ausland.



## Soufra Cafeteria, Libanon

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

**Ziel** Steigerung der wirtschaftlichen Möglichkeiten der Frauen und ihrer Familien, Stärkung des Gemeinschaftssinns durch regelmässigen Austausch.

**Beneficiaries** 40 Mitarbeiterinnen der Cafeteria sowie alle Frauen und ihre Kinder aus dem Burj el Barajneh Camp, welche an Veranstaltungen in der Cafeteria teilnehmen.

**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 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 im Flüchtlings-Camp nehmen zu.

In diesem Umfeld arbeitet Csf seit 2017 mit den Frauen des Soufra Caterings zusammen. Gemeinsam mit ihnen wurde das Konzept der Soufra Cafeteria entwickelt. Die Soufra Cafeteria richtet sich explizit an Frauen und ist für sie die erste und einzige Möglichkeit, sich ausserhalb ihrer engen Wohnungen zu treffen. Zudem soll die Küche der Cafeteria die Kapazität des Caterings erhöhen und den Frauen Ausbildung, Arbeit und Einkommen ermöglichen.

2023 gab es einen Wechsel in der lokalen Trägerschaft. Die Soufra Cafeteria wurde von der lokalen Organisation Makani, unter der Leitung der Soufra-Gründerin Mariam Shaar übernommen. Der Trägerwechsel wurde durch Csf eng begleitet.



Trotz der schwierigen politischen und wirtschaftlichen Lage war die Cafeteria das ganze Jahr 2023 über täglich in Betrieb. Für die Camp-Bewohnerinnen wurden mehrmals pro Monat Aktivitäten organisiert, bei welchen sie sich zu Themen wie Gesundheit, Erziehung oder Geschlechter-Rollen austauschten. Während des Ramadan Monats wurden täglich Mahlzeiten an die vulnerabelsten Familien im Camp verteilt.

Die Einnahmen der Soufra Cafeteria stammen mehrheitlich aus Cateringaufträgen von NGOs und privaten Veranstaltungen.

**Das Projekt wurde 2023 grosszügig unterstützt durch die Stiftung fokus frauen sowie den OEME-Kredit.**



## Wave Thessaloniki, Griechenland

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

**Ziel** Abgabe einer warmen Mahlzeit pro Tag an geflüchtete Sans-Papiers.

**Beneficiaries** Rund 300 obdachlose geflüchtete junge Männer in Thessaloniki.

**Projektlaufzeit** Seit 2019

Nach dem politischen Rechtsrutsch der letzten Jahre verschlechtert sich die Behandlung von Geflüchteten in Griechenland kontinuierlich. Die Flüchtlingslager sind komplett überfüllt, nach wie vor kommen neue Menschen in Griechenland an. Viele reisen weiter, einige stranden in Griechenland ohne Aussicht auf eine Perspektive. Der staatliche Asylprozess ist unzulänglich, gewalttätige Pushbacks und Inhaftierung in Abschiebungszentren gehören zum Alltag.

Besonders prekär ist die Situation in Thessaloniki, wo Geflüchtete, insbesondere junge Männer, weder Zugang zu Trinkwasser oder Essen noch zu sanitären Anlagen und medizinischer Versorgung haben. Hier springen private NGOs ein, um die nötigsten Bedürfnisse abzudecken.

Das Gemeinschaftszentrum der Organisation Wave ist derzeit der einzige Ort mit Essensausgabe für obdachlose Geflüchtete ohne Dokumente. Das Wave verteilt pro Monat rund 2000 Mahlzeiten. Zudem gibt das Wave den Geflüchteten warme Kleidung ab und bietet ihnen eine Wasch- und Duschgelegenheit sowie die Möglichkeit, ihre elektronischen Geräte zu laden.

Cuisine sans frontières unterstützt das Projekt Wave und stellt sicher, dass die geflüchteten Menschen mindestens einmal am Tag an einem sicheren Ort eine warme Mahlzeit erhalten.



## Cosmobistrot, Italien

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

**Ziel** Stärkung des Gemeinschaftsgefühls und der Resilienz der diversen 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** 2022 - 2023

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. Die jungen und gut ausgebildeten Bewohner:innen 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 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 den Austausch. Diese Begegnungen stärken die vielfältige Gesellschaft.

2023 haben zwischen April und Dezember sieben Veranstaltungen stattgefunden, die mit jeweils rund 150 Gästen allesamt ausgebucht waren. Die Ukraine, der Senegal, Syrien, Kolumbien, Afghanistan und Burkina Faso waren jene Länder, welche jeweils an einem Abend im Zentrum standen. Am 22. Dezember fand die Veranstaltungsreihe ihren Abschluss in einer Feier, bei welche alle bisherigen Köch:innen und Musiker:innen zu einem gemeinsamen Essen eingeladen wurden.



## **Bundesasylzentrum (BAZ), Zürich**

**Projektaktivitäten** Das Csf-Freiwilligenteam kocht monatlich mit und für die Bewohner:innen des BAZ Zürich.

**Ziel** Abbau von sozialen Spannungen innerhalb des BAZ und damit Verbesserung der Lebensqualität der Geflüchteten. Möglichkeit für die geflüchteten Menschen selber zu kochen. Förderung der Gemeinschaft und des Austauschs zwischen Geflüchteten und der lokalen Bevölkerung.

**Beneficiaries** Pro Monat durchschnittlich 300 asylsuchende Menschen.

**Projektlaufzeit** Seit 2020

Im Bundesasylzentrum (BAZ) Zürich auf dem Duttweilerareal leben bis zu 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 untergebracht.

Ein Team von 15 Csf-Freiwilligen kocht monatlich mit und für die Bewohner:innen des BAZ Zürich. Nachmittags wird gemeinsam geschneuzelt und vorbereitet. Währenddessen organisiert eine Gruppe von Freiwilligen spielerische und kreative Aktivitäten für die geflüchteten Kinder. Das Kochen am Nachmittag findet seinen Abschluss in einem gemeinsamen Abendessen an langen Tischen.

Von Januar bis März 2023 konnten aufgrund der Überbelegung im BAZ durch den Krieg in der Ukraine sowie auf Grund von logistischen und organisatorischen Schwierigkeiten keine Anlässe durchgeführt werden.

Die logistischen Schwierigkeiten konnten jedoch gelöst werden mit einem neuen Lager und dank der guten Zusammenarbeit zur AOZ. So dass zwischen April bis Dezember 2023 monatlich mit rund 200 bis 300 BAZ-Bewohner:innen gekocht werden konnte. Die Zusammenarbeit mit dem Betreuungsteam der AOZ, dem Staatssekretariat für Migration sowie den zahlreichen Freiwilligen verlief im 2023 reibungslos, und die Rückmeldungen der Bewohner:innen waren durchwegs positiv. Das Jahreshighlight war ohne Zweifel die Teilnahme der Pizzeria VITO mit ihrem Pizza-Bike im Oktober 2023.

**Das Projekt wurde 2023 durch die Givaudan Foundation, die Z Zurich Foundation sowie den Verein A-Bulletin grosszügig unterstützt.**

## Piqueteadero, Kolumbien

**Projektaktivitäten** Ausbau und Betrieb des Imbiss Piqueteadero. Gastronomieausbildung für Jugendliche des Zentrums Centro Afro Juvenil.

**Ziel:** Neutraler und sicherer Treffpunkt für die Bewohner:innen des Viertel Nuevo Milenio. Empowerment und verbesserte Berufschancen für die Jugendlichen des Viertels.

**Beneficiaries** Das Viertel Nuevo Milenio zählt rund 8'000 Bewohner:innen. Ganz direkt profitieren das Betriebsteam des Centro Afro Juvenil und die Jugendlichen, welche das Zentrum frequentieren.

**Projektlaufzeit** Seit 2023

Die Stadt Tumaco liegt an der Pazifikküste Kolumbiens und ist heftig umkämpft, denn sie ist eine der Gemeinden mit der grössten Koka-Produktion des Landes. Drogenhändler, Guerrillagruppen und paramilitärische Einheiten rivalisieren um diese lukrativen Anbaugelände und Schmuggelrouten.

Im Viertel Nuevo Milenio ist die Situation besonders prekär: Medizinische Versorgung und Trinkwasser sind Mangelware, ebenso öffentliche Treffpunkte. Ein Restaurant für die rund 8'000 Bewohner:innen des Viertels existiert nicht. Zudem fehlt es den Jugendlichen zunehmend an beruflichen Perspektiven. Der Drogenhandel und die Prostitution erscheinen als eine der wenigen Möglichkeiten, sich ein Einkommen zu verdienen.

Hier setzt das Projekt von Cuisine sans frontières an. Der Imbiss «Piqueteadero» des lokalen Jugendzentrums «Centro Afro Juvenil» wurde 2023 zu einem gastronomischen Treffpunkt ausgebaut. Dazu wurde in einem ersten Schritt der Aussenbereich ausgebaut und um eine Zisterne, ein Eingangstor, einen Sitzbereich sowie um ein ausrollbares Dach erweitert. Im September 2023 wurde dann dieser neue Aussenbereich mit einer Feier für die Jugendlichen und die Bevölkerung des Viertels eröffnet.

Im September 2023 begannen zwei Jugendliche aus dem «Piqueteadero» ihre Küchenausbildung in der staatlich anerkannten Schule «Escuela Taller Tumaco». Erste gastronomische Erfahrungen haben sie zuvor im Projekt von Csf gesammelt.





## Sarvaguna Kitchen, Nepal

**Projektaktivitäten** Praxisorientierte Gastronomie Ausbildung für junge Menschen aus einkommensschwachen Familien.

**Ziel** Verbesserung der beruflichen Perspektiven für nepalesische Jugendliche. Verbesserung der Ernährungssicherheit im öffentlichen Sektor durch die Produktion von gesunden Mahlzeiten für Primarschulkinder.

**Beneficiaries** Jugendliche aus einkommensschwachen Verhältnissen im Alter von 18-28 Jahren. Pro Jahr werden 15-20 Jugendliche in den Studiengang aufgenommen. Verpflegung von 5000 Kinder pro Tag.

**Projektlaufzeit** Seit 2023

Das nepalesische Ernährungssystem, welches einst auf lokalen und frisch zubereiteten Lebensmitteln beruhte, wird allmählich durch den zunehmenden Verzehr von billigem Junk-Food dominiert. Auch in öffentlichen und privaten Schulen ist die Verpflegung oft mangelhaft. Untersowie Falschernährung sind die Folge und eine der Hauptursachen für Krankheiten bei nepalesischen Kindern.

Sarvaguna Foods and Kitchen hat sich zum Ziel gesetzt, gesunde und nachhaltige Speisen zuzubereiten und verpflegt täglich mehr als 5000 Kinder an Schulen in Pokhara, Nepal. Zum Projekt gehört auch eine Ausbildungsstätte: In einem praxisorientierten Lehrgang erhalten junge Studierende aus einkommensschwachen Verhältnissen eine gastronomische Ausbildung. Neben dem gastronomischen Aspekt erhalten die jungen Menschen auch einen Einblick in Themen wie Wirtschaft oder Kommunikation. Dies verbessert ihre beruflichen Perspektiven. Langfristig wird durch das Projekt die Ernährungssicherheit im Land verbessert.

2023 wurde alles für den Lehrgang vorbereitet: Das Curriculum des 18-monatigen Ausbildungsprogramms wurde entwickelt und der Zertifizierungsprozess mit der zuständigen nepalesischen Behörde in Angriff genommen. Zudem wurde eine Schulleiterin, mehrere Praxis-Ausbildner:innen sowie Fachkräfte für die unterschiedlichen Module rekrutiert und geschult.

Der erste Studiengang startete offiziell am 17. Dezember 2023 mit insgesamt 23 Studierenden.



## **Stamm:Tisch Stipendium, Schweiz**

In einer peripheren Gegend eine Beiz ohne Defizit zu betreiben, das 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 auch 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 hatte 2022 das Stipendium für den Betrieb des Garni Bar Post in Castasegna im Bergell erhalten. Der Hauseigentümer und Vermieter der Garni Bar Post hat Ende 2022 den Mietvertrag mit Alice Huber nicht verlängert. Daraufhin musste Alice Huber eine Alternative im Dorf suchen. Sie betreibt seither das Café Salis. Dieses hat sie umgebaut dank Stipendium und stellte somit sicher, dass auch das neue Café ein sozialer Treffpunkt im Dorf wurde. Aufgrund der veränderten Situation wurde das Stipendium 2023 mit Csf-Eigenmitteln gedeckt. Die Vereinbarung mit den Stipendiumsstiftern wurde einvernehmlich aufgelöst. Das Stipendium wurde zudem reduziert auf je CHF 15'000.- für das Jahr 2023 und das Jahr 2024.

## **Strategische Partnerschaften**

Cuisine sans frontières vernetzt sich zunehmend auch auf internationaler Ebene mit verwandten Organisationen oder Partner:innen. Dieses Networking ist auf strategischer Ebene von Bedeutung, kommt aber auch in ganz konkreten praktischen Situationen zum Tragen: z.Bsp. bei der Suche von Projektpartner:innen, für die Bekanntmachung von Kampagnen oder auch die Evaluierung von Fundraising-Möglichkeiten.

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 Jahr 2023 an verschiedenen Besprechungen teilgenommen.

## **Projektentwicklung**

David Höner hatte im Jahr 2023 ein Mandat für Projektentwicklung bei Cuisine sans frontières inne. Dabei ging es um Desk-Recherchen zu Projektansätzen oder möglichen Einsatzgebieten. Ein Ergebnis dieses Mandats ist das Projekt Piqueteadero, Tumaco in Kolumbien. Dieses Projekt sowie die Arbeit von David Höner wurden 2023 im Projektaufwand Neue Projekte verbucht.

## Freiwilliges Engagement

Cuisine sans frontières kann auf ein enormes persönliches Engagement vieler Freiwilliger zählen: Sie leisteten 2023 6'239.5 Stunden freiwillige Arbeit in den weltweiten Projekten, den Csf-Engagements in der Schweiz sowie für die Kitchen Battle Tour (3319 Freiwilligenstunden, siehe weiter unten). Der sechsköpfige Vorstand arbeitet ebenfalls ehrenamtlich. Im Geschäftsjahr 2023 betrug diese Leistung einen monetarisierten Wert von CHF 347'130.-. Die Freiwilligenstunden fliessen nicht in die Buchhaltung ein.

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

### Freiwilligenarbeit diverse Personen

	Stunden	in geldwerten Leistungen*
BAZ Zürich	702	42'120
Burkina Faso	496	29'760
Ecuador	848	50'880
Kenia	40	2'400
Kolumbien	3	180
Nepal	3	180
Les Amateurs	23	1'380
Fundraising	4	240
Buchhaltung	25	1'500
Revision	6	360
<b>Total</b>	<b>2'150</b>	<b>CHF 129'000</b>

### Freiwilligenarbeit Vorstand

	Stunden	in geldwerten Leistungen*
Ecuador	5	300
Libanon	198	11'880
Stamm:tisch Schweiz	3	180
Les Amateurs	33.5	2'010
Kitchen Battle	110	6'600
Vorstandsarbeit	421	25'260
<b>Total in Std.</b>	<b>770.5</b>	<b>CHF 46'230</b>

\*kalkulatorischer Stundenansatz CHF 60.-

## 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.

2023 wurden in den Städten Zürich, Bern und Luzern insgesamt neun 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.

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 2023 73 Privatmitglieder und 3 neue Gastro-Mitglieder gewinnen konnte.

Der Ertrag des Kitchen Battles in Bern war tiefer als in den Vorjahren. In Bern lief der Ticketverkauf für den Donnerstagabend bis zuletzt harzig. In Zürich wurde der Kitchen Battle aufgrund des Umbaus der Aktionshalle der Roten Fabrik in der Gessnerallee durchgeführt. Die Tickets waren erneut sehr schnell verkauft, aufgrund des Locationwechsels konnten aber nur drei, anstelle der fünf Veranstaltungstagen durchgeführt und also 300 Tickets weniger verkauft werden. Diese Mindereinnahmen wurden reduziert durch die Einführung eines variablen Ticketpreises, bei dem die Gäste frei zwischen drei verschiedenen Preisen wählen konnten. Mit diesem Vorgehen konnte der Ertrag des Kitchen Battles Zürich um knapp CHF 10'000.- gesteigert werden.

Der Kitchen Battle in Luzern wurde von einem neuen Organisationskomitee durchgeführt, welches die Ticketverkäufe im Vergleich zum Vorjahr deutlich steigern konnte. Alle drei Abende waren ausverkauft, was sich auch positiv auf die Getränkeinnahmen auswirkte.

Die Csf-Geschäftsstelle hat für die Organisation der Kitchen Battle Tour im 2023 816 Stunden aufgewendet. Damit ist der Aufwand gegenüber dem Vorjahr quasi unverändert, was insbesondere auf die Durchführung des Kitchen Battles Zürich in einer neuen Location zurückzuführen ist. Der Initialaufwand in der Planung erforderte einen Mehraufwand.

Ohne den Einsatz von unzähligen Freiwilligen, die freiwillige Arbeit leisten, und ohne die grosszügigen Sponsor:innen, 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 sowie freiwilliges Engagement Kitchen Battle Tour 2023

Im Rahmen der Kitchen Battle Tour 2023 erhielt Cuisine sans frontières Sach- und Materialspenden im Wert von CHF 151'701.-. Sie werden in der Buchhaltung nicht berücksichtigt.

<b>Kitchen Battle Luzern</b>	<b>Total CHF</b> (gerundet)
Fleisch	4'500
Milchprodukte	1'500
Gemüse	3'500
Economat / Warenkorb	2'000
Wein	6'000
Kaffee	600
Getränke	1'030
Table Top	2'500
Infrastruktur	500
Moderation	2'800
Location	3'000
	<hr/>
<b>Total Sach- und Materialspenden Kitchen Battle LU</b>	<b>27'930 CHF</b>

<b>Kitchen Battle Zürich</b>	<b>Total CHF</b> (gerundet)
Fleisch	4'500
Milchprodukte	1'500
Gemüse	3'500
Economat / Warenkorb	2'700
Wein	4'000
Getränke inkl. Kaffee	1'400
Table Top	6'878
Infrastruktur	500
Dekoration und Geschenke	1'000
Hotelzimmer	900
	<hr/>
<b>Total Sach- und Materialspenden Kitchen Battle ZH im Wert von</b>	<b>26'878 CHF</b>

<b>Kitchen Battle Bern</b>	<b>Total CHF</b>
	(gerundet)
Fleisch und Fisch	4'500
Milchprodukte	1'500
Gemüse	3'500
Economat / Warenkorb	2'000
Wein	3'420
Getränke inkl. Kaffee	1'800
Location	5'300
Table Top	2'500
Moderation	2'800
Infrastruktur	1'838
	<hr/>
<b>Total Sach- und Materialspenden Kitchen Battle BE im Wert von</b>	<b>29'158 CHF</b>
	<hr/>
<b>Kitchen Battle Tour</b>	<b>Total CHF</b>
	(gerundet)
Livestream	15'000
Kücheninfrastruktur	12'427
Kommunikation Studio Way	19'458
Sparschäler Victorinox	15'000
Bookinea	2'500
Payfix	3'350
	<hr/>
<b>Total Sach- und Materialspenden Kitchen Battle Tour im Wert von</b>	<b>67'735 CHF</b>
	<hr/>
<b>TOTAL Sach- und Materialspenden Kitchen Battle 2023 im Wert von</b>	<b>151'701 CHF</b>
	<hr/>

<b>Freiwilliges Engagement Kitchen Battle Tour 2023</b>	<b>Stunden</b>	<b>in geldwerten Leistungen</b>
Luzern	1'452	79'752
Zürich	717	33'750
Bern	1'150	59'550
	<hr/>	
<b>Total</b>	<b>3'319</b>	<b>173'052</b>
	<hr/>	

## JAHRESRECHNUNG NACH SWISS GAAP FER 22

### Bilanz per 31. Dezember 2023

<b>AKTIVEN</b>	<b>2023</b>	<b>Vorjahr</b>
<b><u>Umlaufvermögen</u></b>		
Post	295'713.54	401'684.29
Anteilscheine Genossenschaft	5'000.00	5'000.00
Forderungen	18'100.00	1'863.85
Warenvorräte	1.00	1.00
Transitorische Aktiven	18'476.70	18'520.00
	<hr/>	<hr/>
	337'291.24	427'069.14
	<hr/>	<hr/>
<b><u>Anlagevermögen</u></b>	0.00	0.00
	<hr/>	<hr/>
<b><u>TOTAL AKTIVEN</u></b>	<b>337'291.24</b>	<b>427'069.14</b>
	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>
<b>PASSIVEN</b>		
<b><u>Fremdkapital</u></b>		
Kreditoren	13'919.67	47'954.29
Verbindlichkeiten Sozialversicherungen	0.00	2'318.55
PostFinance Kreditkarte	0.00	864.77
Transitorische Passiven	50'930.86	62'543.39
	<hr/>	<hr/>
	64'850.53	113'681.00
	<hr/>	<hr/>
<b><u>Fondskapital</u></b>	0.00	0.00
	<hr/>	<hr/>
<b><u>Organisationskapital</u></b>		
Erarbeitetes freies Kapital	313'388.14	354'000.09
Ergebnis laufendes Jahr	-40'947.43	-40'611.95
	<hr/>	<hr/>
	272'440.71	313'388.14
	<hr/>	<hr/>
<b><u>TOTAL PASSIVEN</u></b>	<b>337'291.24</b>	<b>427'069.14</b>
	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>

**Betriebsrechnung vom 1. Januar bis 31. Dezember 2023**

<b>ERTRAG (aus Fundraising)</b>	<b>2023</b>	<b>Vorjahr</b>
Mitgliederbeiträge Privat	86'100.00	73'900.00
Mitgliederbeiträge Firmen	25'200.00	23'100.00
Spenden	228'934.52	447'811.10
Beiträge Stiftungen	193'000.00	104'100.00
Kitchen Battle Zürich	77'822.30	106'540.47
Kitchen Battle Bern	54'409.80	59'161.75
Kitchen Battle Luzern	60'679.79	70'310.47
Beiträge Amateurs	75'000.00	75'000.00
Ertrag Periodenfremd	0.00	0.00
Crowdfunding / Fundraisingveranstaltung	0.00	0.00
Ertrag öffentliche Hand	25'536.80	0.00
Corporate Partner	20'700.00	30'000.00
Kreditkartenkommissionen	-678.81	-3'035.23
	<hr/>	<hr/>
<b>TOTAL ERTRAG (aus Fundraising)</b>	<b>846'704.40</b>	<b>986'888.56</b>
	<hr/>	<hr/>
<b>FUNDRAISINGAUFWAND</b>		
Kitchen Battle Zürich	-29'565.20	-45'154.80
Kitchen Battle Bern	-21'743.90	-25'449.05
Kitchen Battle Luzern	-28'654.55	-41'142.15
Kitchen Battle Tournee	-48'488.01	-39'199.78
Amateurs	-11'347.44	-11'928.30
	<hr/>	<hr/>
<b>TOTAL FUNDRAISINGAUFWAND</b>	<b>-139'799.10</b>	<b>-162'874.08</b>
	<hr/>	<hr/>
<b>BRUTTOGEWINN I</b>	<b>706'905.30</b>	<b>824'014.48</b>



<b>PROJEKTAUFWAND</b>	<b>2023</b>	<b>Vorjahr</b>
Projekt Kenia	-9'572.80	-20'950.24
Projekt Libanon	-99'396.38	-75'609.15
Projekt Thessaloniki Wave, Griechenland	-10'204.27	-4'062.96
Projekt Ecuador (El Fogon und Choco Samona)	-136'221.56	-226'663.68
Projekt BAZ Zürich	-16'369.93	-33'395.41
Strategische Partnerschaften	-7'927.13	-7'046.85
Projektentwicklung/Neue Projekte	-12'864.61	-52'604.23
Projekt Burkina Faso	-147'274.04	-99'905.00
Projekt Ukraine/Rumänien	-989.87	-119'118.12
Projekt Lecce, Italien	-13'411.92	-18'581.82
Projekt Kolumbien	-24'538.49	0.00
Projekt Nepal	-48'717.42	0.00
Projekt Stamm:Tisch Stipendium	-16'486.40	-32'291.00
<b>TOTAL PROJEKTAUFWAND</b>	<b>-543'974.82</b>	<b>-690'228.46</b>
<b>BRUTTOGEWINN II</b>	<b>162'930.48</b>	<b>133'786.02</b>
<b>ADMINISTRATIVER AUFWAND</b>		
Personalaufwand	-132'327.92	-107'005.83
Verwaltungsaufwand	-43'788.69	-39'125.60
Werbe- und Repräsentationsaufwand	-17'010.72	-15'808.17
<b>TOTAL ADMINISTRATIVER AUFWAND</b>	<b>-193'127.33</b>	<b>-161'939.60</b>
<b>ZWISCHENERGEBNIS I</b>	<b>-30'196.85</b>	<b>-28'153.58</b>
<b>NEUTRALER ERFOLG</b>		
Finanzaufwand	-2'277.99	-1'064.76
Aufwand Vorsteuerkürzung	-8'472.59	-11'393.61
<b>TOTAL NEUTRALER ERFOLG</b>	<b>-10'750.58</b>	<b>-12'458.37</b>
<b>Erfolg</b>	<b>-40'947.43</b>	<b>-40'611.95</b>

## **Mittelflussrechnung**

### **MITTELHERKUNFT**

#### Innenfinanzierung

	<b>2023</b>	<b>Vorjahr</b>
Erträge	838'910.62	978'530.18
Projektaufwände	-683'773.92	-853'102.54
Personalaufwand	-132'327.92	-107'005.83
Administrativer Aufwand	-60'799.41	-54'933.77
Neutraler Erfolg	-2'956.80	-4'099.99

#### CASHFLOW I (NUV)

-40'947.43	-40'611.95
------------	------------

#### Aussenfinanzierung

Veränderung Debitoren	-16'236.15	-1'863.85
Veränderung Transitorische Aktiven	43.30	-17'469.52
Veränderung Kreditoren	-37'217.94	37'570.43
Veränderung Transitorische Passiven	-11'612.53	1'508.39

#### CASHFLOW II (Geld)

-65'023.32	19'745.45
------------	-----------

### **MITTELVERWENDUNG**

#### Investierung

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

#### Definanzierung

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

### **Veränderung Fonds Geld**

<b>-105'970.75</b>	<b>-20'866.50</b>
--------------------	-------------------

### Veränderung des Kapitals

	<b>2023</b>	<b>Vorjahr</b>
<u>Fondskapital</u>	0.00	0.00
<hr/>		
<u>Organisationskapital</u>		
Erarbeitetes freies Kapital per 1.1.	313'388.14	354'000.09
Ergebnis laufendes Jahr	-48'947.43	-40'611.95
	<hr/>	<hr/>
<b>Erarbeitetes freies Kapital per 31.12.2023</b>	<b>264'440.71</b>	<b>313'388.14</b>
	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>

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

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

**Bericht der Revisorin Franziska Rogner Gruenberg und des Revisors Stefan Widmer zur Jahresrechnung 2023 nach GAAP FER 21 des Vereins „Cuisine sans frontières“ (Csf) zu Händen der Generalversammlung 2024.**

---

In Ausübung unseres Kontrollmandates haben wir eine Review (prüferische Durchsicht) der Jahresrechnung des Vereins „Cuisine sans frontières“ (Csf) für das am 31.12.2023 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 2023 mit einem Verlust von CHF 40'947.43 zu genehmigen und den Vorstand sowie die Geschäftsleitung unter Verdankung der geleisteten Arbeit zu entlasten.

Zürich, 8. April 2024

Die Rechnungsrevisorin



Franziska Rogner Gruenberg

Der Rechnungsrevisor



Stefan Widmer



## 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.

### Projektevaluation

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