

Jahresbericht 2024



Bericht des Präsidenten

Liebe Mitglieder, Partner:innen, Unterstützer:innen und Freund:innen von Cuisine sans frontières

2024 war ein Jahr, das uns erneut deutlich vor Augen geführt hat, wie fragil Frieden, Sicherheit und soziale Gerechtigkeit weltweit sind. Die anhaltenden kriegerischen Auseinandersetzungen im Nahen Osten, die zunehmende Instabilität in vielen Regionen Afrikas und die humanitären Folgen des Klimawandels und der globalen Teuerung haben Millionen von Menschen in existenzielle Notlagen gebracht. Auch in Europa spüren wir, wie sich politische Gräben vertiefen und solidarisches Handeln dringender denn je gefordert ist.

Vor diesem Hintergrund bekommt unsere Arbeit eine noch grössere Bedeutung: Cuisine sans frontières baut gastronomische Brücken, wo soziale Gräben dominieren. Wir schaffen Räume für Begegnung, Austausch und Teilhabe – und damit kleine, aber wirksame Beiträge zu Frieden und Perspektive.

Im Jahr 2024 konnten wir unsere Projekte nicht nur stabil weiterführen, sondern punktuell ausbauen und in akuten Krisensituationen, etwa im Libanon, wichtige Hilfe leisten. Besonders stolz macht mich, dass wir dabei stets im engen Austausch mit unseren lokalen Partner:innen handeln – auf Augenhöhe, mit Respekt und gegenseitigem Vertrauen.

Auch organisatorisch war 2024 ein starkes Jahr. Mit Silvana Lindt als neuer Geschäftsleiterin haben wir neue Impulse gesetzt. Zudem konnten wir einen lang ersehnten Meilenstein erreichen: Zum ersten Mal in der Vereinsgeschichte überschritt unser Fundraising-Ertrag die Millionengrenze. Dieser Erfolg ermöglicht es uns, noch mehr Mittel direkt in unsere Projekte fliessen zu lassen und einen Fonds für künftige Projekte zu eröffnen.

Unsere Benefizveranstaltung Kitchen Battle war erneut ein voller Erfolg. Nicht nur finanziell, sondern auch als Ort der Begegnung und des freiwilligen Engagements. Insgesamt wurde im Jahr 2024 in Cuisine sans frontières Projekten über 6'000 Stunden Freiwilligenarbeit geleistet. Eine beeindruckende Leistung, für die ich mich von Herzen bedanke.

2025 wird ein besonderes Jahr: Cuisine sans frontières wird 20 Jahre alt. Dieses Jubiläum wollen wir nutzen, um innezuhalten, zu feiern und gemeinsam zu überlegen, wie wir unsere Vision weitertragen können. Erste Schritte in Richtung mehr Professionalisierung sind bereits getan, etwa mit der geplanten ZEWO-Zertifizierung.



Im Namen des gesamten Vorstands danke ich allen, die uns begleiten, fördern, mitanpacken oder uns ihr Vertrauen schenken. Eure Unterstützung ist der Boden, auf dem unsere Arbeit gedeiht – in einer Welt, die Solidarität mehr denn je braucht.

Herzlich,

Martin Roth, Präsident Cuisine sans frontières
Zürich, im Juni 2024

CUISINE SANS FRONTIÈRES

Cuisine sans frontières (Csf) ist ein gemeinnütziger Verein mit Sitz in Zürich. Wir setzen weltweit gastronomische Projekte mit marginalisierten Gemeinschaften um und tragen damit zu einer inklusiven und resilienten Gesellschaft bei. Unsere Wirkungsorte sind Krisengebiete und Krisensituationen. Csf ist politisch und konfessionell unabhängig und verfolgt keine kommerziellen Interessen.

Auftrag

Gemeinsam mit der lokalen Bevölkerung entwickeln wir konkrete Projektvorhaben zur Friedensförderung und zum Aufbau wirtschaftlicher Eigenständigkeit. Wir bauen gastronomische Treffpunkte und Ausbildungsstätten auf und verankern diese langfristig. So schaffen wir Grundlagen für nachhaltige soziale und wirtschaftliche Entwicklung in Krisenzeiten. Lokale Ownership und Partizipation sind die Grundlage unserer Arbeit. Die operative Umsetzung erfolgt deshalb immer in enger Zusammenarbeit mit lokalen Organisationen und Fachkräften.

Wir konzentrieren uns auf drei Ziele:

- **Soziale Integration und Begegnung:** Durch gemeinsames Kochen und Essen schaffen wir Orte der interkulturellen Begegnung. So bauen wir Vorurteile ab und fördern Dialog in Krisensituationen.
- **Bildung und Ausbildung:** Mit Ausbildungsprogrammen im Bereich Gastronomie erweitern wir berufliche Perspektiven und ermöglichen wirtschaftliche Unabhängigkeit für marginalisierte Gemeinschaften.
- **Nachhaltige Entwicklung:** Von Beginn an entwickeln wir die Projekte gemeinsam mit der lokalen Gemeinschaft. So entsteht eine solide Grundlage dafür, dass die Programme langfristig vor Ort eigenständig weitergeführt werden.

Die Organisation

Der gemeinnützige Verein wurde 2005 in Zürich gegründet, verzeichnet aktuell gegen 900 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 freiwilliges Engagement. 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 2024 wie folgt zusammen

Roth Martin, Präsident

Lengsfeld Tobias

Nodari Eleonora

Oliveira Paulo

Schärer Monika

Interessensbindungen des Vorstandes

Roth Martin

Verwaltungsratspräsident Studio Way AG
Geschäftsleitungsmitglied AOZ (bis Juni 2024)

Lengsfeld Tobias

Stv. Leiter Institut Sozialmanagement, zhaw, Zürich
Mitglied Vergabeausschuss Schweizerische Gemeinnützige Gesellschaft SGG

Nodari Eleonora

Mitinhaberin Studio Way

Oliveira Paulo

Geschäftsleiter Gerolds Chuchi

Schärer Monika

Vorstand FANTOCHE Internationales Animationsfilm Festival, Baden
Vorstand Lumière, Förderverein Filmpodium Zürich



Cuisine sans frontières im November 2024 an der retraite

Die Geschäftsstelle wurde 2024 besetzt durch

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

Anna Hofmann: Geschäftsleitung, Finanzen, Kommunikation, Fundraising inkl. Kitchen Battle, Csf-Auslandsprojekte, Personal, Vereinsverwaltung (80%, Januar 2024)

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

Tanja Carrillo: Csf-Auslandsprojekte, Bundesasylzentrum (bis Juli 2024 80%, Dezember 10%)

Elena Sousa Sanchez: Csf-Auslandsprojekte, Bundesasylzentrum (ab Juli 2024 Mutterschaftsvertretung 80%)

Patricia Gerber: Projektleitung Kitchen Battle (30%)



Team-Bild Februar 2024, ©Anita Affentranger

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

Ausweisung von Transaktionen mit Nahestehenden

Im Jahr 2024 erarbeitete die Designagentur «Studio Way» ein neues Webseiten-Konzept für Cuisine sans frontières und setzte das gesamte Design der Seite grafisch um. Es wurden Transaktionen im Umfang von CHF 10'500.- getätigt. Die restliche Arbeit wurde von «Studio Way» pro Bono geleistet. Vielen herzlichen Dank!

Bundesasylzentrum (BAZ), Zürich

Projektaktivitäten: Csf-Freiwillige kochen monatlich mit Bewohner:innen des BAZ Zürich.

Ziel: Abbau von sozialen Spannungen innerhalb des BAZ, Möglichkeit für die geflüchteten Menschen selber zu kochen. Förderung des Austauschs.

Begünstigte: Pro Monat durchschnittlich 300 asylsuchende Menschen.

Projektlaufzeit: Seit 2020

Im Bundesasylzentrum (BAZ) Zürich auf dem Duttweilerareal leben bis zu maximal 360 geflüchtete 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 Csf-Freiwilligen kocht monatlich mit und für die Bewohner:innen im Duttweilerareal. 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. 2024 konnten zwischen Februar und Dezember insgesamt 11 Kochnachmittage stattfinden. Die Bewohner:innen, vorwiegend aus Afghanistan, Eritrea, Syrien, der Türkei und Sri Lanka, kochen gemeinsam mit Freiwilligen aus dem Csf-Netzwerk.

Dieses Jahr konnte Csf seine Kochaktivitäten auch auf andere Asylzentren ausweiten

Während im Bundesasylzentrum Zürich bereits viele Organisationen tätig sind, gibt es einen grossen Bedarf an zusätzlichen Aktivitäten in Bundesasylzentren ausserhalb der Stadt Zürich. So wurde am 15. Juni ein **Anlass im Bundesasylzentrum Embrach** organisiert, mit einem grossen Grill- und Sommerfest mit Köfte, Fladenbrot und Salaten sowie vielen Kinderaktivitäten.

Am 3. September fand im **Bundesasylzentrum Dübendorf** ein weiterer Kochanlass statt, bei dem Curry nach Massaman-Art zubereitet und verschiedene Kinderaktivitäten wie Diabolo, Badminton und Malen organisiert wurden.



Das Projekt wurde 2024 durch das KIP-Programm der Stadt Zürich, die Givaudan Foundation, den gemeinnützigen Frauenverein Baden und die Z Zurich Foundation grosszügig unterstützt.

El Fogon, Ecuador

Projektaktivitäten: Gastronomisch-touristische Ausbildung mit staatlich anerkanntem Abschluss.

Ziel: Erhalt der indigenen Kultur und Förderung eines ökologisch und ökonomisch verantwortungsbewussten Tourismus. Sicherung der langfristigen Lebensgrundlage der indigenen Bevölkerung vor Ort.

Begünstigte: Pro Kurs 18-25 Studierende.

Projektlaufzeit: Seit 2019

El Fogon ist ein zwölfmonatiges Ausbildungsprogramm, das rund 25 Jugendliche 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: Kochkenntnisse, Gastronomie, Umweltschutz, Tourismus, kulturelle Identität, Ernährungssouveränität, Marketing und Administration.

Im Frühling 2024 wurde der vierte Kurs lanciert, der im März 2025 abgeschlossen wird. Neun Monate lang leben die Studierenden im Internatssystem auf dem Campus Santa Rosa und besuchen den Unterricht von Montag bis Freitag, acht Stunden pro Tag - wobei die praktische Anwendung des Gelernten verhältnismässig mehr Zeit beansprucht. Im dritten Quartal absolvieren die Studierenden ein dreimonatiges Praktikum in der Privatwirtschaft.

2024 konnten die zwei besten Absolvent:innen erneut ein dreimonatiges 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 wertvoll für die Zukunft der Praktikant:innen, sei es um daheim in Ecuador ein eigenes Unternehmen zu gründen oder einen bestehenden Betrieb zu übernehmen.

El Fogon wurde 2024 grosszügig unterstützt durch die Stiftung Fagus Lucida, die Fontana Foundation, die Hulda und Gustav Zumsteg Stiftung, die Stiftung Katharina und Tyge Clemmensen sowie die Josef P. und Nelly Spiess-Mohn und die Ueli Schlageter Stiftung.



Loly und Fidel im Hotel Ermitage Schönried

Foyer FAMA, Burkina Faso



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

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

Begünstigte: In Ouagadougou leben rund 100'000 Binnenflüchtlinge. Das Foyer FAMA kann 50 Menschen beherbergen. Die Frauen bleiben einige Monate im Foyer, bis sie selbständig wohnen können und neue Frauen und Kinder einen Platz im Foyer erhalten.

Projektlaufzeit Seit 2021

Das Foyer FAMA ist ein Zufluchtsort für binnengeflüchtete Frauen in Burkina Faso. Im Foyer fühlen sie sich sicher, können sich gesund und ausgewogen ernähren und erhalten eine medizinische Versorgung. Die Kinder werden, sobald sie alt genug sind, eingeschult. Im Jahr 2024 hat das Foyer Fama 13 neue Frauen und ihre 30 Kinder aufgenommen. **Insgesamt konnten 80 Personen während 6-12 Monaten im Foyer beherbergt, begleitet und beraten werden.** Viele der aufgenommenen Frauen kommen aus den von Terroranschlägen betroffenen Regionen Soum und Sahel. Sie sind Witwen oder ihre Ehemänner gelten als vermisst.

Während ihrem Aufenthalt erhalten die Frauen zwei Mal wöchentlich eine gastronomische Ausbildung, in der sie einfache Gerichte erlernen, um ihre wirtschaftliche Selbständigkeit zu fördern. An den anderen vier Tagen gehen die Frauen zusammen mit Küchenchef Blaise auf verschiedene Märkte und sammeln Erfahrungen im Verkaufen der vorbereiteten Produkte und Gerichte. Zusätzlich wurde 2024 eine Sparkasse gegründet, bei welcher die Frauen ab 2025 eine Mikrofinanzierung beantragen können, um sich nach dem Aufenthalt im Foyer ein eigenes Standbein aufzubauen.

2024 wurde zudem die landwirtschaftliche Bearbeitung des Grundstücks in Ziniaré weiter ausgebaut und professionalisiert. Unter anderem konnte die Viehherde um Kühe, Stiere, Schafe und Hühner erweitert werden. Die Bewohner:innen der Ferme sowie die Jugendlichen aus dem Foyer haben mehrere Kurse in Biolandwirtschaft absolviert (Herstellung von Dünger, Biopestiziden und Kompost). Die Kurse sind obligatorisch für die Beantragung der Biozertifizierung. Der Antrag zur Zertifizierung wurde Ende 2024 fertiggestellt.

Das Foyer FAMA wurde 2024 grosszügig unterstützt durch die Däster Schild Stiftung, die Jurt Stiftung, die Salientes Stiftung, die Temperatio Stiftung und die Vontobel Stiftung.

Orwa, Kenia

Projektaktivitäten: Führung des Gemeinschaftszentrums 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 Peace-Meetings.

Begünstigte: Im Einzugsgebiet leben 1 Mio. Menschen.

Projektlaufzeit: Seit 2010

In Orwa, im Nordwesten Kenias, kommt es im Grenzgebiet der Stämme Pokot und Turkana immer wieder zu Konflikten – meist wegen Viehdiebstahl sowie Streit um Weideland und Wasser, das zunehmend knapper wird. Ausserhalb von Orwa betreibt Cuisine sans frontières das Gemeinschaftszentrum Calabash mit Restaurant, Übernachtungsmöglichkeiten, Sanitäranlagen, Garten und Ziegenherde. Unter der Leitung von Winnie Koech führt ein Team aus Pokot und Turkana das Calabash als neutralen Treffpunkt.

Auch 2024 spürte der Restaurantbetrieb die Folgen der erneuten Unruhe zwischen den beiden Stämmen. Die seit über einem Jahr andauernde Ausgangssperre ab 18:00 Uhr verhinderte die Organisation sozialer Anlässe am Abend, weshalb sich das Calabash hauptsächlich auf die Verpflegung der Tagesgäste konzentrierte. Zudem nutzte das Team die Ruhe, um die veralteten Sanitäranlagen zu renovieren und so langfristig die Anzahl der Übernachtungsgäste zu steigern.

Seit September 2024 arbeitet das CSF-Team an der Etablierung einer strategischen Partnerschaft mit dem Interpeace Kenya Programme sowie dem Network for Peace Cohesion and Heritage Trust (NEPCOH), um „Peace Kitchens“ in den konfliktbelasteten Regionen Nord-Kenias zu schaffen. Diese Initiative wird in Zusammenarbeit mit dem State Department of Technical and Vocational Education and Training (SD-TVET) des kenianischen Ministeriums für Bildung im Rahmen des „Skilling for Peace“-Programms umgesetzt. Die Partnerschaft vereint Interpeace’s Expertise in der Friedensarbeit, NEPCOH’s lokale Netzwerke und die Konfliktlösungsstrategie von Csf. Das Ziel dieser Partnerschaft ist es, das Calabash-Modell in Nord-Kenia zu multiplizieren.

Die Peace Kitchens sollen als neutrale Dialogräume dienen, die Friedensbildung, kulturellen Austausch und berufliche Ausbildung fördern – mit dem Ziel, langfristigen Frieden, gesellschaftliche Kohäsion und sozioökonomische Chancen zu schaffen.

Ende 2024 fanden Dreharbeiten für eine Friedens-Doku von Galileo statt. Zu diesem Anlass, und für strategische Treffen mit Interpeace reiste Csf-Projekt Koordinatorin Elena Sousa Sanchez vor Ort, besuchte das Projekt und nahm an einem mehrtätigen Peacemeeting im Calabash teil. Ebenfalls vor Ort war der damalige Mit-Gründer des Projektes Rolf Gloor.

Piqueteadero, Kolumbien

Projektaktivitäten: 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.

Begünstigte: 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. Zudem fehlt es den Jugendlichen an beruflichen Perspektiven. Der Drogenhandel und die Prostitution erscheinen als eine der wenigen Möglichkeiten, sich ein Einkommen zu verdienen.

In diesem Kontext begannen Cuisine sans frontières und das lokale Jugendzentrum «Centro Afro Juvenil» 2023, den hauseigenen Imbiss «Piqueteadero» zu einem gastronomischen Treffpunkt um zu gestalten. 2024 konnte die knapp neun Quadratmeter grosse Küche professionalisiert werden. Ein neuer Edelstahl-Arbeitstisch wurde gekauft, und der stark beanspruchte Holzfussboden wurde durch pflegeleichtes Linoleum ersetzt, was die Hygiene erheblich verbessert. Eine neue Rohr- und Pumpkonstruktion sorgt nun für fliessendes Wasser in den Spülbecken – ein grosser Fortschritt, da das Wasser zuvor mit Eimern aus dem Wasserspeicher geschöpft werden musste. So haben die Jugendlichen mehr Platz für Küchengeräte, um an neuen Rezepten zu tüfteln und das gastronomische Angebot zu erweitern.

Im Juni 2024 vollendeten zwei Jugendliche, Jailer und Kathe, ihre einjährige Küchenausbildung an der staatlich anerkannten Schule «Escuela Taller Tumaco». Ein weiterer Jugendlicher ist noch in Ausbildung. Jailer schloss die Ausbildung als Klassenbester ab. Da er zudem grosses freiwilliges Engagement für den Pique zeigte, wurde beschlossen, ihn als Projektverantwortlichen für „El Piqueteadero“ zu behalten und damit die langjährige Csf-Projekt Koordinatorin Ulrike Purrer zu ersetzen, die im Jahr 2025 wieder nach Deutschland zurückkehrt.

Das Projekt wurde 2024 grosszügig unterstützt durch die Maya Behn-Eschenburg Stiftung.

Sarvaguna Kitchen, Nepal

Projektaktivitäten: Gastronomie-Ausbildung für Jugendliche mit wenigen finanziellen Mitteln.

Ziel: Verbesserung der beruflichen Perspektiven für nepalesische Jugendliche. Sowie Verbesserung der Ernährungssicherheit für Primarschulkinder durch die Produktion von gesunden Mahlzeiten an Schulen.

Begünstigte: 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 von billigerem Junk-Food dominiert. Auch in öffentlichen und privaten Schulen ist die Verpflegung oft mangelhaft. Unter- sowie Falschernährung von Kindern 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 seit 2023 auch eine Ausbildungsstätte: Die Sarvaguna Academy bildet benachteiligte Jugendliche im Bereich der Lebensmittel- und Gastgewerbebranche aus.

Nach gut einem Jahr Vorbereitungen startete 2024 der erste Pilotkurs erfolgreich mit einer Einführungswoche auf einem Bio-Landwirtschaftsbetrieb. Dies erlaubte den 23 Auszubildenden, direkt in die Welt der nachhaltigen Ernährungssysteme einzutauchen. Während dem ersten Jahr des 18-monatigen Ausbildungsprogrammes besuchten die Auszubildenden Unterrichtsmodule mit Schwerpunkten in gastronomischen Fertigkeiten, Backtechniken, Barista-Kenntnissen; auch Soft Skills wie z.B. Gastfreundlichkeit wurden erlernt.

Der theoretische Unterricht wurde mit Arbeitseinsätzen in den Catering-Unternehmen «Sarvaguna Foods and Kitchen» und «Malika Campus» ergänzt, wodurch die Teilnehmenden wertvolle praktische Erfahrungen sammeln konnten. Zusätzlich wurde die Infrastruktur der Schule verbessert, indem eine Laborküche, ein Klassenzimmer und eine Bibliothek eingerichtet wurden. Die Qualitätssicherung der Ausbildung wurde durch die Zertifizierung durch den Council for Technical Education and Vocational Training (CTEVT) sichergestellt. Internationale Unterstützung erhielt das Projekt durch drei Expertenbesuche von Mentoren aus der Schweiz, die zur Weiterentwicklung der Schulstrukturen und Lehrmethoden beitrugen.



Das Projekt wurde 2024 grosszügig unterstützt durch Fontana Foundation.

Soufra Cafeteria, Libanon

Projektaktivitäten: Gastronomische Ausbildung sowie Betrieb des ersten Gemeinschafts-restaurants und Treffpunktes für Frauen im Flüchtlings-Camp. Notversorgung der Bevölkerung mit warmen Mahlzeiten während des Libanon-Krieges 2024.

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

Begünstigte: 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 im Süden von Beirut. Es existiert bereits seit 1948. 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 und hat 2020 die Soufra Cafeteria aufgebaut. 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 ermöglicht die Cafeteria den Frauen Ausbildung, Arbeit und Einkommen.



Das Flüchtlingscamp Burj el Barajneh war 2024 stark von den israelischen Angriffen auf den Libanon betroffen; die Bewohner:innen mussten ihre Häuser verlassen, Schulen wurden geschlossen und ein Teil der Infrastruktur wurde von einschlagenden Bomben zerstört. Das alltägliche Leben war während diesen Monaten stark beeinträchtigt, selbst der Kauf von Grundbedarfsgütern war eine Herausforderung. Angesichts dieser Situation hat das Team von Soufra die Ressourcen des Projekts umverteilt und humanitäre Hilfeleistungen organisiert, um die am stärksten gefährdete Bewohner:innen des Camps in dieser Zeit zu unterstützen. Gleichwohl konnte die Soufra-Cafeteria 2024 ihre Mission zur Stärkung der Frauen im Flüchtlingscamp erfüllen, indem sie Beschäftigungsmöglichkeiten für 43 Frauen aus dem Camp schuf, Trainingsprogramme anbot und das Freiwilligenengagement von Jugendlichen förderte.

Die Cafeteria diente auch in dieser Zeit als wichtiger, geschützter Ort für Frauen und junge Mädchen und erreichte durch die Organisation von Veranstaltungen eine noch grössere Reichweite im Camp.

Das Projekt wurde 2024 grosszügig unterstützt durch die Stiftung fokus frauen sowie den OEME-Kredit und Mitarbeitende von Partners Group.

Soweto, Südafrika

Projektaktivitäten: Unterstützung von 300 armutsbetroffenen Kindern im Slum von Kliptown mit einer wöchentlichen Mahlzeit und der Organisation von einem soziokulturellen Treffpunkt.

Ziel: Stärkung der Kinder und ihrer Gemeinschaft im Slum von Kliptown.

Begünstigte: Rund 300 Kinder von 3 bis 15 Jahren, die in Kliptown unter prekären Bedingungen aufwachsen. Indirekt profitieren auch ihre Familien, weil die Kinder so auch am Sonntag in den Genuss einer warmen Mahlzeit kommen.

Projektlaufzeit: Seit 2024

Die NPO SKY Kliptown Youth existiert schon seit über 30 Jahren. Gegründet wurde sie vom damals 20 Jahre alten Bob Nameng, der die Organisation noch heute leitet. SKY hat sich zum Ziel gesetzt, Kindern und Jugendlichen ein Umfeld zu bieten, wo sie sich soziale Kompetenzen aneignen.

Die «Sunday-Schools» mit jeweils 300 teilnehmenden Kindern sind eine wichtige Anlaufstelle in Kliptown. Sie steht allen Kindern und Jugendlichen offen. SKY Kliptown hat mehrere junge Erwachsene, die auf Freiwilligenbasis helfen (Organisieren, Putzen, Kochen etc.). Im Gegenzug erhalten sie Essen und sind in der Struktur aufgehoben.

Um die schwierige Herausforderung der Finanzierung der SKY-Aktivitäten zu bewältigen, insbesondere das Catering für die Kinder der «Sunday School», beschliesst Csf Mitte 2024, befristet mit einem kleinen monatlichen Betrag Unterstützung zu leisten.



Ein Schüler der «Sunday School» erhält sein Lunch-Paket.

Tha'irat Gemeinschaftsküche, Libanon

Projektaktivitäten: Betrieb der Gemeinschaftsküche, inklusive täglicher Essensausgabe und Organisation des wöchentlichen Frauen-Mittagstischs für Frauen im Bekaa-Tal.

Ziel: Verbesserte Ernährungssicherheit für die bedürftigsten Personen der Gemeinschaften. Gemeinschaftsförderung und Stärkung der Rolle der Frauen durch regelmässigen Austausch.

Begünstigte: Das Projekt richtet sich an Mitglieder der verschiedenen Gemeinschaften in Bar Elias, im Bekaa-Tal im Libanon. Ganz direkt erhalten 240 Personen täglich eine warme Mahlzeit. Zudem profitieren rund 50 Frauen vom wöchentlichen Frauen-Mittagstisch und den geführten Koch- und Gesprächsrunden.

Projektlaufzeit: Seit 2024

Im Bekaa-Tal leben syrische und palästinensische Geflüchtete, Libanes:innen sowie Angehörige beduinischer Stämme. Besonders Geflüchtete und Beduinen leiden unter Armut, Stigmatisierung und steigender Ernährungsunsicherheit. Cuisine sans frontières bringt die verschiedenen Bevölkerungsgruppen zusammen und fördert den Austausch.

Ursprünglich waren täglich 240 Mahlzeiten für die Gemeinschaften in Bar Elias geplant, doch die wachsende Zahl an Geflüchteten machte eine Anpassung der Kapazitäten notwendig. In der Hochphase des Krieges zwischen Israel und dem Libanon konnten bis zu 450 Menschen täglich mit warmem Essen versorgt werden. Neben der Nahrungsmittelhilfe verteilte das Team auch dringend benötigte Güter wie Matratzen, Decken und andere lebensnotwendige Artikel an vertriebene Familien.



Während die Frauen-Treffen – die ein zentraler Bestandteil des Projekts waren – aufgrund der Sicherheitslage vorübergehend pausiert werden mussten, fand das Team kreative Wege, um weiterhin Unterstützung zu leisten. Die Gemeinschaftssessen wurden in Notunterkünfte verlagert, wo sich insbesondere die Frauen in einem geschützten Rahmen austauschen konnten. Zum ersten Mal integrierte das Projekt auch Aktivitäten für Kinder, darunter Malen, um ihnen eine kleine Ablenkung vom belastenden Alltag zu ermöglichen.

Schliesslich erhielten fünf Frauen durch das Projekt eine feste Anstellung. Um die lokale Wirtschaft zu stärken, wurden sämtliche Lebensmittel und Zutaten bei lokalen Bauernbetrieben und Händlern erworben.

Das Projekt wurde 2024 grosszügig unterstützt durch die Stiftung Fokus Frauen.

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 Menschen.

Begünstigte: Rund 300 obdachlose geflüchtete Menschen in Thessaloniki.

Projektlaufzeit: Seit 2019

Die Sicherheitslage für Menschen auf der Flucht in Griechenland bleibt besorgniserregend. Ein Bericht des Border Violence Monitoring Network (BVMN) hebt die weit verbreitete Gewalt, Misshandlung und mangelnde Unterstützung für Geflüchtete hervor. 2024 konnte das Projekt «Wave» wieder bedeutende Hilfe leisten. Über das Jahr verteilt besuchten 22'538 Personen das Zentrum, darunter auch vermehrt Frauen, Kinder und Familien. Die Geflüchteten kamen aus Palästina, Syrien, Jemen, Kuwait, Sudan, Somalia, Eritrea, Äthiopien, Algerien und Marokko.

Insgesamt wurden 30.158 Mahlzeiten ausgegeben, 2.495 elektronische Geräte aufgeladen und 1.507 Duschen bereitgestellt. Zudem verteilte das Team 123 Schlafsäcke, 733 Waschladungen, 1.318 Kleidungsstücke und 10.365 Hygieneartikel. Ausserdem wurden 336 Pakete mit essentiellen Artikeln an Geflüchtete in Ausschaffungszentren geschickt.



Der Ramadan wurde bei «Wave» erneut mit grosser Hingabe gefeiert. Dank zahlreicher Spenden konnten die Öffnungszeiten angepasst werden, um zwei Essensausgaben zu organisieren: eine für Personen, die nicht fasten, und eine für fastende Mitglieder zum Sonnenuntergang. Das Team hat täglich traditionelle Gerichte, Süssspeisen und Getränke zubereitet, darunter Datteln, Milch, Fleisch und Halva.

2024 leisteten zudem zwei Freiwillige aus dem Csf-Netzwerk einen dreimonatigen und einen vierwöchigen Einsatz im «Wave-Projekt». Zu ihren Aufgaben gehörte die Mitarbeit in der Küche sowie das Abholen überschüssiger Lebensmittel auf dem Markt.

Das «Wave» wurde 2024 grosszügig unterstützt durch die Ernst Göhner Stiftung.

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 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.

Projektentwicklung

David Höner hatte im Jahr 2024 ein Mandat für Projektentwicklung bei Cuisine sans frontières inne. Dabei ging es um Desk-Recherchen zu Projektansätzen (Kosovo) oder möglichen Einsatzgebieten (Armenien). Die Arbeit von David Höner wurden 2024 im Projektaufwand Neue Projekte verbucht.

Freiwilliges Engagement

Im Jahr 2024 wurden bei Csf insgesamt 6'172 Stunden Freiwilligenarbeit geleistet. Freiwilliges Engagement wurde im Vorstand, in den Projekten sowie für die Organisation der Kitchen Battles und an den Battle-Tagen geleistet. Im Geschäftsjahr 2024 betrug diese Leistung einen monetarisierten Wert von insgesamt CHF 329'020.-. Die Freiwilligenstunden fließen nicht in die Buchhaltung ein.

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

Im folgenden Abschnitt wird aufgezeigt, in welchen Projekten die Freiwilligenstunden im Jahr 2024 geleistet wurden:

Freiwilligenarbeit diverse Personen

BAZ Zürich	1050
Burkina Faso	6
Ecuador	385
Griechenland	544
Kolumbien	78
Nepal	172
Amateurs	89
Neue Projekte: Kosovo	15
Revision	6
Geschäftsstelle / Events / Fundraising	118
Total in Std.	2'463 h

Total	147'780 CHF*
--------------	---------------------

*kalkulatorischer Stundenansatz CHF 60.-

Freiwilligenarbeit Vorstand

Kommunikation	29
El Fogon / Samona	12
Kitchen Battle	108
Les Amateurs	38
Vorstandsarbeit	282
Total in Std.	509

TOTAL	30'540 CHF*
--------------	--------------------

*kalkulatorischer Stundenansatz CHF 60.-

Freiwilligenarbeit Kitchen Battle Tour

Kitchen Battle

	Stunden	kalk. Satz	Total CHF
LU (reguläre Freiwillige)	950	60	57'000
LU (Spezielle freiwillige Tätigkeiten)	490	25	12'250
ZH	160	60	9'600
ZH	200	25	5'000
BE	950	60	57'000
BE	490	25	12'250
Total	3'200 h		150'700 CHF

Bemerkung: Reguläre und punktuelle Freiwilligenarbeit wie z.B. Einsätze im Service oder die Kameraführung werden mit einem Stundenansatz von CHF 25.- monetarisiert. Die Freiwilligenstunden der Restaurant- und der lokalen Kitchen Battle Organisations-Teams, wie auch der Moderation mit einem höheren Stundenansatz von CHF 60.- monetarisiert.



Csf-Freiwilligen am Kochen im Bundesasylzentrum Zürich ©Migros Genossenschaft Zürich

DER KITCHEN BATTLE

Die Benefizveranstaltung

Der Kitchen Battle ist ein wichtiges Fundraising- und Kommunikationsinstrument 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 zur Gewinnung neuer Mitglieder und Spender:innen.

2024 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. Sie 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, wofür Csf ihre Spenden einsetzt.

Der Ertrag des Kitchen Battles in Bern war deutlich höher als in den Vorjahren. Zurückzuführen ist der gute Umsatz auf spannende Koch-Teams, die zu einem exzellenten Vorverkauf geführt haben. Auch der Getränkeumsatz in Bern war sehr gut.

In Zürich wurde der Kitchen Battle aufgrund des Umbaus der Aktionshalle der Roten Fabrik zum zweiten Mal in der Gessnerallee durchgeführt. Die Tickets waren erneut sehr schnell verkauft, und die Sitzplätze konnten leicht erhöht werden. Im Vergleich zum Vorjahr wurde der Umsatz nochmals gesteigert, insbesondere durch einen sehr guten Getränkeumsatz.

In Luzern bewährte sich das freiwillig engagierte Organisationskomitee ein weiteres Mal. Auch hier konnte der Umsatz durch die Einführung eines variablen Ticketpreises im Vergleich zum Vorjahr nochmals leicht gesteigert werden.

Die Csf-Geschäftsstelle hat für die Organisation der Kitchen-Battle-Tour im Jahr 2024 insgesamt 748 Stunden aufgewendet. Damit ist der Aufwand gegenüber dem Vorjahr um 12% gesunken, unter anderem durch den Aufbau eines freiwilligen Teams in Zürich und aufgrund der Erfahrungen der letzten Jahre.

Ohne den Einsatz unzähliger Freiwilliger, die ehrenamtlich arbeiten, 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

Material- und Sachspenden sowie freiwilliges Engagement Kitchen Battle Tour 2024

Im Rahmen der Kitchen Battle Tour 2024 erhielt Cuisine sans frontières Sach- und Materialspenden im Wert von CHF 175'900.-. Sie werden in der Buchhaltung nicht berücksichtigt.

Die Material- und Sachspenden für die Kitchen Battles setzten sich wie folgt zusammen: Sie werden in der Buchhaltung nicht berücksichtigt. Es handelt sich um gerundete Werte.

Kitchen Battle Bern	Total CHF
Fleisch	4'500
Milchprodukte	500
Gemüse	3'500
Economat / Warenkorb	2'000
Wein	5'000
Getränke	2'600
Table Top	2'500
Moderation	2'800
Location	5'300
Hotelzimmer	1'500
Sonstiges	4'500
Total Sach- und Materialspenden Kitchen Battle BE im Wert von	34'700 CHF

Kitchen Battle Luzern	Total CHF
Fleisch	4'500
Milchprodukte	500
Gemüse	1'500
Economat / Warenkorb	2'000
Wein	6'000
Kaffee	600
Getränke	3'000
Table Top	5'200
Moderation	2'800
Location	3'000
Hotel	2'500
Sonstiges	1'000
Total Sach- und Materialspenden Kitchen Battle LU	31'600 CHF

Kitchen Battle Zürich	Total CHF
Fleisch	3'000
Milchprodukte	1'500
Gemüse	2'500
Economat / Warenkorb	3'500
Wein	4'000
Getränke	2'000
Table Top	2'000
Location	30'000
Hotel	600
Serviceteam	12'000
Sonstiges	1'000
Total Sach- und Materialspenden Kitchen Battle ZH im Wert von	62'100 CHF

Kitchen Battle Tour	Total CHF
Livestream	15'000
Kücheninfrastruktur	14'000
Kommunikation Studio Way	20'000
Sparschäler Victorinox	15'000
Bookinea	2'500
Payfix	2'000
Total Sach- und Materialspenden Kitchen Battle Tour im Wert von	68'500 CHF

TOTAL Sach- und Materialspenden Kitchen Battle 2024 im Wert von	175'900 CHF
--	--------------------

JAHRESRECHNUNG

Bilanz per 31. Dezember 2024

AKTIVEN	2024	2023
<u>Umlaufvermögen</u>		
Post	483'631.01	295'713.54
Anteilscheine Genossenschaft	5'000.00	5'000.00
Forderungen	208.80	18'100.00
Warenvorräte	1.00	1.00
Transitorische Aktiven	16'888.06	18'476.70
	<hr/>	<hr/>
	508'328.87	337'291.24
	<hr/>	<hr/>
<u>Anlagevermögen</u>	0.00	0.00
	<hr/>	<hr/>
<u>TOTAL AKTIVEN</u>	508'328.87	337'291.24
	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>
PASSIVEN		
<u>Fremdkapital</u>		
Kreditoren	18'782.85	13'919.67
Transitorische Passiven	83'871.63	50'930.86
	<hr/>	<hr/>
	102'654.48	64'850.53
	<hr/>	<hr/>
<u>Organisationskapital</u>		
Gebundenes Kapital	100'000.00	0.00
Freies Kapital		
Erarbeitetes freies Kapital	272'440.71	313'388.14
Ergebnis laufendes Jahr	33'233.68	-40'947.43
	<hr/>	<hr/>
Total Organisationskapital	405'674.39	272'440.71
	<hr/>	<hr/>
<u>TOTAL PASSIVEN</u>	508'328.87	337'291.24
	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>

Betriebsrechnung vom 1. Januar bis 31. Dezember 2024

ERTRAG (aus Fundraising)	2024	Vorjahr
Mitgliederbeiträge Privat	87'120.00	86'100.00
Mitgliederbeiträge Firmen	21'100.00	25'200.00
Spenden	195'925.08	228'934.52
Beiträge Stiftungen	427'500.00	193'000.00
Kitchen Battle Zürich	83'149.11	77'822.30
Kitchen Battle Bern	76'252.25	54'409.80
Kitchen Battle Luzern	63'141.87	60'679.79
Beiträge Amateurs	70'000.00	75'000.00
Ertrag öffentliche Hand	35'500.00	25'536.80
Corporate Partner	45'932.32	20'700.00
Kreditkartenkommissionen	-1'873.47	-678.81
	<hr/>	<hr/>
TOTAL ERTRAG (aus Fundraising)	1'103'747.16	846'704.40
	<hr/>	<hr/>
FUNDRAISINGAUFWAND		
Kitchen Battle Zürich	-20'397.29	-29'565.20
Kitchen Battle Bern	-28'400.99	-21'743.90
Kitchen Battle Luzern	-36'220.68	-28'654.55
Kitchen Battle Tournee	-43'610.85	-48'488.01
Amateurs	-7'517.80	-11'347.44
	<hr/>	<hr/>
TOTAL FUNDRAISINGAUFWAND	-136'147.61	-139'799.10
	<hr/>	<hr/>
BRUTTOGEWINN I	967'599.55	706'905.30
	<hr/>	<hr/>
PROJEKTAUFWAND	2024	Vorjahr
Projekt Calabash, Kenia	-29'119.12	-9'572.80
Projekt Soufra, Libanon	-142'137.99	-99'396.38
Projekt Thessaloniki Wave, Griechenland	-10'839.47	-10'204.27
Projekt El Fogon, Ecuador	-140'206.27	-136'221.56
Projekt Bundesasylzentrum, Schweiz	-21'357.03	-16'369.93
Strategische Partnerschaften	-3'859.84	-7'046.85
Projektentwicklung/Neue Projekte: Tha'Irat Libanon	-56'389.52	-12'864.61
Projekt Burkina Faso	-109'654.72	-147'274.04
Projekt Ukraine/Rumänien	-73.34	-989.87
Projekt Lecce, Italien	-80.54	-13'411.92
Projekt Kolumbien	-2'291.86	-24'538.49
Projekt Nepal	-42'901.10	-48'717.42
Projekt Stamm:Tisch Stipendium	-15'135.39	-16'486.40
Projekt Samona	-530.23	0.00
	<hr/>	<hr/>
TOTAL PROJEKTAUFWAND	-574'576.42	-543'974.82

BRUTTOGEWINN II	393'023.13	162'930.48
ADMINISTRATIVER AUFWAND		
Personalaufwand	-153'306.48	-132'327.92
Verwaltungsaufwand	-62'971.41	-43'788.69
Werbe- und Repräsentationsaufwand	-44'372.98	-17'010.72
TOTAL ADMINISTRATIVER AUFWAND	-260'650.87	-193'127.33
ZWISCHENERGEBNIS I	132'372.26	-30'196.85
NEUTRALER ERFOLG		
Finanzaufwand	2'685.86	-2'277.99
Aufwand Vorsteuerkürzung	-1'824.44	-8'472.59
TOTAL NEUTRALER ERFOLG	861.42	-10'750.58
Zuweisung an gebundenes Kapital	-100'000.00	0.00
Erfolg	33'233.68	-40'947.43

Mittelflussrechnung

MITTELHERKUNFT

Innenfinanzierung

	2024	Vorjahr
Erträge	1'103'796.19	838'910.62
Projektaufwände	-710'724.03	-683'773.92
Personalaufwand	-153'306.48	-132'327.92
Administrativer Aufwand	-105'719.61	-60'799.41
Neutraler Erfolg	-812.39	-2'956.80

CASHFLOW I (NUV)

	133'233.68	-40'947.43
--	------------	------------

Aussenfinanzierung

Veränderung Debitoren	15'291.20	-16'236.15
Veränderung Transitorische Aktiven	1'588.64	43.30
Veränderung Kreditoren	4'863.18	-37'217.94
Veränderung Transitorische Passiven	32'940.77	-11'612.53

CASHFLOW II (Geld)	57'283.79	-65'023.32
MITTELVERWENDUNG		
<u>Investierung</u>	0.00	0.00
<u>Definanzierung</u>	0.00	0.00
Veränderung Fonds Geld	187'917.47	-105'970.75

Entwicklung des Organisationskapitals

	01.01.2024	Zuweisung	31.12.2024
Freies Kapital	272'440.71	+ 33'233.68	305'674.39
Gebundenes Kapital	0	+ 100'000	100'000
Entwicklung und ausserordentliche Aufgaben			
Total Organisationskapital	<u>272'440.71</u>	+ 133'233.68	<u>405'674.39</u>

Als freies Kapital bezeichnet Cuisine sans frontières diejenigen Mittel, welche für alle Zwecke der Organisation verfügbar gemacht werden können. Zweckgebundenes Kapital kann für die Entwicklung von Projekten und der Organisation, wie auch ausserordentliche Aufgaben aufgewendet werden.

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 2024 des Vereins „Cuisine sans frontières“ (Csf) zu Händen der Generalversammlung 2025.

In Ausübung unseres Kontrollmandates haben wir eine Review (prüferische Durchsicht) der Jahresrechnung des Vereins „Cuisine sans frontières“ (Csf) für das am 31.12.2024 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 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 2024 mit einem Gewinn von CHF 33'233.68 zu genehmigen und den Vorstand sowie die Geschäftsleitung unter Verdankung der geleisteten Arbeit zu entlasten.

Zürich, 26. März 2025

Die Rechnungsrevisorin

Franziska Rogner Gruenberg

Der Rechnungsrevisor

Stefan Widmer

Schlusswort

Das Jahr 2024 war bei Csf geprägt durch zwei personelle Neuzugänge in der Geschäftsstelle, die die Organisation weiter stärkten. Anna Hofmann übergab per 1. Januar 2024 ihre langjährige Aufgabe als Geschäftsleiterin an Silvana Lindt. Seit dem 1. Juli 2024 ergänzt Elena Sousa Sanchez als Projektkoordinatorin das Csf-Team.

Auf Projektebene wurde eine neue Partnerschaft im Libanon aufgegleist und eine intensive Projektrecherche für weitere, neue Projekte durchgeführt. Aus dieser Recherche resultierten zwei neue Projekte, die im Jahr 2025 starten (Kosovo, Kochkurs Schärenmoos). Zudem wurde im Jahr 2024 im Libanon wichtige Nothilfe während des Israel-Libanon-Kriegs geleistet. Dafür wurden von der Geschäftsstelle zusätzliche Mittel generiert, die den beiden bestehenden Projektpartner:innen vor Ort für Nahrungsmittelabgaben zur Verfügung standen. Auch in langjährige Projekte kam Bewegung: Für das bereits seit 2009 bestehende Calabash-Projekt in Kenia wurde nach einer Nachfolgelösung gesucht. Es konnte eine Partnerschaft mit der internationalen Organisation Interpeace aufgegleist werden, die im Jahr 2025 weiterverfolgt werden soll. Interpeace möchte das erfolgreiche und exemplarische Calabash-Modell in weiteren Regionen Kenias als Friedensküchen replizieren. Auch das Kochprojekt im Bundesasylzentrum Zürich findet Anklang. Csf erhielt mehrere Anfragen, auch an weiteren Standorten mit Freiwilligen und geflüchteten Menschen zu kochen. Im Jahr 2024 wurde das Projekt punktuell ausgeweitet, und es wurde an zwei neuen Standorten gemeinsam gekocht und gegessen.

Finanziell war das Jahr 2024 ein Erfolg: Erstmals konnte Csf die Millionengrenze knacken. Insbesondere das Stiftungsfundraising trug zu diesem Erfolgsumsatz bei. Zugleich hat sich gezeigt, dass die Spendenbereitschaft der Csf-Community weiterhin hoch ist, insbesondere weil immer wieder neue Spender:innen und Mitglieder hinzukommen. Die Mitgliederzahlen des Vereins konnten leicht gesteigert werden. Ebenfalls gesteigert wurde der Umsatz an allen drei Kitchen Battle Standorten. Der Zuwachs an Mitteln war wichtig, um den Verein finanziell auf stabile Beine zu stellen. Csf schliesst das Jahr mit einem positiven Ergebnis ab und konnte einen Fonds für neue Projekte eröffnen. Gleichzeitig konnten die Mittel, die direkt in die Projekte fliessen, nochmals erhöht werden im Vergleich zum Vorjahr. Die positive Fundraising-Bilanz wurde zudem genutzt, um die in die Jahre gekommene Csf-Website pünktlich auf das 20-jährige Jubiläum zu überarbeiten.

Im kommenden Jubiläumsjahr möchte Cuisine sans frontières den hohen Ertrag aus dem Vorjahr konsolidieren und sich gleichzeitig organisatorisch weiterentwickeln. Sowohl im Bereich der Projekte als auch im Freiwilligenmanagement und im Finanzmanagement werden weitere Professionalisierungsschritte durch das Team der Geschäftsstelle und den Vorstand unternommen. Cuisine sans frontières strebt eine Zertifizierung durch ZEWO an.

Wir freuen uns, gemeinsam mit unseren Mitgliedern, Freiwilligen, Partner:innen und Spender:innen im Jahr 2025 das 20-jährige Vereinsbestehen zu feiern.

LEITBILD

Organisation

Cuisine sans frontières (Csf) ist ein gemeinnütziger Verein mit Sitz in Zürich. Wir setzen weltweit gastronomische Projekte mit marginalisierten Gemeinschaften um und tragen damit zu einer inklusiven und resilienten Gesellschaft bei. Unsere Wirkungsorte sind Krisengebiete und Krisensituationen. Csf ist politisch und konfessionell unabhängig und verfolgt keine kommerziellen Interessen.

Auftrag

Gemeinsam mit der lokalen Bevölkerung entwickeln wir konkrete Projektvorhaben zur Friedensförderung und zum Aufbau wirtschaftlicher Eigenständigkeit. Wir bauen gastronomische Treffpunkte und Ausbildungsstätten auf und verankern diese langfristig. So schaffen wir Grundlagen für nachhaltige soziale und wirtschaftliche Entwicklung in Krisenzeiten. Lokale Ownership und Partizipation sind die Grundlage unserer Arbeit. Die operative Umsetzung erfolgt deshalb immer in enger Zusammenarbeit mit lokalen Organisationen und Fachkräften.

Wir konzentrieren uns auf drei Ziele:

- **Soziale Integration und Begegnung:** Durch gemeinsames Kochen und Essen schaffen wir Orte der interkulturellen Begegnung. So bauen wir Vorurteile ab und fördern Dialog in Krisensituationen.
- **Bildung und Ausbildung:** Mit Ausbildungsprogrammen im Bereich Gastronomie erweitern wir berufliche Perspektiven und ermöglichen wirtschaftliche Unabhängigkeit für marginalisierte Gemeinschaften.
- **Nachhaltige Entwicklung:** Von Beginn an entwickeln wir die Projekte gemeinsam mit der lokalen Gemeinschaft. So entsteht eine solide Grundlage dafür, dass die Programme langfristig vor Ort eigenständig weitergeführt werden.

Grundwerte - Unsere Arbeit basiert auf:

- **Respekt und Zusammenarbeit:** Wir begegnen allen Menschen auf Augenhöhe und arbeiten partizipativ mit lokalen Partner:innen.
- **Nachhaltigkeit und Eigenverantwortung:** Unsere Projekte schaffen langfristige Perspektiven und stärken den Mut und die Fähigkeiten, das Leben eigenverantwortlich zu führen.
- **Interkulturellem Dialog:** Wir verstehen Vielfalt als Chance und nutzen den gemeinschaftlichen Austausch als Inspiration und Brücke zwischen Kulturen.

Effiziente Organisationsstruktur

Die Projekte werden von unserer Geschäftsstelle in Zürich professionell begleitet, wobei ein besonderer Fokus auf lokale Expertise gelegt wird. Wir arbeiten mit einer schlanken und agilen Struktur.

Ein freiwillig engagiertes Netzwerk von Fachkräften aus der Gastronomie, dem Handwerk oder der internationalen Zusammenarbeit kann bei Bedarf die Umsetzung der Programme vor Ort begleiten. Die Geschäftsstelle koordiniert die Aktivitäten und gewährleistet eine transparente, wirkungsorientierte Projektumsetzung.

Breit abgestützte Finanzierung

Die Finanzierung der Projekte erfolgt durch Spenden, Stiftungsbeiträge, Mitgliederbeiträge, gastro-kulturelle Veranstaltungen und öffentliche Beiträge.

Zukunft gestalten

Wir entwickeln uns kontinuierlich weiter, um auf gesellschaftliche und globale Herausforderungen zu reagieren. Durch regelmässige Reflexion und den offenen Austausch mit Partner:innen und Beteiligten optimieren wir unsere Arbeit und setzen uns für eine gerechtere, lebenswerte und friedlichere Welt ein.

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

Deine Spende ist eine konkrete Massnahme zur Friedensförderung.

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