

DIECUISINE

ESSEN.
WIRKEN.
WANDELN.

Geschäfts- bericht



essen. wirken. wandeln.
August 2019 - April 2021

Inhaltsverzeichnis

VORWORT	3
VISION & WERTE	4
ORGANISATION	5
STANDBEINE & PROJEKTE	7
MITGLIEDER ÜBERSICHT	10
MEDIEN	11
RÜCKBLICK	12
IMPRESSIONEN	14
DANKSAGUNG	16
FOGO - KURZ VORGESTELLT	17
IMPRESSUM / KONTAKT	18

Vorwort



Wir, der Vorstand von der «Innovations-Genossenschaft dieCuisine» hätten uns nichts sehnlicher gewünscht, als an der ersten ordentlichen Generalversammlung Geschichten einer lebhaften Cuisine zu erzählen. Bilder von florierenden Veranstaltungen, von erfolgreichen Seminaren und von unvergesslichen Events zu zeigen. Diese Bilder blieben leider rar im vergangenen Jahr. Covid-19 hat uns den Einstieg stark erschwert.

Doch wir vom Vorstand sind nach wie vor überzeugt, dass dieCuisine die Drehscheibe für nachhaltige Foodsysteme wird, Drehscheibe für Verbindung und Inklusion, Drehscheibe für kollektives Wirken. Denn dieCuisine ist bereits heute der Ort, an dem nachhaltiges Essen und Ernährung mit sozialer Inklusion und Bildung gelebt wird.

Dafür gilt unser Dank dem gesamten operativen Team. Mit viel Engagement, Kreativität und vor allem Flexibilität haben sie das Jahr gemeistert und dieCuisine belebt.

Gerne holen wir Dich, lieber Leser, liebe Leserin ab, in unser erstes überlanges Geschäftsjahr. Vom Eintrag ins Handelsregister am 19. August 2019 bis heute, zur ersten ordentlichen Generalversammlung am 12. April 2021.

Der Vorstand von dieCuisine

Vision & Werte

dieCuisine - essen. wirken. wandeln.

dieCuisine ist der Ort an dem nachhaltiges Essen und Ernährung mit sozialer Inklusion und Bildung gelebt wird.

Als Genossenschaft organisiert, streben wir Kollaborationen mit vielfältigen Mitgliedern für ein resilientes Versorgungssystem an.

In unseren Räumen gestalten wir Events und Workshops für ökologische und soziale Innovation.

In unseren Küchen bieten wir nachhaltiges Essen an und im **Reallabor Nachhaltigkeit** co-kreieren wir mit Genossenschaftler*innen und Partnern Angebote, die einen Beitrag zur Entwicklung einer enkeltauglichen Zukunft leisten.

Orientierung für unser Handeln bieten 12 der 17 UN Ziele zur nachhaltigen Entwicklung (SDGs) und eine Beachtung *ökologischer Integrität, sozialem Wohlergehen* und *ökonomischer Resilienz*.

Organisation

Seit Januar 2020 dürfen wir Nicolai Dunkel unseren operativen Geschäftsleitung nennen, unterstützt wird er dabei tatkräftig von Julia Linggi. Ab Mai 2021 werden sie sich die Geschäftsleitung teilen. Wir sind stolz und glücklich zwei junge und innovative Menschen aus der Gastronomie und dem Hotelfach an der Spitze zu haben. Zusammen haben sie ein tolles Team zusammengestellt.

Operatives Team

Von links nach rechts, erste Reihe:

Co-Geschäftsleitung: Julia Linggi & Nicolai Dunkel

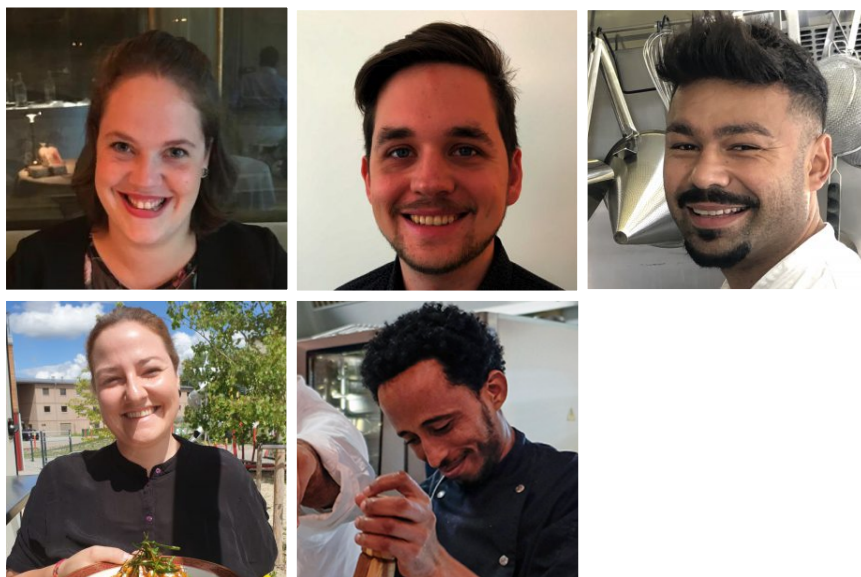
Küchenchef: John Simon Vosanibolaa

Von links nach rechts, zweite Reihe:

Gastgeberin: Sandy Hürzeler

Auszubildender: Makele Zeru

Helfende Hand: Zeneb Amare (Foto fehlt)



Insgesamt besetzen wir in dieCuisine:

280% Stellenprozente

1 Lehrling EBA (Eidgenössisches Berufsattest)

50% GEP (Gemeinnütziger Einsatzplatz)

50% Arbeitstraining

Vorstand

Seit der ausserordentlichen Generalversammlung vom November 2019 haben wir einen exklusiven Vorstand mit einer tollen Präsidentin. Das 8-köpfige Gremium ergänzt sich wunderbar in Fachwissen, Erfahrung und Können. Wir haben in den vergangenen 18 Monaten für die gemeinsame Vision der Drehscheibe zur nachhaltigen Ernährung gearbeitet.

Vorstandsmitglieder

Von links nach rechts, erste Reihe:

Maya Wiestner (Präsidentin)

Lukas Alber

Lukas Bühler

Marina Helm Romaneschi

Von links nach rechts, zweite Reihe:

Sebastian Hoffmann

Patrick Honauer

Karin Meier

Simone Köchli



Standbeine & Projekte

Essen

Über das Essen sind unsere Werte erlebbar. Regionale und saisonale Zutaten werden täglich frisch verarbeitet und als Mittagsmenü oder im Catering bei Events angeboten. Die Küchencrew wirkte mit maximal 1% Food Waste.

Hochbetriebszeit war der Sommer wo teilweise bis zu 50 Essen am Mittag serviert wurden.



dieBuvette



Wegen der vielen Aussenplätze war dieBuvette in den warmen Monaten beliebter Mittagstisch für die umliegenden Büroangestellten und Besucher*innen des FOGO Areals. Gekocht wurde in dem voll ausgestatteten StarTruck.

Konzipiert als mobile Quartierküche für gastronomische Start-Ups, konnten im Herbst 2019 drei junge Unternehmen aus verschiedensten Ländern ihr Konzept testen. Zwei Wochen lang boten sie mit Hilfe der dieCuisine Küchenchefs ihr Angebot im Mittags- und Cateringbetrieb an. Sie konnten ihre Angebote und Businesspläne so am Markt ausrichten.

Wir hoffen, dies bald fortsetzen zu können.

StarTruck



Vermietung

Unsere nachhaltig gebauten und betriebenen Räume kommen gut an. Sogar vor der Fertigstellung des Umbaus im Herbst 2019 durften wir den bisher grössten Anlass in unseren Räumen hosten.

Mit knapp 200 Teilnehmenden fand die Lebensmitteltagung der ZHAW Wädenswil statt.

FoodHack gestaltete einen Meet-Up mit Food Start-Ups, inkl. Degustationen und Food Trucks auf dem Areal.



Kurz vor dem ersten Lockdown lagen die Buchungen bei 4-5 Veranstaltungen pro Woche. Grosse Anlässe wurden storniert. Durch die flexible Raumgestaltung konnten wir kleineren Anlässen viel Platz bieten und gewannen so zwischen den gezwungenen Schliessungen einige neue Kunden. Genossenschaftsmitglieder nutzten die Räume für Workshops, Vorstandssitzungen und kleinere GVs.

Verschiedene Start-Ups nutzten die Küche als Labor, einzelne sogar als Filmstudio. foodward gestaltete ihren ersten foodwardTalk33 Podcast. Bewohner*innen des FOGO Areals buchten dieCuisine für private Anlässe von Taufe bis Geburtstage.

Während der 8.5 Monate Betriebszeit im Jahr 2020 konnten wir insgesamt immerhin 150 Veranstaltungen verbuchen.

Events

Mit einer eigenen Eventserie «leHöck – dein nachhaltiger Stammtisch» starteten wir im Januar 2020.

Ein Format mit Input-Referaten und anschliessender Diskussionsrunde. Monatlich geplant fand der leHöck bisher 4 Mal vor Ort statt.

Zuletzt in Partnerschaft mit dem Ernährungsforum Zürich zum Thema «Enkeltaugliche Ernährung» in digitalem Format.



Regelmässig und wann immer möglich kochte Cuisine Sans Frontiers sonntags auf dem FOGO Areal mit allen Bewohnern*innen.



Grösstes Highlight des letzten Jahres war für dieCuisine die:

Vegane Markthalle!

36 Ausstellende (Hersteller*innen, Start-Ups, Manufakturen) beteiligten sich. Neue Produkte wurden (so lange möglich) in der Restauration getestet und angeboten. Insgesamt besuchten knapp 1000 Personen dieCuisine zwischen dem 12. und 31. Dezember 2020. 657 Einkäufe wurden verbucht.

Reallabor Nachhaltigkeit

Während des Lockdowns entstanden unter der Leitung von Patrick Honauer und Nicolai Dunkel die ersten Angebote im **Reallabor Nachhaltigkeit**. Hier lebt, was wir als «Drehscheibe» bezeichnen: gemeinsam mit Genossenschaftsmitgliedern experimentieren, entwickeln, erproben wir Neues und befähigen zum Lernen und Anwenden von nachhaltig essen, wandeln und wirken.

Noch im Herbst 2020 entstand der erste Workshop-Prototyp in Kollaboration mit der Stadt Zürich zur Anwendung nachhaltiger Küchenpraxis. Weitere Angebote werden im Laufe des 2021 ausgerollt.

In Kollaboration mit der Social Gastronomy Movement, dem GZ Wipkingen und youngCaritas fand zwei Mal die **Dutti Beiz** statt – auf dem Vorplatz des

Bundesasylzentrums. Food Waste wurde zusammen mit Bewohner*innen und Besucher*innen zu leckeren Gerichten verarbeitet.

Mitglieder Übersicht

Stand Genossenschaftsmitglieder per 31.03.2021

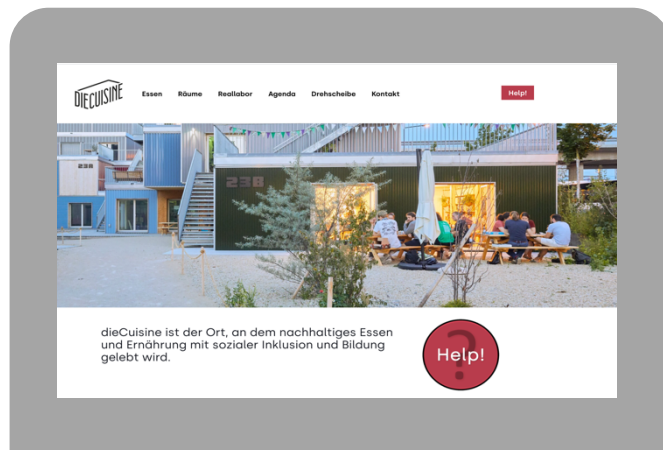
Gesamt: 45 Genossenschaftler*innen

Davon 30 natürliche Personen und 15 juristische Personen

- Alternative Bank Schweiz
- Andi Handke, Babette
- BachserMärt
- Berner Fachhochschule
- Bio Partner Schweiz AG
- Biotta AG
- Christine Wiestner
- Cornelia Hegglin, foodward
- Cuisine sans Frontières
- Daniel Brücker
- Daniel Gundelfinger
- Daniel Meier,
zum guten Heinrich
- Dominik Fontijn, fe-Agentur
- Grazia de Martino,
Il Pane di una volta
- Erika Bühler
- Fabienne Vukotic, EFZ
- Gebana AG
- Hanspeter Baer
- Intercomestibles 87
- Isabelle Messerli,
- Karin Meier,
zum guten Heinrich
- La Tarterie AG
- Lukas Alber,
zum guten Heinrich
- Lukas Bühler,
zum guten Heinrich
- Marina Helm Romaneschi
- Maya Wiestner
- Michael Wehrli,
Mühle Tiefenbrunnen
- Othmar Frey
- Patrick Honauer
- Peter Tresoldi
- Pico Bio AG
- Regula Treichler
- Richard Präger
- Sandra Burri
- Sebastian Hoffmann
- Simone Boehringer
- Simone Köchli
- Stadt Zürich
- Stéphanie Keller,
Kurt Keller AG
- SVIAL
- Swiss Food Research
- Tilo & Gisela Hühn
- Verein foodnetworks
- Verein foodward
- Yvonne Piech, foodward

Medien

Onlineauftritt



Website: www.diecuisine.ch

LinkedIn: www.linkedin.com/company/diecuisine

Instagram: @diecuisine.ch

Facebook: @diecuisine

Medienberichte

<https://www.stadt-zuerich.ch/site/iazh/de/index/erfahrungsberichte2.html>

<https://buero-zueri.ch/blog/hier-entsteht-future-food>

<https://www.hotellerie-gastronomie.ch/de/artikel/food-truck-bietet-plattform-zur-integration/>

Rückblick

von Karin Meier

2018 erhielt Patrick Honauer den Auftrag von der Stadt Zürich, den Räumlichkeiten vom FOGO Areal in Altstetten Leben einzuhauchen. Kulturübergreifendes Leben, Leben das Menschen verbinden soll, egal welcher Herkunft. Und was gibt es da Besseres als eine Küche als Herzstück? Denn in der Küche braucht es mehr Taten als Worte, in der Küche können alle etwas lehren und lernen und in der Küche finden ja bekanntlich die besten Partys statt.

Eine Küche musste her. Und ein Konzept. Im Dezember 2018 fand das allererste Treffen statt, in welchem über ein mögliches Konzept im FOGO gesprochen wurde. Ein erstes Brainstorming und Diskutieren.

Nach dem ersten Ideen wälzen sollten Taten folgen. So suchte sich Patrick verschiedenste, sich ergänzende Partner, mit welchen gemeinsam etwas erschaffen und eine neue Genossenschaft gegründet wurde:

- Cuisine sans Frontières (Andi Handke, Anna Hofmann)
- Foodward (Thomas Bratschi, Marina Helm Romaneschi, Yvonne Piech, Cornelia Hegglin)
- Zum guten Heinrich GmbH (Lukas Alber, Lukas Bühler, Karin Meier, Daniel Meier)
- Patrick Honauer

Im Februar 2019 fiel der Entscheid zum Namen "dieCuisine". Lange haben wir gesucht nach einem passenden Namen. Doch manchmal ist weniger mehr, nicht wahr? So beschreibt dieCuisine simpel und salopp was unser Herzstück ist: eine Küche.

Im Juni 2019 organisierte die Asylorganisation Zürich - AOZ, unsere Vermieterin, ein grosses Einweihungsfest des FOGO Areals. Wir, sowie alle anderen Ateliers und Kleinfirmer, hatten die Möglichkeit sich zu präsentieren. Wir kochten und grillierten, es wurde musiziert und getanzt, es gab Führungen und Workshops. Ein grandioses Wochenende.

Endlich war es dann soweit: Gemeinsam gründeten wir am 19. August 2019 die Innovations-Genossenschaft «dieCuisine». Der Start einer neuen Ära. DieCuisine soll Treffpunkt sein, Drehpunkt, Wendepunkt für die Ernährung der Stadt Zürich, der Schweiz. Nachhaltigkeits-Zentrum der Schweiz soll sie werden.

Mit dieser Vision gingen wir los und suchten nach Verbündeten. Wir fanden erste Genossenschafter*innen und Darlehensgeber*innen. Ein Netzwerk begann zu wachsen. Bereits im September 2019 trafen wir uns alle im Rohbau und wälzten Ideen, holten Bedürfnisse ab und diskutierten Lösungen.



Wenig später, im Oktober 2019 begann schliesslich der Innenausbau durch die Firma hoffmannfontana architekturen GmbH.

Im November 2019 wurde der aktuelle Vorstand an der ausserordentlichen GV gewählt, mit unserer Präsidentin Maya Wiestner.

Im Januar 2020 hatten wir dann die offizielle Erlaubnis in den Händen, Gastronomie und Lüftung wurden abgenommen. Im selben Monat durften wir Nicolai Dunkel und Julia Linggi im Team willkommen heissen.

Anfangs Februar testeten wir die Küche zum ersten Mal und weihten sie einen Monat später an der Kitchen Party ein. Eine Woche darauf kam der erste Lockdown durch Covid-19. Alle Anlässe wurden abgesagt und dieCuisine musste, kaum eröffnet, ihre Türen schliessen.

Im Juni 2020 übernahm dieCuisine alle Gastro-Angebote auf dem FOGO Areal: dieBuvette und den StarTruck.

Zwar konnten wir dann anfangs Juni die Gastronomie wieder eröffnen, doch die Wende zurück zum Alten gelang nicht wirklich, waren die Gäste doch sehr vorsichtig unterwegs und nur wenige Events wurden durchgeführt. Der Höhepunkt folgte dann im Dezember mit der überaus erfolgreichen Veganen Markthalle, einem ersten grossen Höhepunkt, der ganz deutlich zeigte, wozu wir in dieCuisine fähig sind.

Impressionen

Vor und nach dem Umbau



Kitchen Party, mit Genossenschaftsmitgliedern am 04. März 2020



leHöck



Vegane Markthalle



Danksagung

Ein Projekt wie dieCuisine ist ohne die Unterstützung Vieler nicht möglich! Dass unsere Vision geteilt und aktiv gelebt wird, zeigt sich durch unsere Mitglieder*innen und Partner.

Allen Mitgliedern danken wir herzlich für ihre Unterstützung und ihre Mitwirkung.

Einen besonderen Dank möchten wir unserer Vermieterin, der **AOZ (Asylantenorganisation Zürich)** aussprechen. Ohne ihre partnerschaftliche Unterstützung wäre dieCuisine auf dem FOGO Areal nicht entstanden.

Mit der **Firma Pahl** fanden wir den wohl kompetentesten Partner für state-of-the-art Küchenausstattung.

Durch **FE-Agentur** ist unser Auftritt mit Logo und Webseite professionell gestaltet worden.

Folgende Firmen waren am Innenausbau beteiligt:

- hoffmannfontana architekturen gmbh
- Möblierung Witzig
- Akkustikplatten Baux
- Metallarbeiten wie Wandverkleidungen/Garagentore/Montbloc Dach Firma Ernst Fischer AG
- Lüftung Firma Walair AG
- Licht Firma bs engineering gmbh & LED ecolux AG
- Seifen & Mitarbeiterschränke von UDOBÄR
- Fabrikat AG
- Sanitäre Anlagen Firma Künzi Haustechnik AG
- Platten Firma Bolliger GmbH
- Holzbau/Gips Firma A. Limani GmbH
- Parkett Firma Spiller AG

Weitere wichtige Partner von dieCuisine:

Bachsermärt: Unterstützte uns mit Ihrem Know-How bei der Veganen Markthalle und hat sich zu einem wichtigen Partner entwickelt.

DubischDra: Teilt mit uns die Gastronomie Räume und wird in Zukunft noch enger mit uns zusammen arbeiten.

foodward: Trägt dazu bei dieCuisine zu einer Drehscheibe der Food Innovation zu entwickeln.

Pot: War unser Nachbar und Partner. Leider sind sie vom FOGO ausgezogen, aber wir sind glücklich ihre Idee von nachhaltiger Gastronomie auf dem Areal weiterzutragen und haben mit Sandy eine wertvolle Mitarbeiterin gewonnen.

Zum guten Heinrich: Der tatkräftige und unermüdliche Einsatz der Heiris prägte von Anfang an das Konzept von dieCuisine mit und sie sind weiterhin wichtiger Partner von dieCuisine.

FOGO - Kurz vorgestellt

Leben am Vulkanplatz, Bahnhof Altstetten



Das Gemeinschaftsprojekt der **Stiftung Einfach Wohnen** (Stiftung für bezahlbare und ökologische Wohnungen), der **AOZ** und des **Jugendwohnnetzes Juwo** ist ein neues Stück Stadt direkt am Vulkanplatz beim Bahnhof Zürich-Altstetten. Es kombiniert Wohnraum für Geflüchtete und junge Erwachsene in Ausbildung mit innovativer Gastronomie, Kleingewerbe, Kultur- und Bildungsangeboten. Ein Ort zum Wohnen und Arbeiten, Verweilen und Spielen, für Begegnungen und partizipative Projekte.

Die Siedlung wurde im 2018 in Leutschenbach abgebaut und in Altstetten wieder aufgebaut. Es entstanden 5 Wohntrakte mit Platz für rund 150 Geflüchtete mit Einheiten für jeweils 6 bis 10 Personen. Das Areal wurde seither etappenweise bezogen und bleibt für längere Zeit «in Entstehung». Das FOGO Areal soll sich als vielfältiger Wohn-, Arbeits- und Freizeitort weiterentwickeln und verändern können – je nach Bedürfnissen der beteiligten Nutzer*innen.

Impressum / Kontakt

Text & Gestaltung: Karin Meier, Marina Helm Romaneschi, Nicolai Dunkel

Kontakt

Innovations-Genossenschaft dieCuisine
Geerenweg 23a,
8048 Zürich Altstetten

info@diecuisine.ch
www.diecuisine.ch

<https://www.linkedin.com/company/diecuisine>
<https://www.instagram.com/diecuisine.ch>
<https://www.facebook.com/diecuisine>

Geschäftsleitung

Nicolai Dunkel nicolai@diecuisine.ch
Julia Linggi julia@diecuisine.ch
(ab Mai 2021)

Präsidentin des Vorstands

Maya Wiestner maya@diecuisine.ch