

DIE CUISINE

ESSEN.
WIRKEN.
WANDELN.

Geschäfts- bericht 2021



essen. wirken. wandeln.
Januar 2021 – Dezember 2021

Inhaltsverzeichnis

VORWORT	3
VISION & WERTE	4
ORGANISATION	5
OPERATIVES TEAM	5
VORSTAND	6
STANDBEINE & PROJEKTE	7
VERMIETUNG & EVENTS	8
REALLABOR & KOMPETENZZENTRUM NACHHALTIGKEIT	9
AUSBlick	11
JAHRESABSCHLUSS	12
SANIERUNGSMASSNAHMEN	13
KENNZAHLEN	15
JAHRESRECHNUNG 2021	17
.....	21
MITGLIEDER ÜBERSICHT	24
MEDIEN	25
IMPRESSIONEN	26
DANKSAGUNG	27
FOGO - KURZ VORGESTELLT	28
IMPRESSUM / KONTAKT	29

Vorwort



Ein unglaublich turbulentes Jahr liegt hinter uns. Wir wurden begleitet von Höhen und Tiefen, von Erfolgen und ernüchternden Rückschlägen durch die anhaltende Pandemie.

Gerade die letzten Monaten haben unsere Überzeugung bekräftigt, dass dieCuisine eine wichtige Mission erfüllt und einen nachhaltigen Impact zu einer zukunftsorientierten Gesellschaft leistet.

Wir haben das Ziel nie aus den Augen verloren. Während des gesamten Jahres haben wir unser operatives Geschäft gemeistert und unsere Ausrichtung analysiert, verfeinert und angepasst.

Jetzt dürfen wir euch eine breite Palette an Projekten in den verschiedenen Tätigkeitsfeldern von dieCuisine präsentieren. Und damit ist unser Engagement erst am Start!

Wir wünschen euch viel Vergnügen beim Durchlesen der kurzen Zusammenfassung was im letzten Jahr geschah, und wo dieCuisine noch hinsegeln wird.

Nicolai Dunkel

Geschäftsführer

Vision & Werte

dieCuisine - essen. wirken. wandeln.

dieCuisine bietet Räume und betreibt selbst modellhaft nachhaltige Gastronomie. Gemeinsames Kochen mit Profis, Liebhaber:innen, Spezialist:innen und Kindern macht das Essen der Zukunft erfahrbar. Eingebettet in die zukunftsweisende Siedlung FOGO der Asylorganisation Zürich leben wir soziale Inklusion. In unserem Reallabor initiieren wir verschiedene Projekte zur Verbesserung der Nachhaltigkeit rund ums Essen.

«Kennst Du die Geschichte Deines Essens auf dem Teller?

Woher es kommt, wie es gewachsen ist, welche Wirkung oder Konsequenzen dieses Essen auf den Menschen, den Planeten und die Gesellschaft hat.»

Unser Essen ist heute für unzählige Gesellschaftliche-, Ökologische- und Gesundheitliche Herausforderungen verantwortlich.

Wir sind ein Ort an dem wir die Verbindung zu unseren Lebensmitteln mit unseren täglichen Essensangeboten, Kursen und Events, durch gemeinsames Kochen wieder herstellen. Als Genossenschaft betreiben wir ein Reallabor, in dem der Wechsel in eine nachhaltige Zukunft im Umgang mit Lebensmitteln gelebt wird und in einem Kollektiv wächst.

DieCuisine ist eine Gemeinschaft von Menschen aus der Gastronomie, Bildung, Lebensmittelindustrie, Landwirtschaft, Kommunikation & engagierten Privatpersonen die genossenschaftlich organisiert ist.

Orientierung für unser Handeln bieten 12 der 17 UN-Ziele zur nachhaltigen Entwicklung (SDGs) und eine Beachtung ÖKOLOGISCHER INTEGRITÄT, SOZIALEM WOHLERGEHEN, ÖKONOMISCHER RESILIENZ.

Organisation

Bereits seit Januar 2020 führen Julia Linggi und Nicolai Dunkel die operative Geschäftsleitung in Kooperation. Zusammen mit dem operativen Team haben Sie mit viel Flexibilität und Voraussicht auch 2021 die Pandemie-Wellen gemeistert und viele spannende Events durchgeführt, sowie Projekte und Zusammenarbeiten angestoßen. Ihre Freude an Innovationen und neuen Wegen verbinden Sie mit Fachwissen aus Gastronomie und Hotelfach.

Operatives Team

Co-Geschäftsleitung: Julia Linggi & Nicolai Dunkel

Küchenchef: John Simon Vosanibola (bis 31.12.2021)

Küchenleiter: Andri Wey (neu ab 01.04.2022)

Gastgeberin: Sandy Hürzeler

Auszubildender: Makele Zeru (2. Lehrjahr, Abschluss 2022)

GEP: Zeneb Amare (bis 28.02.2022)



Insgesamt besetzen wir in dieCuisine:

380% Stellenprozente

1 Lehrling EBA

1 GEP (Gemeinnütziger Einsatzplatz)

1 Arbeitstraining

John Vosanibola verliess uns per 31. Dezember 2021 auf eigenen Wunsch, um die Welt und seine kulinarische Vielfalt weiter zu entdecken. Er hat unsere Küche in den letzten 2 Jahr geprägt. Wir bedanken uns sehr herzlich bei Ihm für seinen beispiellosen Einsatz und die großartigen Menüs, die er im Sinne von dieCuisine aufgetischt hat.

Für Ersatz ist bereits gesorgt. Per 1. April 2022 startet Andri Wey, um die Küchen von dieCuisine zu führen und auf das nächste Level zu bringen.

Vorstand

Seit der Generalversammlung vom April 2021 haben wir unseren Vorstand verkleinert. Das 4-köpfige Gremium ergänzt sich wunderbar in Fachwissen, Erfahrung und Können. Im vergangenen Jahr arbeitete er weiter an der gemeinsamen Vision zu nachhaltiger Ernährung und begleitete dieCuisine auch strategisch durch die turbulente Zeit.

Vorstandsmitglieder

Maya Wiestner (Präsidentin)

Marina Helm Romaneschi (Ressort Kommunikation)

Sebastian Hoffmann (Ressort PR & Finanzen)

Patrick Honauer (Ressort Operatives Geschäft & Finanzen)



Standbeine & Projekte

Essen

John's bunte Kreationen orientierten sich stets an der Saison & Verfügbarkeit in der Region. Die Werte von dieCuisine fliessen in jedes Gericht mit ein und sind das beste «Sprachrohr» unserer Genossenschaft. Dabei liegt ein grosser Fokus auf dem Thema Foodwaste, welchen wir fast gänzlich vermeiden konnten.



Für die Inhouse-Caterings wurden die regionalen & saisonalen Rezepturen angepasst und erfreuten sich wachsender Beliebtheit. Trotz Pandemie liessen sich so verschiedene Anlässe mit Lunch-Menüs, mehrgängigen Dinner, Flying Dinners und Apéro Riche realisieren und das «Wirken» auf dem Teller darstellen.

dieBuvette

Um die Aussenräume auf dem Fogo-Areal noch besser nutzen zu können, wurde in Abstimmung mit den Architekten der Siedlung ein Konzept entworfen und mit wenigen Mitteln realisiert.

Selbstgebaute Zeltmodule und Paletten-Lounges, boten mittags und für den Feierabend einen beliebten Treffpunkt. An zwei Tagen die Woche servierten wir mittags pflanzenbasierte Menüs. Trotz Homeoffice-Pflicht waren diese Tage gut besucht.



Zusammenarbeit mit dem Brettspiel Café «Du Bisch Dra»

Wir bündelten unsere Ressourcen mit dem ersten Schweizer Brettspiel Café «DuBischDra» und verwöhnten auch an den Abenden und Wochenenden die internationalen Gäste mit hausgemachten Snacks und erlesenen Getränken, im Sinne unseres nachhaltigen Angebots.

Vermietung & Events

Unsere nachhaltig gebaut und betriebenen Räume erfreuten sich wachsender Beliebtheit.

Die Auslastung nahm zwischen den Pandemie-Wellen stets steil zu und hielt sich auf hohem Niveau bis neue Restriktionen eingeführt wurden.

Der Start im ersten Halbjahr war harzig und zäh. Wir konnten zum Glück unsere Räume für Aktivitäten vermieten, die noch erlaubt waren und für die unsere weitläufigen und hohen Räume ein geeignetes Setting boten. Im Juni begann die Nachfrage parallel mit den Lockerungen anzuziehen.



Sehr erfreut hat uns der Besuch des Gesamtrats der Stadt Zürich mit seiner jährlichen, zweitägigen Klausur auf besonderen Wunsch der damaligen Präsidentin Jaqueline Fehr. Julia erntete ehrlichen Beifall auf die Präsentation unserer Genossenschaft.

Ab Herbst ging es dann richtig los und unsere harte Arbeit in der Vermarktung der Räume machte sich endlich bezahlt.

Im September holte Foodward sein 10-jähriges Jubiläum nach. Umrahmt wurde der Anlass durch prominente Gastredner wie der Gründer und Geschäftsführer des Hilfswerks Smiling Gecko.

Später im Oktober fand die Agogis Impuls Veranstaltung zum Thema Integration statt. Mit über 50 Zuschauern, Filmvorführung und Podiumsdiskussionen rund ums Thema.

Im selben Monat feierte Dominik Flammer die Vernissage seines neuen Buches «Honig der Alpen» mit den «who-is-who» der Lebensmittel- & Gastronomiebranche bei uns.

Neben diesen Highlights gab es viele Sitzungen, Workshops und private Feiern.

Im November waren wir die Bühne für eine SRF Einstein Spezi­alsendung zum Thema «Nachhaltig Essen». Unser Team versuchte sich als Statisten und 12 Gäste hatten die Challenge sich das nachhaltigste Menü bei Andreas Handke zu bestellen. Eine Informative Sendung, die auf dem Portal des SRF abzurufen ist.

Ab Dezember endete das hoch der Auslastung und spannenden Events zeitgleich mit dem Aufstieg der neuen Corona-Welle. Die meisten Weihnachtsfeiern wurden abgesagt.

Wir sind stolz darauf von Januar bis Dezember 2021 Gastgeber von knapp 250 Veranstaltungen mit 5 bis 80 Gästen gewesen zu sein.

Reallabor & Kompetenzzentrum Nachhaltigkeit

Das Reallabor Nachhaltigkeit wurde ausgebaut und verfeinert.

Workshops und Bildung

In Kollaboration mit der Stadt Zürich starteten wir Praxisworkshops & Webinare zum Thema Foodwaste und gesunder Ernährung für Gastronomiebetriebe der Stadt Zürich und Mitglieder der Gastro Zürich.

Im März präsentierten wir erstmals die Workshops «Nachhaltige Unternehmensentwicklung» mit Maison des Chefs interessierten Genossenschaftler:innen und Kund:innen.

Im Frühjahr fand der erste Kinderkochkurs mit 20 Primarschüler statt. Durchgeführt von unserem Küchenchef John mit Maurice Maggi & Thomi Mathis.

Durch die positive Resonanz entschlossen wir mit Bachsermärt den Workshop zu verfeinern und in Kooperation 2022 öffentlich anzubieten.



Im Sommer starteten wir mit der Konzeptionierung eines Ferienkurses für Kinder zum Thema «Farm-to-Table» und holten uns pädagogische Unterstützung für die Entwicklung und Umsetzung. Leider wurde die Finanzierung für die Erarbeitung des Feinkonzepts und Durchführung bisher nicht gefunden.

Im November starteten wir eine Studie zur Bedarfsabklärung eines Nachhaltigkeits-Portals wie «Food Made Good*» für die Schweiz. Die Ergebnisse leiteten uns dazu in Eigenregie eine alternative unter dem Arbeitstitel «Gastro Futura» zu entwickeln.

*<https://www.foodmadegood.org/>

Wir erweiterten die Suche nach neuen Co-Kreationen um unsere thematischen Workshopangebote zu ergänzen. Mit «Il Pane Di Una Volta» (Sauerteig Backen) & «dasPure» (Wurstn & Fermentieren) sind wir bereits fündig geworden und freuen uns auf die Aufschaltung ab Sommer 2022.

Weitere Angebote für die Öffentlichkeit sowie eigens von Kunden in Auftrag gegebene Workshops sind bereits in Planung.

Gemeinsames Kochen

In Kollaboration mit dem Social Gastronomie Movement, GZ Wipkingen und Young Caritas fand auch dieses Jahr 5 mal die Dutti Beiz – auf dem Vorplatz des Bundesasylzentrums statt. Foodwaste wurde zusammen mit Bewohner:innen und Besucher:innen zu leckeren Gerichten verarbeitet.

Nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie

Als Ausblick für den Sommer 2022 dürfen wir noch die Übernahme der Personalkantine der SVA Zürich ankündigen. Als Prototypen für die «Kantine mit Zukunft» gestaltet, möchte wir Praxismodel für nachhaltige Personalverpflegung nach der «Planetary Health Diet» in Kombination mit sozialer Inklusion sein.

Ausblick

Die Pandemie zwang uns das ganze Jahr über flexible zu bleiben und das operative Geschäft stets anzupassen. Auch strategisch wurden Massnahmen zur Festigung der Genossenschaft beschlossen, welche im Jahr 2022 umgesetzt werden.

Dazu gehören namentlich:

- Crowdfunding zur Initiierung zukunftsorientierter Projekte
- Öffentlicher Pop-Up Markt für nachhaltige Innovationen «Future Food Market»
- Eröffnung nachhaltige Personalkantine SVA
- Entwicklung «Gastro Futura»
- Ausbau & Etablierung der Workshopangebote
- Investitionen in die technische Ausstattung unserer Räumlichkeiten
- Genossenschafts-Akquise und Neu-Finanzierung

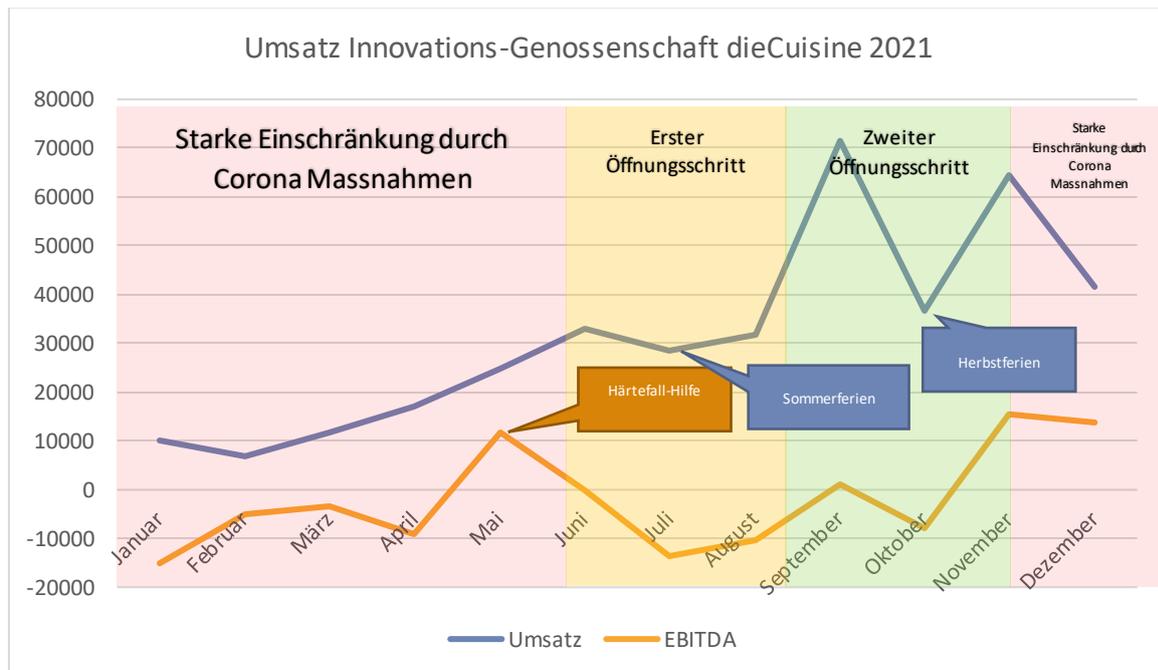
Jahresabschluss

Leider konnten wir trotz stetiger Steigerung der Umsätze das Jahr 2021 nicht mit einem positiven Ergebnis abschliessen und verzeichnen einen Jahresverlust von CHF 43'226.

Ausschlaggebend für das Ergebnis war nicht zuletzt die anhaltende Corona Pandemie welche zu einem Unterbruch der Geschäftstätigkeit sowie anhaltender Planungsunsicherheit unserer Gäste führte.

Was uns positiv stimmt, ist das unglaublich schnelle Wachstum der Umsätze und Auslastung nach Lockerungen der Corona Massnahmen.

In den Monaten September bis November konnten wir mit hoher Auslastung unser operatives Können unter Beweis stellen. Die Kundenfeedbacks zeigten, dass unsere Werte und unsere Vision gefallen und unsere Qualität stimmt.



Sanierungsmassnahmen

2021

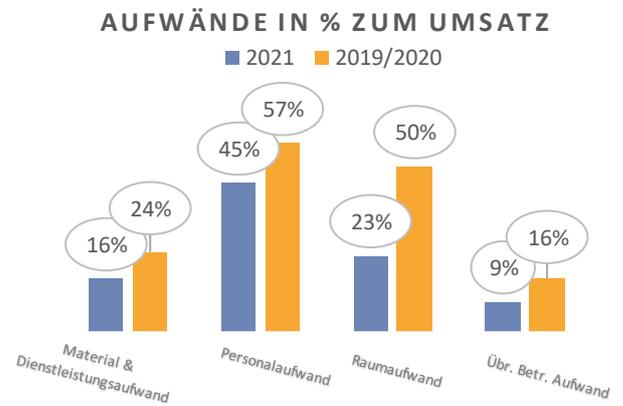
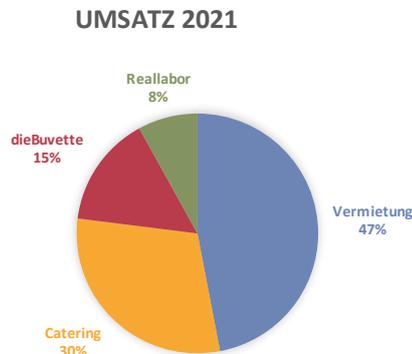
Massnahmen	Ziel CHF	Effekt CHF	+/- CHF		Kommentar
Absicherung der Liquidität					
Verlängerung Kurzarbeit	34'500	65'500	+31'000	●	Verlängerte Covid-Massnahmen
Reduktion des Arbeitspensum bei GL	20'000	33'000	+13'000	●	Mär.-Dez 2021, Aufgaben tlw. von Vorstand übernommen
Mieterlass AOZ	52'830	52'830	-/+ 0	●	Jan-Mai 2021
NEU Mietzinsreduktion Büro	9'000	9'000	-/+ 0	●	Juni – Dezember 2021 Beteiligung Bächsermärt
Erhöhung Kapital / Sichernde Massnahmen					
Akquise Genossenschafter:innen	50'000	15'000	-35'000	●	
Private Darlehen	50'000	40'000	-10'000	●	
Härtefallansprüche	50'000	33'000	-17'000	●	Rekurs läuft
Rangrücktritt-Optionen					Jeder Zeit ab CHF 45'000 möglich
Strategische Massnahmen					
Ausbildungsauftrag UGZ	25'000	10'000	-15'000	●	Es wurden weniger Kurse realisiert als geplant.
Sommerkonzept mit gastronomischem Potential der dieCuisine und DuBischDra	10'000	18'900	+ 8'900	●	Umsatz abzüglich notwendiger Investitionen/Kosten
Erweiterung Reallabor , Themen bezogenen Events und Workshops	10'000	1'800	- 8'200	●	Kunden waren noch nicht bereit für Events. Vorbereitung auf 2022
Ausbau Kompetenz-zentrum nachhaltige Gastronomie (Food Made Good – Online Plattform)	5'000	11'000	+ 6'000	●	Bedarfsabklärung wurde finanziert. Führte zum Projekt Gastro Futura
Social Gastronomie Hub – als Standbein für soziale und kulturelle Vernetzung	10'000	3'000	- 7'000	●	Externe Finanzierung blieb bisher aus – Suche geht weiter
Culinary School – Pop-up für erwerbslose Köch:innen	10'000	- 0	-10'000	●	Abbruch wegen Pandemie
Gesamt	336'330	293'030	-43'300		87% erreicht

Ausblick 2022

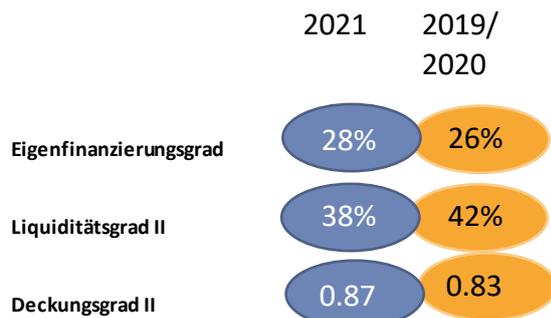
Massnahmen	Ziel CHF	Effekt CHF	+/- CHF		Kommentar
Absicherung der Liquidität					
Verlängerung Kurzarbeit	15'000	7'000	- 8'000		Verlängerte Covid-Massnahmen bis 03.22
Erhöhung Kapital / Sichernde Massnahmen					
Akquise Genossen-schafter:innen	30'000	-0-	-30'000		
Private Darlehen	50'000	10'000	-40'000		CHF 10'000 mussten aus private Gründen zurückgezogen werden.
Rangrücktritt-Optionen					Jeder Zeit ab CHF 45'000 möglich
Strategische Massnahmen / Projekte Reallabor					
Reallabor SVA «Kantine mit Zukunft»					Planetary Health Diet in der Gemeinschafts-gastronomie ab 07.06.
Reallabor Rezeptentwicklung für Biopartner	8'500	8'500	+/- 0		Seit Januar 2022
Ausbau Kompetenzzentrum Kursangebote für Schulen	23'000	-0-	-23'000		Finanzierungsanträge bisher abgelehnt. Suche wird fortgesetzt
Ausbau Kompetenz-zentrum nachhaltige Gastronomie Kooperation mit Sobre Mesa/Anna Pearson	10'000	1'770	- 8'230		Start Februar 2022
Ausbau Kompetenz-zentrum nachhaltige Gastronomie Gastro Futura	10'000	-0-	-10'000		Entscheidung Ende Mai - Finanzierung durch den Migros Pionierfonds
Ausbau Kompetenz-zentrum nachhaltige Gastronomie Kooperation Stadt Zürich/Klima Kampagne	20'000	-0-	-20'000		Externe Finanzierung blieb bisher aus – Suche geht weiter
Crowdfunding – Anschubfinanzierung neuer Projekte	20'000	21'800	+1'880		Kochen mit Geflüchteten, Kinderkochkurse
Gesamt	186'500	49'150	-137'350		26% erreicht

Kennzahlen

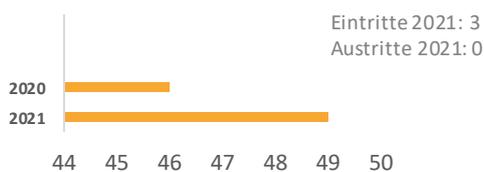
Erfolgskennzahlen



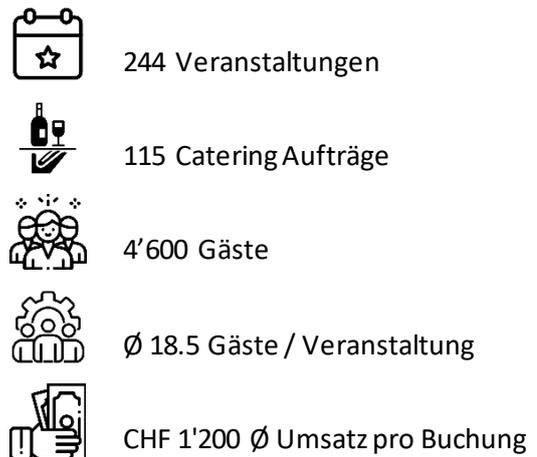
Bilanzkennzahlen



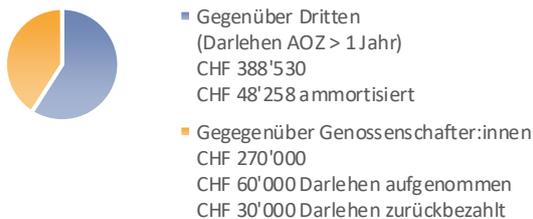
Genossenschafter:innen 2021



Belegungskennzahlen



Lanfristige verzinsliche Verbindlichkeiten



Corona Härtefall-Hilfe

Im Rahmen des Härtefall-Hilfe Programms des Bundes wurden uns bisher zwei Anträge bewilligt, sowie ein Darlehen gegeben:

Einmal für ein à-fonds-perdu Beiträge über CHF 5'100

Einmal für ein à-fonds-perdu Beiträge über CHF 28'309

Einmal für ein Darlehen über CHF 8'352

Da wir mit der Berechnung der Härtefallgelder für Start Ups nicht einverstanden sind und uns unserer Meinung nach mehr Hilfe zusteht, haben wir offiziell einen Rekurs eingelegt und weitere Hilfe beantragt. Die Antwort auf den Rekurs ist noch hängig.

Ein weiterer Antrag für Härtefall- Hilfe Runde 6 für die Monate Januar & Februar 2022 wurde ebenfalls eingereicht und ist in Bearbeitung.

Schulferien

Wir erkennen einen dringenden Handlungsbedarf während den Schulferien.

Einerseits möchten wir die ruhigen Wochen nutzen, um Urlaubstage zu beziehen und uns auf strategische Arbeiten zu konzentrieren, auf der anderen Seite arbeiten wir an gezielten Urlaubsangeboten für Kinder & Jugendliche, um die Lächer aufzufangen und regelmässigen Cash-Flow zu generieren.

Finanzierungslage

Oberstes Ziel ist es, die Finanzierungslage zu verbessern. Um das teure Darlehen der AOZ abzulösen ist es unabdingbar, dass wir neue Darlehen aufnehmen.

Um die Liquiditätslage zu entspanne, wollen wir weiter Genossenschafter:innen akquirieren, um die Amortisationen mit neuem Eigenkapital zu decken.

Der Vorstand widmet sich der Verbesserung der Finanzierungslage mit Priorität.

Jahresrechnung 2021

Bilanz

	Erläuterungen	31.12.2021	31.12.2020
		CHF	CHF
AKTIVEN			
Flüssige Mittel		20 073	38 735
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	1	55 518	20 962
Übrige kurzfristige Forderungen		0	3 092
Vorräte		7 300	5 000
Aktive Rechnungsabgrenzungen		14 061	3 970
Umlaufvermögen		96 952	71 758
Finanzanlagen	2	64 812	64 806
Sachanlagen	3	695 300	727 100
Immaterielle Werte		19 800	0
Nicht einbezahltes Genossenschaftskapital		0	2 500
Anlagevermögen		779 912	794 406
TOTAL AKTIVEN		876 865	866 164
PASSIVEN			
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	4	49 378	69 191
Kurzfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	5	111 140	54 531
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten		18 000	7 169
Passive Rechnungsabgrenzungen		22 503	17 947
Kurzfristiges Fremdkapital		201 021	148 838
Langfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	6	658 530	676 788
Langfristiges Fremdkapital		658 530	676 788
Genossenschaftskapital		245 000	225 000
Vortrag vom Vorjahr		(184 461)	0
Jahresergebnis		(43 226)	(184 461)
Eigenkapital		17 313	40 539
TOTAL PASSIVEN		876 865	866 164

Erfolgsrechnung vom 1. Januar bis 31. Dezember 2021

	Erläuterungen	31.12.2021	2019/2020
		CHF	16 Monate CHF
Nettoerlös aus Lieferungen und Leistungen	7	377 670	229 283
Übrige Erlöse	8	51 063	66 329
Material- und Dienstleistungsaufwand		(67 011)	(71 881)
Bruttogewinn I		361 722	223 730
Personalaufwand		(194 029)	(167 942)
Bruttogewinn II		167 692	55 788
Raufwand		(99 412)	(148 953)
Unterhalt / Reparaturen / Ersatz		(3 005)	(950)
Fahrzeugaufwand		(484)	0
Versicherungen und Abgaben		(4 310)	(10 178)
Energie- und Entsorgungsaufwand		(10 471)	(8 821)
Verwaltungs- und Informatikaufwand		(17 362)	(10 364)
Werbeaufwand		(4 367)	(17 402)
Übriger betrieblicher Aufwand		(333 440)	(364 609)
Betriebsergebnis vor Zinsen und Abschreibungen (EBITDA)		28 282	(140 879)
Abschreibungen		(65 485)	(30 940)
Betriebsergebnis vor Zinsen (EBIT)		(37 203)	(171 819)
Finanzertrag		7	8
Finanzaufwand		(6 029)	(12 649)
Jahresergebnis vor Steuern		(43 226)	(184 461)
Direkte Steuern		0	0
Jahresergebnis		(43 226)	(184 461)

Anhang zur Jahresrechnung

Bilanzierungs- und Bewertungsgrundsätze

Die vorliegende Jahresrechnung wurde gemäss den Bestimmungen des Schweizer Rechnungslegungsrechtes (32. Titel des Obligationenrechts) erstellt. Das Schweizer Rechnungslegungsrecht sieht im Grundsatz die Bewertung zum Niederstwertprinzip vor. Zusätzlich besteht jedoch die Möglichkeit zu Wiederbeschaffungszwecken oder zur Sicherung des dauernden Gedeihens des Unternehmens zusätzliche Abschreibungen, Rückstellungen und Wertberichtigungen vorzunehmen oder nicht mehr begründete Abschreibungen, Rückstellungen und Wertberichtigungen nicht aufzulösen. Solche Abschreibungen, Rückstellungen und Wertberichtigungen werden für die Bildung von stillen Reserven verwendet. Wird jedoch das erwirtschaftete Ergebnis durch eine Nettoauflösung solcher Abschreibungen, Rückstellungen und Wertberichtigungen wesentlich günstiger dargestellt, so muss der Betrag dieser Nettoauflösung im Anhang offengelegt werden.

Die wesentlichen angewandten Bewertungsgrundsätze, welche nicht vom Gesetz vorgeschrieben sind oder wo Wahlmöglichkeiten vorliegen, sind nachfolgend beschrieben:

- Die Sachanlagen werden im Grundsatz linear aufgrund der Nutzungsdauer abgeschrieben.

Angaben, Aufschlüsselungen und Erläuterungen zu Positionen der Jahresrechnung

1. Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	31.12.2021	31.12.2020
gegenüber Dritten	38 170	9 048
gegenüber Genossenschaftlern	17 349	9 276
Kreditkartenguthaben	0	2 639
	55 518	20 962
2. Finanzanlagen	31.12.2021	31.12.2020
Mietzinsdepot	64 812	64 806
	64 812	64 806
3. Sachanlagen	31.12.2021	31.12.2020
Maschinen und Apparate	6 800	800
Investitionen Umbau	180 900	178 000
Mobiliar und Einrichtungen	44 500	48 700
Kleininventar	9 300	10 700
Büromaschinen	1 200	1 400
Anhänger in Abzahlung	11 500	12 500
Anlagekonto FOGO Neubau	437 300	475 000
Neubau Sommerterrasse	3 800	0
	695 300	727 100

Es wurden die Abschreibungen vorgenommen, welche auf die Dauer des Mietvertrages (inkl. Option bis ins Jahres 2033) bzw. der Nutzungsdauer abgestimmt sind.

Anhang zur Jahresrechnung

4. Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	31.12.2021	31.12.2020
gegenüber Dritten	32 620	53 703
gegenüber Genossenschaf tern	12 115	15 488
Anzahlungen von Kunden	4 643	0
	49 378	69 191

5. Kurzfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	31.12.2021	31.12.2020
Amortisationsverpflichtung Darlehen AOZ < 1 Jahre	102 788	54 531
Darlehen aus Härtefallprogramm	8 352	0
	111 140	54 531

Die Amortisationsverpflichtung für 2022 erhöhte sich wegen der mit der AOZ vereinbarten Stundung der Beiträge für das Jahr 2021.

6. Langfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	31.12.2021	31.12.2020
gegenüber Dritten (Darlehen AOZ > 1 Jahr)	388 530	436 788
gegenüber Genossenschaf tern	270 000	240 000
	658 530	676 788

7. Nettoerlös aus Lieferungen und Leistungen	2020/2021	2019/2020
Erlös aus Betrieb	153 824	100 771
Erlös aus Handel	15 125	11 927
Erlös aus Dienstleistungen, Vermietung und Beratung	208 226	116 304
Erlösminderungen	495	280
	377 670	229 283

8. Übrige Erlöse	2020/2021	2019/2020
Einnahmen Spenden	0	24 300
Versicherungsleistung wegen Betriebsschliessung	17 654	41 329
Versicherungsleistung wegen Diebstahl	0	700
Nicht rückzahlbare Härtefallgelder	33 409	0
	51 063	66 329

Anzahl Mitarbeiter	2020/2021	2019/2020
Anzahl Vollzeitstellen im Jahresdurchschnitt	< 10	< 10

Anhang zur Jahresrechnung

Sonstige Angaben	31.12.2021	31.12.2020
Verbindlichkeiten aus langfristigen Mietverträgen (inkl. Optionsfrist 31.1.2033)	793 039	864 592
Verbindlichkeiten aus Untermietvertrag (bis 30. Juni 2022 fest)	0	111 739
Verbindlichkeiten gegenüber Vorsorgeeinrichtungen	7 845	3 185

Weitere Angaben

Die anhaltende Coronapandemie beeinflusste im Geschäftsjahr 2021 unseren Betrieb wiederum stark. Aus den Massnahmen der Geschäftsführung resultieren folgende Positionen: Im Personalaufwand sind Kurzarbeitsentschädigungen über rund CHF 48'000 verbucht. In den übrigen Erträgen (Ziffer 8) sind Versicherungsleistungen und nicht rückzahlbare Härtefallgelder im Total von rund CHF 51'000 verbucht. Zudem gewährte der Vermieter einen Mieterlasse für die Zeit vom 1.1. bis 31.5.2021 über CHF 28'198. Ein Covid-19-Kredit wurde nicht beantragt, jedoch wurde aus dem Härtefallprogramm der Kanton Zürich ein Darlehn über CHF 8'352 gewährt.

Die Geschäftsleitung und der Vorstand verfolgen die Entwicklung zeitnah. Es werden laufend die notwendigen Massnahmen (wie Kurzarbeit, Härtefallregelung, Schutzmassnahmen, etc.) ergriffen, um die negativen Einflüsse auf das Unternehmen so gering wie möglich zu halten und die Mitarbeitenden und Kunden zu schützen. Eine zuverlässige Schätzung von möglichen weiteren finanziellen Auswirkungen ist zum jetzigen Zeitpunkt nicht möglich.

Fähigkeit zur Fortführung der Unternehmenstätigkeit

Die Innovations-Genossenschaft dieCuisine verzeichnete in den ersten beiden Betriebsjahren aufgrund der aussergewöhnlichen Situation mit Corona hohe Verluste. Dazu ist die Liquiditätslage sehr angespannt. Es liegt noch keine Überschuldung vor, jedoch sind grosse Teile des Genossenschaftskapitals aufgebraucht. Die Fähigkeit zur Unternehmensfortführung hängt davon ab, ob die Budgetziele 2022 und fortfolgend erreicht werden können und es zudem gelingt, den Sanierungsplan sowie weitere eingeleitete Massnahmen (u. a. Betreibung der Personalkantine der SVA) inkl. der Beschaffung neuer liquiden Mittel erfolgreich umzusetzen. Die Geschäftsführung und der Vorstand sind in jeder Hinsicht zuversichtlich, dass es gelingt, mit der Kombination der neuen vielversprechenden Projekte sowie der stark steigenden Buchungslage der Mieträume & Catering die finanziellen Ziele zu erreichen und damit die Fähigkeit der Genossenschaft zur Fortführung der Unternehmenstätigkeit gewährleistet ist.

Antrag über die Verwendung des Bilanzgewinns

	31.12.2021	31.12.2020
	CHF	CHF
Bilanzgewinn		
Vortrag vom Vorjahr	(184 461)	0
Jahresergebnis	(43 226)	(184 461)
Total Bilanzgewinn	(227 687)	(184 461)
Antrag des Vorstandes über die Verwendung des Bilanzgewinns Vortrag auf die neue Rechnung	(227 687)	(184 461)

Fazit der Geschäftsleitung

Das erste halbe Jahr 2021 war ein Dämpfer für all unsere Bestrebungen. Wir kämpften wieder mit finanziellen Engpässen und zitterten auf das Ende der Einschränkungen hin.

Auch wenn uns die Lockerungen im Juni sehr freuten, kamen sie Zeitgleich mit dem bereits erwarteten Sommerloch. Unter den gegebenen Umständen war es uns nicht möglich das finanzielle Ergebnis im ersten halben Jahr zu erreichen welches nötig ist, um die Sommerferien zu überbrücken.

Danach erreichte uns aber endlich ein Lichtblick. Die Buchungen schossen auf den Herbst in die Höhe und weitere Projektfinanzierungen trafen ein. Die Entwicklung stimmte uns mehr als optimistisch und die Freude an unserm Wirken erstrahlte von neuem.

Alles sah sehr gut aus, bis im Dezember eine erneute Corona Welle uns wieder aus der Bahn warf, anhaltend bis zum 2. Quartal 2022.

Doch die kurze Zeit in der wir fast uneingeschränkt Arbeiten durften, bewiesen dass dieCuisine und unsere Angebote Potential haben und ein Bedarf existiert. Die Gästefeedbacks waren durchs Band positiv und wir konnten für die kommenden Jahre einige treue Stammgäste gewinnen.

Ausblick ins Jahr 2022

Das Jahr 2022 könnte das erste Jahr sein, in welchem wir ab April ohne Unterbrechung und Einschränkung Wirken dürfen.

Wir haben viele interessante und vielversprechende Projekte am Start und bereits eine hohe Nachfrage für unsere Räume & das kulinarische Angebot.

Unter Berücksichtigung der vielen externen Umstände, die wir nicht beeinflussen, können wir dennoch mit dem vielseitigen Know-how und Engagement durch das Team, den Vorstand und unseren Mitglieder:innen positiv auf 2022 und die kommenden Jahre blicken. Wir freuen uns auf den Erfolg von dieCuisine und die damit einhergehende Wirkung unseres Schaffens.

Der Vorstand wie auch die Geschäftsleitung sind in jeder Hinsicht zuversichtlich, dass wir die Strapazen der ersten Jahre überwinden und uns als Kompetenzzentrum & Drehscheibe für Nachhaltigkeit etablieren werden.

Mitglieder Übersicht

Stand Genossenschaftsmitglieder per 31.03.2022

Gesamt: 49 Genosschafter:innen

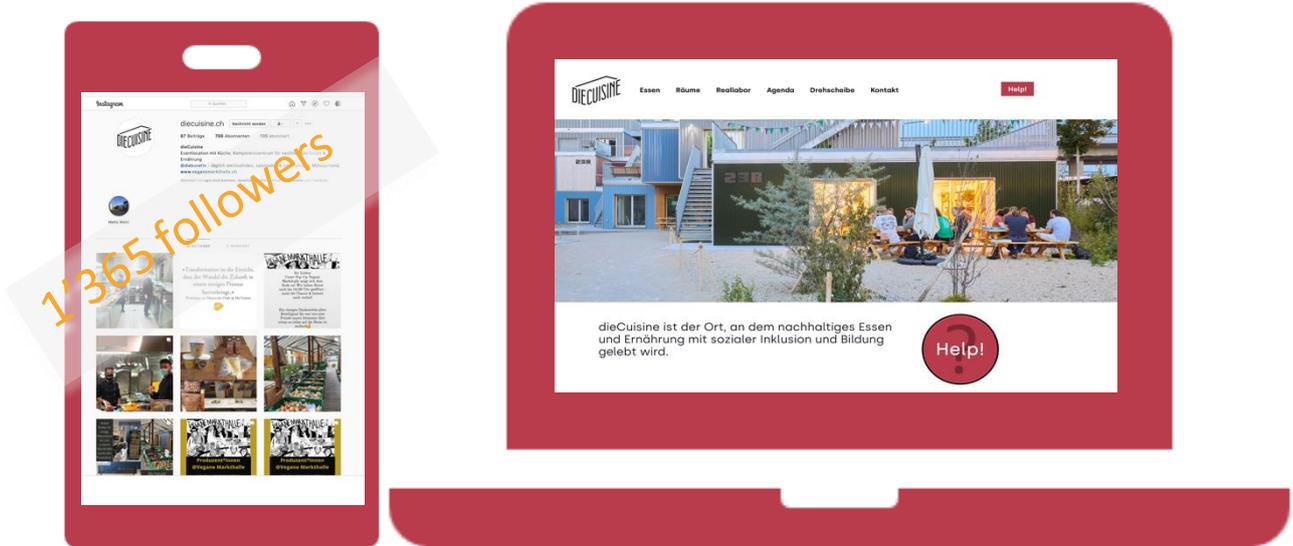
davon 33 natürliche Personen und 16 Juristische Personen

Alle neuen Mitglieder:innen sind **fett** unterlegt

- Alternative Bank Schweiz
- Andi Handke, Babette
- BachserMärt
- Berner Fachhochschule
- Bio Partner Schweiz AG
- Biotta AG
- Christine Wiestner
- Cornelia Hegglin
- Cuisine sans Frontières
- Daniel Brücker
- Daniel Gundelfinger
- Daniel Meier
- Dominik Fontijn, fe-Agentur
- Erika Bühler
- Fabienne Vukotic
- Gebana AG
- **G. de Martino, Il Pane di una volta**
- Hanspeter Baer
- Intercomestibles 87
- Isabelle Messerli
- Karin Meier
- **La Tarteria AG**
- **Livio Gigliotti**
- **Mirella Bigler**
- Maya Wiestner
- Michael Wehrli
- 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 Piëch
- Marina Helm Romaneschi
- Lukas Alber, zum guten Heinrich
- Lukas Bühler, zum guten Heinrich

Medien

Onlineauftritt



www.diecuisine.ch

<https://www.linkedin.com/company/diecuisine>

<https://www.instagram.com/diecuisine.ch>

<https://www.facebook.com/dieCuisine>

Impressionen

Events



Workshops



Essen



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:innen.

Allen Mitglieder:innen danken wir herzlich für ihre Unterstützung und 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.

Weitere wichtige Partner:innen von dieCuisine

Bachsermärt: Nachbarin in unseren Räumen und steht uns stets mit Rat und Tat zur Seite.

BioPartner: Wir freuen uns über jedes Rezept, dass wir für Sie entwickeln & schreiben dürfen.

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

Intercomestibles: trägt mit seinen alljährlichen Spenden zum Erfolg der Dutti Beiz bei.

Andi Handke: für die fleissige Mithilfe im Aufbau Kompetenzzentrum und Gastro Futura.

FOGO - Kurz vorgestellt

Leben am Vulkanplatz, Bahnhof Altstetten



Das Gemeinschaftsprojekt der **Stiftung Einfach Wohnen** (Stiftung für bezahlbare und ökologische Wohnungen), der **Asylorganisation Zürich** und des **Jugendwohnnetzes Juwo** ist ein neues Stück Stadt direkt am Vulkanplatz beim Bahnhof Zürich Altstetten. Es kombiniert Wohnraum für Flüchtlinge 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». FOGO soll sich als vielfältiger Wohn-, Arbeits- und Freizeitort weiterentwickeln und verändern können – je nach Bedürfnissen der beteiligten Nutzerinnen und Nutzer.

Impressum / Kontakt

Text & Gestaltung: Nicolai Dunkel, Marina Helm Romaneschi

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

Julia Linggi Julia@diecuisine.ch

Nicolai Dunkel Nicolai@diecuisine.ch

Präsidentin des Vorstandes

Maya Wiestner Maya@diecuisine.ch