

Innovations-Genossenschaft dieCuisine

2024 GESCHÄFTS BERICHT

Januar 2024 – Dezember 2024

The logo for dieCuisine, featuring the word "dieCuisine" in a white, sans-serif font. The "i" in "die" has a dot above it. The text is positioned within a white outline of a house or a similar geometric shape.

03	Vorwort
04	Organisation
05	Standbein & Projekte
05	Geschäftsentwicklung
06	Events und Vermietungen
07	foodsavemarkt, Nachbarschaftstreff und Community-Garten
09	SocialCuisine
11	Kantine mit Zukunft SVA
12	KPI
13	Ausblick
14	Jahresabschluss
15	Jahresrechnung 2024
17	Massnahmen für das Jahr 2025
17	Mitgliederübersicht
18	Soziale Medien
19	Impressionen
21	Impressum / Kontakt

Inhaltsverzeichnis



VORWORT

Sebastian Hoffmann

Präsident Vorstand

03

Wie ein Netz unsichtbarer Myzelien hat sich im letzten Jahr eine Fülle von Projekten und Initiativen auf dem FOGO-Areal entfaltet. Dies zeigt uns rückblickend und vorausschauend, dass Anpassungsfähigkeit und Dynamik neben einer festen Basis unerlässlich sind. Wie bereits im Vorjahr laden wir Sie ein, einen Blick in unser Sammelkörbchen zu werfen und ausgesuchte Projekte zu entdecken.

Die neu als Verein organisierte SocialCuisine wird künftig eine zentrale Rolle spielen, um Inklusion und Bildung rund um unsere Kernanliegen – enkeltaugliches Handeln und nachhaltige Ernährung – zu fördern. Im Fokus stehen die Stärkung des foodsavemarkts, die Pflege des Gemeinschaftsgartens und die Erweiterung unseres CSR-Angebots.

GastroFutura ist auf dem besten Wege, sich zu einem florierenden Praxisnetzwerk in der gesamten Schweiz zu entwickeln und hat sich wie geplant erfolgreich verselbstständigt. Neben Zürich sind mittlerweile auch Hubs in Basel, Bern und Genf aktiv.

Andere «Pilze» sind noch jung, haben Rückschläge erlebt oder wurzeln einfach etwas langsamer im Boden. Die Kantine der Zukunft wächst stetig und erhält hervorragendes Feedback, das sich endlich auch in den Zahlen widerspiegelt – wenngleich das Ziel einer vollständig selbsttragenden Kantine noch nicht ganz greifbar ist. Nun gilt es, die Vermarktung zu entfalten und die Skalierung voranzutreiben. Auch wagen wir 2025 einen erneuten Versuch, einen Mittagstisch in dieCuisine anzubieten. Dieses Konzept mussten wir vor einigen Jahren aufgrund der Corona-Einschränkungen und der stark reduzierten Bürobelegung schweren Herzens pausieren. Mit einem hochmotivierten Team, den Lehren aus der SVA und einer vertieften Kenntnis des Ortes wollen wir es nun noch einmal versuchen.

Eine der ursprünglichen Säulen der Cuisine – die Raumvermietung – stellt sich als Herausforderung dar. Es zeigt sich, dass wir zunehmend eigene Inhalte kreieren müssen, um die Vermietung anzukurbeln. Ein Pilz bleibt eben eine leere Hülle, wenn ihm der Geschmack fehlt. Die oben genannten gemeinschaftlichen Elemente, Bildungsangebote sowie unsere Küche bilden die lebendigen Sporen des Konzepts, das wir im neuen Jahr mit Nachdruck bewässern wollen.

Alles in allem konnten wir auch 2024 ein kleines Plus verzeichnen, was uns erste Investitionen in Räumlichkeiten und Infrastruktur ermöglichte. Im Namen des Vorstands wünsche ich Ihnen nun viel Freude beim Lesen!

ORGANISATION

04

DIE CUISINE

Geschäftsführer & Koordinator	Patrick Honauer (20%)
Leitung	Daniel Meier (80%)
Raumvermietung & Events	Julia Dunkel (60%)
Küche	Ilja Gebistrof (80%)

VEREIN SOCIAL CUISINE

Leitung	Sandy Hürzeler (70%)
Coach & Strategie	Patrick Honauer (10%)
Kommunikation Strategie	Muriel Fischer (10%)
Kochen & Bildung	Daniel Meier (10%) & Ilja Gebistrof (10%)
Garten & Community	Carla Brunner (60%) & Martina Heimgartner (80%)
Kommunikation & Community	Jule Sander (10%)

KANTINE MIT ZUKUNFT SVA

Leitung	Anton Meding (80%)
Küche	Makele Zeru (80%) & Marco Leiberherr (20%)
Lernender EBU	Miguel (100%)

VORSTAND

Sebastian Hoffmann	Präsidium, Finanzen
Albert Gemperle	Controlling, Finanzen
Clemens Rüttimann	Projekte & Vernetzung
Simon Mouttet	Praxis & Vernetzung



Geschäftsentwicklung

Patrick Honauer

1. Raumvermietung

Nach dem Mushroom-Lab im letzten Jahr organisierte die AVINA Stiftung, zusammen mit Soil to Soul und dem Ernährungsexperten Dominik Flammer das FoodLab 2024. Diesmal standen Pilze, Hülsenfrüchte und Innereien im Zentrum. Vier Wochen lang gab es spannende Kurse für Profis und Laien. Zudem tüftelten zehn junge Kochtalente in unserer Küche an neuen Rezepten und Ideen zu den Themen und präsentierten diese zum Abschluss in einem Pop-up-Restaurant.

Insgesamt sind die Einnahmen aus der Vermietung der Räume gesunken. Um das Angebot bekannter zu machen, sind zusätzliche Marketingaktionen geplant.

2. Projekte & Belebung des Ortes

DieCuisine ist durch verschiedene Projekte

ein bemerkenswerter Inkubator für zukunftsfähige Initiativen geworden.

Das Praxisnetzwerk GastroFutura, das sich für die Nachhaltigkeitstransformation der Gastronomie einsetzt, hat sich von dieCuisine gelöst und fungiert nun als eigenständiger Verein. Mittels 4 regionalen Hubs wächst das Netzwerk schweizweit weiter. Ebenfalls wurden die Aktivitäten des Gemeinschaftsgartens, des foodsavemarktes, des Nachbarschaftstreffs und das CSR-Kochens in den eigenständigen Verein Social Cuisine ausgegliedert. DieCuisine arbeitet nach wie vor eng mit den beiden Vereinen zusammen.

Um den Garten und das Schaffen den Gästen zugänglicher zu machen, bietet dieCuisine ab 2025 ein öffentliches Mittagessen an.

Events und Vermietungen

Daniel Meier



Auch im Jahr 2024 war die Cuisine Austragungsort vielfältiger Events. Zu den jährlich wiederkehrenden Buchungen – etwa durch das UGZ, Bio Suisse, Sustineo, die Biodynamische Ausbildung sowie SwissRe – gesellten sich neue und spannende Veranstalter, darunter das Tiefbauamt und das Kulturamt der Stadt Zürich.

Ganz besonders freuen wir uns immer über Buchungen durch Mitglieder unserer Genossenschaft. 2024 durften wir menu&more, Clemens Rütimann, Sviaal und Swiss Beauty Point bei uns begrüßen.

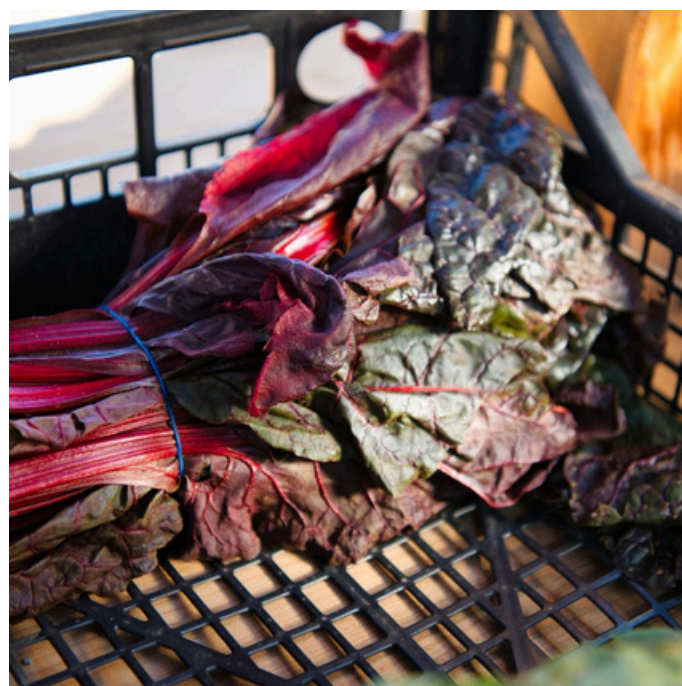
Eine ausserordentliche Partnerschaft entwickelte sich mit Soil to Soul und Dominik Flammer. Das Avina Foodlab ging 2024 in die zweite Runde. Zehn Jungköchinnen und Jungköche aus Talentklassen von vier Kantonen konnten während vier Wochen in der Cuisine-Küche viel lernen, experimentieren und Neues entwickeln. Thematisch standen Hülsenfrüchte, Innereien und Pilze im Mittelpunkt. Begleitet wurde das Programm von Fachvorträgen, Workshops und Exkursionen. Zur Krönung des Programms betrieben die Nachwuchstalente ein Pop-up-Restaurant – unter der fachkundigen Leitung von Cuisine-Genossenschaftler und Gastro-Experte Andi Handke.

Auch ausserhalb der Räumlichkeiten war das Cuisine-Team aktiv: Für das Helferessen der Kirche St. Josef im Kreis 4 organisierten wir ein Foodsave-Dinner. Dieses fand grossen Anklang und wurde sehr geschätzt – eine willkommene und bereichernde Abwechslung für das Team von dieCuisine.

Trotz eines leichten Rückgangs bei den Buchungen bleiben die Räumlichkeiten auf dem FOGO-Areal ein bedeutender Ort für die Durchführung unterschiedlichster Veranstaltungen.

foodsavemarkt, Nachbarschaftstreff & Community-Garten

Johanna Giesenhainer



foodsavemarkt

Auch im letzten Jahr wurden am foodsavemarkt wieder fleissig Früchte und Gemüse vor der Biogasanlage gerettet - insgesamt ganze 18 Tonnen! Der Markt erfreut sich zunehmender Beliebtheit und ist langsam auch ausserhalb von Altstetten bekannt. Dazu hat auch die Teilnahme beim diesjährigen Foodsave Day beigetragen, bei dem wir mit einem kleinen Marktstand gleich beim Hauptbahnhof dabei sein durften. Das ein oder andere neue Gesicht dürfen wir seither regelmässig am Mittwoch auf dem FOGO-Areal begrüssen. Das Highlight war für mich allerdings, wie der Markt es immer mehr schafft, Menschen zusammenzubringen. Viele der Besucher:innen, besonders die Bewohner:innen des FOGO-Areals, begannen beim Aufbau mitzuhelfen. Es ist eine Freude mitzuerleben, wie gut der Markt in Zürich und Umgebung ankommt und dabei sogar noch leckere Lebensmittel vor der Tonne rettet!

Nachbarschaftstreff

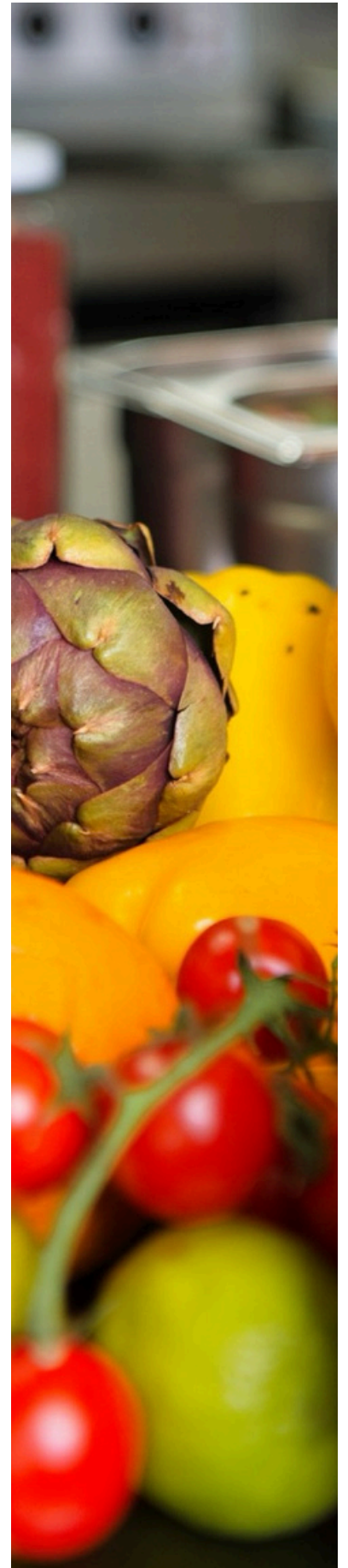
Nach dem foodsavemarkt verkochen wir jeweils die Überreste beim Nachbarschaftstreff gemeinsam mit freiwilligen Helfer:innen und Bewohner:innen des Areals. Mittlerweile packen viele unserer helfenden Hände regelmässig mit an. Es ist enorm bereichernd und schön, wie wir uns dadurch besser kennengelernt haben und als Gruppe zusammengewachsen sind. Mein persönliches kulinarische Highlight waren die Bolani (gefüllte afghanische Fladenbrote), die der Betreuer der minderjährigen Wohngruppe öfters mit seinen «Jungs» zum Abendessen für uns kochte - so lecker! Die Krönung jedoch war für mich das kleine Sommerfest, das wir vor der Sommerpause veranstalteten. Alle brachten etwas zu Essen mit, wir grillten über dem Feuer und haben zusammen Stockbrot zubereitet. Wir haben sogar zusammen ein Lied gesungen, allerdings ein eher unpassendes - ‚Happy Birthday‘ war das einzige, das alle kannten...

Community-Garten

2024 konnten wir erste Investor:innen für den Community Garten finden und den Aufbau starten. Gemeinsam mit freiwilligen Helfer:innen vom Nachbarschaftstreff haben wir Einkaufswagen, Europaletten und sogar alte Badewannen mit Gemüse und Kräutern bepflanzt. Das gemeinsame Gärtnern und die Pflege der Pflanzen hat uns als Community nochmals enger zusammengebracht.

Im September haben wir ein kleines Gartenfest veranstaltet zum Austausch mit der AOZ, Grün Stadt Zürich und Interessierten. Dabei standen Fragen zum Aufbau des Gartens und der Community im Zentrum. Das Interesse am Projekt war erfreulich gross.

Mit dem Übergang des Gartens in den Winterschlaf Ende Jahr haben wir mit der detaillierten Planung für das nächste Jahr begonnen, Gespräche mit Investor:innen geführt und einige Optimierungen vorgenommen, damit wir im 2025 voll durchstarten können.





Wachstum und Weg zur Eigenständigkeit

Seit der Gründung als Initiative von dieCuisine hat sich SocialCuisine kontinuierlich weiterentwickelt und 2024 entscheidend an Reichweite und Wirkung gewonnen. Mit einem starken Fokus auf soziale Inklusion, Nachhaltigkeit und Bildung nutzt SocialCuisine das gemeinsame Kochen als verbindendes Element, um Menschen zusammenzubringen. Im Zentrum von SocialCuisine stehen die drei Hauptprojekte: der foodsavemarkt inkl. gemeinsamem Kochen, die FOGO-Community «Diversum» und das Gartenprojekt «Plant a Seed». Diese verbinden Lebensmittelrettung mit gemeinschaftlicher Teilhabe und schaffen neue soziale Räume für interkulturellen Austausch und nachhaltiges Handeln.

2024 war ein entscheidendes Jahr für SocialCuisine. Durch gezielte Förderungen konnte der foodsavemarkt weiter ausgebaut werden, das Pilotprojekt Plant a Seed mit Unterstützung der Stadt Zürich gestartet und Diversum zu einer Plattform für interkulturelle Begegnung und gemeinsames Lernen entwickelt werden. Ein zentraler Schritt war zudem die Gründung des Vereins SocialCuisine, der ab 2025 als eigenständige Organisation agiert.

Die nächsten Jahre sind entscheidend für die Weiterentwicklung der Initiative. Durch starke Partnerschaften mit Unternehmen, sozialen Organisationen und der Stadt Zürich soll SocialCuisine als Modell für andere Städte etabliert werden. Die Vision bleibt klar: eine Gesellschaft, in der gemeinschaftliche Ernährung soziale Inklusion fördert und nachhaltiges Handeln für alle zugänglich macht.



Meilensteine SocialCuisine

→ Fördergelder für den Ausbau und neue Angebote

- Langfristige KlimUp Förderung zur Teilfinanzierung des foodsavemarkts und für nachhaltige Bildungsinitiativen
- Erweiterung des Corporate Social Responsibility (CSR)-Angebots für Unternehmen zur Steigerung des sozialen Impacts und Sensibilisierung für Nachhaltigkeit

→ Gründung des Vereins SocialCuisine

- Offizielle Vereinsgründung im Sommer 2024 zur langfristigen Sicherung der Aktivitäten
- Stärkere Struktur für Zusammenarbeit mit Partner:innen und Unterstützer:innen

→ Start des Pilotprojekts Gemeinschaftsgarten

- Finanzierung durch die Stadt und den Klöti Wasser Fonds ermöglichte die Umsetzung
- Der Garten dient als Lern- und Begegnungsort für nachhaltiges Gärtnern.

→ Partnerschaft mit Fourfold (ab 2025)

- Langfristige Unterstützung für den professionellen Aufbau des Gemeinschaftsgartens und die Durchführung von Kochveranstaltungen

→ Unterstützung durch den Kanton für das Projekt Diversum (ab 2025)

- Förderung zur Umsetzung von Integrationsarbeit, Events etc. ab 2025

Kantine mit Zukunft SVA

Anton Meding

Die Cuisine betreibt die Kantine der Sozialversicherungsanstalt des Kantons Zürich (SVA) nach der Planetary Health Diet. Im vergangenen Jahr erzielte diese einen Umsatz von CHF 218'323, was einem Anstieg von 23% zum Vorjahr (CHF 177'528) entspricht. Die Zahlen decken sich mit unserer Wahrnehmung der seit der zweiten Jahreshälfte 2024 konstant wachsenden Gästezahlen.

Die Neuanstellung von Marco Leiberherr im 20 % Pensum hat das Team entlastet. Dadurch bekam ich mehr Kapazitäten für administrative Aufgaben und die Betreuung des Auszubildenden Miguel. Marco bringt viel Erfahrung als Alleinkoch mit und hat dadurch die Grenzen des Machbaren in unserer kleinen Küche deutlich verschoben. Wir freuen uns über die vielen neuen Ideen, die wir immer wieder auf unser Konzept anpassen.

Nach wie vor ist die Hälfte unserer Gerichte vegan und wo immer möglich, verwenden wir Vollkorngetreide, Hülsenfrüchte und saisonales Gemüse. Der Fleischanteil bei den verkauften Gläsern betrug im Jahr 2024 nur rund 11% - ein sehr erfreulicher Wert für eine Betriebskantine!

Wir haben aber noch einiges vor, um uns und unsere Kantine weiter voranzutreiben: Wir möchten unsere Rezepturen vermehrt verschriftlichen, um Klassiker festzuhalten und Standards einzuführen. Ausserdem arbeiten wir mit der Kommunikationsabteilung der SVA Zürich an monatlichen Redaktionsbeiträgen für das Intranet. Wir möchten die Mitarbeitenden immer wieder am Geschehen im Bistro teilhaben lassen und Lieferant:innen und Team in regelmässigen Abständen vorstellen. Ebenfalls arbeiten wir in der Kommunikation als Mitglied mit GastroFutura zusammen und durften bereits einen ersten Artikel publizieren, der an verschiedene Fachmedien gesendet wird und unsere Arbeit mit der Planetary Health Diet näher beleuchtet.



187

Veranstaltungen haben in dieCuisine stattgefunden.

39

Unternehmen sind im 2024 für ihre Anlässe in dieCuisine zurückgekehrt.

5635

Menüs für Menschen auf der Gasse haben die Mitarbeitenden von dieCuisine zusammen mit Freiwilligen aus 18 Tonnen gerettetem Gemüse gekocht.

273

Mitarbeitende haben an 13 CSR Anlässen Menüs für Menschen auf der Gasse aus gerettetem Gemüse gekocht.

398

Personen haben mitangepackt und ihr Essen an 20 Anlässen in dieCuisine selber zubereitet.

2300

kleine und grosse Säcke voller gerettetem Gemüse und Früchten wurden am foodsavemarkt verkauft.

18

Tonnen Früchte & Gemüse wurden an insgesamt 42 foodsavemärkten vor der Biogasanlage gerettet.

19579

Komponenten in Gläsern wurden in der Kantine der Zukunft verkauft – rund 90% davon vegetarisch und vegan.

47

Gastronomiebetriebe und 106 Gastronom:innen wirtschaften dank GastroFutura nachhaltiger.



Belegung des Areals

Die Cuisine und der Verein SocialCuisine beleben das Areal gemeinsam mit diversen Aktivitäten. Sandy Hürzeler übernimmt per Januar 2025 die Leitung des Vereins SocialCuisine und hat ihr bisheriges Aufgabenfeld als Gastgeberin übergeben.

Im Zentrum der Belegung des Areals stehen folgende Lernfelder rund um den nachhaltigen Umgang mit Essen:

- Gemeinsam gärtnern an den offenen Gartentagen, kochen beim Nachbarschaftstreff, Sozialeinsätze von Firmen zur Reduktion von foodwaste, das Zubereiten von Mahlzeiten für die Essensausgabe von Schwester Ariane und das Ziehen von Setzlingen für eine grünere Stadt Zürich
- Durchs FOGO-Areal rund um dieCuisine entsteht ein Lerngarten zu urbaner Agrarökologie und der Reduktion von Foodwaste.

Daneben öffnet dieCuisine Küche und Raum für Partizipation und Genuss mit Mittagessen und Festen.

Raumvermietung

Julia Linggi hat die Raumvermietung übernommen und engagiert sich in der Ko-Kreation von Anlässen. Daniel Meier ist der neue Gastgeber und kuratiert zusammen mit Ilja Gebistorf den kulinarischen Teil. Die rückläufige Raumvermietung soll mit blockartigen Vermietungen analog zum FoodLab mit Pop-up Gastronomie der Avina-Stiftung verbessert werden.

Genossenschaft

Die Gemeinschaft der Genossenschafter:innen soll wachsen, die Nutzungsmöglichkeiten nach deren Bedürfnissen ausgebaut werden.

JAHRESABSCHLUSS

14

Das Genossenschaftskapital stieg von CHF 245'000 auf CHF 265'000.

DieCuisine schliesst mit einem Gewinn von CHF 35'636 ab. Der Verlustvortrag kann so auf CHF 226'282 reduziert werden, was ein positives Eigenkapital von CHF 38'719 bewirkt. Die Genossenschaft ist knapp nicht mehr überschuldet.

Die langfristigen Darlehen, unter anderem bei der Stadt Zürich, konnten um CHF 61'373 abgebaut werden. Die Liquidität bleibt wegen der Amortisation angespannt.

Der Ertrag durch Raumvermietungen ist um 18,5% gesunken.

Der Anteil der Erträge aus den Projekten beträgt CHF 154'745.00 und ist gemäss den anfangs 2024 geplanten Massnahmen gestiegen. Die Erlöse sind folgendermassen aufgeteilt: Erlös foodsavemarkt CHF 17'645.00, Erlös SocialCuisine für den Nachbarschaftstreff CHF 11'270.00, Erlös Gartenprojekt (Gärtnerin für den Aufbau des Konzepts und des Gartens) CHF 53'950.00, Erlös Projekt SocialCuisine (Anteil an foodsavemarkt und Projektleitung) CHF 31'000.00, Erlös Projekt Gastro Futura (Leistungen dieCuisine Schlussabrechnung vor Ausgliederung in eigenen Verein) CHF 28'502.00, Erlös Diverses CHF 378.00, Spenden und Fördergelder aus CSR-Einsätzen CHF 12'000.00.

Die Projekte GastroFutura und SocialCuisine haben eigene Trägerschaften gegründet. Die Zusammenarbeit zwischen dem Verein SocialCuisine und der Innovations-Genossenschaft dieCuisine bleibt sehr eng.

Die SVA Zürich leistet einen Jahresbeitrag zur Deckung der Mehrkosten, welche durch Nachhaltigkeitsleistungen entstehen: Komponentenküche nach der Planetary Health Diet mit täglich zu 100% hausgemachten Gerichten (mehr Hände), 100% BIO-Produkte aus der Region, Lehrlingsausbildung. Die Kostenstelle Kantine SVA schliesst so seit 2023 mit ausgeglichener Rechnung.

Jahresrechnung 2024

15

Bilanz

	Erläuterungen	31.12.2024	31.12.2023
		CHF	CHF
AKTIVEN			
Flüssige Mittel		127 434	337 104
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	1	67 776	55 648
Vorräte		7 500	14 900
Aktive Rechnungsabgrenzungen		2 255	1 937
Umlaufvermögen		204 966	409 588
Finanzanlagen	2	65 041	64 903
Sachanlagen	3	546 400	612 500
Immaterielle Werte		15 000	23 400
Anlagevermögen		626 441	700 803
TOTAL AKTIVEN		831 407	1 110 392
PASSIVEN			
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	4	154 249	373 597
Kurzfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	5	61 373	59 561
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten		7 241	37 204
Passive Rechnungsabgrenzungen		29 829	55 578
Kurzfristiges Fremdkapital		252 692	525 940
Langfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	6	539 996	601 369
Langfristiges Fremdkapital		539 996	601 369
Genossenschaftskapital		265 000	245 000
Vortrag vom Vorjahr		(261 918)	(293 384)
Jahresergebnis		35 636	31 466
Eigenkapital		38 719	(16 918)
TOTAL PASSIVEN		831 407	1 110 392

Erfolgsrechnung vom 1. Januar bis 31. Dezember

	Erläuterungen	2024	2023
		CHF	CHF
Nettoerlös aus Lieferungen und Leistungen	7	1 067 730	1 186 767
Material- und Dienstleistungsaufwand		(220 386)	(175 901)
Bruttogewinn I		847 343	1 010 866
Personalaufwand		(524 241)	(641 250)
Bruttogewinn II		323 102	369 616
Raumaufwand		(120 761)	(117 490)
Unterhalt / Reparaturen / Ersatz / Reinigung		(9 953)	(11 613)
Fahrzeugaufwand		(1 488)	(1 097)
Versicherungen und Abgaben		(5 825)	(3 941)
Energie- und Entsorgungsaufwand		(9 056)	(13 000)
Verwaltungs- und Informatikaufwand		(31 952)	(34 244)
Werbeaufwand		(12 410)	(17 013)
Übriger betrieblicher Aufwand		(715 686)	(839 649)
Betriebsergebnis vor Zinsen, Steuern und Abschreibungen (EBITDA)		131 657	171 217
Abschreibungen		(76 807)	(77 562)
Betriebsergebnis vor Zinsen und Steuern (EBIT)		54 851	93 655
Finanzertrag		138	84
Finanzaufwand		(18 937)	(21 274)
Ausserordentlicher, einmaliger oder periodenfremder Aufwand	8	0	(39 743)
Jahresergebnis vor Steuern		36 052	32 722
Direkte Steuern		(415)	(1 256)
Jahresergebnis		35 636	31 466

Siehe Revisionsbericht für weitere Informationen.

MASSNAHMEN FÜR DAS JAHR 2025

17

Kurzfristig

- Mittagstisch einführen per April 2025. > Öffnungstage anpassen, sobald sich die Frequenz eingependelt hat.
- Reinigung anhand Aushilfe anstelle Putz und Glanz organisieren.
- Vermietung für Pop-up Gastronomie ausschreiben.
- Abgrenzung SocialCuisine im ersten Jahr der getrennten Buchhaltungen prüfen.
- Marketing (inkl. Budget) müsste intensiviert werden. > Liquidität lässt dies nicht wirklich zu.
- Pahl verlangt nun 40'000 Restwert für die Geräte. > Geräte zurückgeben und Occasionen suchen.

Mittelfristig

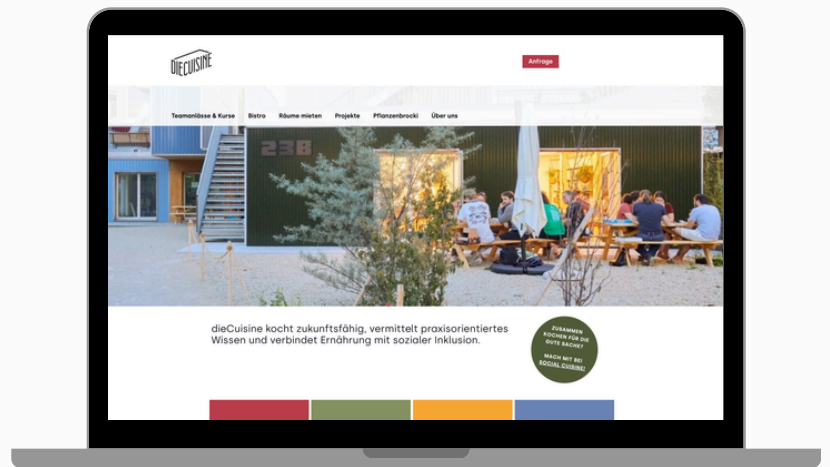
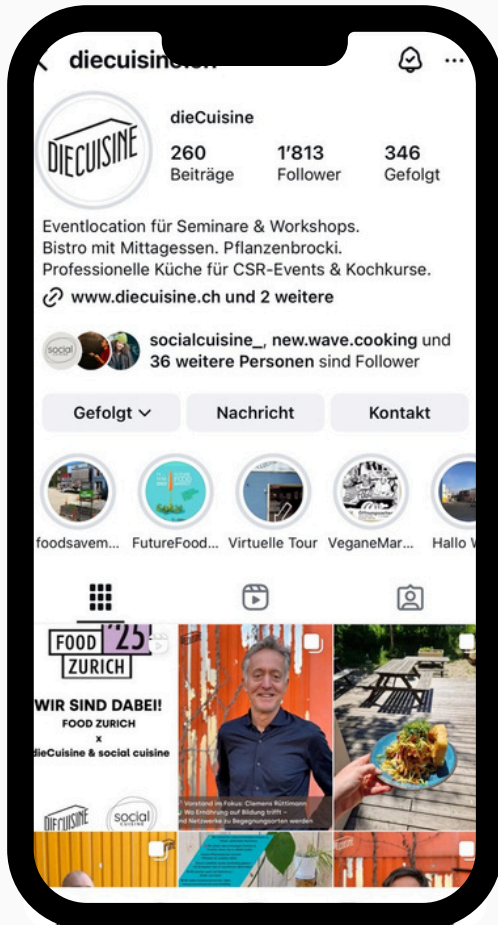
- Analysieren, ob das Geschäftsmodell tragbar ist. > Alternativen prüfen.
- Klären, welche Bedürfnisse die Genossenschafter:innen mittelfristig haben.
- Miete Vermieter verhandeln / Verlängerung der Mietverträge (Option), längere Abschreibungsspanne für Raumausbauten
- Nachverhandeln Mietzins. > Soziales Engagement für die Nachbarschaft und die Stadt stärker gewichten.
- Sozialer Auftrag, den wir mit SocialCuisine erfüllen, weiter ausbauen.

MITGLIEDERÜBERSICHT

Stand Genossenschaftsmitglieder per 31.12.2024: 53 Genossenschafter:innen, davon 30 natürliche Personen und 23 juristische Personen.

SOZIALE MEDIEN

18



www.diecuisine.ch



dieCuisine

1'813 Follower



dieCuisine

371 Follower



dieCuisine

894 Follower

IMPRESSIONEN

foodsavemarkt



Nachhaltige Küchenpraxis



Workshops & Events



Impressum/ Kontakt

dieCuisine
Geerenweg 23a
8048 Zürich

+41 44 431 08 21
info@diecuisine.ch

www.diecuisine.ch



dieCuisine