

Gassenküche

Basel



Jahresbericht ***2020***

Inhalt

Vorwort des Präsidenten	2
Jahresrückblick: Mahlzeiten zum Mitnehmen	3
Jahresrückblick: Ein neues Zuhause für die Gassenküche	4
Sr. Rebekka Breitenmoser erzählt: «Unsere Hilfe stand ausser Frage»	6
Pfarrer Mario Tosin erzählt: «Wie eine Familie»	7
Fleur Jaccard erzählt: «Die Gassenküche ist unverzichtbar»	8
Personelles	10
Gäste, freiwillig Helfende und Statistik	10
Betriebsrechnung 2020 und Bilanz	12
Revisorenbericht	13
Spenderinnen und Spender	15
Spezielle Verdankungen	23
Mitgliedschaft und Bestellung Essensgutscheine	24

Impressum

Herausgeberin: Gassenküche Basel

Text: wortgewandt, Basel

Gestaltung: Katrin Ginggen, Basel

Druck: Druckerei Bloch AG, Arlesheim

Fotos: Kathrin Schulthess: S. 5, S. 9 oben, S. 14 oben,

Eleni Kougionis: S. 9 unten, S. 14 unten,

Viviane Herzog: S. 6 und 7, Jacqueline Walch: S. 8

Liebe Gönnerin, lieber Gönner, liebe Leserin, lieber Leser

Erinnern Sie sich? Im letzten Jahresbericht schrieben wir am 10. April 2020: «Bei der Erstellung dieses Berichts ist nicht vor auszusehen, in welche Richtung sich diese Coronapandemie entwickeln wird. Es bleibt wohl für uns alle eine grosse Herausforderung.»

Heute wissen wir: Ja, das ganze Jahr 2020 blieb eine Herausforderung! Die Umstellung auf Take-away und die Nutzung des Saals gegenüber im Pfarreiheim Lindenberg waren als Coronalösung für ein paar Wochen gedacht. Bald wurde jedoch klar, dass unsere langjährigen und immer enger gewordenen Räume am Lindenberg 21 auch künftig nicht mehr ausreichen würden, geschweige denn den Vorschriften des BAG entsprechen. Deshalb begann im Sommer die Suche nach einer neuen Lösung. Diese beiden Themen – das Gewährleisten des coronakonformen Take-away-Betriebs und die Suche nach einem neuen Standort – beschäftigten uns im vergangenen Jahr zur Hauptsache.

Das Pandemiejahr 2020 hat uns alle viel Kraft gekostet. Und doch gibt es auch viel Positives zu berichten. Hervorzuheben ist zum Beispiel der starke Zusammenhalt im Team: Alle waren der festen Überzeugung, dass die Gassenküche offenbleiben muss. Alle packten mit an und leisteten Ausserordentliches.

Sehr schön und bestärkend war es auch, Solidarität und Unterstützung von vielen Seiten zu erfahren. Ich denke namentlich an die öffentlichkeitswirksamen Spendenaktionen vom FC Basel, von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Bayer AG, von Eptinger (stapelweise Wasser fürs Take-away), von der Basler Kantonalbank («#VonBaselFürBasel-Aktion») oder von der IWB im Rahmen der breiten «Support your Locals»-Kampagne. Insbesondere aber auch durch die Pfarrei St. Clara, die uns im Frühling sehr kurzfristig ihr Pfarreiheim am Lindenberg zur Zwischennutzung anbot. Pfarrer Mario Tosin und Sr. Rebekka Breitenmoser setzten sich später auch dafür ein, dass die Gassenküche im Saal

St. Joseph an der Markgräflerstrasse ein neues Zuhause fand. Dafür danke ich Pfarrer Mario Tosin und Sr. Rebekka Breitenmoser, der Stiftung Jugendpatronat St. Joseph und insbesondere auch Elio Tomasetti, Präsident der Stiftung und Mitglied des Patronatskomitees der Gassenküche Basel, ganz herzlich! Auch den vielen jungen freiwilligen Helferinnen und Helfern, die im Frühling 2020 spontan einsprangen, gebührt unser grosser Dank.

Die vielen positiven Medienberichte über uns haben ausserdem das Bewusstsein der Öffentlichkeit für die Sorgen der bedürftigsten Menschen in unserer Gesellschaft geschärft.

Grosse Unterstützung haben wir auch von offizieller Seite erfahren: Die Christoph Merian Stiftung (CMS) ermöglichte uns die schnelle Umstellung auf Take-away und den Umzug; das Gesundheitsdepartement und das WSU unterstützten uns dabei, den Betrieb mit den notwendigen Hygiene- und Abstandsregeln aufrechtzuerhalten. Der Besuch von Regierungsrat Lukas Engelberger, Leiter des Gesundheitsdepartements, und Dr. Beat von Wartburg, Direktor der CMS, am 23. April 2020 hat uns deshalb besonders gefreut.

Einen grossen Dank spreche ich Andy Bensegger und dem Team der Gassenküche aus. Ohne ihr grosses Engagement, ihre Kreativität und ihr Herzblut hätten wir dieses Jahr bei weitem nicht so gut gemeistert.

Zum Schluss bedanke ich mich im Namen des gesamten Vorstandes bei Ihnen allen, geschätzte Gönnerinnen und Gönner, Freundinnen und Freunde der Gassenküche Basel. Ohne Ihr Engagement und ohne Ihre Unterstützung gäbe es die Gassenküche Basel, die sich grösstenteils über Privatspenden finanziert, nicht. Vielen herzlichen Dank!

Ihr Philippe Hofstetter, Präsident

Jahresrückblick: Mahlzeiten zum Mitnehmen

Die Gassenküche wollte nie ein Take-away-Betrieb sein – im Gegenteil. Es war uns immer wichtig, dass unsere Gäste sich in einem geschützten Raum zu einer warmen Mahlzeit hinsetzen können. Die Coronapandemie hat uns jedoch im vergangenen Jahr dazu aufgefordert, neue Wege zu gehen.

Im Februar 2020 wurde klar, dass Corona auch uns betreffen würde. Die Fasnachtswoche, in der die Gassenküche traditionell geschlossen bleibt, nutzten wir, um Abstands- und Hygieneregeln für Mitarbeitende und Gäste einzuführen und die Platzzahl in unserem Essraum zu reduzieren. Doch diese Massnahmen reichten nicht aus. Mitte März standen wir vor dem Entscheid: schliessen oder auf Take-away-Betrieb umstellen. Im Team waren wir uns schnell einig, dass wir alles daran setzen würden, den Schwächsten unserer Gesellschaft weiterhin regelmässige Mahlzeiten auszugeben.

Umstellung von heute auf morgen

Uns blieben drei Tage, um den ganzen Betrieb auf Take-away umzustellen. Im Gastraum am Lindenberg bauten wir eine Packstation, Schutzscheiben aus Plexiglas und eine Theke ein. Auf dem Trottoir brachten wir Abstandsmarkierungen an. Von Freitag auf Montag organisierten wir Essensbehälter, Besteck, Servietten und Papiertüten, um die Mahlzeiten möglichst einfach abgeben zu können. Wo möglich, bemühten wir uns um Recyclingmaterialien. Die Mineralquelle Eptingen AG versorgte uns in Rekordzeit mit einer Palette 5 dl-Mineralwasserflaschen, die wir mit den Mahlzeiten abgeben konnten. Intern führten wir neue Arbeitsabläufe ein und übten die ungewohnten Handgriffe, um den Betrieb reibungslos zu gestalten. Am Donnerstag, 19. März 2020 öffneten wir die Take-away-Theke, die wir bis Ende Jahr nicht mehr schlossen.

Ein starkes Netz

Die Umstellung auf Take-away war eine logistische Glanzleistung des Teams, das sich hinter den Kulissen noch mit einer weiteren Schwierigkeit auseinandersetzen musste: Die

Gassenküche ist auf ihre rund 50 freiwilligen Helferinnen und Helfer angewiesen, viele von ihnen im Pensionsalter. Im Frühling 2020 gehörten diese motivierten und zupackenden Menschen plötzlich zu einer Risikogruppe. Sie konnten oder wollten ihren Dienst nicht weiterführen. Parallel zur Umstellung des Betriebs mussten wir also auch mehrere Dutzend neue Freiwillige finden. Auch hier leistete das Team Grossartiges: Aus den beruflichen und privaten Netzwerken der Mitarbeitenden meldeten sich zahlreiche junge Helferinnen und Helfer. Es waren Familienmitglieder, Studierende der Hochschule für Soziale Arbeit oder Mitglieder der CVP Basel-Stadt, die alle spontan einsprangen. Einige dieser jungen Menschen sind uns treu geblieben und helfen auch nach der Pandemie regelmässig in der Gassenküche aus.

So wurde aus den Wochen des Ausnahmezustands fast ein ganzes Jahr mit neuer Normalität. Während der ganzen Zeit mussten wir die Gassenküche keinen einzigen Tag schliessen. Wir gaben 22'721 Frühstücke (inkl. Sonntagsbrunchs) und 25'211 Abendessen an Menschen in Not ab.

Mein grosser Dank geht an: Das Team, das zusammengedrückt ist, unermüdlich gearbeitet und sich täglich auf Neues eingestellt hat. Die vielen langjährigen und neuen Freiwilligen, die solidarisch mitgearbeitet haben. Den Vorstand, der dem Team den Rücken freigehalten hat. Die Pfarrei St. Clara, die der Gassenküche ihr Pfarreiheim am Lindenberg ein Jahr lang unentgeltlich zur Verfügung gestellt hat. Die CMS, die uns grosszügig unterstützt hat, sodass wir den Betrieb aufrechterhalten konnten. Den Kanton Basel-Stadt, der unkompliziert auf die schwierige Situation reagiert hat.

Andy Bensegger, Leiter Gassenküche

Jahresrückblick: Ein neues Zuhause für die Gassenküche

Im Sommer 2020 war klar: Die Gassenküche braucht grössere Räume! Zwar hofften alle auf ein Ende der Coronapandemie, aber die Abstands- und Hygieneregeln des Bundesamts für Gesundheit (BAG) würden noch länger gelten. Um sie einzuhalten, war der Essraum am Lindenberg 21 zu klein.

Schon kurz nach der Umstellung auf Take-away bot die Pfarrei St. Clara uns spontan ihr Pfarreiheim gegenüber der Gassenküche an. So konnten unsere Gäste ihr Essen mitnehmen und sich trotz Abstand an einen warmen Tisch setzen. Was als kurzfristige Lösung gedacht war, blieb bis Ende Jahr bestehen. Und weil klar war, dass wir auch nach der Pandemie mehr Platz brauchen würden, machten wir uns auf die Suche nach einem neuen Standort.

Zum Glück konnten wir auf die Unterstützung von Kanton und Christoph Merian Stiftung (CMS) zählen. Beide suchten aktiv nach passenden Liegenschaften. Mit Pfarrer Mario Tosin und Sr. Rebekka Breitenmoser von der Pfarrei St. Clara waren wir in regem Kontakt. Bei einem dieser informellen Gespräche entstand die Idee, der Gassenküche einen anderen Saal der Pfarrei St. Clara zur Verfügung zu stellen: Den Saal St. Joseph an der Markgräflerstrasse 14a.

Bedenken ernst nehmen, Fragen beantworten

Die CMS war offen für den Vorschlag. Bei der ersten gemeinsamen Besichtigung überzeugte uns das Gebäude, aber es wurde auch klar, dass einige bauliche Veränderungen nötig sein würden. Zudem mussten die Mitglieder der Pfarrei St. Clara mit dem Einzug der Gassenküche in ihren Kirchhof einverstanden sein. Dort tauchten verschiedene Fragen und Sorgen auf. Deshalb war die sorgfältige Kommunikation schon zu Beginn des Projekts von grösster Bedeutung. Fleur Jaccard, die Leiterin Abteilung Soziales bei der CMS, beriet uns in strategischen Fragen; gemeinsam beantworteten wir an mehreren Sitzungen die Fragen der Pfarreimitglieder. Schliesslich gab die Pfarrei grünes Licht.

Als der Entscheid für den neuen Standort gefallen war, gab es viel zu organisieren: Bauliche Anpassungen mussten geplant werden. Der Kanton musste informiert, Geldgeber und Nachbarschaft mussten ins Boot geholt werden. Fleur Jaccard organisierte und koordinierte die ganze Kommunikation und Medienarbeit, die von grösster Bedeutung waren. Das Stadtteilsekretariat Kleinbasel verteilte ein Anwohnerschreiben in allen Briefkästen der Nachbarschaft.

Gelungene Zusammenarbeit

Das ganze Projekt wäre ohne Unterstützung nicht möglich gewesen: Sr. Rebekka Breitenmoser und Pfarrer Mario Tosin von der Pfarrei St. Clara haben sich ohne Wenn und Aber hinter uns gestellt. Die CMS hat den Betrieb, den Umbau und die Kommunikation des Umzugs mit einem grosszügigen Betrag unterstützt und sich für dieses Projekt eingesetzt. Erwähnen möchte ich auch, dass die CMS den alten Standort am Lindenberg für uns freihielt – falls alle Stricke reissen sollten und wir wieder zurückziehen müssten. (Das ist zum Glück nicht der Fall.) Elio Tomasetti, Stiftungsratspräsident des Jugendpatronats St. Joseph und Besitzer der Liegenschaft Markgräflerstrasse 14a, war sehr kulant mit unseren Umbauwünschen. Und das Team der Gassenküche hat engagiert mitgearbeitet und neben der Umzugsplanung das Tagesgeschäft aufrechterhalten. Ihnen allen gebührt unser herzlicher Dank.

PS: Der Umzug fand Ende Februar 2021 statt, die neue Gassenküche wurde am 1. März eröffnet. Wie es am neuen Standort läuft, darüber berichten wir im nächsten Jahresbericht.

Andy Bensegger, Leiter Gassenküche



Ganz neu: Mahlzeiten zum Mitnehmen



Trotz Corona blieben unsere Mahlzeiten gesund und vollwertig.

«Unsere Hilfe stand ausser Frage»



***Sr. Rebekka Breitenmoser,
Leitung Administration
und Kommunikation der
Pfarrei St. Clara***

«Für mich fing alles mit einem Anruf des Sozialamts des Kantons Basel-Stadt an. Sie fragten uns, ob wir der Gassenküche in der Corona-bedingt schwierigen Lage helfen könnten, indem wir Räumlichkeiten zur Verfügung stellen. Mir war sofort klar: Hier geht es um ein professionelles, nachhaltiges Projekt, das den Menschen ins Zentrum stellt. Deshalb sagte ich auch sogleich unsere Unterstützung zu. Da ich die Events der Pfarrei koordineiere, wusste ich, dass unser Saal aufgrund des Lockdowns ungenutzt sein würde und er alles bietet, was die Gassenküche brauchte. Wir hatten die Möglichkeit zu helfen, und es stand für mich ausser Frage, das auch zu tun.

Von diesem ersten Telefonat bis zur ersten Mahlzeit in unserem Festsaal verging weniger als eine Woche. Es war also wirklich eine Notlage. Deshalb gab es bei mir auch wenig Platz für Skepsis gegenüber den Gästen der Gassenküche. Würden sie Unfrieden oder Verschmutzung bringen? Solche Bedenken wurden geäussert. Für mich stand jedoch im Vordergrund, dass es die Aufgabe der Kirche ist, in einer schwierigen Situation zu helfen. Das bedeutete auch, dass wir die sanitären Anlagen häufiger

reinigten, weil sie öfter genutzt wurden. Der Innenhof unserer Anlage war nie so sauber wie in dieser Zeit, weil viele Menschen von sich aus mitgeholfen haben, ihn sauber zu halten.

Die Mitarbeitenden und Freiwilligen der Gassenküche haben sich stets für ein angenehmes Miteinander eingesetzt und es war schön, täglich kurz Hallo zu sagen. Nun, nach dem Umzug der Gassenküche in den Saal bei der Kirche St. Joseph, vermisse ich die vielen Menschen fast ein bisschen!

Trotzdem ist es für mich eine grosse Freude, dass wir diese langfristige Lösung mit dem Saal bei der Kirche St. Joseph gemeinsam erarbeiten konnten. Einzelne von unseren eigenen Angeboten mussten sich auf neue Räume einlassen. So sind teilweise sogar bessere Lösungen entstanden als vorher. Die Veränderung hat letztlich also viel Positives gebracht. Und ich bin sehr froh, dass wir mit unseren Möglichkeiten das diakonische Angebot der Gassenküche unterstützen können. Ihre Arbeit hat Hand und Fuss und leistet einen wichtigen Beitrag an eine solidarische Gesellschaft.»

Aufgezeichnet von Viviane Herzog

«Wie eine Familie»



Mario Tosin,
Pfarrer der Pfarrei St. Clara

«Um der Gassenküche in einer Notlage unter die Arme zu greifen, stellten wir ihr unseren Saal am Lindenberg zur Verfügung. In dieser Zeit habe ich gemerkt, dass die Menschen der Gassenküche wie eine kleine Familie sind, die sich immer wieder trifft und austauscht. Die Gassenküche selbst habe ich als Organisation kennengelernt, die ihre Arbeit absolut im Griff hat. Das habe ich sehr geschätzt. Durch die klaren Strukturen kam es in der ganzen Zeit, in der wir unsere Räumlichkeiten zur Verfügung gestellt haben, zu keinem einzigen Zwischenfall.

Zu Beginn standen unterschiedliche Befürchtungen in diese Richtung im Raum. Man wusste nicht genau, wie die Besucher der Gassenküche sich verhalten würden, ob es zu Konflikten kommen würde und wie sich diese aufs Quartier auswirken könnten. Es war wie so oft mit neuen Dingen – sie stossen auf etwas Widerstand. Vor allem, als nach ein paar Monaten klar wurde, dass die Gassenküche nicht nur eine Übergangslösung während der Pandemie braucht, sondern eine neue dauerhafte Lösung, die ihren veränderten Bedürfnissen entspricht. Hier kam der Saal der Kirche St. Joseph ins Spiel. Dieser war während der Woche nicht ausgelastet und

vom Standort her optimal geeignet, weil er nur einen Katzensprung von der Küche der Gassenküche im Union entfernt ist. So fing ein längerer Prozess an, in den unterschiedliche Parteien involviert waren und die Gassenküche unterstützten. Der Saal erhielt eine optische Auffrischung, und seine Infrastruktur wurde auf die Bedürfnisse der Gassenküche angepasst.

Auf diese Weise gemeinsam ein gutes soziales Projekt unterstützen zu können, hat mich motiviert. In den Gesprächen mit Mitarbeitenden der Gassenküche habe ich immer wieder eine grosse Offenheit für die Gäste in ihrer Unterschiedlichkeit und ihrem Lebensstil bemerkt. Bei manchen weiss man gar nicht so recht, ob sie Gäste der Gassenküche sind oder Mitarbeitende. Aber die Gassenküche schafft einen Raum, in dem alle Platz finden, und das ist sehr wertvoll.»

Aufgezeichnet von Viviane Herzog

«Die Gassenküche ist unverzichtbar»



**Fleur Jaccard,
Leiterin Abteilung Soziales,
Christoph Merian Stiftung**

«Das Haus am Lindenberg 21 gehört der Christoph Merian Stiftung (CMS). Wir wussten schon länger, dass die Platzverhältnisse für die Gassenküche dort sehr eng geworden waren. Mit Corona verschärfte sich die Situation. Also fingen wir bald an, nach einer anderen passenden Liegenschaft in unserem Portfolio zu suchen. Der Ort sollte viel bieten: genügend Platz für die Gäste, eine Küche, einen Lagerraum, ausreichende sanitäre Anlagen und einen kurzen Weg zum Union, wo die Mahlzeiten der Gassenküche gekocht werden. Wir wollten zudem, dass es in der Nachbarschaft nicht bereits ein zu ähnliches Angebot gab. Bei unseren eigenen Liegenschaften fanden wir nichts Passendes. Umso schöner war es, dass die Pfarrei St. Clara ihren Saal St. Joseph zur Verfügung stellte. Zuvor gab es noch viele Fragen zu klären: Wie reagiert die Nachbarschaft? Gibt es zu viele soziale Problempunkte in der Nähe? Was geschieht mit dem Kirchhof? Wie geht das mit dem Kindergarten nebenan?

Diese Bedenken mussten wir ernst nehmen und den Betroffenen die Möglichkeit geben, ihre Fragen zu stellen. Denn viele Menschen kennen die Gassenküche nur vom Bild der war-

tenden Menschen auf dem Trottoir am Lindenberg. Da war es unsere Aufgabe als Geldgeberin, die Leute darüber zu informieren, warum wir die Gassenküche unterstützen: Weil sie uns seit vielen Jahren eine verlässliche Partnerin mit einem unverzichtbaren Angebot ist. Es war eine Freude zu sehen, wie die Menschen sich öffnen, wenn sie Antworten auf ihre kritischen Fragen erhalten.

Das Team der Gassenküche hat im Umgang mit den Gästen eine klare Linie: Alle sind willkommen, wenn sie sich an die Hausordnung halten. Schwierigkeiten werden sofort thematisiert und geklärt. Deshalb funktioniert der Betrieb im Quartier auch so gut!

Die Gassenküche war während der ganzen Coronazeit sehr flexibel und hat keinen Aufwand gescheut, den Gästen jeden Tag eine warme Mahlzeit zu bieten. Daneben auch noch einen grossen Umzug zu organisieren, verdient unsere Anerkennung.»

Aufgezeichnet von Janine Kern



Die Gäste stellten sich schnell auf den neuen Betrieb ein.



Die Warteschlange wurde länger,
die Abstände grösser.

Personelles

Patronatskomitee

Stand 31.12.2020

Edith Buxtorf-Hosch, Alt-Grossrätin
Marie-Thérèse Jeker, Alt-Grossrätin
Dr. Dr. h.c. Georg Kraye, Bankier
Dr. h.c. Peter Schmid, Alt-Regierungsrat
Kanton BL
Elio Tomasetti, Unternehmer
Georg Vischer, Alt-Kirchenratspräsident ERK BS
Christine Wirz-von Planta, Alt-Grossrätin

Mitglieder des Vorstandes

Stand 31.12.2020

Claudia Baumgartner, Vizepräsidentin
Christian Boppart
Charles Ferté, Vertreter der Freiwilligen
Nicolas Geigy
Philippe Hofstetter, Präsident
Samuel Schultze

Buchhaltung

Stand 31.12.2020

Marc Piller

Mitglieder des Teams

Stand 31.12.2020

Andy Bensegger, Gesamtleitung
Silvia Bergmann
Eva Flury
Nadia Leonti
Davide Mattiello
Sacha Vettiger
Maurice Vogt, Stv. Leitung und Leitung Küche

Gäste, freiwillig Helfende und Statistik

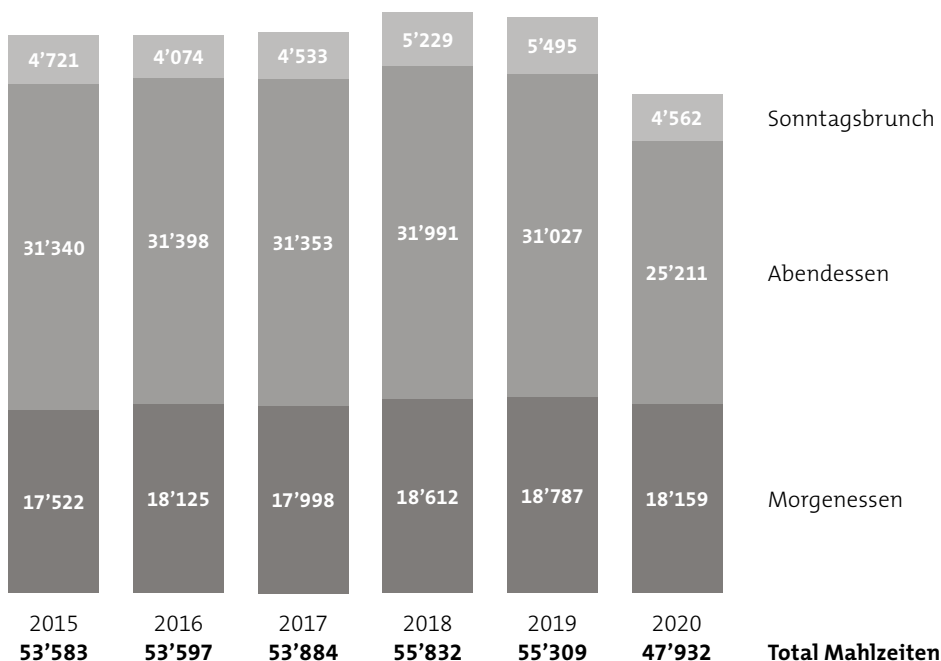
Das Angebot der Gassenküche richtet sich an Menschen in Notsituationen. Es wird weder nach Herkunft noch nach Gründen für den Besuch gefragt. Alle sind willkommen.

Von Montag bis Freitag werden ein kostenloses Frühstück, ein Abendessen für drei Franken und am Sonntag ein kostenloser Brunch angeboten. Wer für das Abendessen die drei Franken nicht aufbringen kann, erhält immer kostenlos Suppe, Brot, Salat, Dessert und Getränke. Die Mahlzeiten sind vollwertig und abwechslungsreich, sie werden täglich von Mitarbeitenden und Gästen unter der Leitung eines professionellen Kochs frisch in unserer Küche des Begeg-

nungszentrums Union an der Klybeckstrasse zubereitet. Im Rahmen unseres Budgets ist die grösstmögliche Qualität für uns selbstverständlich.

Die Gassenküche war im Jahr 2020 (ausser samstags, der Woche während der Basler (Nicht-)Fasnacht sowie zwischen Weihnachten und Neujahr) täglich geöffnet. Im Durchschnitt bewirteten wir 162 Gäste pro Tag. Im Vergleich zum Vorjahr hat sich Gesamtgästeszahl im «Corona-Jahr» um 7377 verringert. Der Grund ist sicher der erste Lockdown im Frühjahr, als weniger Menschen unterwegs waren.

Anzahl Mahlzeiten/Jahr



Die Gäste konnten in der Vergangenheit in der Gassenküche gegen ein kleines Entgelt mitarbeiten, indem sie das Geschirr spülten, in der Küche bei der Zubereitung der Mahlzeit halfen oder Reinigungsarbeiten ausführten. Dieses Angebot wurde durch die Covid-19-Massnahmen abrupt verunmöglicht. Für viele unserer Gäste war dies eine dramatische Situation. Diese Arbeitseinsätze sind sehr wichtig, geben sie den Gästen doch eine Tagesstruktur und ein besseres Selbstwertgefühl. In vielen Fällen ist dies die einzige Möglichkeit, einer Arbeit nachzugehen. Wir sind sehr froh, dass wir später im Jahr diese «Mini-Jobs» wieder nach und nach anbieten konnten.

Riesige Unterstützung erhalten wir durch unsere freiwillig Helfenden: Ohne diese ehrenamtlich Mitarbeitenden könnten wir unsere Aufgabe nicht bewältigen. Täglich stehen 5 bis 7 von ihnen im Einsatz und sorgen für eine rei-

bungslose Essensausgabe und/oder unterstützen uns in der Küche, z. B. bei der Zubereitung von speziellen Desserts.

Auch hier hat die Coronapandemie Spuren hinterlassen: Während des Lockdowns durften viele ältere Helfende von einem Tag auf den anderen ihre langjährige Mitarbeit in der Gassenküche nicht mehr ausführen. Dies war für alle ein schmerzhafter Einschnitt. Nach ein paar Monaten, welche zum grossen Glück spontan von vielen jüngeren Helfenden überbrückt wurden, konnten aber auch viele der älteren Helfenden ihr Engagement wieder aufnehmen. Diese Arbeit der freiwillig Helfenden in der Gassenküche kann nicht genug geschätzt werden; ohne diese Unterstützung wäre der Betrieb der Gassenküche in dieser Form nicht möglich. **Alle diese freiwillig Helfenden sind der «Herzschlag» der Gassenküche!**

Betriebsrechnung 2020

Aufwand	CHF	Ertrag	CHF
Personalkosten	541'442.83	Spenden kirchliche Institutionen	63'652.77
Warenaufwand	201'801.72	Spenden, Beiträge natürl.-/jur. Personen	743'990.83
Betriebskosten	75'543.29	CMS	100'000.00
Miete/NK, Unterhalt	67'609.90	Erlös Essen	47'392.90
Verwaltungsaufwand	37'257.80	Diverse Erträge	18'636.60
Total Aufwand	923'655.54	Total Ertrag	973'673.10
Gewinn 2020	50'017.56		
	973'673.10		973'673.10

Bilanz per 31.12.2020

Aktiven	CHF	Passiven	CHF
Kasse	2'641.63	Verbindlichkeiten	8'516.24
PostFinance	110'440.31	Kanton BS Schuld Vorjahre	0.00
Bank	378'273.99	Kanton BS Defizit-Garantie lf. Jahr	0.00
Forderungen	0.00	Passive Rechnungsabgrenzungen	0.00
Durchlaufkonto	0.00	Rückstellungen	95'743.90
Aktive Rechnungsabgr.	0.00		
Umlaufvermögen	491'355.93	Fremdkapital	104'260.14
Fahrzeug	1.00	Lohnfonds	90'000.00
Mobilien	1.00	Legat Liegenschaft	150'000.00
		Fonds Chr. Joss für Arbeitshilfen	5'900.00
		Betriebskapital	100'000.00
		Kapital Vorjahr	-168'819.77
		Defizitbeitrag BS	160'000.00
		Saldovortrag 1.1.2020	-8'819.77
		Gewinn laufendes Jahr	50'017.56
		Saldovortrag	41'197.79
Anlagevermögen	2.00	Eigenkapital	387'097.79
Total Aktiven	491'357.93	Total Passiven	491'357.93



The art of capital management, since 1947.

Remaco Wirtschaftsprüfung AG

Bericht der Rechnungsrevisoren
an die ordentliche Generalversammlung des
Vereins Gassenküche Basel
mit Sitz in Basel

Als Rechnungsrevisoren haben wir die Buchführung und die Vereinsrechnung, bestehend aus Bilanz und Erfolgsrechnung des Vereins Gassenküche Basel, mit Sitz in Basel für das am 31. Dezember 2020 abgeschlossene Vereinsjahr geprüft.

Für die Vereinsrechnung ist der Vorstand verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, diese zu prüfen und zu beurteilen.

Aufgrund unserer stichprobenweise vorgenommenen Prüfungen bestätigen wir, dass

- die Bestandessaldi der Bilanz nachgewiesen sind,
- die Belege mit der Buchhaltung übereinstimmen,
- die Buchhaltung ordnungsgemäss und sauber geführt ist.

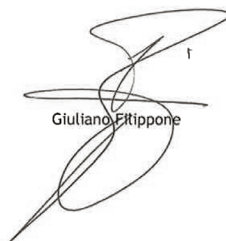
Gemäss unserer Beurteilung entsprechen die Buchführung und die Vereinsrechnung dem schweizerischen Gesetz und den Statuten.

Wir empfehlen, die vorliegende Vereinsrechnung mit einem Gewinn von CHF 50'017.56 und einem Eigenkapital von CHF 387'097.79 zu genehmigen.

Remaco Wirtschaftsprüfung AG



Katharina Geuss-Poltera



Giuliano Fittipone

Basel, 9. Februar 2021/KG

Beilagen:

- Vereinsrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung)

Innert kurzer Zeit wurden Besteck,
Servietten und Papiertüten organisiert.



Auch mit Abstand konnten sich unsere
Gäste gemeinsam an einen Tisch setzen.

Spezielle Verdankungen

Ein grosser Dank geht an die **Schweizer Tafel, Region Basel**, welche uns regelmässig mit diversen Lebensmitteln beliefert.

Unser Dank gilt auch den Firmen **Grauwiler Fleisch AG, Basel, Gebrüder Marksteiner frigemo AG, Basel, Polar AG, Reinach** und **HACO AG, Gümligen** und dem **Bauernbetrieb «Hof Chatzengraben», Gebrüder Häring, Arisdorf** welche uns gute Lebensmittel zu günstigen Konditionen liefern, sowie unserem **«Eiermaa» Urs Kunz**.

Im weiteren danken wird der **Bäckerei KULT, Basel**, der **Handwerksbäckerei Rebon, Basel**, der **Schmätzig Bioholzofenbäckerei, Basel**, dem Bauernbetrieb **Matthias Kleiber, Biel-Benken** für Brot, Zopf, Süssgebäck und Sandwiches, welche uns täglich unentgeltlich überlassen werden.

Dank grosszügiger Naturalspenden von vielen Privatpersonen, Firmen und Organisationen konnten wir auch in diesem speziellen Jahr unsere Gäste mit vielen leckeren und nützlichen Dingen überraschen. Wir danken im speziellen den folgenden Spenderinnen und Spendern:

Firmen/Organisationen:

Basler Versicherungen
L.o.kalgastronomen Gmbh
Handelskammer beider Basel
Mineralquellen Eptingen
Pfadi St. Benno, Pio Equipe
Verein Tele-Hilfe BS

Mathis Uschi, Schupfart
Metzger E., Ormalingen
Molnar Anamarija, Basel
Murray Sara, Basel
Pfister Petra, Küttigen
Pfrommer Angelika, Arlesheim
Schmid Erika, Frick
Schnellmann Roman, Allschwil
Speidel-Schuler Heidi, Basel
Steffen Linda, Frick
Tschudin Frau, Muttentz
Heuberger J. und C., Biel-Benken
Wagner Bettina, Basel
Wernli Irène, Buchs

Privatpersonen:

Buchenhorner Damaris, Sissach
Burkhard Rosmarie, Gossau
Dätwyler Martin, Basel
Gertiser Anita, Uiken
Grollimund Tanja, Basel
Güntensperger Marc, Binningen
Herter Balz, Basel
Kasper Gertrud, Basel
Leubin Sonja, Effingen
Manzetti Elsbeth, Basel
Marti Leonore, Basel

Nicht zuletzt danken wir den **vielen Spenderinnen und Spendern, welche ungenannt bleiben wollen**, für ihre grosszügigen Natural- oder Geldspenden.

Mitgliedschaft

Anmeldung zur Mitgliedschaft im Verein Gassenküche Basel

Firma/Institution

Name und Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Der jährliche Mitgliederbeitrag beträgt für Einzelpersonen CHF 20.00, für Firmen und Institutionen CHF 100.00. Senden Sie den ausgefüllten Talon bitte per Post an Gassenküche Basel, Markräflerstrasse 14a, 4058 Basel.

Sie können Ihre Mitgliedschaft auch per E-Mail beantragen, senden Sie Ihre Daten zur Anmeldung bitte per E-Mail an info@gassenkueche-basel.ch



Bestellung Essensgutscheine

Werden Sie auch manchmal auf der Strasse um Geld gebeten? Geben Sie lieber einen Essensgutschein der Gassenküche ab. Sie sind dann sicher, dass dieser tatsächlich für eine Mahlzeit eingelöst wird.

Praktisch:

Bestellen Sie Essensgutscheine ONLINE auf unserer Homepage www.gassenkueche-basel.ch

Gutschein-Bestellung per Post

Talon an: Gassenküche Basel, Markräflerstrasse 14a, 4058 Basel. Sie erhalten eine Rechnung mit Einzahlungsschein. Die bestellten Essensgutscheine erhalten Sie nach Eingang der Zahlung.

Ich bestelle die folgende Anzahl Gutscheine zu je CHF 3.00 (bitte ankreuzen):

- ☐ 5 Gutscheine, CHF 15.00
☐ 10 Gutscheine, CHF 30.00
☐ 20 Gutscheine, CHF 60.00
zzgl. Versandkosten CHF 2.00

Firma/Organisation

Name und Vorname

Strasse

PLZ/Ort

E-Mail

Weitere Informationen:

Telefon: 061 691 16 78

E-Mail: info@gassenkueche-basel.ch

Internet: www.gassenkueche-basel.ch

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag

Frühstück: 7.30 bis 9.15 Uhr kostenlos

Abendessen: 17.15 bis 19.15 Uhr CHF 3.–

Gassenküche Basel
Markgräflerstrasse 14a
4057 Basel

Spendenkonto Postfinance
IBAN CH81 0900 0000 4002 1806 9