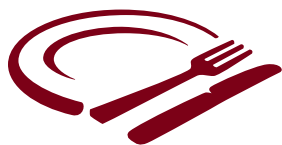


Gassen Küche

Basel



Jahresbericht ***2018***

Inhaltsverzeichnis

Seite

Jahresbericht des Präsidiums	2
Jahresbericht der Leitung	3
Jahresbericht des Fundraisings	4
Patronatskomitee	5
Mitglieder des Vorstandes	5
Buchhaltung	5
Mitglieder des Teams	5
Gäste, freiwillig Helfende und Essen – Statistik	6
Betriebsrechnung und Bilanz	7
Revisorenbericht	8
Spenderverzeichnis	9–22
Spezielle Verdankungen	23
Anmeldung zur Mitgliedschaft im Verein Gassenküche Basel	24
Bestellung Essensgutscheine	24

Jahresbericht des Präsidiums

Der Verein Gassenküche Basel hat ein ereignisreiches Jahr hinter sich. Es war geprägt vom Wechsel in der Leitung infolge Pensionierung von Brigitte Tschäppeler, Personalmutationen, sowie vom altersbedingten Rücktritt von Samuel Baumgartner.

Brigitte Tschäppeler, die bisherige Leiterin, trat nach ihrem über 6-jährigen erfolgreichen Einsatz für die Gassenküche und nach über 25 Jahren Engagement für das soziale Basel ihren wohlverdienten Ruhestand an. Der Vorstand dankt Brigitte Tschäppeler herzlich für ihre beeindruckenden Leistungen und wünscht ihr alles erdenklich Gute in ihrem neuen Lebensabschnitt. Zugleich schätzt sich der Vorstand glücklich, mit Andy Bensegger, bisheriger Stellvertreter, einen neuen Leiter gefunden zu haben. Andy Bensegger hat die Leitung mit Bravour übernommen. Als Stellvertreter von Andy Bensegger hat der Vorstand unseren ausgezeichneten Küchenchef, Maurice Vogt, bestätigt. Ausserdem heisst der Vorstand Davide Mattiello im Team ganz herzlich willkommen.

Samuel Baumgartner, 91, langjähriges Vorstandsmitglied und bis weit über seinen 90. Geburtstag aktiv für die Gassenküche tätig, hat sich 2018 nicht mehr zur Wiederwahl gestellt und ist alters- und gesundheitshalber zurückgetreten. Der Vorstand dankt Sämi Baumgartner herzlichst für sein immenses und nicht wegzudenkendes Engagement für die Gassenküche und für Basel. Wir werden Sämi Baumgartner sehr vermissen, wünschen ihm nur das Allerbeste, Gesundheit, Ruhe und Zufriedenheit.

Anlässlich der Generalversammlung 2018 durfte ich von Christian Boppart das Präsidium des Vereins übernehmen. Ich danke auch an dieser Stelle Christian Boppart für sein jahrelanges erfolgreiches Engagement in der Gassenküche und bin froh, dass Christian Boppart unserem Vorstand erhalten bleibt. Dank gebührt aber auch allen anderen Vorstandsmitgliedern, unserem langjährigen Buchhalter Marc Piller und selbstverständlich unserem Mitarbeiterteam, welches – wie immer – eine exzellente Arbeit leistet, und nicht zuletzt auch unseren zahlreichen Freiwilligen, ohne deren Engagement die Gassenküche nicht funktionieren würde.

Das höhere Gästeaufkommen hat auch dieses Jahr dazu geführt, dass der Raum knapper und die Reibungsfläche grösser geworden sind. Das Team war dadurch sehr gefordert und konnte eine gute und entspannte Atmosphäre bewahren. Die Zusammenarbeit und Abstimmung mit Partnerorganisationen und kantonalen Stellen war auch im Jahr 2018 wiederum eine wichtige Aufgabe, derer sich die Leitung und der Vorstand mit grossem Engagement angenommen haben.

Der Verein Gassenküche schätzt sich glücklich, dass er vom Kanton Basel-Stadt einen Staatsbeitrag erhält, und bedankt sich insbesondere bei Ruedi Illes, Jacqueline Lätsch und Barbara Hauenstein vom WSU für die sehr angenehme Zusammenarbeit. Er ist aber trotzdem darauf angewiesen, dass der grösste Teil des jährlichen Budgets über Spenden und Sponsorenbeiträge aufgebracht werden muss. Die Spendensituation des Vereins Gassenküche Basel im Jahr 2018 gestaltete sich erfreulich. Die jahrelange ausgezeichnete Arbeit im Verein und im Team samt unseren freiwilligen Helfenden hat auch in diesem Jahr dazu beigetragen, dass die Finanzierung der Gassenküche gut gelungen ist. Ein gemeinnütziger Verein kann aber nicht existieren, wenn er nicht auf die finanzielle Unterstützung zahlreicher Spenderinnen und Spender zählen kann. Nebst den zahlreichen privaten Spenderinnen und Spendern ist auch den verschiedenen Stiftungen, insbesondere der CMS, letzterer namentlich Fleur Jaccard und Sandra Engeler für die angenehme Zusammenarbeit, sowie den katholischen und evangelisch-reformierten Kirchen für ihre Unterstützung und ihr Vertrauen zu danken. Das Vertrauen, welches mit den Spenden ausgesprochen wird, ehrt und spornt uns an, die Herausforderungen auch im neuen (30-jährigen Jubiläums-)Jahr anzunehmen.

Philippe Hofstetter, Präsident Gassenküche

Jahresbericht der Leitung

Mein Jahresbericht ist eigentlich nur ein Halbjahresbericht; ich habe die Leitung erst am 01. Juli 2018 von Brigitte Tschäppeler übernommen. Sie ist nach 7 Jahren als Leiterin in den Berufsruhestand getreten. Seit über 3 Jahren hatte ich die Gelegenheit, als Stellvertreter von Brigitte die Leitung sehr nah zu begleiten: So konnte ich mich am 01. Juli 2018 in «ein gemachtes Nest» setzen, denn die Gassenküche musste nicht mehr «erfunden» werden: Ich konnte ein funktionierendes Konzept übernehmen. An dieser Stelle danke ich meiner Vorgängerin noch einmal ganz herzlich für die Unterstützung und Zusammenarbeit! Ebenfalls danke ich auch dem Vorstand für das Vertrauen, mir die Leitung zu übergeben.

Eine neue Leitung bedeutet natürlich eine Veränderung für die Mitarbeitenden. Ich bin dankbar, dass auch sie diesen Wechsel mitgetragen haben. Im September konnten wir zudem einen neuen Kollegen in unser Team willkommen heissen, welcher die «verwaisten» Schichten von Brigitte übernommen hat. Das neue Team funktioniert gut und es gibt so etwas wie eine «Aufbruchstimmung»: Es sprüht von neuen Ideen. Nach und nach versuchen wir, diese Ideen umzusetzen und teilweise althergebrachte Abläufe zu hinterfragen und wenn nötig und möglich den sich ständig wandelnden Gegebenheiten anzupassen. Diese kleinen Veränderungen werden auch von den Gästen positiv aufgenommen.

Schon zum 5. Mal konnten wir am 23. August das Sommergrillfest für alle Gäste im Hof des Lindenbergers durchführen. Das Wetter hat mitgespielt und pünktlich bei Beginn um 17.00 Uhr haben sich die Gewitterwolken verzogen. Dank finanzieller und organisatorischer Unterstützung der LGT Bank und deren Belegschaft konnten wir den Gästen ein super Sommerfest bieten. Das «geschenkte» Country-Music-Konzert von Rikky G. hat sicher zur guten Stimmung an diesem Sommerabend beigetragen.

Es freut mich immer wieder sehr, wenn unsere Küche von den Gästen gelobt wird, was erfreulicherweise sehr oft geschieht: Ich kann mit gutem Gewissen behaupten, dass die Qualität unserer Mahlzeiten in der Zwischenzeit einen sehr hohen Standard erreicht hat.

Es gibt Frauen und Männer, die in jedem Jahresbericht ohne wenn und aber erwähnt werden müssen: Die über 50 freiwilligen HelferInnen: Das ganze Jahr helfen sie während den Essensausgaben und/oder in der Küche und leisten einen unverzichtbaren Dienst: Sie sind der Herzschatz der Gassenküche! Ohne sie wäre der Betrieb in dieser Form nicht möglich. Der Respekt und die Dankbarkeit für diese HelferInnen können nicht gross genug sein!

Seit Herbst haben wir als Pilotprojekt während unseren Morgenöffnungszeiten eine Zusammenarbeit mit dem Sozialdienst der staatlichen Notschlafstellen: Es steht allen Gästen in unseren Räumlichkeiten eine Sozialarbeiterin zur Verfügung.

Das Jahr fand wie immer den Abschluss mit dem grossen «Gassenküche-Weihnachtsfest» am Abend des 24. Dezembers im Grossen Saal des Unions an der Klybeckstrasse: Um die 250 Gäste konnten wir vom Team und die freiwilligen HelferInnen mit einem vorzüglichen Weihnachts-Festessen bewirten. Dieser Anlass ist sicher der Höhepunkt des Jahres und immer wieder ein ganz besonderer Abend für alle Anwesenden.

Andy Bensegger, Leitung Gassenküche

Jahresbericht des Fundraisings

Liebe Spenderinnen und Spender der Gassenküche

Ihr Vertrauen und Ihre Grosszügigkeit erlauben uns, Geborgenheit und gesundes Essen zu geben!

Dank Ihrem grossen Engagement konnten wir im vergangenen Jahr 2000 Mahlzeiten mehr servieren. Dazu durften unsere Gäste das Weihnachtsfest feiern. Sie gaben den Menschen ein Zuhause in der Zeit, während welcher Einsamkeit am bittersten ist.

Ihre grosszügigen Spenden sind **keine Selbstverständlichkeit**. Dies spüren wir, da wir bei der uns sehr am Herzen liegenden Spendergruppe der Privatpersonen, welche uns so tatkräftig jahrelang unterstützte, einen Rückgang der Zuwendungen feststellen mussten.

Die Gassenküche lebt von Ihrem Engagement. Ein **Engagement in die Nächstenliebe** und in den sozialen Frieden in unserem Basel. Eine Spende an eine Institution, in der Überlebenshilfe nicht besonders spektakulär erscheinen mag, dennoch kann ein jeder, welcher Hunger und Kälte fühlte, vielleicht einen Teil der Freude nachvollziehen, welche unsere Gäste beim Besuch der Gassenküche erleben dürfen. Unser Team legt so grossen Wert darauf, den Menschen gutes Essen geben zu können, aber auch ein Zuhause, wo man in Ruhe und Sicherheit an einem Tisch in Gemeinschaft essen darf.

Sicher ist es Ihnen möglich, in Ihrem **Freundeskreis die Gassenküche zu erwähnen**.

Gerade runde Geburtstage oder Jubiläumsfeiern geben eine wunderbare Möglichkeit, die Freude mit Mitmenschen zu teilen und an die Gassenküche zu denken. Es ist uns neu möglich, bei Spenden anlässlich z.B. eines Geburtstages dem Jubilaren eine namentliche Spenderliste zukommen zu lassen.

Ihre Spenden können Sie auch über unsere Homepage **online** tätigen, selbstverständlich verdanken wir auch diese Vergabungen schriftlich: www.gassenkueche-basel.ch

Speziell danken möchten wir dieses Jahr den folgenden Spendenden:

- Dem Kanton Basel-Stadt, der gegen einen Fünftel unseres Aufwandes trägt
- Der Christoph Merian Stiftung (CMS), welche mit ihrem substantiellen Beitrag aus dem Anteil am Ertrag der Bürgergemeinde einen tragenden Pfeiler für uns darstellt
- Den Kirchen Beider Basel mit ihren Gemeinden
- Zahlreichen Gemeinden rund um Basel
- Der Kunigunde und Heinrich Stiftung und vielen anderen wohlthätigen Stiftungen

aber allen voran **Ihnen Allen !**

Der Vorstand und das Team versprechen Ihnen, Ihre Unterstützung zielgerichtet einzusetzen. **Wir brauchen Sie!**

Dr. Nicolas Geigy, Fundraising Gassenküche

Patronatskomitee

Stand 31.12.2018

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 31.12.2018

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

Buchhaltung

Stand 31.12.2018

Marc Piller

Mitglieder des Teams

Stand 31.12.2018

Andy Bensegger	Gesamtleitung
Silvia Bergmann	
Eva Flury	
Nadia Leonti	
Davide Mattiello	
Jesse Rufe	
Maurice Vogt	Stv. Leitung und Leitung Küche

Gäste, freiwillig Helfende und Essen – 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 Begegnungszentrums Union an der Klybeckstrasse zubereitet. Im Rahmen unseres Budgets ist die grösstmögliche Qualität für uns selbstverständlich.

Die Gassenküche war im Jahr 2018 (ausser samstags, an einigen Feiertagen, in der Woche während der Basler Fasnacht sowie zwischen Weihnachten und Neujahr) täglich geöffnet. Die Anzahl der Gäste betrug im Durchschnitt 194 Gäste pro Tag. Im Vergleich zum Vorjahr ist die Gesamtgästezahl im Jahr 2018 um 1948 gestiegen.

Anzahl Mahlzeiten/Jahr	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Morgenessen	18318	18160	17522	18125	17998	18612
Abendessen	29816	30768	31340	31398	31353	31991
Sonntagsbrunch	4682	4644	4721	4074	4533	5229
Total	52816	53572	53583	53597	53884	55832

Die Gäste können in der Gassenküche gegen ein kleines Entgelt mitarbeiten, indem sie das Geschirr spülen, in der Küche bei der Zubereitung der Mahlzeit helfen oder Reinigungsarbeiten ausführen. Täglich können so 6 bis 8 Personen sinnvoll beschäftigt werden. 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.

Anzahl Arbeitsstunden Gäste	pro Woche	im Jahr
Morgenessen Abwasch (5 x 1 Pers. x 2 h)	10	500
Reinigung Di, Mi, Fr (3 x 1 Pers. x 3 h)	9	450
Reinigung Mo, Do (2 x 2 Pers. x 2.45 h)	11	550
Küche Rüsten/Abwasch Mo-Fr (5 x 4 Pers. x 3 h)	60	3000
Küche Reinigung Di (1 x 2 Pers. x 2 h)	4	200
Abendessen Abwasch (5 x 1 Pers. x 2.5 h)	12.5	625
Sonntagsbrunch Abwasch (1 x 1 Pers. x 2 h)	2	100
Total	108.5	5425

Riesige Unterstützung erhalten wir durch unsere freiwilligen Helferinnen und Helfer: Ohne diese ehrenamtlich Mitarbeitenden könnten wir unsere Aufgabe nicht bewältigen. Täglich stehen 5 bis 7 von ihnen im Einsatz und sorgen für eine reibungslose Essensausgabe und/oder unterstützen uns in der Küche, z.B. bei der Zubereitung von speziellen Desserts.

Anzahl Arbeitsstunden Freiwillige	pro Woche	im Jahr
Morgenessen (5 x 2 Pers. x 3 h)	30	1500
Küche (2 x 1 Pers. x 3 h)	6	300
Abendessen (5 x 3 Pers. x 3 h)	45	2250
Sonntagsbrunch (1 x 3 Pers. x 3 h)	9	450
Total	90	4500

Betriebsrechnung und Bilanz

VEREIN GASSENKÜCHE BASEL

BETRIEBSRECHNUNG 2018 und BILANZ

BETRIEBSRECHNUNG 2018

Aufwand	CHF	Ertrag	CHF
Personalkosten	534'983.30	Spenden kirchliche Institutionen	59'831.46
Warenaufwand	210'421.85	Spenden, Beiträge natürl.-/jur. Personen	432'527.18
Betriebskosten	17'091.63	CMS	100'000.00
Miete/NK, Unterhalt	62'695.25	Erlös Essen	58'558.15
Verwaltungsaufwand	19'147.21	Diverse Erträge	21'947.90
Total Aufwand	844'339.24	Total Ertrag	672'864.69
Defizit 2017			171'474.55
	<u>844'339.24</u>		<u>844'339.24</u>

BILANZ PER 31.12.2018

Aktiven	CHF	Passiven	CHF
Kasse	4'630.00	Verbindlichkeiten	12'978.50
PostFinance	151'029.76	Kanton BS Schuld Vorjahre	0.00
Bank	194'550.39	Kanton BS Defizit-Garantie lf. Jahr	0.00
Forderungen	0.00	Passive Rechnungsabgrenzungen	0.00
Durchlaufkonto	-675.20	Rückstellungen	100'375.00
Aktive Rechnungsabgr.	<u>4'155.00</u>		
Umlaufvermögen	353'689.95	Fremdkapital	113'353.50
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	-94'087.00
		Defizitbeitrag BS für 2017	<u>160'000.00</u>
		Saldo vortrag 01.01.2018	65'913.00
		Defizit laufendes Jahr	<u>-171'474.55</u>
		Saldo vortrag	<u>-105'561.55</u>
Anlagevermögen	2.00	Eigenkapital	240'338.45
Total Aktiven	353'691.95	Total Passiven	353'691.95

Revisorenbericht

Christoph Döbelin
Dr. Urs Gloor

Basel, 22. 2.2019

Bericht der Rechnungsrevisoren an die ordentliche Generalversammlung 2019 des Vereins Gassenküche Basel

Sehr geehrte Vereinsmitglieder

Als Rechnungsrevisoren Ihres Vereins haben wir die auf den 31. Dezember 2018 abgeschlossene Rechnung geprüft.

Wir haben dabei festgestellt, dass

- Die Bilanz und die Erfolgsrechnung mit der Buchhaltung übereinstimmen,
- die Buchhaltung ordnungsgemäss und übersichtlich geführt ist und mit den Belegen übereinstimmt (Stichprobenprüfung),
- bei der Darstellung der Vermögenslage und des Geschäftsergebnisses die Vorschriften der Statuten eingehalten sind.

Wir bestätigen ferner, dass für das Betriebsergebnis 2018 ein Mehraufwand von CHF 171'474.55 resultiert.

Aufgrund unserer Prüfung beantragen wir, die vorliegende Jahresrechnung zu genehmigen und dem Buchhalter Herrn Marc Piller für seine korrekt geführte Buchhaltung zu danken und zu entlasten.

Die Revisoren



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 wir der **Bäckerei KULT - Basel**, der **Handwerksbäckerei Rebon - Basel**, der **Schmätzki 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 das ganze Jahr hindurch und an Weihnachten unsere Gäste mit vielen leckeren und nützlichen Dingen überraschen. Wir danken im Speziellen den folgenden Spendenden:

Firmen / Organisationen	Privatpersonen
Feldschlösschen Getränke AG, Rheinfelden	Burckhardt V., Basel
FMS, Klasse 1G, Basel	Burkhardt Rosemarie, Gossau
Gebrüder Marksteiner frigemo AG, Basel	Geiser Eric, Birsfelden
Grauwiler Fleisch AG, Basel	Goldberg Thomas, Ettingen
IWB, Basel	Häuptli Bertha, Biberstein
Manor AG, Basel	Isch Dieter, Bottmingen
Optiswiss AG,Basel	Leubin Sonja, Effingen
Polar Comestibles, Reinach	Marti Leonore, Basel
Quartiertreffpunkt Wettstein, Basel	Müller Alice, Rheinfelden
Stamm Bau AG, Arlesheim	Schlegel Otto, Basel
Zweifel Pomy-Chips, Rothrist	Schmid Erika, Frick
	Voelmy Antoinette, Basel
	Wernli Doris, Birsfelden
	Wernli Irène, Buchs
	Zürcher Jürg, Gelterkinden

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

Ein weiterer Dank geht an die **Druckerei Bloch AG - Arlesheim**, welche auch unter Zeitdruck jeweils gute Arbeit bei der Herstellung dieses Jahresberichts leistet, sowie an das **Grafische Zentrum des Bürgerspitals Basel** für den effizienten und pünktlichen Versand.

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, Lindenberg 21, 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 (senden an: Gassenküche, Lindenberg 21, 4058 Basel)

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

-
- ☐ 10 Gutscheine, CHF 30.00
☐ 15 Gutscheine, CHF 45.00
☐ 20 Gutscheine, CHF 60.00
(zzgl. Versandkosten CHF 2.00)
-

Firma/Institution:

Name und Vorname:

Strasse:

PLZ/Ort:

Telefon:

E-Mail:

Sie erhalten eine Rechnung mit Einzahlungsschein. Die bestellten Essensgutscheine erhalten Sie nach Eingang der Zahlung.

Weitere Informationen:

Telefon: 061 691 16 78

E-Mail: info@gassenkueche-basel.ch

Internet: www.gassenkueche-basel.ch

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag

Morgenessen: 7.30 bis 9.30 Uhr kostenlos

Abendessen: 17.15 bis 19.30 Uhr CHF 3.00

Sonntag

Brunch: 9.00 bis 11.00 Uhr kostenlos

Gassenküche Basel

Lindenberg 21

4058 Basel

Spendenkonto Postfinance

Nr. 40-21806-9

IBAN: CH81 0900 0000 4002 1806 9