M-EATING HUB THESSALONIKI, GRIECHENLAND
PROJEKTDOSSIER

IHRE SPENDE IST EINE KONKRETE MASSNAHME ZUR FRIEDENSFÖRDERUNG.

Cuisine sans frontières
Anwandstrasse 67
CH – 8004 Zürich

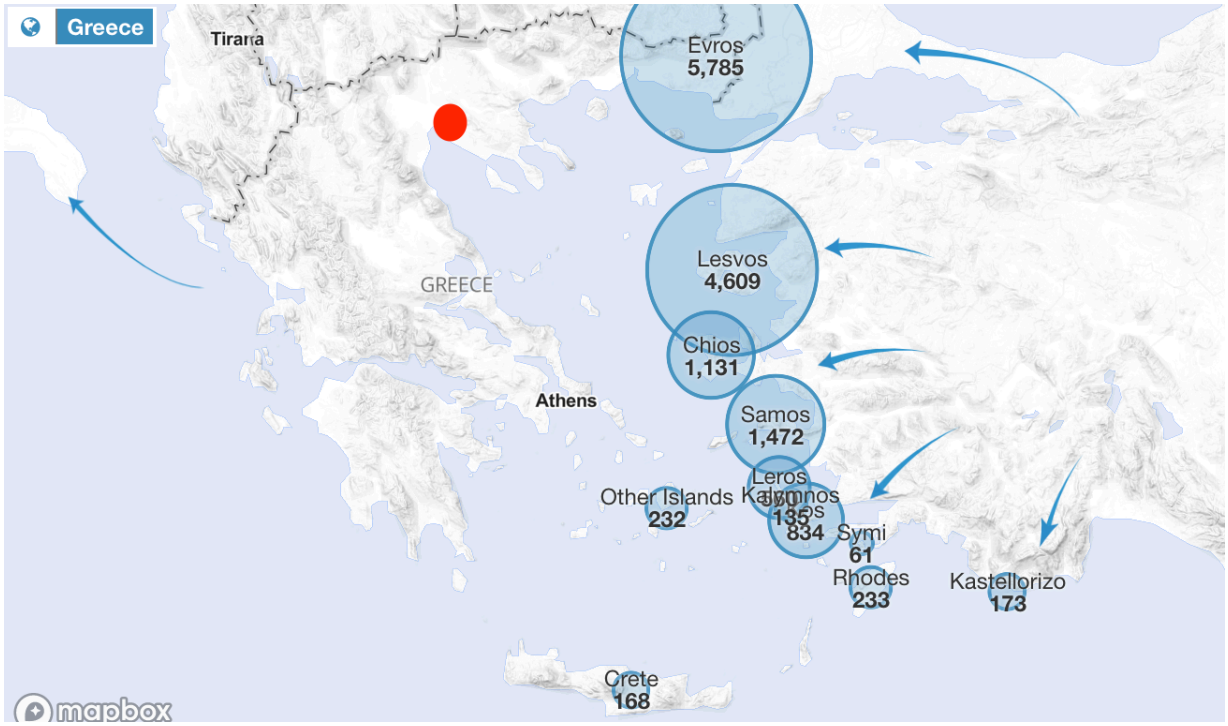
+41 44 261 00 10
info@cuisinesansfrontieres.ch
www.cuisinesansfrontieres.ch

Postkonto: 85-135043-2
IBAN: CH05 0900 0000 8513 5043 2

Die Ausgangslage

Seit der Finanzkrise 2010 ist die wirtschaftliche und soziale Lage in Griechenland instabil. Die vielen Geflüchteten im Land bringt die Gesellschaft zusätzlich an ihre Grenzen. Viele Organisationen haben in der akuten Flüchtlingskrise 2015 und 2016 Nothilfe geleistet, mittlerweile ist die internationale Aufmerksamkeit markant gesunken, nur noch wenige Hilfswerke sind vor Ort aktiv.

Nach wie vor kommen jedoch täglich neue Geflüchtete in Griechenland an, auch in Thessaloniki. Die Flüchtlingscamps auf den Inseln und dem Festland sind komplett überfüllt. Einlass finden meist nur Frauen und Kinder, die Männer leben obdachlos auf der Strasse. Der Staat ist überfordert, die wenigen noch vor Ort tätigen privaten NGOs springen ein und decken die nötigsten Bedürfnisse ab.



Mediterranean Situation, Anzahl Ankünfte in Griechenland 2020 (© UNHCR, 17.12.2020)

Immer mehr Menschen in Thessaloniki – Geflüchtete und Einheimische – leben unterhalb der Armutsgrenze und haben kaum Aussichten auf eine Arbeitsstelle. Manche können sich nicht einmal regelmässige Mahlzeiten leisten.

Die Covid-19 Pandemie hat diese Situation weiter verschärft. Infolge der Massnahmen zur Eindämmung der Pandemie haben viele Griech*innen und Geflüchtete ihre Arbeit und damit ihr Einkommen verloren. Der Zugang zu Erwerbsersatz gestaltet sich für sie schwierig, wodurch ihre Ernährungssicherheit akut in Gefahr ist. Auf der Suche nach einer Arbeitsstelle

und einem Einkommen sind sie meist auf sich alleine gestellt und von der Unterstützung von NGOs oder ihrem sozialen Netzwerk abhängig.

Während sich zu Beginn der Flüchtlingskrise 2015 die Griech*innen sehr solidarisch zeigten, führt die aktuelle prekäre Situation regelmässig zu teilweise gewalttätigen Konflikten zwischen Griech*innen und Geflüchteten. Ressentiments gegenüber den Geflüchteten verbreiten sich immer mehr. Die Angebote vieler internationaler NGOs richten sich primär an die Geflüchteten und nicht an Griech*innen, die ebenfalls unter prekären Umständen leben. Zugleich schwindet, angesichts der fehlenden Unterstützung, das Vertrauen in die griechischen Behörden.

In diesem Kontext setzt das Projekt von Cuisine sans frontières an. Der M-Eating Hub schafft einen Raum, der allen Bewohner*innen von Thessaloniki offensteht, unabhängig ihrer Herkunft oder aktuellen Lebensumstände. Das Zusammenkommen verschiedener Gruppen wird explizit gefördert, mit dem Ziel, die Gemeinschaft zu fördern.

Das Projekt
Csf baut mit dem griechischen Kulturverein Fix In Art die Gemeinschaftsküche M-Eating Hub auf, welche als gastgeberischer Ort allen Menschen in Thessaloniki offensteht und sich neben Geflüchteten gezielt auch an unterprivilegierte Griech*innen richtet. Dies soll den Zusammenhalt zwischen den verschiedenen Bevölkerungsgruppen stärken und Vorurteile abbauen.

Der M-Eating Hub befindet sich auf dem Gelände von Fix In Art. Er ist niederschwelliger Treffpunkt für Jugendliche, benachteiligte Griech*innen sowie Geflüchtete. Die Konsumation ist nicht zwingend und wird nach dem «pay-as-you-feel»-Prinzip bezahlt, d.h. der Ort steht wirklich auch denjenigen offen, die sonst aus finanziellen Gründen vom sozialen Leben ausgeschlossen sind.

Im M-Eating Hub sind fix zwei Köch*innen angestellt. Sie kochen täglich ein Mittagessen für die auf dem Areal arbeitenden Personen, Gäste sind jederzeit willkommen.
Die beiden Köch*innen verarbeiten ausserdem regelmässig frische Lebensmittel, die von Lebensmittelmärkten gespendet werden. Die Frischprodukte werden haltbar gemacht und an die Gemeinschaft verteilt oder für die Mittagessen eingesetzt.

Der M-Eating Hub ist Gastgeber gemeinschaftsfördernder Veranstaltungen, die alle zwei Wochen stattfinden. Gemeinsames Essen ist dabei immer zentral, aber auch andere Aktivitäten zum gegenseitigen Kennenlernen und Abbau von Vorurteilen gehören dazu.

Kulturelle Veranstaltungen sind Bestandteil des Programms von Fix In Art. Vor, während und nach diesen ist der M-Eating Hub als Ort der Begegnung und zum gemeinsamen Essen für die externen Besucher*innen ebenfalls geöffnet.

Vierwöchige Gastronomie-Ausbildungen für weniger privilegierte Griech*innen und Geflüchtete gehören zu den regelmässigen Aktivitäten im M-Eating Hub. In diesem Kurs lernen die Teilnehmenden die Grundlagen der Gastronomiearbeit kennen und erhalten eine erste Referenz. Das Ziel ist, damit ihre Chancen auf dem hart umkämpften Arbeitsmarkt zu erhöhen.

Das gemeinsame Essen der zubereiteten Mahlzeiten ist Teil der Ausbildung und trägt massgeblich zur Gemeinschaftsförderung bei.
In diesem Rahmen geben die Köch*innen ihr Wissen zur Haltbarmachung von Lebensmitteln weiter und tragen damit dazu bei, die Ernährungssituation der Kurs-Teilnehmenden zu verbessern, weil sie die Methoden auch zu Hause anwenden können.

Während der Corona-Pandemie unterstützt der M-Eating Hub rund 150 griechische Kulturschaffende mit einem wöchentlichen Lebensmittelpaket. Die Lebensmittel für diese Verteilung werden von Grossverteilern und Märkten gespendet, im M-Eating Hub verarbeitet

und haltbar gemacht. Das Küchenteam leitet eine Gruppe Freiwilliger und Mitarbeitender von Fix In Art bei der Vorbereitung und Verteilung der Pakete. Der M-Eating Hub stärkt damit seine Positionierung als sozial engagierte Organisation für alle Menschen in Thessaloniki.

Die Ziele

> Soziale Inklusion durch gemeinsames Kochen und Essen:
Die Mitarbeitenden und Gäste des M-Eating Hub haben unterschiedlichste Hintergründe und soziale Zugehörigkeiten. Im M-Eating Hub begegnen sie sich, knüpfen Kontakte, tauschen sich aus und erweitern damit ihr Netzwerk. Das baut Konflikte ab, weil gegenseitiges Verständnis entsteht.

> Im M-Eating Hub wird täglich ein Mittagessen gekocht. Die Teilnahme am Mittagessen steht Gästen offen.

> Der M-Eating Hub stellt als gemeinschaftliches Restaurant gesunde, hochwertige Mahlzeiten bereit für Menschen, die sonst von diesem Bereich sozialen Lebens ausgeschlossen sind.

> Pro Monat werden zwei Veranstaltungen organisiert, deren Ziel explizit ist, verschiedene Menschen zusammen zu bringen, um sich kennen zu lernen und dadurch Vorurteile abzubauen. Gemeinsame Mahlzeiten sind fixer Bestandteil dieser regelmässigen Veranstaltungen.

> Empowerment durch Ausbildung:
Die gastronomische Basisausbildung für unterprivilegierte Griech*innen und Geflüchtete gibt den Teilnehmenden eine Perspektive, fördert ihre Eigeninitiative und motiviert sie, sich im gastronomischen Umfeld zu betätigen.

> Jährlich werden sechs vierwöchige Gastronomie-Kurse mit je fünf Teilnehmenden organisiert.

> Das gemeinsame Arbeiten während den Kursen stärkt den Zusammenhalt zwischen Griech*innen und Geflüchteten.

> Die sorgfältige Produktion und Verwertung von Lebensmitteln im M-Eating Hub schafft bei allen Beteiligten ein Bewusstsein für nachhaltige und gesunde Ernährung.

Die Zielgruppen

Da das Projekt explizit die Gemeinschaftsförderung zum Ziel hat, richtet sich das Angebot des M-Eating Hub an die gesamte Bevölkerung von Thessaloniki, gut 800'000 Menschen. Sie alle sind potentielle Gäste der Gemeinschaftsküche.

Die Zahl der Geflüchteten in Thessaloniki bewegt sich im Rahmen von rund 16'000 Personen. Exakte Statistiken gibt es in Griechenland kaum, da das Asylwesen massiv überlastet ist. Diese Menschen leben teils in Unterkünften, die von den griechischen Behörden zur Verfügung gestellt werden.
Gerade aber jungen Männern wird der Zugang zu den überfüllten Flüchtlingslagern verwehrt und sie leben auf der Strasse ohne Zugang zu sanitären Anlagen oder Lebensmitteln. Via Organisationen, die spezifische Unterstützung für Geflüchtete anbieten, werden sie informiert, dass sie im M-Eating Hub willkommen sind.

Obdachlosenzeitungen, Gassenküchen oder Notunterkünfte sind Institutionen, über die der Kontakt zu unterprivilegierten Griech*innen und Geflüchteten hergestellt wird. Sie werden bei den Ausbildungsangeboten bevorzugt zu gelassen:

Angesprochen werden unterprivilegierte Griech*innen, die finanzielle oder gesundheitliche Schwierigkeiten sowie keine oder nur wenig Erfahrung in der Gastronomie haben ebenso wie Geflüchtete, die im Grossraum Thessaloniki leben, sich für Gastronomie interessieren und über Basis-Kenntnisse in Englisch oder Griechisch verfügen.

Der Gastronomie-Basiskurs

Die Kurse dauern vier Wochen und starten alle zwei Monate.

Pro Kurs nehmen fünf Personen teil.

Die Teilnehmenden erhalten eine gastronomische Grundausbildung, die sie dazu befähigt, niederschwellige Arbeiten in der Gastronomie zu übernehmen.

Die Kursinhalte sind: Grundlagen der Küchenhygiene, Arbeitssicherheit, Grundvokabular (Englisch / Französisch), Schneide-Techniken, gastronomiespezifische Abläufe und Betriebsorganisation.

Das Curriculum wurde in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Kochverband (skv) erstellt, was die Kursqualität sichert.

Die Teilnehmenden leben in prekären Verhältnissen ohne finanzielle Reserven. Damit sie trotz Kursteilnahme ihre Grundbedürfnisse decken können, erhalten sie ein Stipendium von 200 Euro pro Person, das allfällige Einkommenseinbussen abdeckt.

Die Teilnehmenden erhalten nach Abschluss des Kurses ein Zertifikat, das die Kursinhalte sowie die Anzahl Trainingsstunden ausweist.

Die Kursteilnehmenden können bei Bewerbungen, den M-Eating Hub und die Köch*innen als Referenz angeben.
Der Kurs wird 2021 erstmals durchgeführt. Nach dem ersten Kurs findet eine Evaluation statt und das Curriculum wird bei Bedarf angepasst.

Die Infrastruktur
Der M-Eating Hub befindet sich auf dem Gelände von Fix In Art. Die Küche grenzt an die sogenannten Hub-Gebäude. Dort befinden sich eine Tauschbörse, ein Co-Working-Space, ein Veranstaltungsraum und eine Lounge. Diese Infrastruktur wird durch das Fix In Art Team laufend renoviert oder instand gehalten sofern es die finanziellen Möglichkeiten des Vereins erlauben.
Die Küche hat eine Fläche von rund 30qm und bietet Platz für fünf Arbeitsstationen. Ein direkter Zugang verbindet die Küche mit Sitzplatz und Garten, die seitlich und vor dem grossen Gebäude, dem Hub, verlaufen. Dieser Aussenbereich ist rund 200qm gross und eignet sich als Gartenbeiz, Workshop-Ort und Treffpunkt für kulturelle Aktivitäten.

Der Zeitplan

2020 (*Ergebnisse)*
> Renovation & Fertigstellung der Infrastruktur // April – Juli 2020
> Eröffnung M-Eating Hub als Gemeinschaftsküche // Juli 2020
> Eröffnungsfeier am 26. Juli 2020
> Nutzung des M-Eating Hubs als Gemeinschaftsküche mit täglichem Mittagessen // August – Oktober 2020
> Nutzung der M-Eating Hub-Infrastruktur zur Organisation von wöchentlich rund 150 Lebensmittelpaketen für Kulturschaffende // seit Oktober 2020

2021 & 2022
> Nutzung des M-Eating Hubs als Gemeinschaftsküche mit täglichem Mittagessen
> Durchführung von sechs Gastronomiekursen
> Organisation von monatlich zwei Veranstaltungen zur Gemeinschaftsförderung
> M-Eating Hub mit der lokalen Gastronomie vernetzen und als Ausbildungsort etablieren
> M-Eating Hub als Treffpunkt für Griech*innen, Geflüchtete und engagierte Organisationen etablieren

Die Finanzierung
Cuisine sans frontières (Csf) ist als Initiantin des Projekts darum besorgt, die Projektfinanzierung zu sichern. Dazu stellt der gemeinnützige Verein Eigenmittel zur Verfügung. Diese werden durch Spendenmailings sowie Erträge aus Benefizveranstaltungen gedeckt. Für den Fehlbetrag werden weitere Geldgeber gesucht.

Csf entsendet zudem freiwillige Expert*innen, welche für spezifische Aufgaben im Projekt eingesetzt werden können, nach Thessaloniki. Diese leisten ehrenamtliche Arbeit im Wert von jährlich rund CHF 30'000.–.

Die Öffentlichkeitsarbeit rund um das Projekt in der Schweiz sowie die Vernetzung mit Partnern wird durch Csf geleistet.

Fix In Art stellt die lokale Zusammenarbeit mit Lebensmittel– sowie anderen Warensponsoren sicher. Die Vernetzung mit Organisationen zur Mobilisierung potenzieller Beneficiaries sowie das lokale Marketing für den M-Eating Hub obliegen ebenfalls Fix In Art.
Ergeben sich Möglichkeiten finanzieller Unterstützung durch griechische Geldgeber, nimmt Fix In Art diese wahr, Csf unterstützt solche Bemühungen im Rahmen ihrer Möglichkeiten.

Das Budget 2021, s. separates Dokument, beläuft sich auf CHF 95'000.– und setzt sich zusammen aus Investitionen, Betriebskosten, Kurskosten, Projektmanagement und Reserve.

Die Projektinitiantin
Cuisine sans frontières (Csf) bittet zu Tisch, um Konflikte zu lösen und Gemeinschaft zu fördern. Gemeinsam kochen und essen bedeutet Lebensqualität. Gespräche werden geführt, Beziehungen geknüpft, Probleme gelöst. Das stärkt das Fundament jeder Gemeinschaft. Auf dieser alltäglichen Erfahrung basiert Cuisine sans frontières.
Csf baut in Krisengebieten oder sozialen Konfliktsituationen gastronomische Treffpunkte und Ausbildungsstätten auf – immer in Zusammenarbeit mit einem lokalen Partner. Ziel ist stets, den wirtschaftlich eigenständigen Betrieb der Projekte langfristig sicher zu stellen. Csf ist und war u.a. bereits aktiv in Kolumbien, Brasilien, Ecuador, Georgien, Kenia, in der Dem. Rep. Kongo, im Libanon und in der Schweiz.
Der gemeinnützige Verein wurde 2005 in Zürich gegründet und finanziert sich durch Spenden, Mitgliederbeiträge und die Benefizveranstaltung Kitchen Battle.
www.cuisinesansfrontieres.ch

Die Projektpartner

Fix In Art
Fix In Art ist ein gemeinnütziger Kulturverein mit Sitz auf dem Gelände der ehemaligen FIX-Brauerei in Thessaloniki. Dort wurde er 2011 gegründet. Die Mission von Fix In Art ist, Menschen durch Kunst und Kultur zusammenzubringen. Der Verein unterstützt Kreative, fördert die Zusammenarbeit und das Lernen für Menschen jeden Alters. Seinen Raum öffnet er vorurteilsfrei für alle. Kunst wird als Methode für die Bearbeitung sozialer Themen wie Integration, Bildung und informelles Lernen eingesetzt.
Seit seiner Gründung hat sich der Ort etabliert für verschiedene Gemeinschaften, die dort für Workshops, Theater- oder Kunstprojekte zusammenkommen. Die Gemeinschaftsküche auf demselben Gelände stärkt diese Eigenschaft zusätzlich, weil sie auch Menschen anzieht, die bisher Fix In Art nicht besucht haben.
Weitere Informationen: facebook.com/fixinart

Schweizer Kochverband SKV
Der Schweizer Kochverband ist der Berufsverband für Köche und Küchenchefs in der Schweiz. Er ist einer der fünf Berufsverbände der Hotel & Gastro Union. Mit rund 22’000 Mitgliedern bündelt der Verband Know-how aus der Hotellerie, Gastronomie und Bäcker-Konditor-Confiseur-Branche.
Der SKV unterstützt Csf und das lokale Projektteam in der Erarbeitung des Curriculums für den Gastronomie-Basiskurs. Bei Bedarf bietet der SKV Hand in der Suche nach freiwilligen Expert*innen für Projekt-Einsätze vor Ort.
Weitere Informationen: hotelgastrounion.ch/de/skv

Cuisine sans frontières
M-Eating Hub, Thessaloniki
Budget 2021

INVESTITIONSKOSTEN M-EATING HUB	**EUR***	**CHF**
Lieferwagen	5'000	
Dreiräder für Lebensmittelverteilung	1'000	
Total Investitionskosten	**6'000**	**6'675**

BETRIEBSKOSTEN M-EATING HUB	**EUR**	
Einkauf Lebensmittel, Getränke (660 x 6 Monate)	3'960	
Marketing und Kommunikation	2'500	
Salär Projektmanagement 50% (758/Mt. x 14)	10'612	
Salär Koch 100% (1151/Mt. x 6)	6'906	
Salär Koch 100% (1151/Mt. x 6)	6'906	
Strom, Wasser, Miete, Verbrauchsmaterial, 12 Monate	6'000	
Food Packages Support (200/Mt. x 6)	1'200	
Total	**38'084**	**42'367**

KURSKOSTEN		
Einkauf Lebensmittel, Getränke (660 x 6 Monate)	3'960	
Salär Koch 100% (1151/Mt. x 6)	6'906	
Salär Koch 100% (1151/Mt. x 6)	6'906	
Kurdkoordinator*in 50% (450/Mt. x 11) ab April	4'950	
Food Packages Support (200/Mt. x 6)	1'200	
Stipendium (200/Teilnehmer*in, 6 Kurse à 5 pax)	6'000	
Total 6 Kurse	**29'922**	**33'287**
Total 1 Kurs	**4'987**	**5'548**

PROJEKTMANAGEMENT		
Projektkonzeption, Controlling, Monitoring, Öffentlichkeitsarbeit, Koordination Freiwilligen-Einsätze	8'090	
Total	**8'090**	**9'000**

Reserve		**3'670**
TOTAL 2021	**82'096**	**95'000**

* Umrechnung EUR in CHF gemäss ESTV Jahresmittelkurs 2019

© Cuisine sans frontières, 2021