Jahresbericht 2015

Crescenda

Wir heissen Menschen willkommen.

EDUQUA

Schweizerisches Qualitätszertifikat für Weiterbildungsinstitutionen
Certificat suisse de qualité pour les institutions de formation continue
Certificato svizzero di qualità per istituzioni di formazione continua

Das Kursangebot von Crescenda ist eduQua-zertifiziert. Das eduQua-Zertifikat steht für Qualität, Transparenz und Vergleichbarkeit in der Weiterbildung.

Es zeichnet eine gute Weiterbildungsinstitution aus, trägt dazu bei, die Qualität der Weiterbildungsinstitutionen zu sichern und zu entwickeln und schafft mehr Transparenz für Konsumentinnen und Konsumenten.

Crescenda wurde 2007 mit dem Schweizer Integrationspreis ausgezeichnet.

Allgemeine Informationen
Crescenda
Bundesstrasse 5
CH 4054 Basel

Tel. +41 61 271 62 62
Fax +41 61 271 63 63

kontakt@crescenda.ch
www.crescenda.ch

Raumvermietung
Crescenda
Esperanza Ripoll
Tel. +41 61 271 62 62
raumvermietung@crescenda.ch

Bistrot
Crescenda
Sandra Arvanitis
Tel. +41 61 271 84 84
bistrot@crescenda.ch

Gestaltung Ute Drewes, Basel
Fotos u.a. Christoph Baumann, Francin Peeters, Anna Tina Gerber, Pino Covino, Romeo Polcan und Mitarbeitende von Crescenda
Druck Steudler Press AG, Basel

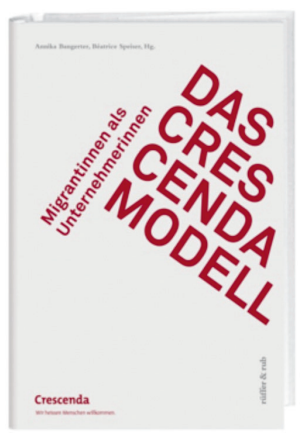
«Dieses Gefühl, dass du es kannst und es schaffst, ist der eigentliche Schlüssel für die Selbstständigkeit.»

Rosita Bianchi-Villa, Kursabsolventin Crescenda

Buchpublikation: Das Crescenda Modell

Die Buchpublikation *das Crescenda Modell* ist die erste umfassende Diskussion zum Thema **«female migrant entrepreneurship»** und schliesst damit eine Lücke auf dem deutschsprachigen Buchmarkt. Das Buch zeigt die vielfältigen Möglichkeiten, welche Migrantinnen dank ihrem grossen Potenzial als selbstständige Unternehmerinnen ergreifen können.

Das Crescenda Modell enthält viele Portraits von Crescenda-Unternehmerinnen, welche einen umfassenden Einblick in deren Werdegänge und Erfolge erlauben. Auch finden sich in der Publikation zahlreiche Gastbeiträgen von Eva Maria Belser, Irena Brežná, Gerhard Hütter, Rebekka Ehret, Ganga Jey Aratnam und vielen mehr.



Erhältlich ist das Werk online unter **www.ruefferundrub.ch** oder in der **Villa Crescenda** an der **Bundesstrasse 5 in Basel,** sowie in allen Bücherhandlungen der Deutschschweiz, für nur CHF 44.–.

2	Grusswort der Präsidentin
4	Tätigkeitsbericht 2015
16	Wer Crescenda 2015 unterstützte
17	Revisionsbericht/Jahresrechnung 2015
22	Weitere Zahlen und Fakten zu Crescendas Wirkung
24	Wer hinter Crescenda steht
26	Fachbeirat
27	Inspiration von Sibylle Birkenmeier
28	Kursabsolventinnen 2015 und ihre Präsentationen
28	Herkunft der Absolventinnen
29	Alumnae-Vereinigung
30	Interviews mit zwei Absolventinnen
34	Bistrot Crescenda
35	Raumvermietung
letzte	Ausblick 2016 – Wichtige Daten

Crescenda ist das erste schweizerische Gründungszentrum für Kleinstunternehmen von Migrantinnen und ist eingebettet im offiziellen Leitbild zur Integrationspolitik des Kantons Basel-Stadt.

Meilensteine Crescenda

2004	Gründung Crescenda Gründungszentrum für Migrantinnen
2005	Pilotkurs
2007	Schweizer Integrationspreis
2008	Eduqua-Zertifizierung
2008	Bezug eigener Räumlichkeiten
2009	5-Jahres Jubiläum
2010	Finalistin des ENTERPRIZE der Stiftung Enterprise
2013	Erste Durchführung des Gastronomie-Gründungskurses
2014	Jubiläumsfeier 10 Jahre Crescenda Fachbuchpublikation «Das Crescenda Modell. Migrantinnen als Unternehmerinnen»

Grusswort der Präsidentin

60 Millionen Menschen sind heute weltweit auf der Flucht und keinerlei Zeichen deuten darauf hin, dass sich diese Zahl in naher Zukunft reduzieren könnte.

Offenkundig bietet sich für all diese Menschen keinerlei Zukunftsperspektive in ihrem Heimatland. Mehr noch, ihre individuelle Lebenssituation erleben sie als derart düster, dass sie bereit sind, ihre Heimat zu verlassen – durchaus im Wissen um die damit verbundenen zahlreichen und auch lebensbedrohlichen Gefahren.

Die Migrationsströme deuten auf allzu ungleiche und deshalb nicht akzeptierte politische, soziale, ökonomische und auch ökologische Rahmenbedingungen im Herkunftsland hin. Einfache Lösungen dürfte es kaum geben. Aber vielleicht hilft doch noch eine Erkenntnis von Albert Schweitzer weiter:

«Das Glück ist das Einzige, das sich verdoppelt, wenn man es teilt.» Oder anders ausgedrückt: Am besten geht es uns dann, wenn es auch unseren Mitmenschen gut geht.

Crescenda durfte im letzten Jahr wiederum zahlreiche Frauen mit Migrationshintergrund auf ihrem Weg in eine nachhaltige und soziale Integration unterstützen. Wir sind uns bewusst: Dies ist allenfalls ein kleiner Tropfen auf einem heissen Stein. Und doch macht genau dieser kleine Tropfen für die Betroffenen einen oft entscheidenden Unterschied. Und umgekehrt löst eben dieser Tropfen bei den zahlreichen Menschen, die Crescendas Wirken ermöglichen, ebenso ein unmittelbar beglückendes Gefühl aus. Ja, geteiltes Glück ist doppeltes oder gar mehrfaches Glück!

Es ist mir ein grosses Anliegen, persönlich wie im Namen des Vorstands, den zahlreichen Menschen und Institutionen zu danken, die ermöglichten, dass Crescenda auch im vergangenen Jahr erfolgreich wirken konnte. Ein herzlicher Dank gilt insbesondere

- den zahlreichen Menschen, die Crescenda regelmässig ihr Fachwissen und ihre Erfahrung ehrenamtlich zur Verfügung stellen,
- den Mitarbeitenden und externen Fachpersonen, die das Wachstum der Kursteilnehmerinnen, der Absolventinnen und Jungunternehmerinnen sowie der Organisation Crescenda mit Herzblut und Fachkompetenz begleiten und unterstützen,
- den Absolventinnen von Crescenda, die bei internen Anlässen jeweils unkompliziert mitwirken und mit ihren Feedbacks die Weiterentwicklung des Gründungszentrums wesentlich mitprägen,
- und schliesslich den vielen Mitgliedern, Gönnerinnen und Gönnern, Stiftungen, Behörden und Privatpersonen, die Crescenda ihr Vertrauen schenken und mit ihrer finanziellen Unterstützung überhaupt erst ermöglichen.

Unser Tätigkeitsbericht auf den folgenden Seiten zeigt die zahlreichen Herausforderungen auf, denen sich Crescenda im vergangen Jahr gestellt hat. Das aktuelle Jahr zeigt sich dabei nicht weniger anspruchsvoll, auch in finanzieller Hinsicht (so viele Kursteilnehmerinnen wie nie zuvor, Umbau der Gartenremise, und vieles mehr). Wir sind zuversichtlich, dass wir mit Ihrer Hilfe diese Hausforderungen auch im aktuellen Jahr meistern werden; Ich danke Ihnen bereits heute für Ihre wohlwollende Unterstützung.

Dr. iur. HSG Béatrice Speiser
Präsidentin

Basel, im Mai 2016

Wir blicken auf eine Menge schöner Erinnerungen im Crescenda-Jahr 2015 zurück: Allem voran war es ein unsagbar spannendes Kursjahr! Die Nachfrage an unserem Ausbildungsangebot war im Nachgang an das Jubiläumsjahr sehr gross und es fanden viele wunderbare Frauen den Weg an die Bundesstrasse und in unsere Klassenzimmer. 2015 war auch für viele Alumnae ein Erfolgsjahr, in welchem sie persönliche Meilensteine feiern durften.

Auf der internen Ebene standen bei Crescenda wichtige personelle Umstrukturierungen an: Neue Leitungsstrukturen für das Geschäft und das Bistrot, sowie viele Alumnae, welche seit letztem Jahr unser Gastronomieangebot mit Speisen aus ihrer Heimat bereichern. Das Jahr ging mit einem fulminanten Präsentationsabend zur Neige, der nicht nur den Kursabsolventinnen 2015, sondern auch den anwesenden Gästen und den Menschen hinter Crescenda als grossartiges Ereignis in Erinnerung bleiben wird.

Dozierendentag

Am alljährlichen Dozierendentag werden zu Beginn jedes Jahres didaktisch-methodische Themen und Fragestellungen eingehend diskutiert. Der Tag dient nicht nur als Organisationstag für das Kursjahr, sondern trägt auch entscheidend zur Qualitätssicherung unseres Ausbildungsangebots bei: Die Erfahrungen aus dem letzten Jahr werden evaluiert, sinnvolle Änderungen oder Massnahmen beschlossen und in der Folge umgesetzt. Der Dozierendenworkshop bietet in diesem Sinne optimale Möglichkeiten, die Expertise einzelner Dozierender in die Konzeption des gesamten neuen Kursjahres einzubauen.

Standortbestimmungskurse 2015

Aufgrund unserer Buchpublikation 2014 und den Festlichkeiten zum 10jährigen Jubiläum konnte sich die Medienpräsenz von Crescenda stark verbessern. Diese grosse Aussenwirkung hatte einen unglaublichen Andrang zur Folge: Es meldeten sich sehr viele Migrantinnen für die Crescenda-Kurse 2015 an. Im Frühjahr wurden zahlreiche Erstgespräche mit den Interessentinnen durchgeführt und in der Folge konnten zwei volle und gelungene Standortbestimmungskurse durchgeführt werden.

Die Anwärterinnen für die weiterführenden Kurse wurden im Anschluss am jährlich stattfindenden Assessmenttag diskutiert und anhand der geplanten Assessmentsitzungen im Beisein unserer Psychologin eingehend geprüft. Resultat waren zwei vielversprechende und motivierte Klassen.

Gründungs- und Gastronomiekurse

Planmässig starteten sowohl der Gastro- als auch der Gründungskurs am 29. Mai 2015. Wir konnten in den zwei voll besetzten Kursen insgesamt dreizehn Frauen aus Indien, Kolumbien, Kosovo, Irak, Mexiko, Kenia, USA, Deutschland, Serbien, Türkei und Japan begrüssen. Während sich einige Frauen dafür entschieden, entweder den Gründungs- oder den Gastrokurs zu besuchen, absolvierten insgesamt sieben Frauen gleich beide Ausbildungen.

Wiederum konnten die Frauen neben dem regulären Kursangebot von einem Computerkurs mit Schwerpunkt Powerpoint-Präsentation profitieren, der alljährlich von unserer Kursabsolventin Béatrice Duc durchgeführt wird.

Ein erfolgreiches und beglückendes Ereignis im Crescenda-Jahr war der aussergewöhnlich gut besuchte Präsentationsabend des Kursjahres 2015! Wir erhielten zahlreiche positive Rückmeldungen und erfreuen uns auch jetzt noch an den wirklich eindrücklichen Präsentationen der Frauen des Jahrgangs 2015, die als Gruppe stark zusammen gewachsen sind und an zahlreichen Nachmittagen in dieser Formation auch ausserhalb unseres regulären Kursangebots an ihrer Zukunft gefeilt haben.

Besonders viel Anklang erhielt dieses Jahr zudem unser so genanntes Känguru-Konzept bei den Gastrokursabsolventinnen, die unsere Gastronomieküche für Caterings und Kochkurse mieten. So können die Frauen noch weiter von der Nestwärme Crescendas profitieren, indem sie – wie auch die Mieterinnen von Büro-Arbeitsplätzen – in der schwierigen Aufbauphase eines Unternehmens nicht unnötige finanzielle Risiken eingehen müssen. Zum grossen Vorteil des Känguru-Modells gehören auch zahlreiche informelle Hilfeleistungen durch das gesamte Crescenda-Team.

Lernatelier Bistrot Crescenda

Die Gaumenfreuden in unserem hausinternen Bistrot wurden 2015 durch die Absolventinnen des Gastrokurses um viele Köstlichkeiten erweitert. Das Bistrot ist integrierter Bestandteil unseres Lernateliers. Letztes Jahr erhielten fünf Kursabsolventinnen die Möglichkeit, eine Teilzeitanstellung im Bistrot anzutreten, um somit parallel zum Aufbau der eigenen Unternehmung Einnahmen zu generieren und Arbeitserfahrung zu sammeln.

Kurserfolge und Unternehmensgründungen

Aus dem gastronomischen Lager wurden im Anschluss an das Kursjahr im Spätherbst sechs Unternehmungen gegründet. *«Tateishi»* hat sich auf die japanische Kochkunst spezialisiert und bietet bereits erfolgreich Kochkurse sowie japanisches Catering an. Yoko hat unlängst bewiesen, dass japanisches Essen nicht nur Sushi bedeutet, aber vor allem auch, dass Sushi nicht gleich Sushi ist: Ihre erlesenen Kreationen erfreuen sich bereits einer soliden Fangemeinde!

Hatice Tiras trifft mit ihrer Unternehmung *«XACA Tiramisu Basel»* den Nerv der Zeit, indem sie nicht nur Tiramisu mit unterschiedlichen Geschmacksnoten wie Champagner oder Cognac anbietet, sondern auch Allergikern gerecht werden kann, indem sie sich auf gluten- und laktosefreies Tiramisu spezialisiert hat. Ihr veganes Tiramisu verkauft Hatice bereits an unterschiedlichen Standorten in Basel. Sie wird als Mitglied des gastronomischen Lernateliers ihre Köstlichkeiten auch im Bistrot Crescenda zubereiten.

Ein Produkt, dessen Herstellungsweise fairen Standards entspricht und auch noch zu einem mehr als fairen Preis verkauft wird (unter anderem im Bistrot Crescenda) bietet Sandra Arvanitis an: Sie hat mit ihrer Familie viele Jahre in Griechenland gelebt und eine Olivenmühle betrieben, die heute vor Ort von ihrem Sohn geleitet wird. *«To Kalo»* heisst im Griechischen das Gute und der Name ist für das feine Olivenöl definitiv Programm. Sandra erhielt im Spätherbst zudem die Möglichkeit, die Leitung des Bistrot Crescenda zusammen mit Zahra Hashemi zu übernehmen. Eine Aufgabe, die sie mit Bravour meistert!

«Sweets by Lisa» ist eine gefährliche Versuchung für alle, die Süsses lieben. Lisa Braswell hat nicht nur ein Talent, Süsswaren herzustellen, sondern auch ein ästhetisches Geschick: Ihre farbenfrohen Cupcakes sind fast zu schade zum Essen!

Auch Tülay Demirtok möchte später in die Gastronomie, sammelt aber vorher noch Erfahrungen im Bistrot Crescenda. Wer also bereits heute in den Genuss ihrer anatolischen Spezialitäten kommen will, dem bietet sich einmal wöchentlich in unserem Bistrot diese Gelegenheit. Ob gefüllte Auberginen, Weinblätterrollen oder Börek: Tülay versteht ihr Handwerk!

«AFRICATE Catering & Events» von Lilian Njoki bietet unter anderem wunderbare Apérohäppchen an. Mit ihrer zweiten Unternehmung „NJ Fitness you feel“ hat Lilian auch gleich eine Lösung für eventuell entstehende zusätzlichen Kilos parat. Professionell organisierte Events und motivierende Fitnessstunden: Die Kenianerin ist für beides die richtige Adresse!

Diana Lopez gründete mit *«Cafe Libri»* einen mobilen Verkaufsschrank, der gleichwohl als Café fungiert. Diana ist mit ihrem kreativen Café derzeit in der Stadtbibliothek Baden unterwegs und bedient die dortigen Kunden mit selbstgemachtem Gebäck und feinen Getränken.

Auch eine weitere Sprachschule dürfen wir in unser Firmenverzeichnis aufnehmen: Iman Albayatis *«Arabisch Welt»* verbindet Menschen und Kulturen, indem sie nebst dem Spracherwerb auch kulturelle Kompetenzen vermittelt. Zusätzlich zum Unterricht bietet Iman ausserdem Übersetzungsleistungen an.

Pflege und Unterstützung zu Hause ist das Fachgebiet von Aneeta Dhingra. *«Dhingra's Pflege»* garantiert neben Qualität und Professionalität auch Flexibilität: mit ihrem Fahrrad ist Aneeta auch zu Stosszeiten immer schnell unterwegs (siehe Interview S. 32).

Einen mobilen Massagendienst bietet Violeta Cukalac-Lang an. Ihre Methode der klassischen Massage und der Fussreflexzonentherapie bringt sie inklusive professioneller Ausrüstung auch

gerne zu ihren Kunden nach Hause. Erholung und Relax zu Hause – was will man mehr?

Laura Arnaud Bustamante schliesslich hat sich für die Stadt Basel ein interessantes Begrünungskonzept ausgedacht und verschönert mit ihrem Unternehmen «Mini Farm» jeden noch so kleinen bepflanzbaren Raum. Nachhaltigkeit wird bei *«Mini Farm»* grossgeschrieben und Urban Gardening soll durch Laura im städtischen Bild in Zukunft viele kleine Augenweiden schaffen.

Weitere Leistungen durch Crescenda

Das Hauptangebot von Crescenda, unsere Gründungs- und Gastrokurse, wird durch viele weitere Leistungen ergänzt. Sei es durch professionelles Coaching, das Känguru-Konzept oder kleine Hilfestellungen bei administrativen Aufgaben, das Team von Crescenda steht allen Absolventinnen auch nach Abschluss der Kurse unterstützend zur Seite.

Eine wichtige Rolle spielt dabei auch die Vermittlerinnenrolle, welche Crescenda übernimmt. So konnten wir beispielsweise unserer Alumna Zeynep Teke und ihrem Unternehmen *«Teke Tagesbetreuung»* eine Festanstellung im Pflegebereich vermitteln. Crescenda fungiert aber auch als allgemeine Werbeplattform für die Unternehmerinnen: Über unseren Newsletter, interne Werbeflächen und unseren Internetauftritt versuchen wir konstant, den Bekanntheitsgrad der Crescenda-Unternehmen zu fördern.

Weitere Erfolgsgeschichten

Die Kenianerin Lucy Oyubo absolvierte 2011 den Gründungskurs bei Crescenda und gründete ihre eigene Englisch- und Suaheli-Sprachschule *«Hakuna Matata»*. Weil es in Basel selbst wenige Suaheli-Schüler gibt, hat sich die Unternehmerin eine neue Unterrichtsstrategie einfallen lassen: Lektionen über Skype. Damit kann sie ihre Schüler überall auf der Welt unterrichten. Im Sommer 2015 erhielt Lucy von der Organisation *«African Women in Europe»* mit einer internationalen Jury für ihr innovatives Geschäftsmodell den Preis als Unternehmerin des Jahres.

Unsere Kursabsolventin Dorothy Christian tuckert seit dem erfolgreichen Abschluss der Gründungs- und Gastronomiekurse 2013 mit ihrem Food Truck umher und begeistert ihre Kunden an den unterschiedlichsten Orten. Eine neue Fangemeinde hat sie seit September 2015 auch über die Schweizer Grenzen hinaus: Dorothy erhielt am internationalen Food Truck Festival in Deutschland die Auszeichnung für den besten Burger. Wir gratulieren ihr ausserdem zur erfolgreich bestandenen Wirteprüfung!

Bistrot Crescenda

Mit luftigen Pancakes, selbstgebackenen Scones, herzhaften Quiches, Spezialitäten aus aller Welt und Traditionellem aus der Schweiz verwöhnte das Bistrot Crescenda seine Gäste sonntags am wöchentlichen Brunch. Da 2016 die Gartenremise zugunsten einer Erweiterung des gastronomischen Lernateliers umgebaut wird (siehe Ausblick im Tätigkeitsbericht), wird für den Brunch ein neues Konzept erstellt und dieser zu einem späteren Zeitpunkt wieder aufgenommen. Aktuell wird der Brunch nur für Gruppen ab 10 Personen durchgeführt.

Die Reiseserie «Ferien in Crescenda» wurde auch 2015 durchgeführt. Unser Bistrot-Team nahm die Gäste mit auf eine kulinarische Reise nach Pakistan, Lateinamerika, Persien und nach Japan.

Mitte 2015 standen grosse Umstrukturierungen im Bistrot an. In diesem Zusammenhang gebührt Linda Muscheidt Burri und Lukas Burri ein ganz spezieller Dank. In einem personellen Engpass sprangen die beiden unkompliziert ein und unterstützten das Bistrot-Team mit enormem Engagement. Ihre Vorarbeit wurde ab November 2015 von Sandra Arvanitis mit ebenso viel Elan und Energie weitergeführt.

Lukas hat zudem ein Hygienemodul ausgearbeitet, welches neuerdings Teil des Gastrokurses ist. Ziel dieses Moduls ist es, die Kursabsolventinnen mit den hohen schweizerischen Hygienestandards in Sachen Lebensmittel vertraut zu machen.

Das Bistrot-Team besuchte im Juni ausserdem einen Weinworkshop beim Weinexperten Liechti in Basel. Wir bedanken uns sehr herzlich für die kompetente Beratung und den professionellen Einblick in die Welt der Sommeliers.

Raumvermietung

Unvermindert weckt die Sparte Raumvermietung das Interesse von Seminargruppen und Gästen, die ihre Hochzeit oder ihren Geburtstag in der Villa Crescenda feiern und sich vom Bistrot verwöhnen lassen wollen. Die zusätzlichen Einnahmen gewährleisten einen wichtigen Teil der Finanzierung von Crescenda. Wie das Bistrot wird auch die Raumvermietung von Kursabsolventinnen geleitet. Wir freuen uns, immer mehr Events organisieren und mit unserer persönlichen Note versehen zu dürfen!

Vorstand und Jahresversammlung

Das Vorstandsmitglied Christine Kilcher beendete ihre Tätigkeit aufgrund anderer Verpflichtungen per Sommer 2015. Ganz herzlich möchten wir uns auf diesem Weg nochmals für ihr Engagement und ihren grossartigen Einsatz für Crescenda bedanken und wünschen ihr alles erdenklich Gute. Als neues Mitglied des Vorstands dürfen wir den erfahrenen Coach und Marketingexperten Marc Steffen begrüssen. Marc kennen wir als zuverlässigen und kompetenten Menschen: Zusätzlich zu seinen Tätigkeiten im Vorstand des Vereins stand er mitten im Kursjahr zur Verfügung, als eine Dozentin krankheitshalber ausfiel.

Die Aufgaben des Vorstands lassen sich vor allem im strategischen Bereich einordnen. Der Vorstand traf sich 2015 zu mehreren Sitzungen und definierte die Eckpfeiler des Gesamtbetriebes.

Die Jahresversammlung der Vereinsmitglieder, welche am 18. August 2015 stattfand, war wie jedes Jahr gut besucht. Zur grossen Freude der Teilnehmenden konnte für die musikalische Umrahmung des Abends der Akkordeonist Jürg Luchsinger, gewonnen werden.

Tätigkeitsbericht 2015

Personelle Veränderungen

Im Frühjahr 2015 kam es zu einer unverhofften personellen Änderung, als unsere Geschäftsleiterin Kiki Lutz sich entschied, Crescenda zugunsten einer Weiterbildung zu verlassen. Wir danken Kiki Lutz besonders für ihren Einsatz im Jubiläumsjahr 2014 und das grosse Engagement, mit welchem sie die Feier zum 10-jährigen Jubiläum von Crescenda zu einem vollen Erfolg werden liess. Frau Lutz wurde at interim von unserer Präsidentin Dr. iur. HSG Béatrice Speiser ersetzt, welche kurzfristig wieder in die Geschäftsleitung einsprang und die bisherige Assistentin Sofia Rey zu ihrer Stellvertretung ernannte. Ebenfalls verliess uns Tamara Koch, welche seit 2013 mit viel Feingefühl für die Kursabsolventinnen und Alumnae und mit grossem Einsatz in der Administration des Vereins tätig war. Auch ihr danken wir von ganzem Herzen. Die Crescenda-Familie wünscht Frau Lutz und Frau Koch alles Gute und viel Erfolg für die Zukunft!

Im Bistrot-Team mussten wir uns ebenfalls von mehreren langjährigen Mitarbeiterinnen verabschieden: Sine Diagne, welche das Bistrot seit August 2013 geleitet und ganz entscheidend mitgeprägt hatte, entschied sich anfangs 2015, sich beruflich neu zu orientieren. Sine wird uns nicht nur als aufgestellte und engagierte Mitarbeiterin in Erinnerung bleiben, ihre kulinarischen Hochgenüsse vermissen wir ebenfalls sehr! Auch Elevia Cifuentes, welche unsere Gäste immer mit ihren kolumbianischen Speisen und erfrischenden, selbstgemachten Sommergetränken versorgt hatte, verliess im Herbst das Bistrot. Wir freuen uns, dass wir über die Alumae-Vereinigung mit Sine und Elevia immer noch in Kontakt bleiben können und wünschen ihnen alles Gute auf ihren weiteren Wegen!

Glücklicherweise konnten wir für die leer gewordenen Positionen hochkarätigen Ersatz finden: Ganz herzlich heissen wir die neue Bistrotleiterin Sandra Arvanitis im Crescenda Team willkommen! Die gebürtige Deutsche hat mehrere Jahre in Griechenland gelebt und verfügt über langjährige Gastronomieerfahrung. Sie hat letztes Jahr den Gründungskurs bei Crescenda absolviert und leitet seit November 2015 zusammen mit Zahra Hashemi unser Bistrot. Wir freuen uns sehr über ihre Mitarbeit in unserem Team!

Ebenfalls neu im Bistrot sind die Kursabsolventinnen Yoko Marx (Japan), Tülay Demirtok (Türkei), Lilian Njoki (Kenia) und Hatice Tiras (Türkei), welche mit ihren traditionellen Gerichten unsere Menükarte auffrischen.

Seit 2015 ist zudem die Buchhaltungsstelle durch die Kursabsolventin Fadime Kisacik besetzt, welche «on the job» in den Berufsalltag integriert wird. Seit Herbst 2015 dürfen wir im Büroteam zudem auf drei neue Mitarbeiter/-innen in der Administration zählen: Santhy Iyyakkunnel, Eveline Keller und Din Burazorovic.

Öffentlichkeitsarbeit / Medien

Immer wieder interessieren sich sowohl Fachkreise als auch die externe Mieterschaft für die Kernaufgabe von Crescenda und bitten um Vorträge zum Crescenda-Modell oder um Inputreferate im Rahmen ihrer eigenen Anlässe.

2015 durften wir unsere Arbeit vermehrt Institutionen oder Integrationsabteilungen von öffentlichen und privaten Organisationen vorstellen: Sei es der FHNW, der Musikschule Binningen-Bottmingen, dem Bürgerspital Basel, privaten Praxisgemeinschaften, dem Rotary Club Bottmingen-Birseck oder der VKM Schweiz. Die Tätigkeiten von Crescenda stiessen in diversesten Kreisen auf grosses Interesse. Am «Tag der Frau» im Kongresszentrum Basel konnte Crescenda zudem die Chance wahrnehmen, sich einem grossen öffentlichen Publikum zu präsentieren. Besonders gefreut hat uns auch das Interesse der BPW (Business and Professional Women) an unserem Betrieb.

In Sachen Öffentlichkeitsarbeit waren wir 2015 ebenfalls aktiv unterwegs: Im September wurde an verschiedenen Standorten in Basel eine «bunte Nacht» gefeiert. Der Verein Crescenda versorgte Flaneure an einem Tisch an der Kleinbasler Rheinpromenade mit exotischen Spezialitäten des Bistrots sowie mit Informationsmaterialien zum Dreispartenbetrieb Crescenda. Im November vertrat unsere Kursabsolventin Lucy Oyubo Crescenda an einem Townhall Meeting von International Dual Career Network. Lucy präsentierte die von Crescenda wahrgenommenen Optionen,

um Migrantinnen einen einfacheren Einstieg in die Schweizer Arbeits- und Alltagswelt zu ermöglichen.

Auch in den Medien war Crescenda 2015 immer wieder präsent: In der basellandschaftlichen Zeitung erschienen im September 2015 vor dem Hintergrund der Flüchtlingskrise beispielsweise drei Kurzporträts über Kursabsolventinnen von Crescenda, die es geschafft haben, in der Schweiz ein eigenständiges Leben zu führen. Simone Prodolliet, Geschäftsführerin der eidgenössischen Kommission für Migrationsfragen in Bern, besuchte ein Modul des Gastro- und des Gründungskurses und beschrieb den Kursjahrgang 2015 in ihrer hauseigenen Zeitschrift «Terra cognita».

Zwei Schülerinnen vom Gymnasium Oberwil wählten Crescenda 2015 zu ihrem Vertiefungsprojekt im Fach «Interkulturalität» und erarbeiteten mit viel Einsatz die Grundlagen unseres Engagements, die sie später ihrer Klasse und der Lehrerin in der Villa Crescenda vorstellten.

Zum ersten Mal beteiligte sich das Bistrot ausserdem am Adventskalender um den Schützenmattpark und beherbergte die Anwohner bei einer Adventsgeschichte und einem warmen Tee für einen Abend.

Was sonst noch bei Crescenda passierte

Besonders zahlreich erschienen dieses Jahr ehemalige Kursteilnehmerinnen und Mitarbeitende mit ihren Familien an unserem alljährlichen Sommerfest. Bei einem internationalen Buffet und umrahmt von der musikalischen Begleitung der Basler Gruppe Passepartout mit Natalie Spengler, Elisabeth Schraner, Theo Furrer und Stefan Bürer wurden Erlebnisse geteilt und Netzwerke gefestigt. Die Kabarettistin Sibylle Birkenmeier (siehe Inspiration S. 27) und Coach Sabina Schaffner führten durch den Abend und legten in Zusammenarbeit mit den Alumnae den Grundstein für die Institutionalisierung von Networking, Kompetenzvermittlung und Erfahrungsaustausch innerhalb der Crescenda Familie.

Im Spätsommer 2015 wurde ein Fachbeirat ins Leben gerufen, auf dessen Rat, Expertise und Kompetenzen Crescenda punktuell

zurückgreifen kann. Der Fachbeirat besteht momentan aus zehn ExpertInnen aus dem migrationswissenschaftlichen Bereich. Für die Weiterentwicklung des Gründungszentrums Crescenda wird dieser Beirat als sehr wertvoll erachtet.

Im Herbst versammelte sich das gesamte Crescenda-Team zu einem Teamessen bei der ehemaligen Bistrotleiterin und Kursabsolventin Ginette Huwiler in ihrem karibischen Restaurant «*Lever du soleil*» und genoss in entspannter Atmosphäre einen Abend jenseits vom Arbeitsalltag.

Eine besondere Wertschätzung für die seit nun mehr als zehn Jahren geleistete Pionierarbeit im Migrations- und Integrationsbereich erhielt 2015 unsere Präsidentin Dr. iur. HSG Béatrice Speiser durch ihre Ernennung zum Mitglied des Internationalen Komitee des Roten Kreuz (IKRK). Wir wünschen ihr für diese anspruchsvolle Tätigkeit und die diversen herausfordernden Aktivitäten, welche sie erwarten werden, viel Kraft, Ausdauer und Freude!

Wirkungsmessung

Im Frühlingssemester 2015 startete an der HSG St. Gallen ein CAS Wirkungsmessung, in dessen Rahmen zwei Studierende für Crescenda einen Fragebogen entwickelten, um die Wirkung unseres Engagements systematisch zu messen. Diese Zusammenarbeit ermöglicht es Crescenda, seit 2016 konsequent Daten zur Wirkungsmessung zu erfassen.

Ausblick 2016

Das Jahr 2016 kommt mit einigen Änderungen für Crescenda daher. Die wichtigste Neuerung aber ist die Ausweitung unseres Lernateliers. Der Umbau unserer Remise zu einem Gartenpavillon mit Bistrotküche soll dies ermöglichen! Mit diesem Projekt werden wir nicht nur mehr Arbeitsplätze für Migrantinnen anbieten können: Die Umnutzung des Pavillons zu einer Gartenwirtschaft ist auch ein grosser Gewinn für das Bachlettenquartier. Der Umbau wird es uns ermöglichen, unser Gastronomieangebot auszuweiten. Der Garten der Villa Crescenda hat sich schon häufig als idealer Ort für diverse Festivitäten

«Nach Crescenda sind beispielsweise die Chancen auf dem Arbeitsmarkt sehr viel grösser, da man eigenständig ein Projekt initiierte und sowohl die Selbstsicherheit als auch die Deutschkenntnisse stark zugenommen haben.»

Colleen Dunkel,
Kursabsolventin Crescenda
Das Crescenda Modell, S. 81

Tätigkeitsbericht 2015

wie Geburtstage, Hochzeiten oder auch Firmenanlässe bewiesen. Dank der erneuerten Remise mit Pergola wird der Garten ab Sommer 2016 auch bei unsteter Witterung genutzt werden können. Auch der Bistrotbetrieb am Mittag, welcher sich im Sommer praktisch ganz nach draussen verlegt, wird so immer mehr Kunden fassen können.

Diese zusätzlichen Aufträge heissen für Crescenda: Mehr Arbeitsplätze für Migrantinnen. Unseren Kursabsolventinnen geben wir im Rahmen unseres hausinternen Lernateliers die Möglichkeit, erste praktische Erfahrungen im Schweizer Arbeitsmarkt zu sammeln. So unterstützen wir Migrantinnen dabei, ihre Ressourcen und ihr Potential in der Schweiz bestmöglich einsetzen zu können und sich erfolgreich selbstständig zu machen.

Finanzierung und ehrenamtliches Engagement

Zahlreiche Stiftungen, Unternehmen, Gönner und Privatpersonen unterstützen die Arbeit von Crescenda finanziell und tragen damit überhaupt zur Existenz von Crescenda bei. Ohne diese grosszügigen Unterstützungsbeiträge und nicht weniger ohne die ideelle oder tatkräftige Unterstützung aus dem näheren Umfeld von Crescenda, wäre die Kernaufgabe nicht umsetzbar. So beglücken uns immer wieder unverhoffte ehrenamtliche Helfer wie der Gärtner Sergio, der eines schönen Tages bei uns im Garten stand und eben diesen in Höchstform brachte. Wir möchten uns an dieser Stelle von ganzem Herzen bei allen an Crescenda in irgendeiner Weise beteiligten Menschen bedanken.

Crescenda wurde 2015 von zahlreichen Stiftungen und Privatpersonen als Mitglieder oder Gönner finanziell und ideell unterstützt. Es beteiligten sich die folgenden Stiftungen an der Finanzierung von Crescenda:

_ ALU-Stiftung
_ Anne Frank Fonds
_ Bank Julius Bär & Co. AG
_ C. & R. Koechlin-Vischer-Stiftung
_ Dr. H. C. Emile Dreyfus-Stiftung
_ Ernst Göhner Stiftung
_ Fondation Bénina
_ Hirschmann Stiftung
_ Isaac Dreyfus-Bernheim Stiftung
_ Karl Kahane Stiftung
_ Karl Mayer Stiftung
_ Kommission der Arbeitshütte
_ Leonhard Paravincini-Stiftung
_ Margarethe Meyer-Stiftung
_ Margot und Erich Goldschmidt & Peter René Jacobson-Stiftung
_ Max Geldner-Stiftung
_ MBF Foundation
_ Oswald-Falkner-Stiftung
_ Scheidegger-Thommen-Stiftung
_ Stiftung Corymbo
_ Stiftung zur Förderung der Lebensqualität
_ Veronika und Hugo Bohny Stiftung

ERNST GÖHNER STIFTUNG

KAHANE FOUNDATION
HELPING PEOPLE TO CREATE A DIGNIFIED AND PEACEFUL LIVING ENVIRONMENT, FOR THEMSELVES, AND THEIR NEIGHBOURS.

Einzelfallunterstützung für einzelne Kursteilnehmerinnen leisteten:

_ Activity Stiftung Lions Club Basel
_ Humanitas Stiftung
_ Rotary Club Bottmingen-Birseck & Rotary District

Crescenda dankt an dieser Stelle allen Privatpersonen, Unternehmen und anonymen Spendern für ihre grosszügige Unterstützung.

Mitgliederversammlung
Verein Crescenda
Gründungszentrum für Migrantinnen

Basel, 25. April 2016

BERICHT DER REVISIONSSTELLE ZUR EINGESCHRÄNKTEN REVISION AN DIE MITGLIEDERVERSAMMLUNG DES VEREIN CRESCENDA

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) des VEREIN CRESCENDA für das am 31. Dezember 2015 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Vorstand verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, die Jahresrechnung zu prüfen. Wir bestätigen, dass wir die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich Zulassung und Unabhängigkeit erfüllen.

Unsere Revision erfolgte nach dem Schweizer Standard zur Eingeschränkten Revision. Danach ist diese Revision so zu planen und durchzuführen, dass wesentliche Fehlaussagen in der Jahresrechnung erkannt werden. Eine eingeschränkte Revision umfasst hauptsächlich Befragungen und analytische Prüfungshandlungen sowie den Umständen angemessene Detailprüfungen der beim geprüften Unternehmen vorhandenen Unterlagen. Dagegen sind Prüfungen der betrieblichen Abläufe und des internen Kontrollsystems sowie Befragungen und weitere Prüfungshandlungen zur Aufdeckung deliktischer Handlungen oder anderer Gesetzesverstösse nicht Bestandteil dieser Revision.

Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung nicht Gesetz und Statuten entspricht.

BMF ProConsulting AG

Beat Fankhauser
Zugelassener Revisionsexperte
Leitender Revisor

Roland Born
Revisor

Bilanz (mit Vorjahresvergleich)

AKTIVEN		31.12.2015 CHF		31.12.2014 CHF
Umlaufvermögen				
Flüssige Mittel		106 064.02		122 772.41
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen				
Gegenüber Dritten	7 055.10		1 200.00	
Gegenüber Bistro Crescenda	198.81	7 253.91	–	1 200.00
Übrige kurzfristige Forderungen		441.80		355.30
Aktive Rechnungsabgrenzungen		3 391.10		24 452.00
Total Umlaufvermögen		**117 150.83**		148 779.71
Anlagevermögen				
Darlehen gegenüber Bistro Crescenda		19 700.00		20 700.00
Sachanlagen				
Mobile Sachanlagen	9 500.00		13 600.00	
Immobile Sachanlagen	329 000.00	338 500.00	337 400.00	351 000.00
Total Anlagevermögen		**358 200.00**		371 700.00
Total Aktiven		**475 350.83**		520 479.71

«Wir in der Familie haben hautnah miterlebt, wie sich unsere Mutter durch Crescenda mehr zutraute. Sie wurde selbstständig, wusste, was sie wollte, und hat ihr Vorhaben, eine grössere Tanzschule aufzugleisen, auch durchgezogen.»

Gayathri Sritharan, Tochter einer Kursabsolventin Crescenda

Das Crescenda Modell, S. 187

Revisionsbericht/Jahresrechnung Verein Crescenda 2015

Bilanz (mit Vorjahresvergleich)

PASSIVEN		31.12.2015 CHF		31.12.2014 CHF
Fremdkapital				
Kurzfristiges Fremdkapital				
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen				
Gegenüber Dritten	7995.63		17 930.80	
Gegenüber Bistro Crescenda	–	7 995.63	7 586.44	25 517.24
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten		3668.95		124.25
Passive Rechnungsabgrenzungen		7 100.00		24 126.49
Kurzfristige Rückstellungen		59 000.00		45 000.00
Total kurzfristiges Fremdkapital		**77 764.58**		94 767.98
Langfristiges Fremdkapital				
Langfristige verzinsliche Verbindlichkeiten		290 500.00		299 500.00
Übrige langfristige Verbindlichkeiten		10 000.00		30 000.00
Rückstellungen		50 000.00		50 000.00
Total langfristiges Fremdkapital		**350 500.00**		379 500.00
Fondskapital				
Hilfsfonds		5 694.20		5 694.20
Fonds Centrum Crescenda		36 000.00		36 000.00
Total Fondskapital		**41 694.20**		41 694.20
Eigenkapital				
Vereinskapital		4 517.53		3 794.83
Jahresgewinn/-verlust		874.52		722.70
Total Eigenkapital		**5 392.05**		4 517.53
Total Passiven		**475 350.83**		520 479.71

Erfolgsrechnung (mit Vorjahresvergleich)

	31.12.2015 CHF	31.12.2014 CHF
Betriebsertrag aus Lieferungen und Leistungen		
Nettoerlöse aus Leistungen	49 083.65	29 049.20
Nettoerlöse aus Raumvermietung	135 503.76	104 350.50
Erlöse aus Beiträgen	239 700.00	277 450.00
Spendenerlöse	120 236.39	157 722.37
Sonstige Erlöse	1 217.50	1 712.90
Aufwand für Leistungen Verein	-110 506.62	-79 469.90
Unterstützung Bistro	-100 000.00	-45 000.00
Bruttogewinn	**335 234.68**	**445 815.07**
Personalaufwand	-215 507.29	-316 066.94
Unterhalt, Reparaturen, Ersatz	-10 715.16	-13 096.87
Sachversicherungen, Abgaben, Gebühren, Bewilligungen	-4 763.25	-5 363.25
Energie- und Entsorgungsaufwand	-20 652.51	-20 868.25
Verwaltungs- und Informatikaufwand	-47 063.85	-30 724.31
Werbeaufwand	-15 439.20	-46 238.00
Sonstiger betrieblicher Aufwand	–	-14 337.95
Betriebsergebnis vor Zinsen und Abschreibungen	**21 093.42**	-880.50
Abschreibungen	-12 500.00	-14 400.00
Betriebsergebnis vor Zinsen	**8 593.42**	-15 280.50
Finanzaufwand	-7 753.80	-7 593.75
Finanzertrag	34.90	308.75
Betriebsergebnis	**874.52**	-22 565.50
Ausserordentlicher Ertrag	–	898.10
Ergebnis vor Veränderung des Fondskapitals	**874.52**	-21 667.40
Auflösung Fondskapital	–	22 390.10
Jahresgewinn/-verlust	**874.52**	722.70

Revisionsbericht/Jahresrechnung Verein Crescenda 2015

Anhang zur Jahresrechnung (mit Vorjahresvergleich)

	31.12.2015 CHF	31.12.2014 CHF

Erstmalige Anwendungen neues Rechnungslegungsrecht

Die Jahresrechnung 2015 wurde erstmals nach den Bestimmungen des Schweizerischen Rechnungslegungsrechts erstellt. Um die Vergleichbarkeit zu gewährleisten, wurden die Vorjahresangaben der Bilanz und Erfolgsrechnung an die neuen Gliederungsvorschriften angepasst. Bewertungsänderungen waren keine notwendig.

Angaben über die in der Jahresrechnung angewandten Grundsätze

Die vorliegende Jahresrechnung wurde gemäss den Vorschriften des Schweizer Gesetzes, insbesondere der Artikel über die kaufmännische Buchführung und Rechnungslegung des Obligationenrechts (Art. 957 bis 962) erstellt. Die Aktiven und Verbindlichkeiten sind zu Nominalwerten respektive zu Anschaffungs- oder Herstellungskosten abzüglich allfälliger Abschreibungen oder Wertberichtigungen erfasst.

Anzahl Vollzeitstellen

Die Anzahl der Vollzeitstellen im Jahresdurchschnitt lag im Berichtsjahr sowie im Vorjahr nicht über 10.

Langfristige verzinsliche Verbindlichkeiten		
Fällig innerhalb von 1 bis 5 Jahren	–	–
fällig nach 5 Jahren	290 500.00	299 500.00
Total	290 500.00	299 500.00

Nutzniessung

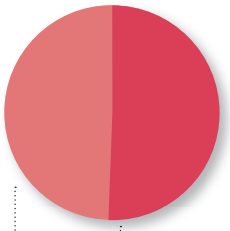
Der Verein Crescenda hat bis zum 30. September 2024 die kautionsfreie und unentgeltliche Nutzniessung an der Liegenschaft Bundesstrasse 5 in Basel. (Grundbuch Basel, Sektion 3, Parzelle 1441)

Seit 2008 darf die wunderschöne Jugendstilvilla an der Bundesstrasse 5 von Crescenda mietfrei genutzt werden. Durch die Vermietung der Räume an Externe und deren Verpflegung kann Crescenda Kursteilnehmerinnen im Hospitality-Bereich (Raumvermietung, Housekeeping und Gastronomie) «on the job» ausbilden und zugleich eigene Einnahmen erwirtschaften.

Verhältnis selbst erwirtschaftete Mittel versus Drittmittel

2015 betrug der Eigenertrag 49.9% der gesamten Einnahmen (selbst erwirtschaftete Mittel zuzüglich Unterstützungsbeiträge und Spenden). Im Vergleich zum Jahr 2014 haben wir folglich die eigen erwirtschafteten Einnahmen stabil halten können. Die Einnahmen aus Spenden und Unterstützungsbeiträgen sind im Vergleich zum Vorjahr leicht gesunken. Dies lässt sich jedoch durch die mediale Präsenz und die Buchpublikation im Jubiläumsjahr 2014 erklären. Erfreulich ist aber, dass wir durch die hohe Nachfrage unseres Kursangebotes insbesondere die Einnahmen der Kursgebühren steigern konnten. Auch das im Jahr 2015 neu entworfene Känguru-Konzept konnte neue Einnahmen generieren. Zusätzlich konnten die Personalkosten insgesamt reduziert werden.

Prozentuale Eigenfinanzierung



Eigenertrag in CHF	346 236.01
(Raumvermietung, Kursgebühren (inkl. Kursgebühren, die von Drittpersonen übernommen wurden), Känguru-Konzept, Einnahmen Bistrot und Catering, Gönner- und Mitgliederbeiträge)	
Fremdeinnahmen in CHF	347 636.39
(Unterstützungsbeiträge, freie Spenden)	
Total Einnahmen in CHF	**693 872.40**

Integrierte Arbeitsplätze (Training «on the job»)

Dank der zunehmend stärkeren Einbindung des Bistrot Crescenda in die Ausbildungsangebote konnten im Jahr 2015 insgesamt 18 Kursteilnehmerinnen und -absolventinnen im Bistrot Crescenda eine Teilzeitanstellung finden. Auch im Verein Crescenda konnte neu eine Kursabsolventin für die Buchhaltung beider Vereine engagiert werden. Ausserdem stellte Crescenda fünf Arbeitsplätze für Start-ups von Kursabsolventinnen zu stark reduziertem Mietpreis in der Villa Crescenda zur Verfügung.

Integrierte Arbeitsplätze, inklusive Training «on the job»	550 Stellenprozente
Sonstige Arbeitsplätze (ohne Dozierende)	175 Stellenprozente

Kursteilnehmerinnen 2015

Im Jahr 2015 konnte im Vergleich zum Vorjahr eine Zunahme der Kursteilnehmerinnen für den Gründungs- und Gastronomiekurs verzeichnet werden. Sieben Frauen haben beide Kurse besucht, zwei Frauen haben den Kurs (noch) nicht abgeschlossen.

Gründungskurs 2015	12
Gastronomiekurs 2015	8

«Menschen – statt in ihren Mängeln zu betrachten – mit ihrem Potenzial wahrzunehmen, das ist Crescenda.»

Simonetta Sommaruga, Bundesrätin

Anlässlich Ihres Besuches an der Jubiläumsfeier zum 10jährigen Bestehen von Crescenda am 1.9.2014

Vorstand Verein Crescenda/Verein Bistrot Crescenda

Der Vorstand besteht aus folgenden Personen:

Name	Funktion bei Crescenda	Titel / Beruf
Kilcher Christine	Mitglied des Vorstands	Geschäftsleiterin Stiftung pro Rehab Basel
Schiesser Rudolph	Mitglied des Vorstands	Hotelier
Speiser Béatrice	Mitglied des Vorstands Präsidentin / Initiantin	Dr. iur. HSG; Advokatin
Steffen Marc	Mitglied des Vorstands	Dipl. NPO Manager / MBA HSG / lic. phil. I

Team Verein Bistrot Crescenda / Hospitality

Name	Funktion bei Crescenda	Titel; Beruf
Arvanitis Sandra	Leitung Bistrot	Landwirtin/ Crescenda-Kursteilnehmerin
Baquero Laineth	Küche / Service	Lehrerin im Personalwesen
Cifuentes Elevia	Küche / Service	Crescenda-Absolventin
Demirtok Tülay	Küche / Service	Crescenda-Kursteilnehmerin
De Souza Grogg Maria	Housekeeping	Pflegeassistentin und Kosmetikerin i. A.
Diagne Jeanneau Sine	Leiterin Hospitality	MA Sociologie du travail Soziologin / Crescenda-Absolventin
Maratta Vilma	Küche / Service	Crescenda-Kursteilnehmerin
Marx Tateishi Yoko	Küche / Service	Crescenda-Kursteilnehmerin/ BA Anglistik
Micheller Monika	Küche / Service Housekeeping	Crescenda-Absolventin
Njoki Lilian	Küche / Service	Crescenda-Kursteilnehmerin
O'Briain Anne	Küche / Service	Musikerin mit Konzertreife Querflötenlehrerin
Özdemir Gülay	Küche / Service	Crescenda-Absolventin
Ripoll Riera Esperanza	Verantwortliche Raumvermietung	Crescenda-Absolventin
Sotra Rosy	Küche / Service	Crescenda-Absolventin
Südütemiz Kerime	Küche / Service / Housekeeping	Crescenda-Kursteilnehmerin
Tiras Hatice	Küche / Service	Crescenda-Kursteilnehmerin
Tülek Ayfer	Küche / Service / Housekeeping	Crescenda-Absolventin
Zafarabady Hashemi Zahra	Leitung Bistrot / Küche / Service	Crescenda-Absolventin

Wer hinter Crescenda steht

Team Verein Crescenda

Name	Funktion bei Crescenda	Titel / Beruf
Burazorovic Din	Mitarbeiter Administration	Student
Duc Béatrice	Homepagewartung Computerkurs	Informatikerin Website-Designerin
Gashi Hilmi	Dozent	Projektmanager / Produzent Journalist
Helmy Hala	Dozentin	MBA, MA HR / Beraterin / Coach
Iyyakkunnel Santhy	Mitarbeiterin Administration	MA
Keller Eveline	Mitarbeiterin Administration	MA
Kisacik Fadime	Buchhaltung	Buchhalterin Crescenda-Absolventin
Koch Tamara	Mitarbeiterin Administration	MA
Krawczyk Joanna	Präsidentin Alumnae-Vereinigung Deutschkurse	lic. phil. Germanistin Erwachsenenbildnerin Crescenda-Absolventin
Küng Magdalena	Mitarbeiterin Administration	Studentin
Lutz Kiki	Geschäftsführerin (bis Ende Februar 2015)	lic. phil. Historikerin
Lumsden Maria	Persönliche Prozessbegleiterin	MSc Psych. / Britische Psychotherapeutin UKCP (UK Council for Psychotherapy)
Muscheidt Burri Linda	Dozentin	Kommunikationsfachfrau Journalistin / Erwachsenenbildnerin
Rey Sofia	Mitarbeiterin Administration Stellvertretende Geschäftsleiterin (seit März 2015)	MA
Speiser Béatrice	Präsidentin / Dozentin	Dr. iur. HSG / Advokatin
Von Rohr Jacqueline	Administration	Kauffrau

Der Fachbeirat unterstützt Crescenda bei der Weiterentwicklung des Gründungszentrums Crescenda und besteht aus folgenden Fachpersonen:

_ Prof. Dr. Eva Maria Belser, Universität Fribourg
_ Dr. phil. Rebekka Ehret, Hochschule Luzern
_ Prof. Dr. Svetlana Franken, Fachhochschule Bielefeld, Leiterin des BMBF-Forschungsprojektes «Migrantinnen in Führungspositionen»
_ lic. phil. Ganga Jey Aratnam, Universität Basel
_ Prof. Dr. Anne Juhasz, Ruhr-Universität Bochum
_ Prof. Dr. Walter Leimgruber, Universität Basel
_ Prof. Dr. Eva Nadai, Fachhochschule Nordwestschweiz
_ Dr. Simone Prodolliet, Eidgenössische Kommission für Migrationsfragen
_ Prof. Dr. Walter Schmid, Hochschule Luzern
_ Dr. Nicole Wichmann, SFM – Schweizerisches Forum für Migrations- und Bevölkerungsstudien

«Bereits anlässlich des Starts zum diesjährigen Gründungskurs konnte erahnt werden, welches Potenzial die neuen Kursteilnehmerinnen zu Entfaltung bringen werden.»

Simone Prodolliet (2015):
Auf Augenhöhe in die Selbständigkeit.
In: terra cognita / EKM, S. 58.

Auszug aus der Begrüssung zu Crescendissima, August 2015 im Garten von Crescenda:

Liebe kommende und rennende und wunderschön Gehende und rauf-und-runter-Springende, liebe Frauen in Bewegung, man nennt das heute **Unternehmerinnen ...** das sind ja nicht nur Nehmerinnen, auch viel Geberinnen. Liebe Unter- oder Übernehmerinnen ... Business-Frauen, also «Buu oder Sie oder Netzfrauen»!

Liebe Weltfrauen ... wie gut das tut in der Schweiz die Weltfrauen zu haben. Weltfrauen, die machen nämlich was mit uns ... aaah das sind neue Töne ganz andere Sprachen, Farben andere Seelenlandschaften, Herkünfte ... das bringen Sie alles hier zu uns! Ja und das Essen ... das ist so guuuut! Tut uns in der Schweiz ganz besonders gut, weil es manchmal aussieht, als würden wir nur das EIGENE uns Vertraute so richtig lieb haben können. Aber das sieht nur so aus!

Sie wissen ja, dass Begrüssen, der Weg vom Ich zum Du ist? Das ist die schöne Brücke von Ich zum WIR und das WIR ist auch immer Deine Zukunft ...

Ja, was ich sein werde, das liegt nicht nur bei mir, sondern auch beim anderen, bei meinen Mitmenschen ... Kurz bei allen, mit denen ich etwas unternehme, das heisst mit all denen, die ich begrüsse ... damit sag ich auch immer meiner eigenen Zukunft guten Tag!

Sibylle Birkenmeier, Kabarettistin und Erwachsenenbildnerin

Das fängt erst mal mit den Augen an, dass ich jemanden sehe, dass ich dann hingehe mit meinen Füssen, ich begrüsse als nächstes mit meiner Sprache, mit dem Mund und auch mit meiner Hand, die ich hinreiche, usw.

Also: als Unternehmerin heisst das, ich biete etwas an, damit ich als Weltfrau der Welt begegnen kann ...

Ja ich rede immer nur vom Begrüssen aber auch vom Unternehmen ... Unternehmen ist eigentlich nicht mehr und nicht weniger, als durch eigenes Handeln Kontakt schaffen auf meinem Weg vom **Ich zum Wir.** [...]

Kursabsolventinnen 2015 und ihre Präsentationen:

AFRICATE Catering & Events
Afrikanische Spezialitäten mit dem gewissen afrikanischen Etwas
Lilian Njoki (Kenia)

Arabisch Welt
Sprachschule – Ihr Tor in die arabische Welt
Iman Albayati (Irak)

Cafe Libri
Natürlich & frisch … Ein Cafe mit einem kreativen Konzept
Diana Lopez (Kolumbien)

Cafe Palas
Die anatolische Oase
Tülay Demirtok (Türkei)

Dhingra's Pflege
Pflege, Betreuung Unterstützung bei Ihnen zu Hause
Aneeta Dhingra (Indien)

Mini Farm
Nachhaltig denken
Laura Arnaud Bustamante (Mexiko)

NJ Fitness you feel
Fun and easy to do!
Lilian Njoki (Kenia)

Sweets by Lisa
… for all things sweet
Lisa Braswell (USA)

Tateishi-Yoko Tateishi Marx
Kochkunst aus Japan
Yoko Tateishi Marx (Japan)

To Kalo
Faires Produkt zu fairem Preis
Sandra Arvanitis (Deutschland/CH)

Violetas Massage
Gestresst und angespannt – Erholung gibt's bei Violeta
Violeta Cukalac-Lang (Serbien)

XACA Tiramisu Basel
Tiramis für jedes Bedürftnis
Hatice Tiras (Türkei/D)

Alle weiteren Details und das vollständige Verzeichnis der Firmengründungen finden Sie auf unserer Homepage.

Herkunft der Absolventinnen

Die Teilnehmerinnen bei Crescenda haben nicht nur einen unterschiedlichen sozioökonomischen, sondern auch einen unterschiedlichen kulturellen respektive geografischen Hintergrund. In den neun Gründungskursen 2005 bis 2015 waren bereits 48 verschiedene Nationen vertreten:

Argentinien, Äthiopien, Belgien, Bolivien, Bosnien und Herzegowina, Brasilien, Bulgarien, China, Deutschland, Ecuador, Frankreich, Gambia, Haïti, Indien, Iran, Irak, Israel, Italien, Japan, Kamerun, Kasachstan, Kenia, Kolumbien, Komoren, Kosovo, Kroatien, Mali, Marokko, Mexiko, Pakistan, Paraguay, Peru, Philippinen, Polen, Russland, Senegal, Serbien, Spanien, Sri Lanka, Thailand, Togo, Tschechien, Türkei, Ukraine, Ungarn, USA, Venezuela und Vietnam.

Die Alumnae-Vereinigung ist eine Plattform für alle Crescenda-Absolventinnen und bietet ihnen die Möglichkeit, sich gegenseitig auszutauschen und untereinander zu vernetzen. Die wertvollen Tipps, Inputs und Anregungen der erfahrenen Kolleginnen bieten den Alumnae Gelegenheit, auf deren Erfahrungsschatz zurückzugreifen, ohne lange Erfahrungs-Umwege machen zu müssen. Der Austausch, der Kontakt und die Impulse helfen nicht selten dabei, die eigene Unternehmensstrategie zu überdenken und Inspiration oder Ideen für neue Projekte zu gewinnen.

Eines der Highlights für uns Alumnae im Jahr 2015 war das unvergessliche Sommerfest. Neben den fantastischen Köstlichkeiten, zubereitet von den Absolventinnen und Crescenda-Teilnehmerinnen, genossen wir die abendliche Sommerstimmung in dem stilvollen Villa-Garten. Eine Bereicherung für uns waren insbesondere die lustigen und spritzigen Beiträge der zwei Powerfrauen Sibylle Birkenmeier und Sabina Schaffner. Mit ihrer scharfsinnigen Einlage hat Sibylle Birkenmeier den Weg für einen späteren erkenntnisreichen Austausch unter den Alumnae geebnet. Dank der Leitung und Mithilfe von Sabina Schaffner konnten wir unsere Bedürfnisse und Wünsche klarer formulieren und zusammentragen. So ist ein dringendes Anliegen vieler Frauen, die Frage, wie man als Mutter und Familienfrau den Beruf und die Selbständigkeit unter einen Hut bringen kann. Ebenso hat der Austausch untereinander gezeigt, dass einige Alumnae das Thema Gesundheit und Erholung im Zusammenhang mit ihrer Selbständigkeit in einem separaten Coaching besprechen möchten. Das zahlreiche Erscheinen und die aktive Teilnahme der Alumnae sind ein Zeichen dafür, dass wir in Zukunft noch stärker zusammen wachsen und neue gemeinsame Wege gehen möchten.

Wie jedes Jahr war der Alumnae-Tisch am Crescenda-Präsentationsabend im November 2015 wieder präsent. Die Absolventinnen hatten erneut Gelegenheit, mit einem gemeinsamen Tisch aufzutreten, um sich dem breiten Publikum präsentieren zu können, sowie neue Kunden und Kundinnen für ihre Produkte und Dienstleistungen zu begeistern oder Kontakte mit ihren «alten» Kundinnen und Kunden zu pflegen.

Basel, 11. April 2016,
Präsidentin Alumnae Crescenda,
Joanna Krawczyk

VILMA MARATTA (BRASILIEN)

Es duftet nach frisch gebackenem Brot, als ich Vilma Maratta im Bistrot Crescenda für das Interview treffe. Die gebürtige Brasilianerin hat in São Paulo als Verkäuferin gearbeitet und kam 2006 in die Schweiz. Hier hat sie geheiratet und zwei Kinder bekommen. Bald entdeckte sie ihre wahre Passion: das Backen und Dekorieren von Kuchen und Torten. Im Jahr 2014 besuchte sie den Gastronomiekurs bei Crescenda mit dem Ziel, ihr Hobby zum Beruf zu machen. Gleichzeitig begann sie im Bistrot Crescenda zu arbeiten und backt bis heute nicht nur das hauseigene Brot, sondern auch diverse Kuchen und weitere köstliche Süssigkeiten.

Vilma, was hat dich zu Crescenda geführt?

Ich habe zwei Töchter und in Brasilien ist es beliebt, den Geburtstag der Kinder mit einer grossen Kinderparty zu feiern. Diese Tradition wollte ich auch unbedingt für meine Kinder weiterführen. Allerdings war es mir wichtig, keine simple Party zu organisieren, es sollte etwas Spezielles sein. So habe ich begonnen, aufwendige Kuchen und Süssigkeiten zu backen und diese detailreich zu dekorieren. Ich habe schon immer gerne gebacken. Irgendwann dachte ich mir dann, das könntest du doch eigentlich auch zum Beruf machen. Als ich einer Kollegin von meiner Idee erzählte, machte sie mich auf Crescenda aufmerksam. Dank Crescenda konnte ich nicht nur mein eigenes Unternehmen «Cake Wunsch» gründen, sondern auch bis heute für das Bistrot Crescenda arbeiten.

Was waren deine Erfahrungen mit Crescenda und dem Gastronomiekurs? Was hast du mitgenommen?

Bevor ich zu Crescenda gekommen bin, hatte ich zwar schon viele Erfahrungen im Backen und Dekorieren gehabt, jedoch wenig Selbstvertrauen. Ich war sehr schüchtern, aber jetzt bin ich schon sicher 50% mutiger. Ich bin zuversichtlich, dass ich die anderen 50% auch noch schaffe (lacht). Im Gastronomiekurs lernte ich vor allem, dass ich zuerst an mir selbst arbeiten musste. Und das war das Schwierigste. Erst danach konnte ich mich auf mein eigenes Unternehmen konzentrieren. Jetzt merke ich, dass ich bereits so viel mehr Selbstvertrauen gewonnen habe und dadurch habe ich mich auch in vielen anderen Dingen verbessert. Ich habe von Anfang an gewusst, was ich wollte und war sehr fixiert auf meine Idee, Kuchen zu machen. Während des Kurses habe ich dann gemerkt, dass ich neben Kuchen noch so viele andere Sachen machen kann.

«Im Gastronomiekurs lernte ich vor allem, dass ich zuerst an mir selbst arbeiten musste. Und das war das Schwierigste.»

Auch im Bistrot Crescenda konnte ich viele Erfahrungen sammeln. Zunächst habe ich als Küchenhilfe gearbeitet und schliesslich auch fürs Bistrot gekocht. Ich habe jedoch schnell bemerkt, dass meine eigentliche Passion das Backen ist. Das macht mir viel mehr Spass und da weiss ich auch, dass ich wirklich gut darin bin. In der Arbeit im Bistrot Crescenda habe ich auch gelernt, mit Stress umzugehen. Heute kann ich mich viel besser organisieren und mich in der Küche zurechtfinden. Ausserdem konnte ich mit den Frauen im Bistrot weitere Ideen für meine Kreationen sammeln, da man jeden Tag etwas Neues sieht, neue Kulturen kennenlernt und dadurch inspiriert wird. Zudem bekomme ich auch Aufträge über Crescenda.

Wie hat sich Cake Wunsch bis heute entwickelt? Was sind deine Träume?

Ich mache heute nicht nur Kuchen, Torten und weitere Süssigkeiten, sondern gestalte gleichzeitig die gesamte Dekoration für einen Anlass, sowie Geschenke für die Gäste. Zusätzlich habe ich auch schon brasilianische Apéros organisiert. Da ich alles selbst mache, kann ich auf die verschiedenen Wünsche meiner Kunden eingehen. Heute habe ich viel mehr Aufträge, vor allem von Brasilianern für Kindergeburtstage, jedoch auch von Schweizern für verschiedene private Anlässe. Zurzeit muss ich noch nicht viel in Werbung investieren, sondern bekomme meine Aufträge direkt durch Mund-zu-Mund-Propaganda.

Bis jetzt gefällt mir meine Selbständigkeit, weil ich das machen kann, was ich mag. Wenn ich den Leuten eine Torte bringe, dann sind sie so glücklich und das macht mich selbst wiederum sehr glücklich. Wenn ich die finanziellen Möglichkeiten hätte, würde ich gerne einen eigenen Platz, eine kleine Konditorei haben, wo ich alle meine Dinge aufbewahren könnte. Ich habe so viel Dekomaterial und für die Kuchen und Torten benötige ich einen grossen Kühlschrank. Mit einem eigenen Lokal könnte ich mich besser organisieren und schon früher mit der Umsetzung eines Auftrags beginnen. So könnte ich auch noch mehr Aufträge annehmen als heute.

CAKE WUNSCH
Cakes, Cupcakes,
Cake Pops & Hochzeitstorten nach Wunsch
Vilma Maratta

M 078 632 62 00

cake.wunsch@gmail.com
www.cake-wunsch.com
www.facebook.com/cakewunsch

ANEETA DHINGRA (INDIEN)

Mit einem lachenden Gesicht und ihrem noch aufgesetzten Fahrradhelm erscheint Aneeta Dhingra zum Interview. Ihr Strahlen ist ansteckend und erfüllt sofort den ganzen Raum.

Die gebürtige Inderin folgte 1995 ihrem Mann nach Deutschland. Dort liess sie sich in kürzester Zeit ihr Diplom als Pflegefachfrau HF anerkennen, lernte parallel die Deutsche Sprache, machte den Führerschein und hatte zudem eine Vollzeitstelle als Pflegerin. «Alles gleichzeitig», wie sie betont. Auf der Suche nach ihrer beruflichen Verwirklichung zog Aneeta mit ihrer Tochter in die Schweiz, fand auch hier eine Anstellung als Pflegerin und bildete sich gleichzeitig an der Universität Basel weiter. Ihre langjährige Erfahrung und die zahlreichen Weiterbildungen sensibilisierten Aneetas Blick für die Bedürfnisse ihrer Patienten. Sie beschloss, sich selbständig zu machen und besuchte im Jahr 2015 den Gründungskurs bei Crescenda.

«Was mir und meinem Unternehmen noch fehlte, konnte ich bei Crescenda abholen.»

Aneeta, wie bist du zu Crescenda gekommen?

Nach meiner Weiterbildung habe ich zunächst in einer privaten Pflegeeinrichtung in Basel gearbeitet. Da ich die Menschen dort aber nicht so pflegen konnte, wie ich dies gerne gemacht hätte, wurde das Arbeitsverhältnis leider aufgelöst und ich war längere Zeit erfolglos auf Arbeitssuche. Ich habe immer nur Absagen ohne konkrete Begründungen erhalten. Zu diesem Zeitpunkt kam mir dann die Idee, mich selbständig zu machen. Kurze Zeit später lernte ich Marie-Paule Ricchi kennen, die im Jahr 2008 den Gründungskurs bei Crescenda absolviert und ihr Geschäftsbüro in der Villa Crescenda bezogen hat. Sie hat mich vom Kurs von Crescenda überzeugt und gesagt: «Egal, was du vorher schon gemacht hast, geh zu Crescenda. Was dir noch fehlt, holen sie dort raus.» So habe ich mich schlussendlich entschieden, den Gründungskurs zu besuchen und bis heute bereue ich diese Entscheidung kein bisschen. Ich möchte mich auch bei der Stiftung Humanitas bedanken, welche einen grossen Teil meiner Kursgebühren übernommen hat.

Was waren deine wichtigsten Erfahrungen im Gründungkurs?

Im Gegensatz zu vielen anderen Kursen und Weiterbildungen, die ich in meinem Leben gemacht habe, wurden bei Crescenda neben der Theorie gleichzeitig viele lebensnahe Themen behandelt. Es war alles sehr praxisorientiert und man konnte wirklich spüren, dass man die Inhalte für das eigene Unternehmen umsetzen und benutzen kann. Ich wusste zwar bereits vor Crescenda, dass ich selbständig werden möchte, aber mir fehlten noch gewisse Puzzleteile, die mir Crescenda mitgeben konnte. Es war also genau so, wie es Marie-Paule beschrieben hatte: Was mir und meinem Unternehmen noch fehlte, konnte ich bei Crescenda abholen. Eine schöne Erfahrung war zudem der Präsentationsabend, an dem ich mein Unternehmen vorstellen durfte, mit der Hoffnung direkt Kunden für mein Pflegeunternehmen «Dhingra's Pflege» zu finden.

Was hat sich seit dem Präsentationsabend für dich verändert?

Momentan vertrete ich vor allem meine Berufskolleginnen und arbeite für sie als Springerin. Wenn ich von jemanden Patienten übernehme, läuft dies jedoch schon über mein eigenes Geschäft «Dhingra's Pflege». Da die Zusammenarbeit mit Marie-Paule Ricchi sehr eng verläuft, könnte ich mir vorstellen, mit ihr in der Zukunft eine GmbH zu gründen, mehrere Angestellte zu haben und diese auch selbst auszubilden. Seit letztem Jahr bin ich ausserdem Berufsbildnerin und mache zurzeit noch zusätzlich einen SVEB-Kurs, damit ich nebst der Pflege, auch gleichzeitig Erwachsene in der Pflege ausbilden kann. Momentan warte ich zudem noch auf die Anerkennung meiner dritten Spezialisierung, der psychiatrischen Pflege, welche ich neben der Allgemeinpflege und der Palliativpflege besitze. Sobald mir diese auch hier in der Schweiz anerkannt wird, können Marie-Paule und ich unseren Kundenkreis noch erweitern.

Würdest du dich wieder selbständig machen?

Ja, auf jeden Fall. Ich habe mich nicht aus meiner eigenen Not selbständig gemacht, sondern aus der Not der Patienten. Diese haben das Bedürfnis nach einer patientenorientierten Pflege. Sie bezahlen ein Leben lang in die Krankenkasse ein, um diese zu bekommen. Die Patienten sollen nicht gezwungen werden, im Spital oder im Heim zu leben, sondern sollen die Möglichkeit bekommen, in ihrem eigenen Zuhause gepflegt zu werden. Das betrifft nicht nur ältere Menschen: Gerade im psychiatrischen Bereich gibt es so viele junge Menschen, die vor allem eine Begleitung im Alltag brauchen, welche meistens fehlt und genau da möchte ich meine Unterstützung ansetzen und mein Wissen und meine Erfahrung einbringen.

DHINGRA'S PFLEGE
Pflege, Betreuung, Unterstützung.
Bei Ihnen zu Hause

Hagentalstrasse 15
4055 Basel

T 061 321 44 15
M 076 775 90 46

aneeta.dhingra@yahoo.com

Bistrot Crescenda

Wo Lebensfreude zu Genuss wird.

Das Bistrot Crescenda lädt Sie zu den unterschiedlichsten Genüssen ein und bietet Ihnen:

_ Köstliche hausgemachte Kuchen zu aromatischem Kaffee
_ Exotisches Catering für Ihren externen Anlass
_ Das passende Essen für Ihre Feierlichkeit
_ Aussergewöhnliche und frisch zubereitete Mittagsmenüs nach pakistanischer, japanischer, anatolischer, venezolanisch, persischer, asiatischer, brasilianischer und afrikanischer Art (auch zum Mitnehmen)
_ Abwechslungsreicher und exquisiter Sonntagsbrunch inklusive Orangensaft, Tee und Kaffee (ab 10 Personen nehmen wir Reservationen entgegen)
_ Verpflegung für Ihr ganzes Seminar in der Villa Crescenda
_ Auserlesene Getränke im Sommer als einzigartige Alternative zu überzuckerten Süssgetränken
_ Feine Produkte wie Brot oder Salatsauce zum mit nach Hause nehmen oder Verschenken
... und vieles mehr

Der Grossteil der Mitarbeiterinnen sind Kursteilnehmerinnen des aktuellen Kurses oder Kursabsolventinnen von Crescenda und setzen im Bistrot die Crescenda-Philosophie in den Alltag um. Die breite Angebotspalette lebt von den kulturellen Hintergründen der Frauen und spiegelt diese auf authentische Art und Weise wider.

Öffnungszeiten Bistrot Crescenda
Mai bis Oktober:
Montag bis Freitag ab 9 bis 17 Uhr
November-April:
Montag bis Freitag ab 9 bis 16 Uhr
Samstags, sonntags und abends:
Privatanlässe auf Anmeldung ab 10 Personen

Unserer Homepage *www.crescenda.ch* können Sie unter der Sparte Bistrot alle aktuellen Informationen einsehen.

Tel. 061 271 84 84
Fax 061 271 63 63
bistrot@crescenda.ch

«Das Bistrot Crescenda lebt ein aussergewöhnliches gastronomisches Konzept: Die Frauen, die bei Crescenda arbeiten, können erste Erfahrungen in der Gastronomie sammeln und gleichzeitig ihr mitgebrachtes Potential ausschöpfen, indem sie Verantwortung übernehmen und lernen, was es bedeutet, einen Gastronomiebetrieb zu führen. Dass mit viel Liebe gekocht wird, kommt geschmacklich durch und unsere Gäste schätzen die individuelle Note, die das Gesamtkonzept der Villa Crescenda mitbringt – sie fühlen sich wirklich willkommen. Als Leiterin des Bistrots gefällt mir besonders, dass sich bei uns ein bisschen die Welt versammelt und dass kein Tag ohne Lachen vergeht.»
Sandra Arvanitis, Leiterin des Bistrot Crescendas und Crescenda-Kursabsolventin

Villa Crescenda

Wo Meetings und Events Stil haben.

Herzlich willkommen in den Räumlichkeiten der Villa Crescenda!
Die Jugendstilvilla Crescenda am Schützenmattpark verfügt über viele harmonische und ästhetische Räume. Mindestens sechs davon können jederzeit gemietet und vielfältig genutzt werden. Der **Käthe Kruse Raum** befindet sich im Dachstock und besticht vor allem durch seine Helligkeit und Raumgrösse. Der Raum ist mit Dachschrägen versehen und ist vom Stil her der modernste Raum. Er ist für Seminare und Workshops sehr beliebt, aber auch für Feste aller Art.

Die Emiliy Greene Balch Bibliothek wird für Meetings im Umfang von 10 Personen gebucht und hat sich als beliebter Gruppenarbeitsraum bewährt.

Der **Sonja Winter Raum** ist der kleinste zu vermietende Raum und ist besonders für überschaubare Sitzungen im kleinen Rahmen geeignet. Für Firmenseminare eignet sich der **Anna Sacher Raum** hervorragend und die Terrasse lädt zu konzentrationssteigernden Verschnaufpausen an der frischen Luft ein. Aber auch für Kochkurse wird dieser mit stilvoller Küche ausgestattete Raum gerne gemietet.

Eine Perle des Jugendstils ist sicherlich der Raum im Erdgeschoss. Der **Helena Rubinstein Raum** mutet durch den wunderschönen Parkettboden und den eindrucksvollen Kronleuchter sehr festlich an.

Der Raum bietet Platz für Familienfeste und für Apéros, Seminare und Bankette. Besonders geräumig erscheint der Raum durch den lichterfüllten Wintergarten, der direkt in den bewachsenen Garten führt und bei schönem Wetter gerne mitbenutzt werden darf.

Anfragen und Reservationen
Esperanza Ripoll Riera steht gerne für Rauminteressierte und die Mieterschaft zur Verfügung und ist unter der Telefonnummer 061 271 62 62 oder über *raumvermietung@crescenda.ch* erreichbar.

Genauere Informationen zu den einzelnen Räumen, mehr Bilder und Angaben zu den Seminarpackages finden Sie unter *www.crescenda.ch*

Das Catering für Seminare, Apéros und Bankette erfolgt exklusiv durch das Bistrot Crescenda.

Die Einnahmen aus dem Bistrot und der Raumvermietung dienen unmittelbar der Finanzierung der Crescenda-Kurse.

Ausblick 2016

Jahresversammlung der Mitglieder und Gönner
Donnerstag, 25. August 2016, 17 Uhr

Im Anschluss Open House zur öffentlichen Einweihung der Gartenremise.

Präsentationsabend Gründungs- und Gastronomiekurs 2016
Freitag, 25. November 2016, 18.30 Uhr
Ackermannshof, Basel

Haltestelle Schützenhaus; Bus 33 und 34; Tram 1 und 8
ca. 10 Minuten Fussweg zum Bahnhof SBB

Anmeldung für den Crescenda-Newsletter unter kontakt@crescenda.ch
Besuchen Sie Crescenda auch auf facebook!

Wir danken für Ihre Spende
PC-Konto Nr. 60-232101-5
IBAN CH62 0900 0000 6023 2101 5

Kontaktangaben
Crescenda
Bundesstrasse 5
CH 4054 Basel

Tel. +41 61 271 62 62
Fax +41 61 271 63 63

kontakt@crescenda.ch
www.crescenda.ch

Crescenda

Wir heissen Menschen willkommen.