Jahresbericht 2017

Crescenda

Wir heissen Menschen willkommen.

Crescenda – ein gemeinnütziger Verein mit Sitz in Basel – ist das erste Zentrum für Existenzgründungen von Migrantinnen. Es hat zum Ziel, Frauen mit Migrationshintergrund in eine nachhaltige berufliche und soziale Selbständigkeit zu begleiten. Zu diesem Zweck führt Crescenda jährlich Kurs- und Ausbildungsprogramme durch und fördert das Empowerment und die Selbstwirksamkeit der Frauen.

Redaktion Sofia Rey und Susanne Ebner, Crescenda, Basel
Gestaltung Ute Drewes, Basel
Fotos u.a. Laurids Jensen, Natalija Hermann, Romeo Polcan, Anna Tina Gerber und Mitarbeitende von Crescenda
Druck Steudler Press AG, Basel

«Crescenda ist der lebhafte Beweis dafür, dass Integration nicht in die Länge gezogen werden muss, damit sie gelingt.»

Domingas aus Angola, Kursabsolventin 2017

Inhalt

2	Grusswort der Präsidentin
4	Tätigkeitsbericht 2017
18	Gründungskursabsolventinnen 2017
19	Herkunft der Absolventinnen
20	Interviews mit zwei Absolventinnen
24	Menschen hinter Crescenda
28	Revisionsbericht und Jahresrechnung Verein Crescenda 2017
33	Unser Dank
36	Ausblick 2018

Meilensteine Crescenda

2016	Eröffnung Gartenpavillon des Bistrots Crescenda
2015	Gründung des Fachbeirats Crescenda
2014	Jubiläumsfeier 10 Jahre Crescenda Fachbuchpublikation «Das Crescenda Modell. Migrantinnen als Unternehmerinnen»
2013	Erste Durchführung des Gastronomie-Gründungskurses
2010	Finalistin des ENTERPRIZE der Stiftung Enterprise
2009	5-Jahre Jubiläum Eröffnung des Bistrots Crescenda
2008	eduQua-Zertifizierung Bezug eigener Räumlichkeiten
2007	Schweizer Integrationspreis
2005	Pilotkurs
2004	Gründung Crescenda Gründungszentrum für Migrantinnen

Grusswort der Präsidentin

Liebe Leserin, lieber Leser

Das Ziel von Crescenda ist die nachhaltige soziale und ökonomische Integration von Migrantinnen. Wir fördern die Frauen mit Empowerment und Wissensvermittlung, so dass sie ihre Ressourcen bestmöglich im hiesigen Arbeitsmarkt einbringen können und insbesondere von staatlicher Hilfe unabhängig bleiben oder werden.

Die Erfahrungen der letzten Jahre haben uns gelehrt, dass dieses Bestreben eine Seite der Medaille abbildet. Die andere Seite bedeutet für uns, die Frauen auf ihrem Weg durch den Dschungel eines komplizierten, sich stetig verändernden Bewilligungswesens zu begleiten – mit unzähligen Vorschriften und weiteren Erfordernissen, wie das Erlernen einer neuen Kultur und Sprache oder das Gewährleisten der Kinderbetreuung. Dass uns auf diesem Wege zahlreiche Menschen und Behörden mit viel Wohlwollen und Engagement zur Seite stehen, will ich keineswegs verschweigen. Gleichwohl erinnert es gelegentlich einem Leiterlispiel, bei dem das Würfeln über die nächsten Schritte und die Zielerreichung entscheidet.

Insbesondere für Menschen, die ihre Heimat unter schwierigsten Umständen verlassen mussten und sich hier bei uns zum Ziel setzen, wieder ein selbstbestimmtes, finanziell unabhängiges Leben zu führen, ist solche Ungewissheit Gift. Sie sind dringend auf ein Umfeld mit sichtbaren, verlässlichen Wegweisern und klaren, transparenten Regeln angewiesen, das ihnen Perspektiven aufzeigt, um ihr Leben wieder selbstwirksam zu gestalten.

Es ist mir ein grosses Anliegen, persönlich wie im Namen des Vorstands, den zahlreichen Menschen und Institutionen dafür zu danken, dass Crescenda im vergangenen Jahr einmal mehr beiden Seiten der Medaille «gerecht» werden konnte.

Mein herzlicher Dank gilt

- den vielen Menschen, die Crescenda ihre Arbeitskraft, ihr Fachwissen und ihre Erfahrungen unentgeltlich zur Verfügung stellen,
- den Mitarbeitenden und externen Fachpersonen, die die Teilnehmerinnen mit sehr viel Engagement begleiten und unterstützen,
- den Ehemaligen, die bei Anlässen jeweils unkompliziert mitanpacken und mit ihren Feedbacks Crescenda entscheidend mitprägen
- und selbstverständlich den vielen Mitgliedern, Gönnerinnen und Gönnern, Stiftungen, Behörden und Privatpersonen, die Crescenda mit ihrem Wohlwollen begleiten und mit ihrem finanziellen Beitrag unsere Arbeit erst ermöglichen.

Die Herausforderungen werden nicht geringer. Doch mit Ihrer aller Unterstützung wird Crescenda auch diese bewältigen. Hierfür danke ich Ihnen bereits heute von Herzen.

Dr.iur. HSG Béatrice Speiser, Präsidentin
Basel, im April 2018

Das Crescenda-Kursjahr 2017: Standortbestimmung, Gründungskurs und Gastronomiekurs

Seit 13 Jahren begleitet Crescenda Migrantinnen bei der Integration in den ersten Arbeitsmarkt. Das Seminar zur Standortbestimmung, der Kurs zur Gründung eines eigenen (Kleinst-) Unternehmens und die Wegbereitung in eine Tätigkeit in der Gastronomie waren die Ausbildungspfeiler im Kursjahr 2017.

Bei den Akquisegesprächen hat sich gezeigt, dass die Nachfrage nach unserem Angebot konstant hoch geblieben ist. Insgesamt haben sich 20 Migrantinnen zu den beiden Standortbestimmungskursen im März/April 2017 angemeldet.

Nach sorgfältiger Evaluierung aller Teilnehmerinnen haben wir – zusammen mit den Dozierenden und den Prozessbegleiterinnen – 16 Frauen in die beiden Gründungs- und Gastronomiekurse aufgenommen. So starteten im Mai die Frauen aus den Herkunftsländern Syrien, Eritrea, Afghanistan, Kosovo, Tibet, Angola, Kongo, Rumänien, Spanien, Argentinien, der Elfenbeinküste und dem Iran mit ihrem ersten Ausbildungsmodul. Sieben Frauen haben sich für den Gründungskurs entschieden, drei für den Gastronomiekurs und sechs Migrantinnen besuchten beide.

Begleitend zu den regulären Modulen profitierten die Teilnehmerinnen von optionalen Angeboten: Dem Computerkurs unter der Leitung der Alumna Béatrice Duc und Einzelcoachings bei den Fachpersonen, um individuelle Fragestellungen zu lösen.

In den sieben Seminareinheiten des Gründungskurses arbeiteten die Frauen gezielt mit dem *Business Model Canvas,* einem einfachen und effizienten Werkzeug, um die Geschäftsideen zu entwickeln und zu visualisieren. Der theorieorientierte Gastronomiekurs und der praktische Lernbetrieb Bistrot Crescenda bilden die beiden Säulen der Arbeitsintegration beziehungsweise der beruflichen Weiterentwicklung in der Gastronomie.

«Bei Crescenda habe ich gelernt, aus vielen Ideen eine konkrete zu entwickeln.»

Kursabsolventin 2017,
möchte anonym bleiben

2017 wurde der Gastronomiekurs inhaltlich um die beiden Module *Arbeitssicherheit und Servicekunde* und *Arbeitsrecht* ergänzt. Das Wissen über die Pflichten und Rechte von Arbeitnehmenden soll die Migranntinnen vor ungesetzmässigen Anstellungsbedingungen schützen. Neu konzipiert und in beiden Kursen erstmals durchgeführt haben wir das Modul *Dienstleistungsverhalten.* Es bezweckt die Vermittlung eines optimalen Kundenerlebnisses wie auch ein erhöhtes Verständnis für die kulturellen Unterschiede zwischen der Schweiz und den Heimatländern der Frauen.

Zweimal jährlich kommen die Kursdozierenden mit den Crescenda-Verantwortlichen zusammen und widmen sich der Intervision, der Evaluation des vorangegangenen und der Optimierung des bevorstehenden Kursjahres.

2017 führten Eveline Keller und Sofia Rey als Prozessbegleiterinnen zwischen den Modulen so genannte Arbeitstreffen durch. Die moderierten Treffen boten den teilnehmenden Frauen die Gelegenheit, das Erlernte zu reflektieren und die Hausaufgaben zu besprechen.

Die Weiterentwicklung des Kursangebotes zum Crescenda-Programm

Unsere Erfahrungen in der sozialen und beruflichen Integration von Migrantinnen haben in den letzten Jahren gezeigt, dass insbesondere Frauen mit Fluchterfahrung auf eine längere und intensivere Begleitung angewiesen sind. Im Hinblick auf die veränderte Realität und mit dem Ziel, die Wirksamkeit unserer Arbeit zu erhöhen, haben wir unter der Leitung von Vorstandsmitglied Marc Steffen das Jahr 2017 intensiv genutzt, um das Kursangebot weiterzuentwickeln. Eine neue Ausbildungsarchitektur ist dabei entstanden: Aus dem bisherigen Angebot wird 2018 das *Crescenda-Programm*. Das *Crescenda-Programm* setzt sich aus den drei Ausbildungsstufen Standortbestimmung, Ausbildung und Professionalisierung zusammen. Es bietet den Teilnehmerinnen die Möglichkeit, Zusatzmodule aus einem erweiterten Angebot individuell zur gewählten Kursrichtung zu belegen. Insbesondere haben wir die Begleitung nach Ausbildungsende bis zur nachhaltigen Selbständigkeit ausgebaut. Sie wird über mehrere Jahre nach Kursabschluss gewährleistet.

Im Verständnis der neuen Strukturen befanden sich Ende 2017 60 Frauen im *Crescenda-Programm:* Einerseits waren dies Kursteilnehmerinnen in der Ausbildungsphase, andererseits Jungunternehmerinnen und Mitarbeiterinnen im gastronomischen Lernatelier in der Professionalisierungsphase. Crescenda unterstützt alle Jungunternehmerinnen im Aufbau ihrer professionellen Selbständigkeit mittels Coachings, Arbeitsräumlichkeiten und dem Zugang zum Crescenda Netzwerk. Neun Absolventinnen nutzten regelmässig die Räumlichkeiten und die Infrastruktur der Villa Crescenda, um ihre Produkte und Dienstleistungen anzubieten.

Im Zentrum des Crescenda-Programms steht die verstärkte individuelle Begleitung über mehrere Jahre bis zur nachhaltigen Selbständigkeit der Frauen.

Der jährliche Präsentationsabend und die Unternehmensgründungen

Im November haben insgesamt 13 Frauen den Gründungs- und/oder den Gastronomiekurs erfolgreich abgeschlossen. Drei Frauen mussten den Kurs unterbrechen; sie werden ihn zu einem späteren Zeitpunkt fortsetzen. Am öffentlichen Präsentationsabend nahmen die Absolventinnen ihr eduQua zertifiziertes Crescenda-Diplom vor über 200 Gästen entgegen – feierlich begleitet vom besinnlichen Klavierspiel Gaby Vögtlis und der eindrucksvollen Klarinette Tair Carmelis. Ein herzliches Dankeschön für die wunderbare Musik!

Sieben Jungunternehmerinnen präsentierten an der Diplomfeier ihre Projekte und Existenzgründungen. Domingas Schaffner aus Angola hat sich mit ihrer Beratungsstelle für Migrantinnen und Migranten *Vector Swiss Angola* im Bereich der Sozia-

len Arbeit selbständig gemacht. Die Iranerin Shahnaz Ahmadi, ausgebildet in Finanzbuchhaltung und Treuhand, bietet ihre Dienstleistungen unter *Testing time & Treuhand* – Dienstleistung mit SH an.

Gleich zwei neue Reinigungsunternehmen sind entstanden: Die *FAN-Reinigung* von Rosa Frick aus Argentinien und die *MAPE Reinigung* der Kongolesin Lolita Moseka. Beide haben sich bereits einen kleinen Kundenkreis aufbauen können.

In der kulinarischen Ecke können wir uns über süsse Verführungen freuen. Bei *Cristina's Sweetland* ist fast alles an ausgefallenen Motiv-Torten möglich. Die Spanierin Cristina Valdés Gaspar zaubert Kunstwerke, die köstlich schmecken.

Aus dem Jasminland Syrien entspringen zwei weitere kulinarische Verlockungen: Kenanah Khattab aus Zürich hat sich mit ihrem geplanten Projekt *NaNa Restaurant* auseinandergesetzt. Derzeit kann man ihre syrischen Köstlichkeiten im Catering geniessen. Im Liestaler Stedtli hat Nahed Moustafa das *Aleppo Take Away* (Interview Seite 20) sehr erfolgreich eröffnet, so dass bereits Stammkundinnen und -kunden bei ihr ein- und ausgehen: «Die syrische Küche gilt als die Beste des vorderen Orients», konnte man in der Presse lesen.

Die Gastronomiekurs-Absolventinnen Sara Tesfaldet aus Eritrea, Narges Mohamady aus Afghanistan, Amelin Agbetogneauwou von der Elfenbeinküste, Mimi Nangso Shawa aus Tibet, Shadije Naipi aus Mazedonien, Selamawit Araya und Akberet Berhane Teklemaryam aus Eritrea standen am Präsentationsabend ebenso auf der Bühne, um ihr Diplom entgegenzunehmen. Beim anschliessenden Apéro verwöhnten sie die anwesenden Gäste mit ihren landestypischen Köstlichkeiten .

Die Kontaktangaben aller Jungunternehmerinnen 2017 stehen auf Seite 18.

Weitere Erfolgsgeschichten aus der Crescenda-Familie

Crescenda vermittelte 2017 wiederum zahlreiche Migrantinnen und ihre Dienstleistungen oder Produkte an externe Nachfrager. Der Pool an Alumnae wächst stetig an, so dass wir die Frauen gezielt weiterempfehlen können.

Lisa Braswell und das Braswell Arts Center

Unsere Alumna Lisa Braswell besuchte 2015 den Gründungs- und Gastronomiekurs bei Crescenda. Ihre Geschäftsidee damals war köstliches Backwerk, das jetzt einem figurfreundlicheren Projekt gewichen ist: Lisa Braswell und ihr Mann Armando Braswell haben zusammen eine kreative Tanzschule gegründet. Sie begeistert die Tanzschülerinnen und -schüler insbesondere durch die begleitende Live-Musik. *www.braswellartscenter.com*

«Crescenda hat mir Kraft gegeben.»

Selemawit aus Eritrea,
Kursabsolventin 2017

African Expo und Tell Your Story

Unter dem Titel *African Expo* organisierte Alumna Lilian Njoki im Februar 2017 in der Markthalle einen Event, bei dem sich afrikanische Unternehmerinnen und Unternehmer in der Schweiz mit ihren Dienstleistungen und Produkten präsentierten.

Erfolgreich ist Lilian Njoki auch mit *Tell Your Story,* einem Projekt aus empowerment-basiertem Coaching, Mentoring und Inspirationsseminaren. Für ihr Unterfangen wurde sie 2017 für den African Women in Europe Award nominiert.
www.tellyourstory.ch

MQMORA Hand Crafted Jewelry
2016 besuchte die kolumbianische Schmuckdesignerin und -produzentin Maria Camila Mora den Gründungskurs bei Crescenda. Die Verbindung von traditionellen Techniken aus Italien und Kolumbien mit modernem Design verleihen ihrem Schmuck einen einzigartigen Stil. Mit einer Freundin hat sie im Mai 2017 ein Ladengeschäft in Basel eröffnet, in dem es neben Kleidung ihre aktuelle Schmuckkollektion zu kaufen gibt. *www.mqmora.com*

Die Welt in Basler Kochtöpfen
Im innovativen Kochbuch *Die Welt in Basler Kochtöpfen,* erschienen 2017 im Reinhardt-Verlag, begegnen wir zwei bekannten Crescenda-Gesichtern: Der Brasilianerin Joselane Santos Huggler, Köchin im Bistrot Crescenda, und der Haitianerin Ginette Huwiler, ehemalige Leiterin des Bistrots Crescenda und jetzt Inhaberin des karibischen Restaurants *Le lever du soleil.* Das Kochbuch veranschaulicht an Rezepten und Portraits der Köchinnen und Köche das Zeitalter von Migration und Mobilität. Es ist wie das Bistrot Crescenda ein Spiegelbild unserer Gesellschaft.

Wochenmarkt Rütimeyerplatz
Alumna Rosy, eine Kursabsolventin des Gründungskurses 2014, trifft man dienstags von 9 bis 11 Uhr auf dem Wochenmarkt beim Rütimeyerplatz an. Die aus Pakistan stammende Rosy Sotra verkauft dort ihre Leckereien und kocht auch im Bistrot Crescenda regelmässig. Am Jubiläumsmarkt im August 2017 hatte das Bistrot selbst einen Marktstand mit hausgemachtem Brot, Ingwer-Zitronen-Limonade und der beliebten Crescenda-Salatsauce.

Das gastronomische Lernatelier Bistrot Crescenda

Das gastronomische Lernatelier Bistrot Crescenda steht im Mittelpunkt der Arbeitsintegration von Frauen mit Flucht- oder Migrationserfahrung und deren beruflichen Weiterentwicklung im Fach Gastronomie. In Anschluss an den Gastronomiekurs oder bereits während dessen Durchführung können die Migrantinnen eine bezahlte innerbetriebliche Ausbildung im Bistrot Crescenda absolvieren. Während des «Trainings on the

job» werden die Frauen stufenweise in das Aufgabenspektrum der Gastronomie eingeführt.

Dazu zählen Tätigkeiten in der Küche, im Service, in der Hauswirtschaft sowie in der Zubereitung von Speisen für den Bistrot-Betrieb und im Catering für grössere Anlässe. Unter der arbeitsagogischen Leitung von Sandra Arvanitis bewirten die Kursabsolventinnen und Mitarbeiterinnen in Küche und Service Gäste des hauseigenen Bistrots wie auch Teilnehmende der im Haus stattfindenden externen Seminare. Durch die Arbeit im Lernbetrieb verbessern die Frauen ihre Deutsch- und die gastronomischen Fachkenntnisse signifikant und entdecken ihre Fähigkeiten, Kompetenzen und Stärken.

Sandra Arvanitis und Sofia Rey haben eine arbeitsagogische Weiterbildung absolviert, um die Frauen adäquat zu professionalisieren.

Die innerbetriebliche Ausbildung 2017

Fünf Frauen des Gastronomiekurses nahmen 2017 ihr bezahltes Praktikum im Lernbetrieb Bistrot Crescenda auf: Drei Frauen aus Eritrea, Tibet und Afghanistan entpuppten sich dabei als begabte Köchinnen, die seither die Mittagsgäste im Bistrot mit ihren landestypischen Gerichten verwöhnen. So befanden sich zusammen mit den Kursabsolventinnen der Vorjahre 17 Frauen im «Training on the job» im Bistrot Crescenda, um ihre Arbeitserfahrungen auszubauen. Auch in der Raumvermietung, der Buchhaltung und für die Gartenpflege haben Absolventinnen eine Teilzeit-Anstellung gefunden.

Insgesamt betrug die Anzahl integrierter Arbeitsplätze im Verein und im Bistrot Crescenda 600 Stellenprozente.

Die eigene Selbstwirksamkeit wiederentdecken

Crescenda bekennt sich dazu, den Migrantinnen einen *sicheren Ort* anzubieten.[1] Eine gesicherte Stabilität ist Bedingung, damit Migrantinnen ihr Potential und ihre Ressourcen gewinnbringend in den Arbeitsmarkt integrieren können. Unsere Erfahrungen zeigen, dass gerade bei Frauen mit Fluchttraumata die Zubereitung von heimischem Essen den Heilungsprozess beschleunigt. Die vertraute Nahrung bietet den Migrantinnen in fremder Umgebung Wärme, Schutz und Sicherheit – einen sicheren Ort. Durch das Kochen ihrer Gerichte haben die Flüchtlingsfrauen im Bistrot die Chance, auf fremdem Boden ihre Selbstwirksamkeit wiederzuentdecken und gleichzeitig die Gäste mit ihren kulinarischen Schätzen zu begeistern. Ein herzliches Dankeschön möchten wir an Marianne Herzog ausrichten, die uns zum sicheren Ort einen äusserst wertvollen Input geschenkt hat.

1] Von Marianne Herzog, Fachberaterin und Fachpädagogin Psychotraumatologie SIPT, geprägter Begriff. *Ein «sicherer Ort» kann ein konkreter Ort sein: Für Flüchtlinge zum Beispiel eine Asylunterkunft (...). Ein «sicherer Ort» kann andererseits durch Beziehungsarbeit entstehen: Durch Freundlichkeit, Erreichbarkeit, Transparenz, Stimulation, Rituale und Reflexion werden Sicherheit und Stabilität vermittelt.*
(Marianne Herzog im HEKS-Magazin «Handeln», 02/2017).

Das Bistrot Crescenda zieht in den Jugendstilsaal

Im Herbst 2017 wagte Crescenda zur grossen Freude der Stammgäste einen langersehnten Schritt und verlagerte das Bistrot vom Gartengeschoss in den wunderschönen Jugendstilsaal Helena Rubinstein. Im hellen Wintergarten fanden einige unserer Gäste einen neuen Lieblingsplatz und schätzten die winterliche Alternative zur Sommeroase im Garten.

Stilvolle Räume mieten in der Villa Crescenda

Die Jugendstilvilla Villa Crescenda beherbergt in einzigartiger Atmosphäre fünf lichtdurchflutete Räume zum mieten. Sie eignen sich sowohl für Geschäftsanlässe wie auch für private Feiern. Das Catering für die Seminare, Workshops, Apéros und Bankette übernimmt exklusiv das Bistrot-Team. Ausführliche Informationen zu den Räumlichkeiten und dem Seminarangebot sind auf unserer Webseite *www.crescenda.ch* zu finden. Der beliebteste Tagungsraum war 2017 der 130 m² grosse Käthe Kruse Raum im Dachgeschoss des Hauses. Wie alle Räume verfügt er über hohe Decken, Tageslicht und einen schönen Holzboden. Die Privatanlässe fanden in den Wintermonaten vorwiegend im Helena Rubinstein Raum und im Sommer im Gartenpavillon statt.

Da Crescenda die Villa an der Bundesstrasse 5 mietfrei nutzen darf, tragen die Einnahmen aus der Raumvermietung massgebend zur Eigenfinanzierung unseres Ausbildungsangebots bei. Zum Jahresanfang mussten wir einen Buchungsrückgang der Seminarräumlichkeiten hinnehmen. Trotz einer guten zweiten Jahreshälfte konnte der Vorjahresumsatz nicht erreicht werden. Für das Jahr 2018 ist eine umfassende Überarbeitung des Vermietungsangebots geplant, um der wachsenden Konkur-

renz zu entgegnen und die Raumvermietung weiter zur Kursfinanzierung nutzen zu können.

Der Vorstand und die Jahresversammlung

Der Vorstand setzt sich unverändert aus der Präsidentin und Initiantin von Crescenda, Béatrice Speiser und den beiden Mitgliedern Rudolph Schiesser und Marc Steffen zusammen. Er tagte zu mehreren ordentlichen Sitzungen und einer grösseren strategischen Retraite und leistet punktuell Hilfestellung. Besonders für den von Marc Steffen durchgeführten Workshop zur Organisationsentwicklung bedankt sich das Geschäftsleitungsteam sehr. Die Jahresversammlung fand am 16. August 2017 im Gartenpavillon zu Yoko Tateishis vergnüglicher Sushi-Show statt, mit anschliessendem Testessen für die Mitglieder. Die Japanerin Yoko ist Kursabvolventin und hat sich 2015 selbständig gemacht. Sie führt regelmässig Sushi-Kochkurse und japanische Thementage in den Räumlichkeiten der Villa Crescenda durch.

Personelles

Esperanza Ripoll war seit Ende 2013 für die Raumvermietung sowie die Beratung und Betreuung der Gäste in der Villa Crescenda zuständig. Im Herbst entschied sie sich für eine neue berufliche Herausforderung. Die charmante Mallorquinerin war engagiert und entsprechend bei der Kundschaft sehr beliebt. Wir danken ihr sehr herzlich und wünschen ihr für ihre Zukunft alles Gute.

Öffentlichkeitsarbeit

Crescenda erhält häufig Anfragen, sein Wissen, die Erfahrungen oder das Betriebsmodell zu präsentieren. Im Januar 2017 wurde Béatrice Speiser zu einem Vortrag beim Kiwanis Club Basel Wartenberg eingeladen. Auch an Fachtagungen wie an der Tagung Arbeit und Migration: *Menschen – Potenziale – Ideen* der Stiftung MINTEGRA im September 2017 war Crescenda vertreten. Im November 2017 wurde die Präsidentin gar nach Rom zur internationalen Veranstaltungsreihe *Disputes de la Villa Maraini* des Schweizer Instituts zum Titel *Migrations, Chances et Tourments* eingeladen, um Crescenda als Beispiel guter Willkommens- und Integrationspraxis vorzustellen.

Für Fachhochschulen und Universitäten hat sich Crescenda im Transfer von Wissen bewährt. So besuchte uns Ende November 2017 eine Gruppe Studierender der Universität Mulhouse im Rahmen von *NovaTris – Centre de compétences transfrontalières,* um sich über unsere Arbeit zu informieren.

Unsere Alumnae und Kursteilnehmerinnen waren 2017 in den Medien präsent. Über Migrantinnen und Migranten in der Schweizer Politik wie auch zu Geschäftsgründungen von Menschen mit einem ausländischen Hintergrund diskutierten die Crescenda-Kursabsolventinnen Lucy Oyubo Osterwalder, Yoko Tateishi und Tair Carmeli in der Sendung *Citoyen X* von Radio X. Sandra Arvanitis berichtete in der Sendung *Kanton XL* über das Kursangebot von Crescenda, die Alumnae-Vereinigung, das Konzept des Hospitality-Bereichs von Crescenda und über ihre eigene Migration.

Die Eigenfinanzierung 2017

Wie bereits in den Vorjahren 2015 und 2016 konnte auch im Jahr 2017 annähernd die Hälfte der Ausgaben durch selbst erwirtschaftete Einnahmen gedeckt werden. Besonders der zunehmende Erfolg des Bistrots Crescenda und der Ausbau des Gartenbetriebs mit dem Pavillon haben zu diesem Ergebnis beigetragen. Ebenso konnten die Einnahmen unseres Kurs- und Ausbildungsangebots («Nettoerlöse aus Leistungen») aufgrund der konstant hohen Nachfrage gesteigert werden. Erfreulich ist insbesondere, dass zahlreiche Jungunternehmerinnen im Crescenda-Programm das so genannte «Känguru»-Angebot genutzt haben. Sie mieteten für ihre Start-Ups Arbeitsplätze und die Gastronomieküche in der Villa Crescenda zu reduzierten Mietpreisen.

Die Finanzierung und freiwilliges Engagement

Zusätzlich zu den eigens generierten Mitteln wird der Betrieb von Crescenda seit einigen Jahren ausschliesslich privat finanziert. Unterstützung für den Betrieb erhalten wir von Stiftungen und Unternehmen sowie durch private Spenden.

Ein besonderer Dank gilt Manfred Knapp und seiner Frau Rosmarie Zemanek, die ehrenamtlich in sorgfältiger Handarbeit die morsche Terrasse des Anna Sacher Raumes restaurierten wie auch Immobilien Basel-Stadt für die wertvolle Spende von Möbeln und Asus Schweiz, die Crescenda mithilfe von Ming-Fang Treier-Lai willkommene Notebooks gesponsert haben.

Innigen Dank für die grossartige finanzielle Unterstützung und das ehrenamtliche Engagement zahlreicher Menschen, auf das wir Jahr für Jahr zählen dürfen, das für uns jedoch nie selbstverständlich wird!

Prozentuale Eigenfinanzierung

Selbst erwirtschaftete Mittel in CHF	369 262.06
Raumvermietung, Kursgebühren (inkl. Kursgebühren, die von Drittpersonen übernommen wurden), Känguru-Konzept, Einnahmen Bistrot und Catering, Gönner- und Mitgliederbeiträge	
Fremdmittel in CHF	382 325.95
Unterstützungsbeiträge, freie Spenden	
Total Einnahmen in CHF	**751 588.01**

Gründungskursabsolventinnen 2017

NaNa Restaurant
Syrisches Essen
Kenanah Khattab
076 643 16 07
kinana_kh80@hotmail.com

Aleppo Take Away
Syrisches Essen
Nahed Moustafa
Rathausstrasse 76, 4410 Liestal
078 943 58 75
ziegelhof@denkstatt-sarl.ch
www.aleppo-take-away.ch

FAN-Reinigung
Rosa Frick
076 458 02 18
rosafrick@hotmail.com

MAPE Reinigung
Lolita Moseka
079 945 75 52
claudinemoseka@hotmail.com

Testing time und Treuhand-Dienstleistung mit SH
Finanzbuchhaltung und Treuhand
Shahnaz Ahmadi
076 321 23 55
shahmadi692@gmail.com

Vector Swiss Angola
MigrantInnen-Beratungsstelle Basel
Domingas Schaffner
Bordeauxstrasse 5, 2. Stock, Rezeption 1. Stock, 4053 Basel
076 665 75 69
beratung@vector-sa.ch
www.vector-sa.ch

Cristina's Sweetland
Motivtorten und Süssigkeiten
Cristina Valdés Gaspar
076 436 21 86
adder_hp@hotmail.com

Details und das vollständige Verzeichnis der Firmengründungen finden Sie auf unserer Webseite.

Die Teilnehmerinnen bei Crescenda unterscheiden sich sowohl vom sozio-ökonomischen wie auch vom kulturellen, respektive geografischen Hintergrund. In den 13 Gründungs- und Gastronomiekursen von 2005 bis 2017 waren bis anhin 62 verschiedene Nationen vertreten:

Afghanistan, Angola, Argentinien, Äthiopien, Bahamas, Belgien, Bolivien, Bosnien und Herzegowina, Brasilien, Bulgarien, China, Deutschland, Ecuador, Elfenbeinküste, Eritrea, Frankreich, Gambia, Griechenland, Haïti, Indien, Iran, Irak, Israel, Italien, Japan, Kamerun, Kasachstan, Kenia, Kolumbien, Komoren, Kongo, Kosovo, Kroatien, Malaysia, Mali, Marokko, Mazedonien, Mexiko, Nigeria, Palästina, Pakistan, Paraguay, Peru, Philippinen, Polen, Rumänien, Russland, Senegal, Serbien, Spanien, Sri Lanka, Syrien, Thailand, Tibet, Togo, Tschechien, Türkei, Ukraine, Ungarn, USA, Venezuela und Vietnam.

Interview mit Absolventin Nahed Moustafa aus Syrien

Geschäftig werden die farbenfrohen Gerichte in den Wärmebehältern präpariert, bevor die hungrige Kundschaft um die Mittagszeit das Lokal mitten im Liestaler Stedtli aufsucht. Der intensive Duft nach Morgenland strömt nach draussen und lockt einen ersten Gast an. Gekonnt verrichtet Nahed noch die letzten Handgriffe, bevor sie sich mit einem Lächeln an die Kundin wendet.

In Aleppo betrieb sie zuletzt mit ihrem Mann ein Internet-Café bis der unerbittliche Bürgerkrieg in Syrien Nahed Moustafa, ihrem Mann und den drei Söhnen Ende 2012 der Heimat beraubte. Die Flucht aus Aleppo über die Türkei und Griechenland führte die ausgebildete Kindergärtnerin und ihre Familie in die Schweiz nach Delémont. Im Interview mit Crescenda erzählt Nahed, wie sie sich den Widrigkeiten zum Trotz in Liestal eine neue Existenz aufgebaut hat.

Welche Geschäftsidee wolltest du im Crescenda Gründungskurs umsetzen?
In Delémont, wo wir die ersten Jahre nach unserer Flucht verbracht hatten, kam mir auf einem Markt die Idee, syrisches Essen anzubieten. Mithilfe der Gemeinde erhielt ich die Bewilligung, jeden Samstag einen eigenen Stand auf dem Markt zu betreiben.

Die Kundschaft hat uns oft ermutigt, ein kleines Restaurant zu eröffnen. Aber da dies mit Risiken verbunden ist und finanziell nicht möglich war, suchte ich nach anderen Möglichkeiten, mein Essen anzubieten. Eines Tages besuchten wir Familienmitglieder in Liestal, und ich meldete mich da auf ein Flohmarktinserat, über welches schlussendlich der Kontakt zu den Projektentwicklerinnen von denkstatt sàrl zustande kam. Im Rahmen der Umnutzung des Liestaler Ziegelhofareals erhielt ich Ende 2016 die Möglichkeit, in der brachgelegenen Brauerei ein eigenes kleines Take Away zu eröffnen. Durch denkstatt sàrl bin ich dann auch auf Crescenda aufmerksam geworden und konnte mir im Gründungs- und Gastronomiekurs das geschäftliche Know-How aneignen.

Welche Erfahrungen hast du im Kurs 2017 gemacht?
Crescenda ist toll für Migrantinnen. Denn die Dozierenden zeigen einem, wie man Kontakte aufbauen und pflegen kann und wie man herausfindet, ob eine Nachfrage für ein Produkt besteht, wie man die Preise gestaltet und wie man es bewirbt. Ich habe auch viel neues Vokabular bei Crescenda gelernt und konnte mein finanzielles Verständnis erhöhen. Geschätzt habe ich die Vermittlung der Hygienevorschriften und die Hinweise zur Lagerhaltung. Die Dozierenden und die Mitarbeitenden von Crescenda

hatten viel Geduld und haben mich immer unterstützt. Mit einigen Frauen aus meinem Kurs habe ich auch heute noch Kontakt, und es ist schön, wie wir alle voneinander lernen können.

Wie war der Präsentationsabend für dich und was hat sich durch den Kursabschluss verändert?
Durch die Inputs im Gründungskurs wurde mir bewusst, dass der Standort im Ziegelhofareal für die Laufkundschaft im Winter nicht optimal ist. So entstand die Idee, an zentraler Lage ein Verkaufs- und Bewirtungslokal zu suchen und die Speisen weiterhin auf dem Ziegelhofareal vorzubereiten. Ich wollte unbedingt im Stedtli etwas finden. Von Crescenda habe ich gelernt, dass man als Geschäftsfrau immer auf die Menschen zugehen muss und so habe ich das neue Lokal an der Rathausstrasse 76 gefunden.

Der Präsentationsabend fiel zeitlich mit der Eröffnung des Take Aways im Stedtli zusammen. Das war eine stressige Zeit. Am Tag des Präsentationsabends hatte ich neben der Vorbereitung und Produktion des Apéros für meinen Stand noch zwei Catering-Aufträge und schaffte es in letzter Sekunde noch in den Ackermannshof. Ich war so nervös. Aber am Ende hat alles geklappt und die Besucher des Präsentationsabends haben mir gesagt, dass sogar meine Rede gut war (strahlt). Das war ein sehr schöner Abend.

Was bietest du an?
Im Aleppo gibt es täglich frisch zubereitetes syrisches Essen, das man entweder mitnehmen oder im Lokal konsumieren kann. Ich mache aber auch Caterings für bis zu 200 Personen und freue mich sehr über neue Aufträge. Bei uns gibt es zum Beispiel landestypische Falafel, gefüllte Weinblätter, Küppe, das ist eine Mischung aus Bulgur, Hackfleisch, Zwiebeln und Walnüssen, Hummus und Auberginenmus. Jeden Tag gibt es einen vegetarischen Tagesteller und einen mit Fleisch und verschiedenen Reisgerichten, angereichert mit Gemüse und Mandeln. Ich biete aber auch syrischen Tee und authentischen Kaffee mit Kardamom und Süssspeisen wie syrisches Baklava an. Das ist nicht zu vergleichen mit der türkischen, viel bekannteren Variante.

Was ist dein Wunsch für die Zukunft?
In der Schweiz sind uns bisher so liebe Leute begegnet, ich meine im Speziellen die Mitarbeitenden der Gemeinde Liestal, der denkstatt sàrl, die Menschen bei Crescenda und selbstverständlich meine Kunden, ohne die ich keine Arbeit hätte. Wir sind sehr dankbar, und ich wünsche mir, dass noch mehr Kunden zu uns ins Aleppo kommen und dass wir eines Tages finanziell unabhängig sein können.

Aleppo Take Away
Nahed Moustafa
Rathausstrasse 76
4410 Liestal

078 943 58 75
www.aleppo-take-away.ch

Öffnungszeiten	
Montag–Mittwoch	**11.30–14.30 Uhr**
Donnerstag–Freitag	**11.30–14.30 / 17–20 Uhr**
Samstag	**11.00–15.30 / 17–20 Uhr**
Sonntag	**geschlossen**

Interview mit Absolventin Vicki Kirn aus den USA

Wenn es im Crescenda-Haus nachts knarrt und um ungewöhnliche Zeiten Lichter an- und ausgehen, macht sich nicht zwingend der launische Hausgeist bemerkbar: Vielleicht steht einfach wieder ein Backtag von Vicki vor der Tür.

Vicki Kirn kam der Liebe wegen in die hiesigen Breitengrade. Zuerst lebte sie in Deutschland und siedelte dann nach Basel über.

Die gebürtige Amerikanerin vermisste ein ganz bestimmtes Gebäck aus ihrer Heimat hierzulande derart, dass die Idee entstand, sich mit der Produktion und dem Verkauf von Bagels selbständig zu machen. Beruflich war sie im Bereich Human Resources zuhause und ihre backbezogenen Erfahrungen beschränkten sich auf die Studienzeit, in der sie nebenbei in einer Bäckerei gearbeitet hatte. Von solch einer Kleinigkeit liess sich Vicki aber nicht einschüchtern und gesagt getan, entstand im Andenken an ihre geliebte Grossmutter Arbuckles – Bagels, Brot und mehr. Selbst über bestimmte denkwürdige Produktionspannen lachend, berichtet Vicki im Interview über die Wichtigkeit eines funktionierenden Kühlschrankes – und wie im Winter auch schon mal der Balkon des Anna Sacher Raumes dafür umfunktioniert wurde.

Vicki, du hast den Gründungskurs 2016 besucht. Wie bist Du zu Crescenda gestossen?
Durch einen Hinweis bin ich auf Crescenda aufmerksam geworden und habe mich dann auf der Webseite erkundigt. Die Idee, mich im Gastronomiebereich selbständig zu machen, begleitete mich seit 10 Jahren. Ich hatte verschiedene Ideen, aber eine konkretisierte sich zunehmend und so fühlte ich mich vom Angebot Crescendas angesprochen, als ich wusste: Jetzt ist der Moment.

Mit welcher Geschäftsidee bist du zu Crescenda gekommen und wie entstand die Idee der Bagels?
Wenn man sich in einem fremden Land zurechtfinden muss, vermisst man meistens das vertraute Essen, das einem ein Gefühl von Heimat vermitteln oder über Sorgen hinwegtrösten kann. Schnell wird offenkundig, was am neuen Ort fehlt. Dass ich nun aber ausgerechnet Bagels mache, ist ein reiner Zufall. Zuhause lag ein Sauerteig-Kochbuch rum und eines Tages habe ich meinen eigenen Sauerteig angesetzt. Das war eine aufwendige Sache, und ich wollte damit etwas Schönes machen. In einem anderen Kochbuch fand ich ein Bagel-Rezept. Das Resultat kam von allem, was ich in der Schweiz je unter dem Namen Bagel getestet habe, einem nordamerikanischen authentischen Bagel am Nächsten.

Eine grosse Menge Bagels habe ich das erste Mal 2015 gebacken, um für die Erdbebenopfer in Nepal Spenden zu sammeln. Dadurch sind andere mit der Sehnsucht nach einem richtig

guten Bagel auf mich aufmerksam geworden und so nahm alles seinen Lauf. Bevor mein Arbeitsvertrag Ende 2015 auslief, produzierte ich auf Vorbestellung an einigen Tagen und wollte danach alles auf die Karte Selbständigkeit setzen. Doch das Leben hat manchmal andere Pläne: Während des Kursjahres wurde ich Mutter einer kleinen Tochter. Glücklicherweise müssen die Bagels über Nacht ruhen und werden frühmorgens gebacken. Das passt hervorragend mit dem Schlafrhythmus der Kleinen zusammen.

Welche Erfahrungen hast du bei Crescenda gemacht?
Die Dozierenden haben viel Know-How und insbesondere Kenntnis über die spezifische Situation im Raum Basel. Schön bei Crescenda ist, dass Frauen aus aller Welt individuelle Unterstützung erhalten.

Du benutzt im Moment als Känguru-Mitglied die Küche bei Crescenda. Was sind die Vorteile dabei?
Der grösste Vorteil ist die gesetzeskonforme, vom Lebensmittelinspektorat abgenommene Küche, die ich bei Crescenda benutzen darf. Das schätze ich sehr. Somit kann ich das Lager bei mir zuhause haben und die Produktion bei Crescenda abwickeln. Aus dem Nähkästchen geplaudert, gab es auch schon abenteuerliche Situationen: Etwas vom Wichtigsten bei der Bagels-Produktion ist nämlich ein funktionierender Kühlschrank. Wenn man 120 Bagels runterkühlen muss, dann braucht das schon ganz schön Leistung. Einmal war der Kühlschrank nicht eingeschaltet, als ich nachts kam. Ich hatte es vergessen anzumelden. Doch zum Glück waren draussen genau Kühlschranktemperaturen, und ich verteilte die Bagel-Bleche spontan auf dem Balkon – das ging wunderbar (lacht).

Wo stehst du jetzt? Wie sehen deine weiteren Pläne aus?
Im Moment mache ich zwei Backtage im Monat für Privatkunden, die auf meiner Mailingliste eingetragen sind und nach Bedarf für Geschäfte. Ich bin in der glücklichen Lage, dass ich aufgrund meiner Kapazitätsgrenzen zu viele Bestellungen habe und werde die Anzahl Backtage erhöhen. Zusätzlich habe ich vor, Ende Mai 2018 ein Catering anzubieten. In den USA oder in England werden Bagels zum Frühstück getoastet mit Frischkäse gegessen. Hier in der Schweiz werden Bagels vorzugsweise als Sandwich konsumiert. Der grosse Vorteil dabei ist, dass die Bagels nicht um 5 Uhr in der Früh fertig sein müssen (schmunzelt). Es werden vor allem Bagel-Sandwiches, aber auch Salate und Nachtische angeboten werden. Ich bin der festen Überzeugung, dass die Zeit für echte Bagels in Basel und Umgebung gekommen ist.

Vicki Kirn kann man häufig an den Saisonmärkten am Matthäusplatz sowie regelmässig an ihren Verkaufstagen bei Crescenda oder an der International School in Aesch antreffen. Auf der Webseite oder per Mail kann man sich für weitere Informationen in die Mailingliste von Arbuckles eintragen.

Arbuckles GmbH
Bagels, Brot und mehr

Vicki Kirn
076 596 35 53
www.arbuckles.ch

Menschen hinter Crescenda

Der Vorstand des Vereins Crescenda und des Vereins Bistrot Crescenda

Rudolph Schiesser
Béatrice Speiser, Präsidentin/Initiantin
Marc Steffen

Die Mitarbeitenden des Vereins Bistrot Crescenda

Unter der Leitung von Sandra Arvanitis (Deutschland/Griechenland), Dozentin, arbeiten folgende Mitarbeiterinnen aus aller Welt in Küche und Service sowie für Anlässe und Tagungen:

Amelin Agbetogneawou, Elfenbeinküste/Togo
Selemawit Araya, Eritrea
Agata Dymala, Polen
Limeat Gebrehiwet, Eritrea
Meaza Kefali, Eritrea
Vilma Maratta, Brasilien
Yoko Marx Tateishi, Japan
Monika Micheller, Ungarn
Narges Mohamady, Afghanistan
Shadije Naipi, Mazedonien
Mimi Nangso Shawa,Tibet
Anne O'Briain, Irland
Esperanza Ripoll Riera, Spanien
Joselane Santos Huggler, Brasilien
Chuenkamon Schwendemann, Thailand
Rosy Sotra, Pakistan
Sara Tesfaldet Fesseha, Eritrea
Zahra Zafarabady, Iran, stellvertretende Bistrotleiterin

Insgesamt 19 Frauen waren zu 600 Stellenprozent im «Training on the job» beschäftigt.

Die Mitarbeitenden des Vereins Crescenda

Laura Arnaud Bustamante, Gartenpflege
Sibylle Birkenmeier, Dozentin, Coach
Lukas Burri , Dozent
Béatrice Duc, Dozentin
Hilmi Gashi, Dozent, Coach
Karin Geitz, Administration
Hala Helmy, Dozentin, Coach
Eveline Keller, Leitung Finanzen, Personaladministration
Fadime Kisacik, Buchhaltung
Joanna Krawczyk, Präsidentin Alumnae-Vereinigung
Linda Muscheidt Burri, Dozentin, Coach, Moderatorin
Sofia Rey, Stellvertretende Geschäftsleiterin
Béatrice Speiser, Präsidentin, Dozentin, Coach
Naomi Speiser, Praktikantin
Marc Steffen, Organisationsentwicklung, Dozent, Coach

Der Fachbeirat

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

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

«Crescenda lehrt einen, nach vorne zu schauen. Geschätzt habe ich, dass uns die Dozierenden knallhart mit der Realität konfrontiert haben und unsere Ideen ehrlich kritisiert wurden.»

Kursteilnehmerin 2016,
möchte anonym bleiben

Revisionsbericht und Jahresrechnung 2017

Mitgliederversammlung
Verein Crescenda
Gründungszentrum für Migrantinnen

Basel, 23. April 2018

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 2017 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 in CHF

AKTIVEN		31.12.2017	31.12.2016
Umlaufvermögen			
Flüssige Mittel		39 421.84	72 858.58
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	1)	21 604.43	2 170.00
Übrige kurzfristige Forderungen		–	97.70
Aktive Rechnungsabgrenzungen		–	20 000.00
Total Umlaufvermögen		**61 026.27**	95 126.28
Anlagevermögen			
Darlehen gegenüber Bistrot		–	–
Sachanlagen	2)	593 800.00	612 200.00
Total Anlagevermögen		**593 800.00**	612 200.00
Total Aktiven		**654 826.27**	707 326.28

«Durch den Kurs bei Crescenda habe ich mehr Selbstbewusstsein erlangt.»

Shahnaz aus dem Iran,
Kursabsolventin 2017

Jahresrechnung Verein Crescenda 2017

Bilanz in CHF

PASSIVEN		31.12.2017	31.12.2016
Kurzfristiges Fremdkapital			
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	3)	4 840.75	13 913.47
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten		8 877.65	11 801.80
Passive Rechnungsabgrenzungen		4 000.00	10 700.00
Kurzfristige Rückstellungen		15 000.00	20 000.00
Total kurzfristiges Fremdkapital		**32 718.40**	56 415.27
Langfristiges Fremdkapital			
Langfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	4)	272 500.00	281 500.00
Übrige langfristige Verbindlichkeiten	5)	95 000.00	100 000.00
Langfristige Rückstellungen		50 000.00	50 000.00
Total langfristiges Fremdkapital		**417 500.00**	431 500.00
Fondskapital			
Hilfsfonds		16 000.00	16 000.00
Fonds Centrum Crescenda		13 000.00	21 000.00
Fonds Gartenremise		173 000.00	180 000.00
Total Fondskapital		**202 000.00**	217 000.00
Eigenkapital			
Vereinskapital		2 411.01	5 392.05
Jahresverlust/-gewinn		196 .86	-2 981.04
Total Eigenkapital		**2 607.87**	2 411.01
Total Passiven		**654 826.27**	707 326.28

1) 2) 3) 4) 5) Erläuterungen siehe Seite 32

Erfolgsrechnung in CHF

		31.12.2017	31.12.2016
Betriebsertrag aus Lieferungen und Leistungen			
Nettoerlöse aus Leistungen		58 180.00	43 890.00
Nettoerlöse aus Raumvermietung		103 121.00	122 004.90
Erlöse aus Beiträgen		269 850.00	262 610.00
Spendenerlöse		120 825.95	142 578.75*
Spendenerlöse und Unterstützungsbeiträge Remise		–	187 533.20
Sonstige Erlöse		388.75	226.45
Aufwand für Leistungen Verein		-115 328.86	-113 038.78
Unterstützung Bistrot		-105 000.00	-100 000.00
Bruttogewinn		**332 036.84**	545 804.52
Personalaufwand		-242 430.56	-256 089.08
Unterhalt, Reparaturen, Ersatz		-18 873.85	-26 089.18
Sachversicherungen, Abgaben, Gebühren, Bewilligungen		-5 069.45	-4 871.25
Energie- und Entsorgungsaufwand		-20 861.10	-20 536.80
Verwaltungs- und Informatikaufwand		-20 887.42	-22 648.61
Werbeaufwand		-12 979.80	-13 273.15
Betriebsergebnis vor Zinsen und Abschreibungen		**10 934.66**	202 296.45
Abschreibungen		-18 400.00	-20 034.76
Betriebsergebnis vor Zinsen		**-7 465.34**	182 261.69
Finanzertrag		–	5.95
Finanzaufwand		-7 337.80	-7 372.75
Betriebsergebnis		**-14 803.14**	174 894.89
Ausserordentlicher Aufwand	6)	–	-2 570.13
Ergebnis vor Veränderung Fondskapital		**-14 803.14**	172 324.76
Bildung Fondskapital		–	-197 839.00*
Auflösung Fondskapital		15 000.00	22 533.20
Jahresverlust/-gewinn		**196.86**	-2 981.04

* Umbau Gartenremise, siehe Jahresbericht 2016.

Jahresrechnung Verein Crescenda 2017

Anhang zur Jahresrechnung, in CHF

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 960e) erstellt. Die Aktiven und Verbindlichkeiten sind zu Nominalwerten respektive zu Anschaffungs- oder Herstellungskosten abzüglich allfälliger Abschreibungen oder Wertberichtigungen erfasst.

Angaben, Aufschlüsselungen und Erläuterungen zu Positionen der Bilanz und der Erfolgsrechnung	**31.12.2017**	**31.12.2016**
(1) Forderungen aus Lieferungen und Leistungen		
gegenüber Dritten		
gegenüber Bistrot Crescenda	12 515.00	2 170.00
Wertberichtigung Forderungen (Delkredere)	9 089.43	–
Total Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	p.m.	p.m.
(2) Sachanlagen	21 604.43	2 170.00
Mobile Sachanlagen		
Immobilie Sachanlagen	7 800.00	11 200.00
Total Sachanlagen	586 000.00	601 000.00
(3) Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	593 800.00	612 200.00
gegenüber Dritten		
gegenüber Bistrot Crescenda	4 840.75	9 252.90
Total Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	–	4 660.57
(4) Langfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	4 840.75	13 913.47
Bankverbindlichkeiten (1 bis 5 Jahren)	–	
Bankverbindlichkeiten (fällig nach 5 Jahren)	–	–
Total langfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	272 500.00	281 500.00
(5) Übrige langfristige Verbindlichkeiten	272 500.00	281 500.00
Darlehen Scheidegger-Thommen-Stiftung (fällig nach 5 Jahren)		
Darlehen Stiftung Edith Maryon (fällig nach 5 Jahren)	50 000.00	50 000.00
Total übrige langfristige Verbindlichkeiten	45 000.00	50 000.00
	95 000.00	100 000.00

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

Erläuterungen zu ausserordentlichen, einmaligen oder periodenfremden Positionen der Erfolgsrechnung		
(6) Ausserordentlicher Aufwand		
Schaden aus Einbruchdiebstahl		
Total Ausserordentlicher Aufwand	–	2 570.13
	–	2 570.13

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)

Crescenda wurde 2017 von zahlreichen Stiftungen, Gönnern, Mitgliedern und Sponsoren finanziell und ideell unterstützt:

Airport Casino Basel AG
Anna Maria und Karl Kramer-Stiftung
Anne Frank Fonds
Bank Julius Bär
C. & R. Koechlin-Vischer-Stiftung
Charlotte und Nelly Dornacher Stiftung
Datio Stiftung
Dr. h.c. Emile Dreyfus Stiftung
Fondation Bénina
GABU-Stiftung
Hansjörg Rovira Stiftung
Hirschmann Stiftung
Isaac Dreyfus-Bernheim Stiftung
Karl Kahane Stiftung
Leo Fromer-Stiftung
Margot und Erich Goldschmidt & Peter René Jacobson-Stiftung
Marianne und René Lang-Stiftung
Markant-Stiftung
MBF Foundation
Saly Frommer Foundation
Stiftung zur Förderung der Lebensqualität
Sulger-Stiftung
Veronika und Hugo Bohny Stiftung

HIRSCHMANN STIFTUNG KAHANE FOUNDATION SULGER-STIFTUNG VHB STIFTUNG

Wir bedanken uns bei allen Spenderinnen und Spendern und Privatpersonen ganz herzlich für ihre wertvolle Unterstützung!

EDUQUA

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

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.

Crescenda
Bundesstrasse 5
4054 Basel

T 061 271 62 62
F 061 271 63 63
kontakt@crescenda.ch
www.crescenda.ch

Raumvermietung Villa Crescenda
T 061 271 62 62
raumvermietung@crescenda.ch

Bistrot Crescenda
T 061 271 84 84
bistrot@crescenda.ch

Ausblick 2018

Jahresversammlung
der Mitglieder und Gönner
Mittwoch, 15. August 2018, 17 Uhr
Crescenda, Basel

Präsentationsabend
Gründungs- und Gastronomiekurs 2018
Freitag, 30. November 2018, 18.30 Uhr
Markthalle, Basel

Wir freuen uns über Ihre Spende!
Jeder Betrag ist willkommen.
PC-Konto Nr. 60-232101-5
IBAN CH62 0900 0000 6023 2101 5

Crescenda

Wir heissen Menschen willkommen.