

# COOLINARIK

## JAHRESABSCHLUSS 2025



➤ [WWW.COOLINARIK.CH](http://WWW.COOLINARIK.CH)

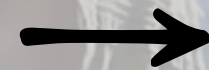
### Transparenzhinweis:

Personen oder Institutionen, die Einsicht in die detaillierte Jahresrechnung inklusive aller Einnahmen und Ausgaben wünschen, können sich jederzeit per E-Mail an [admin@coolinarik.ch](mailto:admin@coolinarik.ch) wenden.



In unserem ersten vollen Vereinsjahr ging es richtig los. Mit viel Energie, grosser Resonanz und zahlreichen glücklichen Begegnungen durften wir erleben, wie aus Ideen lebendige Gemeinschaften wurden.

**+300**



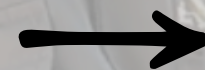
**TEILNEHMENDE**

**NATIONALITÄTEN**



**+14**

**+35**



**VERANSTALTUNGEN**

In Bern, Zürich, Luzern und im Kanton Freiburg haben wir Workshops durchgeführt, in denen Jugendliche, Kinder, Senior:innen und geflüchtete Menschen gemeinsam kochten, lernten und sich austauschten.



# Einnahmen: CHF 65'757

# Ausgaben: CHF 49'675

## FÖRDERGELDER: CHF 57'300.00

Migros Mini Grant 1: CHF 2'500  
Loterie Romande: CHF 5'000 OFFENES PROJEKT  
Sozialvorsorgeamt Fribourg: CHF 10'000 OFFENES PROJEKT  
Jugendamt Fribourg: CHF 3'500  
DOJ Dachverband OKJA Schweiz: CHF 700  
Burgergemeinde Murten: CHF 1'000  
Jugendamt Fribourg: CHF 2'000  
Stadt Fribourg: CHF 9'000 OFFENES PROJEKT  
Migros Mini Grant 2: CHF 2'500 OFFENES PROJEKT  
Reformierte Kirche Murten: CHF 1'500  
IMR Fribourg: CHF 3'000  
Sozialvorsorgeamt Fribourg (Generationen Garten): CHF 4'500 OFFENES PROJEKT  
Burgergemeinde Bern: CHF 1'000  
Amt für Integration und Soziales Kanton Bern: CHF 2'500  
ZHAW Sustainability: CHF 7'000

## SPENDEN & MITGLIEDERBEITRÄGE: CHF 5'157

Spenden über Kirche: CHF 482  
Online Spenden und Mitgliederbeiträge: CHF 4'152

## CASH-SPONSORING: CHF 3'300

Pro Senectute Freiburg: CHF 800.00  
Mercato Bio: CHF 2'500.00

## MATERIAL & INFRASTRUKTUR: CHF 14'916

Material: CHF 8'814  
Equipment: CHF 5'602  
Miete: CHF 500

## INHALT & UMSETZUNG: CHF 12'665.07

Workshopleitung CHF 6'368  
Marketing, Webservices und Kommunikation CHF 6'297

## PROJEKTLEITUNG & KOORDINATION: CHF 18'354

Projektleitung: CHF 16'985  
HR Kosten: CHF 1'369

## SPESEN & ENTWICKLUNG: CHF 3'741

Transport: CHF 1'785  
Gebühren: CHF 322  
Spesen, Recherche & Entwicklung: CHF 1'634

## JAHRESRECHNUNG:

**ANSTIEG VEREINSVERMÖGEN = SPENDEN UND CASH-SPONSORING = CHF 8'457**

**NICHT PROJEKTGEBUNDENE AUSGABEN & ZWECKGEMÄSSE VERWENDUNG VON SPENDEN = CHF 5'265**

**JAHRESERGEBNIS = 8'457 - 5'265 = CHF 3'191**



# BILANZ PER 31.12.2025

**Aktiven = CHF 40'094**

## **Umlaufvermögen**

- Bankguthaben: CHF 10'475
- Debitoren Fördergelder: CHF 26'500
- Übrige Forderungen: CHF 3'119

**Total Umlaufvermögen: CHF 40'094**

## **Anlagevermögen**

- Kein Anlagevermögen per 31.12.2025

**Passiven = CHF 40'094**

## **Kurzfristiges Fremdkapital**

- Offene Kostenstellen: CHF 24'236
- Projektgebundenes Fördergeld: CHF 12'667

**Total Fremdkapital: CHF 36'903**

## **Eigenkapital**

- Vereinsvermögen per 01.01.2025: CHF 0
- Jahresergebnis 2025: CHF 3'191

**Total Eigenkapital: CHF 3'191**



# EHRENAMTLICHE ARBEIT

5 Workshop-Leiterinnen, 5 Praktikant:innen (6 Monate) sowie rund 30 Jugendliche, Senior:innen und geflüchtete Menschen in Workshops, Events und Co-Creation.

Zusätzlich: Website, Logos, Fotografie, Dekor und Video & Foto Dokumentation.

Gesamter Einsatz: ca. 2'360 Stunden

Geschätzter Gegenwert: rund **CHF 56'600**

## PARTNERSCHAFTEN

Kooperationen mit ORS, Caritas, AÖZ, Social Cuisine und Pro Senectute, 2 Schulen sowie Jugendarbeiten in vier Gemeinden.

Kostenfreie Nutzung von Büro-, Küchen- und Lagerräumen sowie enge Zusammenarbeit mit Gemeinden, Integrationsdiensten und Lehrpersonen.

Geschätzte Kosteneinsparung: **CHF 32'000**

## SPONSORING

Mercato Bio als Hauptsponsor mit kostenfreien Bio-Lebensmitteln für alle Workshops und Events.

Weitere Unterstützer: Sel des Alpes, Krummen, PACOVIS mit Lieferfahrzeugen, Küchenmaterial und weiteren Sachleistungen.

Geschätzte Einsparungen: rund **CHF 30'000**

**GESAMTER MEHRWERT DURCH ENGAGEMENT & KOOPERATIONEN = CHF 118'600**





# FAZIT:



**Für unser erstes Vereinsjahr ziehen wir ein sehr positives Fazit. Die Rückmeldungen unserer Stiftungen, Förderpartner und Kooperationspartner waren durchwegs sehr ermutigend. Ein grosser Erfolgsfaktor war dabei die Zusammenarbeit mit unserem Sponsor Mercato Bio, der in all unseren Projekten eine Grundbasis an hochwertigen, nachhaltigen Produkten bereitstellt. Dadurch können wir unsere Formate schlanker, effizienter und qualitativ auf hohem Niveau umsetzen.**

**2026 liegt der Fokus darauf, unsere administrative Struktur weiter zu professionalisieren, um der steigenden Nachfrage gerecht zu werden und unsere Angebote stabiler und regelmässiger umzusetzen.**

**Da Auszahlungen aktuell meist erst nach Projektabschluss erfolgen und das Vereinsvermögen noch begrenzt ist, setzen wir gezielt auf Spenden-Events, Crowdfunding und Pop-ups, um den Cashflow zu verbessern. Parallel dazu bauen wir langfristige Partnerschaften mit Gemeinden und Kantonen auf, um eine nachhaltige finanzielle Basis zu schaffen.**





# INTERGENERATIONELLE PROGRAMME

«Generations am Herd» ist ein Pilotprojekt, das Senior:innen befähigt, ihr Kochwissen und ihre Erfahrungen an Kinder, Jugendliche sowie Menschen weiterzugeben, die neu in der Schweiz sind. Durch das gemeinsame Kochen entstehen wertvolle Begegnungen, intergenerationeller Austausch und gelebte Integration. Konkret befähigen wir 8 Senior:innen ihr Wissen in Koch-Workshops an Jugendliche und Geflüchtete weiterzugeben. [Link zum SRF Beitrag.](#)

////////////////////////////////////

## TRANSKULTURELLE ARBEIT

Der Social Supper Club ist ein transkulturelles Kochformat, bei dem Menschen unterschiedlicher Herkunft und Generationen in Workshops gemeinsam kochen und sich austauschen. Aufbauend darauf entstehen Pop-ups zur Co-Finanzierung und als Dank für die Beteiligten. Eingeladen werden auch Arbeitgebende, um Begegnung und Austausch mit geflüchteten Menschen und Jugendlichen zu fördern und Spendengelder für soziale und humanitäre Projekte zu sammeln. Das Format konnten wir bereits rund 25-mal testen und dabei wichtige Partnerschaften mit der AOZ, ORS und Caritas aufbauen.

[VIDEO LINK](#) FÜR KURZBESCHRIEB ZUM PROJEKT

////////////////////////////////////







# NACHHALTIGKEIT

Es wurden Naturschutz-Workshops umgesetzt, darunter Sammel- und Outdoor-Kochworkshops im Wald sowie Angel- und Naturbewusstseins-Workshops (SRF-BEITRAG). Als Abschluss organisierten wir gemeinsam mit den Teilnehmenden ein 5-gängiges Natur-Schutz Dinner, das saisonale Ernährung, Biodiversität und Gemeinschaft verbindet und zur Co-Finanzierung der Aktivitäten 2026 beigetragen hat.

////////////////////////////////////

# ERNÄHRUNGSBEWUSSTSEIN & GESUNDHEITSFÖRDERUNG

Naschen mit Köpfchen ist ein partizipatives Ernährungsbildungsformat für Kinder, das spielerisch Wissen zu ausgewogener Ernährung, dem Darmmikrobiom und bewussten Konsumentscheidungen vermittelt. In den Workshops arbeiten wir mit Energy Balls aus Bio-Zutaten, Blind-Tastings von frischem Bio-Gemüse sowie Smoothie-Wahl-Aktionen. Ergänzt wird das Format durch ein eigens entwickeltes Kinderbuch. Das Projekt wurde bereits mehrfach pilotiert und wird ab diesem Jahr im schulischen Kontext in den Kantonen Freiburg und Luzern sowie voraussichtlich auch in Bern und Zürich getestet. Ein kurzes Video ist verlinkt.

////////////////////////////////////





**AU MENU 2026?**

**WHAT'S COOKING FOR 2026?**

**WAS BRODELT 2026?**

**COSA SI PREPARA NEL 2026?**



# Social Supper Club: Aromen verbinden, Zukunft gestalten

Der Social Supper Club (SSC) ist mehr als ein kulinarisches Projekt. Nach erfolgreichen Pilotdurchführungen 2025 wird das Format ab 2026 von COOLINARIK in Fribourg, Bern und Zürich gemeinsam mit ORS, Caritas und AOZ ausgebaut und in Kooperation mit Gastronomie- und Hotellerieverbänden als schweizweit umsetzbares CSR-Angebot etabliert.

## Alle an einen Tisch bringen

Der SSC vereint:

- Junge Geflüchtete, die ihre Zukunft aufbauen möchten
- Lokale Jugendliche und Senior:innen, die Kultur und Zeit teilen
- Fachkräfte aus Gastronomie und Hotellerie, die begleiten und inspirieren

Gemeinsam tauschen sie Fähigkeiten aus, teilen Geschichten und feiern internationale Geschmäcker.

## Zwei Bedürfnisse, eine Lösung

1. Integration: Junge Geflüchtete fehlen Netzwerke und praxisnahe Möglichkeiten
2. Branche: Fachkräfte suchen sinnvolles soziales Engagement

Der SSC schafft Räume, in denen Begegnungen zu Lernen und Freundschaften führen.

## So funktioniert es

- Kochworkshops: Offene, spendenbasierte Veranstaltungen
- Pop-up-Dinner: Festliche Events zur Unterstützung des Projekts
- Exkursionen: Besuche bei lokalen Produzent:innen
- Mentoring: Erfahrungsaustausch und berufliche Orientierung

Der SSC entwickelt außerdem gemeinsam mit Partnerorten Workshops und Pop-up-Events.

## Wirkung und Mission

Unterstützt von lokalen und institutionellen Partnern legt der SSC den Fokus auf Sichtbarkeit, Storytelling und echten sozialen Impact.

Bis 2026 wird er zu einem lebendigen Ort, an dem Kochen zur Sprache der Verbindung wird.



# NASCHEN MIT KÖPFCHEN...

....BRINGT AB 2026 INTERAKTIVE ERNÄHRUNGSBILDUNG MIT GESUNDEN SNACKS DIREKT INS KLASSENZIMMER.

DAS FLEXIBLE PLUG-AND-PLAY-PROGRAMM LÄUFT OHNE MEHRAUFWAND FÜR LEHRPERSONEN UND WIRD VON GESCHULTEN MODERATOR:INNEN GELEITET.

IN SECHS KAPITELN ENTDECKEN SCHÜLER:INNEN SPIELERISCH, WIE ERNÄHRUNG WIRKT, KOCHEN SELBST UND LERNEN, EIGENSTÄNDIG KLUGE ENTSCHEIDUNGEN ZU TREFFEN – GANZ OHNE VERBOTE, DAFÜR MIT WISSEN, PRAXIS UND FREUDE.

## KOCHSCHULE 2.0

MIT KOCHSCHULE 2.0 PASSEN MAURO UND LUKAS, BEIDE KOCHLEHRER, DAS KOCHSCHULANGEBOT GEZIELT AN DIE SDGS UND DEN LEHRPLAN 21 AN. JUGENDLICHE LERNEN, MIT SAISONALEM UND LOKALEM GEMÜSE ZU KOCHEN, LEBENSMITTEL ZU KONSERVIEREN UND BEWUSSTE KONSUMENTSCHEIDUNGEN ZU TREFFEN. ERGÄNZT DURCH HOFBESUCHE ERLEBEN SIE HERKUNFT UND QUALITÄT VON LEBENSMITTELN DIREKT. DAS PROJEKT VERMITTELT, DASS NACHHALTIGE ERNÄHRUNG NICHT NUR GESUND IST, SONDERN AUCH BESSER SCHMECKT, UND STÄRKT FRÜH PRAKTISCHE KOMPETENZEN FÜR EINEN VERANTWORTUNGSVOLLEN UMGANG MIT ESSEN.

# Coolinarik geht in die Schule!





# GEMEINSAME MOMENTE

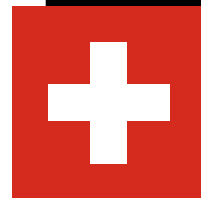
## MERC - KURDISTAN



„ICH LEBE SEIT DREI JAHREN IN DER SCHWEIZ. FÜR MICH WAR DIE INTEGRATION EINFACH, ABER ICH WEISS, DASS ES NICHT FÜR ALLE SO IST, BESONDERS OHNE GEMEINSAME SPRACHE. DESHALB SIND SOLCHE WORKSHOPS WICHTIG. ZUSAMMEN ZU KOCHEN ERLEICHTERT BEGEGNUNGEN. ES WAR DAS ERSTE MAL, DASS ICH PIZZA GEMACHT HABE, UND ES HAT MIR SEHR GEFALLEN. ICH KOMME GERNE WIEDER.“

## EDI - SCHWEIZ (75 JAHRE ALT)

GEMEINSAM ZU KOCHEN HAT  
GENERATIONEN VERBUNDEN. FÜR MICH  
WAR DAS EIN RICHTIGES GESCHENK

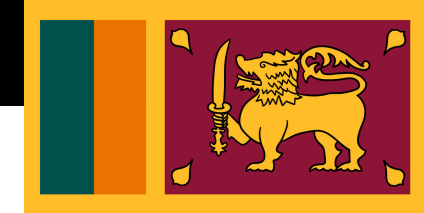


## VEDAT - KURDISTAN



„DER PIZZA-WORKSHOP HAT MIR SEHR GEFALLEN. ICH HABE VERSCHIEDENE PIZZEN GEMACHT UND MENSCHEN AUS UNTERSCHIEDLICHEN KULTUREN KENNENGELERNT. ICH HABE NEUE FREUNDE GEFUNDEN. SOLCHE INITIATIVEN SIND SEHR WICHTIG, UND ICH KOMME GERNE WIEDER. BEIM NÄCHSTEN MAL MACHEN WIR ZUSAMMEN PIDE.“

## ANISH – SRI LANKA



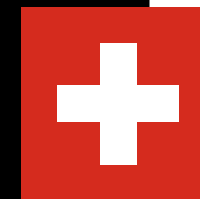
„ES WAR MEINE ERSTE TEILNAHME AN DIESEM WORKSHOP UND ICH HABE IHN SEHR GENOSSEN. DAS KONZEPT, DAS SCHWEIZERINNEN UND SCHWEIZER MIT NEUANKÖMMLINGEN ZUSAMMENBRINGT, IST SEHR WERTVOLL. DIE ATMOSPHÄRE WAR ANGENEHM UND MOTIVIEREND. SOLCHE INITIATIVEN SIND FÜR MICH WIRKLICH NOTWENDIG.“

## AHMAD – LIBANON



„DER COOLINARIK-WORKSHOP WAR EINE SEHR POSITIVE ERFAHRUNG. DIE ATMOSPHÄRE WAR HERZLICH UND IDEAL, UM NEUE LEUTE KENNENZULERNEN. IN DER SCHWEIZ FREUNDE ZU FINDEN UND ARBEIT ZU SUCHE KANN SCHWIERIG SEIN, WENN MAN NEU IST. GEMEINSAMES KOCHEN IST EIN HERVORRAGENDER WEG, UM KONTAKTE ZU KNÜPFEN. ICH WÜRD E AUF JEDEN FALL WIEDER TEILNEHMEN.“

## VERO - SCHWEIZ (82 JAHRE ALT)



"ICH HÄTTE NIE GEDACHT, DASS ICH MIT SO JUNGEN MENSCHEN NOCH EINMAL SO HERZLICH LACHEN, KOCHEN UND MICH AUSTAUSCHEN WÜRD E. DIESER WORKSHOP HAT MIR RICHTIG GUTGETAN." VERO 82



# THE CORE- TEAM



LEITER ENTWICKLUNG

## Lukas Lauber

Lukas bringt jahrelange Erfahrung in der nachhaltigen Gastronomie mit und engagiert sich leidenschaftlich für die Förderung der Gemeinschaft.



KASSIERIN & DIREKTION  
GESUNDHEITSFÖRDERUNG

## Lynn Moser

Lynn studiert Gesundheitsförderung & Prävention und verantwortet bei Coolinarik die Finanzen. Mit viel Engagement setzt sie sich für gesunde Ernährung und bewusste Lebensstile bei jungen Menschen ein.



CITY-HEAD BERN

## Tobias Boschung

Tobias leitet den Standort Bern und bringt mit seiner Vielseitigkeit und positiven Energie Menschen zusammen. Mit Kreativität und Offenheit treibt er nachhaltige Ideen voran und inspiriert andere.



PRÄSIDENTIN

## Elja Leonetti

Elja hat in verschiedenen Bereichen der Gastronomie in Freiburg gearbeitet, ist heute in der Kommunikationsabteilung von Swisscom tätig und wird mit ihrer positiven Energie die Öffentlichkeitsarbeit und die allgemeine Unterstützung der Veranstaltung übernehmen.



AKTUARIN &  
KÜNSTLERIN

## Doris Boschung

Doris, seit kurzem im Ruhestand und engagierte Künstlerin, unterstützt das Team, indem sie Senioren zur Teilnahme an den Workshops motiviert und diejenigen, denen die Integration schwerer fällt, wohlwollend begleitet.



PÄDAGOGISCHER  
LEITER

## Mauro Leuenberger

Mauro, Kochlehrer in Murten, bringt pädagogische Erfahrung, Geduld und einen guten Umgang mit Jugendlichen in unsere Kochworkshops ein.



VORSTAND

## Andri Kober

Andri ist Mitglied des Vorstands und unterstützt den Verein beim Aufbau und der Weiterentwicklung seiner Strukturen. Als Coach und Mediator bringt er wertvolle Erfahrung in Prozessbegleitung und Kommunikation ein und verbindet den Verein mit den Senior:innen – stets mit offener Art und guter Laune.





mercato  
bio:logique

Krummen Kerzers

DANKE!