

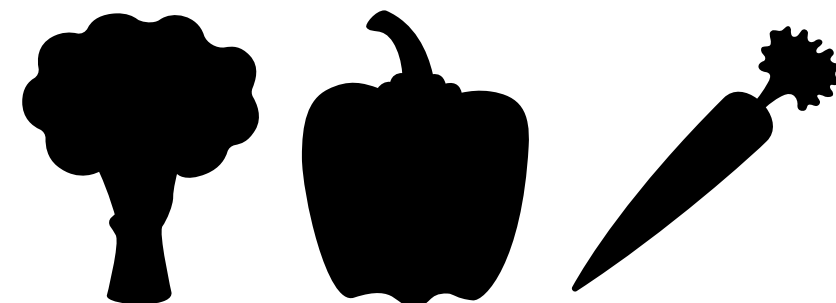


Kochgruppe Schwingbesen

Ein Projekt von Annika Deutschmann und Mauro Berther

Um was geht es?

„In unserem Projekt wollen wir einen Kochkurs welcher für zwei Randgruppen unserer Gesellschaft, nämlich Migrant*innen und ältere Personen, gedacht ist umsetzen. Dieser wird vor allem kostengünstig sein und sollte den Teilnehmenden den Zugang zu sozialen Situationen ermöglichen und die Möglichkeit geben Kontakte zu knüpfen.“



Ziele des Projekts

- Monatliches Durchführen eines möglichst günstigen Kochkurses
- Boden für neue soziale Strukturen der Migrant*innen und Senior*innen
- Selbstständige weiterführung des Projekts nach einem Jahr als Kochverein

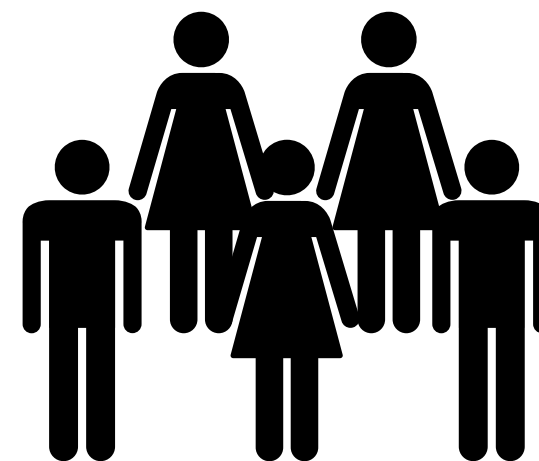


Zielgruppen

Migrant*innen

Werden oft systematisch aus der Gesellschaft ausgeschlossen und bleiben entsprechend unter sich.

Dürfen je nachdem nicht arbeiten gehen und kriegen aber auch keine Freizeitangebote oder könne sich diese nicht leisten.



Senior*innen

Gehen nicht mehr arbeiten und haben oft wenig bis gar keine sozialen Kontakte mehr.

Können viele Freizeitangebote aufgrund der geistigen oder psychischen Fitness nicht mehr wahrnehmen.

Altersarmut ist ein verbreiteter Umstand und kann ebenfalls daran hindern am Sozialleben teilzunehmen

Wo wird gekocht?



Ablauf

Essen einkaufen

Zusammen kochen

Putzen

Spielen/ Reden

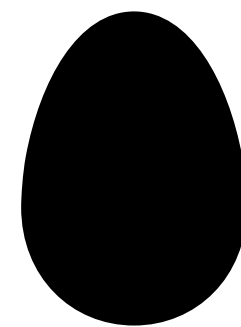
Social Impact

- Ermöglicht Zielgruppen soziale Kontakte aufzubauen
- Freundschaften die auch außerhalb des Kurses bestehen
- Verbinden / Kennen lernen der Kulturen durch kochen
- Vorurteile abbauen
- Aufzeigen dieser Randgruppen und dadurch wieder Einbindung in die Gesellschaft
- Neues Hobby



Wieso dieses Projekt?

- Noch keine Projekte dieser Art im Raum Basel
 - Aufmerksamkeit für Randgruppen
 - Essen ist etwas was alle Kulturen verbindet
- Durch diese verbindende Aufgabe ist es einfacher Hemmschwellen ab zu bauen
 - Teilnehmer können sich einbringen
- Randgruppen die am „meisten“ Vorurteile gegeneinander haben treffen aufeinander



Mitarbeitende

Leitung: Annika Deutschmann und Mauro Berther

Zuständig für: Organisation der Räume, Mitarbeiterkoordination und Werbung

Mitarbeiter:innen (2 Personen à 5-6 Stunden pro Monat)

Zuständig für: Einkaufsliste, Rezepte, Einkaufen, Betreuung und Aufräumen

Freiwillige (ca. 3 Personen, Stunden können sie selbst entscheiden)



Spendenaktion

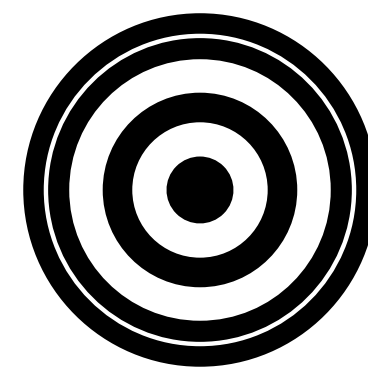
- Geld sammeln während der Kochkurse
- Offene Kochabende bei welchen für einen kleinen Aufpreis für externe Gäste gekocht wird
- Das Ziel ist, dass möglichst viele Besucher*innen zum Essen kommen.



Erreichen der Zielgruppen

Mit sozialen Einrichtungen zusammenarbeiten und überdiese Informationen zum Kochkurs verbreiten

z.B. mit GGG-Migration oder auch Älter Basel

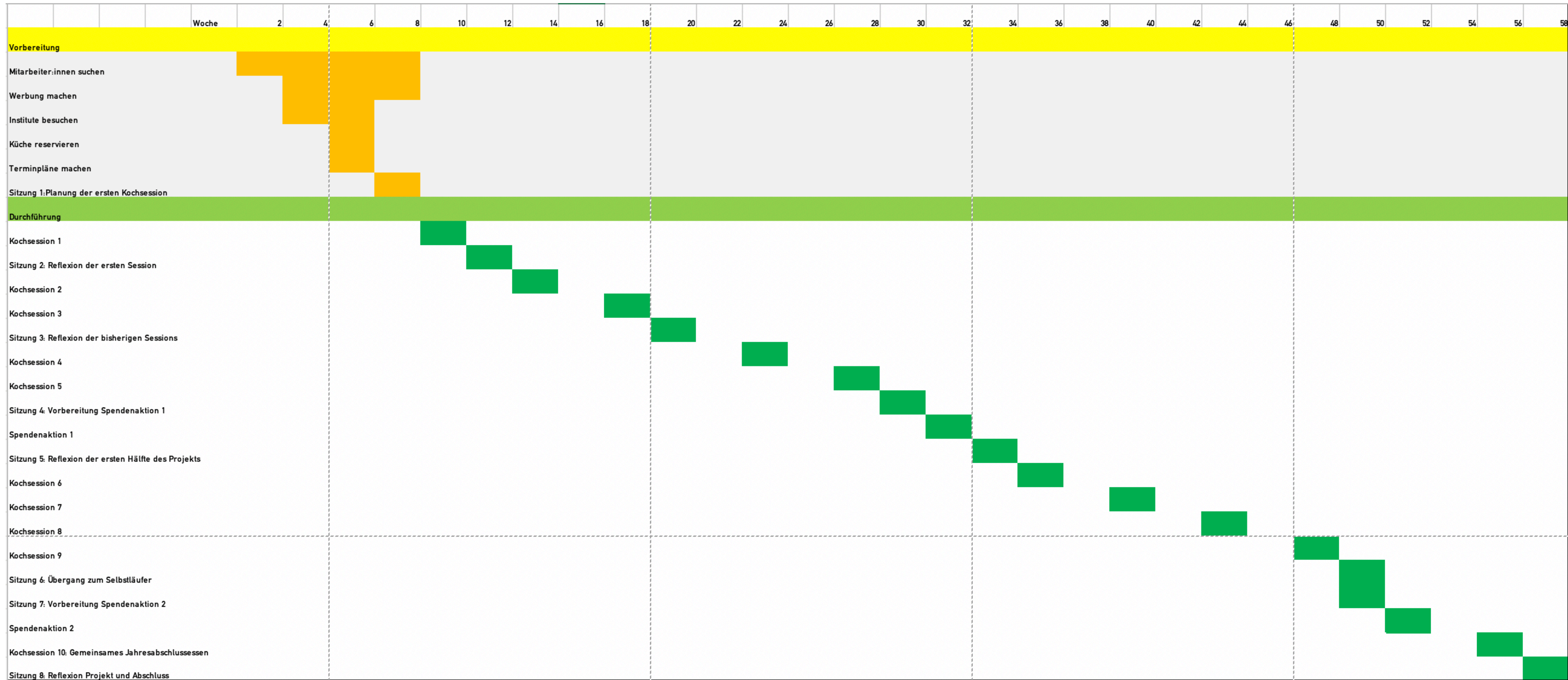


Essen und Nachhaltigkeit

- Abmachung mit Supermärkten
- Abgelaufene oder kurz vor dem Ablauf stehende Produkte
- Essensreste werden verwertet
(Jedoch nicht unsere höchste Priorität)



Zeitplan



Budget

Basis Projekt	CHF
2 Projektleitung: 60 Stunden pro Jahr, 25.-CHF pro Stunde	
Strategisch: Konzeptidee, Planung, Koordination, Kontrolle. Leitung Kochtage, Organisation, Werbung, Rezepte	3600.-
2 Mitarbeiter: 48 Stunden Pro Jahr, 25.-CHF pro Stunde, einer davon ein Sozialarbeiter	1800.-
Mitarbeit, Lebensmittel beschaffung, Betreuung, Anleitung, Konfliktschlichtung	
Total Basis Kochprojekt	5400.-
Aufwand Veranstaltungen, Spesen	CHF
Raum	1650.-
Reisekosten	150.-
Materialkosten: Essen, Werbung, Reinigungsmittel	5000.-
Total Aufwand Kochprojekt	6800.-
Total Antrag Kochprojekt	12 200.-

Finanzierungsplan

Stiftungen	Zustand	CHF
SV Stiftung - Gesunde Ernährung für alle	Angefragt	2000.-
Walder Stiftung - Leben und Wohnen im alter	Absage	
GGG Basel	Zusage	5000.-
Christoph Merian Stiftung	Anfrage	6000.-
Noch zu finanzierendes Geld		7200.-

 **Vielen Dank für's Zuhören**