

M A T E R

**ACTIVITY
REPORT**

2022

Responsable éditoriale : Agence Amal Safi
Graphisme : Heidi Ruefli
Photographies : Mater Fondazione

Février 2023

Editorial Manager : Agence Amal Safi
Graphics : Heidi Ruefli
Photography : Mater Fondazione

February 2023

www.materfondazione.com





SOMMAIRE / CONTENTS

09

Editorial / Editorial

*La gastronomie et l'action humanitaire dans
un lieu qui célèbre créativité, science et design*

Gastronomy and humanitarian action in a place
that celebrates creativity, science and design

12

**Chiffres clés, valeurs et gouvernance /
Key Figures, Values and Governance**

18

Modèle opérationnel / Business model

*Ouverture du Refettorio Genève
et Modèle alimentaire*

Opening of Refettorio & food model

26

Équipe / Team

*Une équipe engagée et proactive au sein
d'une entreprise sociale*

A committed and proactive team within a social
enterprise

34

Volet social / Social aspects

*Programme alimentaire, démopraxie
et actions philanthropiques*

Food program, demopraxis and philanthropic
actions

48

**Formation & Intégration / Training &
Integration**

*Créer des emplois, former les jeunes et exercer
une politique salariale égalitaire des cuisines
à la direction*

Create jobs and train young professionals and
people in the process of reintegration

54

Art

*La démocratisation de l'art : un accès
et une interaction directe*

The democratization of art : an essential
access and a direct interaction

58

Budget

62

Écosystème / Ecosystem

64

Nos partenaires / Our partners

70

Remerciements / Acknowledgements



LA GASTRONOMIE ET L'ACTION HUMA- NITAIRE DANS UN LIEU QUI CÉLÈBRE CRÉATIVITÉ, SCIENCE ET DESIGN

À l'occasion de ses trois ans d'activité, Mater Fondazione a le plaisir de vous présenter son troisième rapport d'activité pour l'année 2022. Il vous introduira ses actions innovantes soutenues par la Fondation depuis sa création en faveur de l'accès au plus grand nombre à une alimentation de qualité et à la souveraineté alimentaire. De nombreux projets sont détaillés avec un accent particulier mis sur la façon dont Mater s'est engagé, en collaboration avec de nombreuses institutions du tissu associatif, social et économique genevois. Vous y trouverez également des éléments sur la mission et la méthode de la Fondation.

GASTRONOMY AND HUMANITARIAN ACTION IN A PLACE THAT CELEBRATES CREATIVITY, SCIENCE AND DESIGN

On the occasion of its third year of activity, Mater Fondazione is pleased to present its activity report for the year 2022. It will introduce you to the innovative actions supported by the Foundation since its creation in favor of access to quality food and food sovereignty for as many people as possible. Numerous projects are detailed, with particular emphasis on the way in which the Foundation is involved, in collaboration with many institutions in the associative, social and economic network of Genève. You will also find information on the Foundation's mission and method.



Éditorial / Editorial



Chers amis,

La troisième année d'activité de notre Fondation a consolidé les valeurs fondamentales qui nous distinguent : efficacité, avant-garde, innovation, orientation vers le risque, impertinence et une bonne dose de naïveté. Autant de traits qui, avec nos valeurs professionnelles et idéologiques, imprègnent notre travail quotidien ici à Genève.

Sans aucun doute, notre étape la plus importante a été l'achèvement des travaux de construction du Refettorio Genève, qui nous a permis d'ouvrir les portes de notre cuisine communautaire en janvier 2022. Nous avons ainsi pu accueillir plus de dix-sept mille personnes dans un espace unique à Genève et démocratiser l'accès à une expérience gastronomique de qualité.

Un autre élément important qui mérite d'être souligné est notre modèle économique : au cours de notre première année de fonctionnement, grâce à l'équipe du Refettorio Genève, nous avons réussi à générer 40% de nos besoins financiers. Il s'agit sans aucun doute d'une base solide sur laquelle construire un avenir véritablement durable, que nous espérons doubler au cours des trois prochaines années, avec soin et dévouement, pour atteindre un taux d'auto-suffisance presque total.

Le reste de nos besoins a été assuré grâce à un effort de collecte de fonds important et ciblé : la générosité de l'écosystème philanthropique genevois s'est avérée cruciale pour le succès de notre projet, tout comme l'intervention opportune et significative

du secteur privé, tant local qu'international. Nous avons également pu compter sur le soutien d'entités publiques essentielles, tel que le Canton de Genève et les communes genevoises en particulier avec qui nos relations se renforcent au fil des ans. Nous travaillons par ailleurs à mieux faire connaître nos activités auprès de la Ville de Genève afin de favoriser une contribution plus importante que les 1.5% actuels que représente la part de la municipalité dans l'ensemble de nos subventions.

De nouveaux anges gardiens se sont ajoutés à la liste de nos partenaires, dont de nombreux artistes, qui ont mis à disposition leurs talents pour nous permettre d'offrir une expérience unique à nos invité(es). Notre renforcement dans la communauté genevoise nous a permis d'élargir le nombre d'institutions liées à nos bénéficiaires et d'améliorer l'allocation optimale de nos services en soirée.

Une année très réussie, une fois de plus placée sous le signe de l'innovation, de l'impact et de l'efficacité, qui nous a permis de consolider la place de Mater tant sur la scène culinaire que dans la communauté genevoise.

Je vous souhaite une bonne lecture et, au nom de toute la Fondation, je vous remercie pour votre soutien, votre confiance et votre amitié.

Walter el Nagar

Éditorial / Editorial

Dear friends,

The third year of activity of our Foundation has consolidated the fundamental values that distinguish us: efficiency, avant-garde, innovation, risk orientation, impertinence and a good dose of naivety. These are all traits that, along with our professional and ideological values, permeate our daily work here in Geneva.

Without a doubt, our most important milestone was the completion of the construction of Refettorio Geneva, which allowed us to open the doors of our community kitchen in January 2022. This allowed us to welcome more than seventeen thousand people in a unique space in Geneva and democratize access to a quality gastronomic experience.

Another important element worth highlighting is our economic model: in our first year of operation, thanks to the Refettorio Geneva team, we managed to generate 40% of our financial needs. This is undoubtedly a solid foundation on which to build a truly sustainable future, which we hope to double over the next three years, with care and dedication, to reach almost total self-sufficiency.

The rest of our needs have been met through a significant and focused fundraising effort: the generosity of the Geneva philanthropic ecosystem has been crucial to the success of our project, as has the timely and significant intervention of the private sector, both local and international. We have also been able to count on the support of essential public entities, such as the Canton of Geneva communes in particular,

with whom our relations have grown stronger over the years. We are also working to make our activities better known to the City of Geneva in order to encourage a more important contribution than the 1.5% that the municipality currently represents in our overall subsidies.

New guardian angels have been added to our list of partners, including many artists, who have made their talents available for a unique experience to our guests. Our strengthening in the Geneva community has allowed us to expand the number of institutions linked to our beneficiaries and to improve the optimal allocation of our evening services.

A very successful year, once again marked by innovation, impact and efficiency, which allowed us to consolidate Mater's place both on the culinary scene and in the Geneva community.

I wish you a pleasant reading and, on behalf of the entire Foundation, I thank you for your support, your trust and your friendship.

Walter el Nagar



Chiffres clés / Key figures

Créée en 2020 par Walter el Nagar, Mater Fondazione est un projet culturel qui conjugue gastronomie et action sociale, sur la base d'un modèle d'affaires durable. L'objectif de la Fondation est de favoriser l'inclusion sociale par le biais de l'accès universel à une alimentation saine et de qualité, et de lutter contre le gaspillage alimentaire. Mater Fondazione s'engage à la fois à travers des actions concrètes en faveur de personnes dans le besoin (via le Refettorio Genève), et par l'intermédiaire d'initiatives citoyennes en faveur de l'inclusion sociale.

Founded in 2020 by Walter el Nagar, Mater Fondazione is a cultural project that combines gastronomy and social action, based on a sustainable business model. The objective of the Foundation is to promote social inclusion through universal access to healthy and quality food and to fight against food waste. Mater Fondazione is committed both through concrete actions in favor of people in need (through Refettorio Geneva), and through citizen initiatives in favor of social inclusion.

CHIFFRES PRINCIPAUX / MAIN FIGURES



9'123

Repas* offerts
Free meals



8'637

Repas* vendus
Meals sold



22

Employé.es et extras
Employees and extras



22

Stagiaires
Trainees



5

Actions citoyennes
Citizen actions

***Repas** : entrée, plat, dessert, pain, boisson faite maison

***Meal**: starter, main course, dessert, bread, homemade drink

CHIFFRES SECONDAIRES / SECONDARY FIGURES



648

Bénévoles
Volunteers



11

Chefs invités
Guest chefs



35

Partenaires communautaires
Community partners



2,5

Tonnes de produits alimentaires récupérés
Tons of food products recovered



Valeurs et gouvernance / Values and governance

Valeurs

Gastronomie : la Fondation conçoit la gastronomie, comme un vecteur vers la découverte d'autres formes d'art et comme le noyau central de l'expérience de partage social et alimentaire qu'elle offre à ses bénéficiaires

Intersectionnalisme : engagée en faveur de personnes subissant différentes formes de d'exclusion, la Fondation part du principe que les différentes formes de discrimination sont intrinsèquement liées.

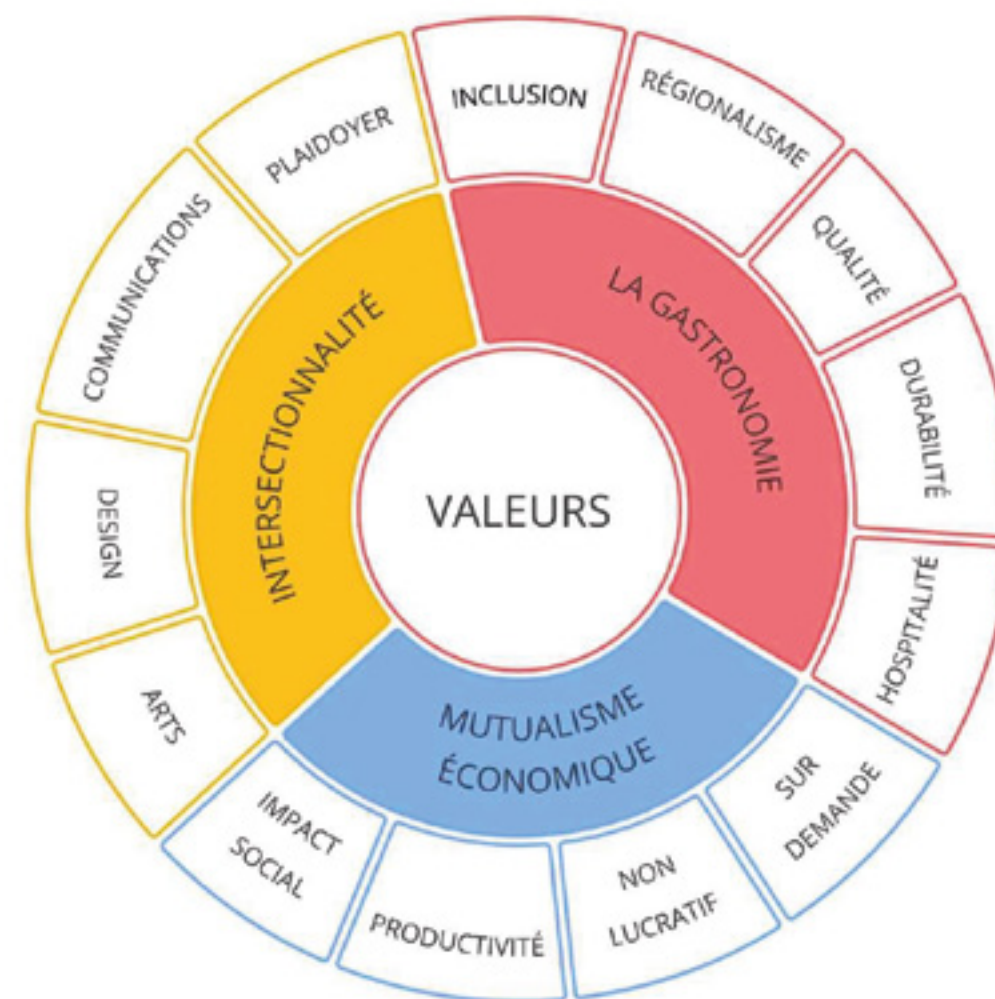
Mutualisme : agissant par le biais de la création d'une communauté, la Fondation promeut, coopération, libre association et profit social entre ses différents membres et parties prenantes.

Values

Gastronomy: the Foundation sees gastronomy as a vehicle for the discovery of other art forms and as the central core of the social and food sharing experience that it offers to its beneficiaries.

Intersectionalism: committed to people suffering from different forms of exclusion, the Foundation starts from the principle that the different forms of discrimination are intrinsically linked.

Mutualism: acting through the creation of a community, the Foundation promotes cooperation, free association and social benefit among its members and stakeholders.



Gouvernance

Le Conseil de Fondation est constitué d'une équipe de 5 experts actifs-ves dans différents domaines d'action de Mater : humanitaire, art, design et gastronomie.

Au total, la Fondation bénéficie du soutien et de l'apport précieux de 21 personnes. En matière de gouvernance, la Fondation suit trois principes : transparence, égalité de traitement et fonctionnement horizontal de l'ensemble de l'équipe.

Governance

The Foundation Board is made up of a team of 5 experts who are active in the various fields of action of Mater: humanitarian, art, design and gastronomy. In total, the Foundation benefits from the support and valuable contribution of 21 individuals. In terms of governance, the Foundation follows three principles: transparency, equal treatment and horizontal functioning of its team.

Modèle de fonctionnement / Operating model

Ouverture du Refettorio Genève et modèle alimentaire

Opening of Refettorio Geneva & food model

Ouverture

Géré par Mater Fondazione et Food for Soul, le Refettorio Genève est un restaurant durable, social et inclusif (RDSI). La durabilité s'exprime dans la circularité de son fonctionnement : le restaurant se fournit en produits locaux et récupérés, les ingrédients utilisés sont préparés de manière à être consommables le plus longtemps possible, afin

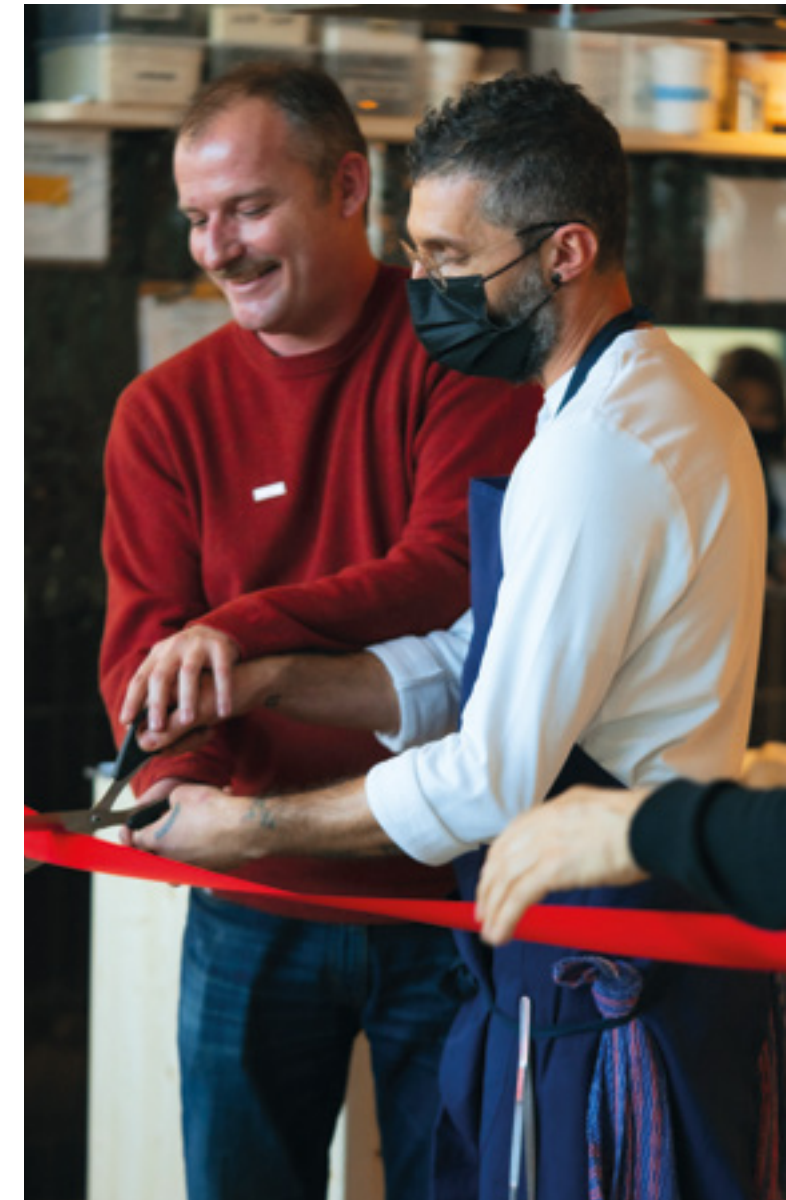
de produire un résultat proche du zéro-déchet. L'aspect solidaire se manifeste par la contribution financière des repas du soir par la clientèle du midi. Enfin, le restaurant est inclusif, car il permet à toute personne dans le besoin ou en situation de précarité d'être accueilli et de bénéficier gratuitement d'un repas.

La clientèle du soir, tout comme la clientèle du midi, est accueillie dans le cadre d'un restaurant haut de gamme, avec dignité, et a accès à un repas de qualité et nutritif. Actuellement, nous sommes à 50% de notre capacité au déjeuner, et nous servons en moyenne 55 repas chaque soir, sur un maximum de 80.

Le Refettorio Genève a ouvert ses portes le 17 janvier, d'abord pour servir des repas gratuits à l'heure du dîner à une population dans le besoin ; et le 14 février, à des clients réguliers à l'heure du déjeuner, une fois que toutes les autorisations et permis nécessaires à une activité de restauration ont été accordés. Malgré

les pertes financières subies, il est apparu essentiel à Mater de mener sa mission sociale en faveur des personnes dans le besoin, dès que cela a été concrètement possible.





Opening

Managed by Mater Fondazione and Food for Soul, Refettorio Geneva is a sustainable, social and inclusive restaurant (SSIR), open from Monday to Friday, for lunch and dinner. Sustainability is expressed in the circularity of its operation: the restaurant is supplied with local and unsold

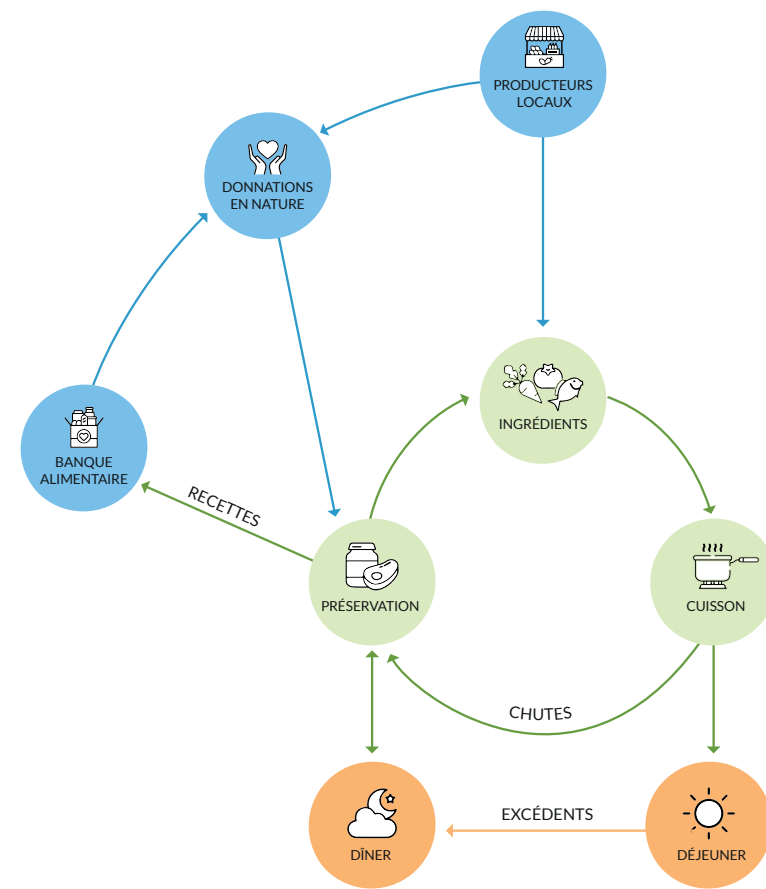
food ingredients, the ingredients used are prepared in order to be consumable as long as possible, which allows Refettorio to generate almost zero waste. The social aspect comes from the financial contribution to the evening meals made by the lunchtime customers. Finally, the restaurant

is inclusive, because it allows any person in need or in a precarious situation to be welcomed and to benefit from a free meal. The evening clientele, just like the lunch clientele, is welcomed in a high-end restaurant, with dignity, and has access to a quality and nutritious meal. Currently, we are

at 50% capacity at lunch, and we serve an average of 55 meals each evening, out of a maximum of 80. Refettorio Geneva opened on January 17th, 2022 first to serve complimentary meals at dinner to a population in need; and on February 14th, to regular clients at lunchtime, once all the

authorizations and permits necessary for a catering activity were granted. Despite the financial losses incurred, it felt essential to Mater Fondazione to conduct its social mission in favor of people in need, as soon it was concretely feasible.

Modèle alimentaire



Le modèle alimentaire du Refettorio Genève se base sur les principes de valorisation de denrées alimentaires de qualité, de proximité, de respect de l'environnement et de la responsabilité sociale des acteurs impliqués.

La marchandise nécessaire à l'élaboration des repas du soir est financée par Mater Fondazione à raison de 90%, 10% seulement résulte de dona-

tions en nature. Ces donations sont issues de plusieurs organisations qui nous distribuent gratuitement produits agricoles, carnés et invendus consommables. La plus grande partie de ces dons proviennent de la Fondation Partage, la banque alimentaire genevoise, qui récupère les produits invendus des plus gros distributeurs du Canton (Migros, Coop, Denner et Manor). Puis l'Union Maraîchère

de Genève (UMG), nous distribue, quant à elle, légumes et autres produits agricoles élaborés dans la région. L'école d'horticulture de Lullier (CFPNE Lullier) ensuite, qui approvisionne les restaurants gastronomiques de la région, nous met également à disposition gratuitement fruits et légumes. Nous récupérons également des produits directement de fermes et d'exploitations genevoises, en particulier quand les quantités faibles de certaines marchandises restantes dissuadent d'autres associations de faire le déplacement jusqu'à elles. Enfin, de manière plus occasionnelle, les Hôpitaux Universitaires de Genève (HUG) nous octroient des produits en surplus, tel que des produits carnés par exemple.

La Fondation Partage recevant d'importantes quantités de pain, Mater a créé un partenariat avec elle qui a résulté en la création de trois recettes à partir de ce produit de base : un miso, un vinaigre et un condiment. Ces produits ont été vérifiés dans un laboratoire et sont désormais utilisés dans l'élaboration des repas du Refettorio Genève. Cette initiative fait partie d'un programme de recherche et développement visant à identifier de nouvelles solutions et procédures pour prolonger la vie et l'utilisation des aliments. La fermentation est également largement utilisée dans nos plats, et a fait découvrir à notre clientèle et à nos bénéficiaires des saveurs innovantes que nous voulons au niveau des restaurants gastronomiques les plus exigeants. Pour 2023, nous souhaitons que les résultats de nos recherches et nos recettes soient détaillés et consolidés dans des guides d'action que nous distribuerons à d'autres restaurants et organisations pour les soutenir dans leurs problématiques de gaspillage alimentaire.

Mater Fondazione collabore avec la Fondation Food for Soul, fondé par le chef Massimo Bottura, nous mettant ainsi en relation d'échange avec un réseau de restaurants durables, sociaux et inclusifs à travers le monde. Nous sommes également membres du Social Gastronomy Movement, réseau dont l'objectif est d'user du pouvoir de l'art culinaire pour transformer les trajectoires individuelles, promouvoir des communautés inclusives et créer du changement social positif ; ainsi que de FIAN International, association qui œuvre pour le droit à l'alimentation.

De plus, notre travail sur la durabilité alimentaire nous a conduit à participer au Festival Explore de la Ville de Genève en juin 2022 qui rassemble la population genevoise autour de questionnements sur la transition écologique. Le Festival nous a invité à une table ronde autour de la récupération alimentaire.

En novembre 2022, MATER a été également invité par les Hautes Ecoles spécialisées de Suisse occidentale" (HES_SO) pour participer à la Cité des Métiers. Nous avons proposé une activité de dessin pour les enfants et les jeunes axée sur la nutrition et avons présenté notre vision de l'assiette de demain.

À long terme, l'ambition est d'exporter le concept de restaurant durable, social et inclusif dans d'autres régions du monde, en partageant les connaissances et le savoir-faire acquis après plusieurs années d'activité.

Food model

The food model of Refetorio Geneva is based on the principles of quality foodstuffs, proximity, respect for the environment and social responsibility of the actors involved. The goods needed to prepare the evening meals are 90% financed by Mater Fondazione, and only 10% come from donations in kind. These donations come from several organizations that distribute agricultural products, meat and unsold goods free of charge. The largest part of these donations comes from the Fondation Partage, the Geneva food bank, which recovers unsold products from the largest distributors in the Canton (Migros, Coop, Denner and Manor). The Union Maraîchère de Genève (UMG), for its part, distributes vegetables and other agricultural products produced in the region. The School of Horticulture of Lullier (CFPNE Lullier), which supplies the gastronomic restaurants of the region, also provides us with fruits and vegetables free of charge. We also recover products directly from Geneva farms and holdings, in particular when the small quantities of certain goods left over dissuade other associations from making the trip to them. Finally, on a more occasional basis, the University Hospitals of Geneva (HUG) give us surplus products, such as meat products for example.

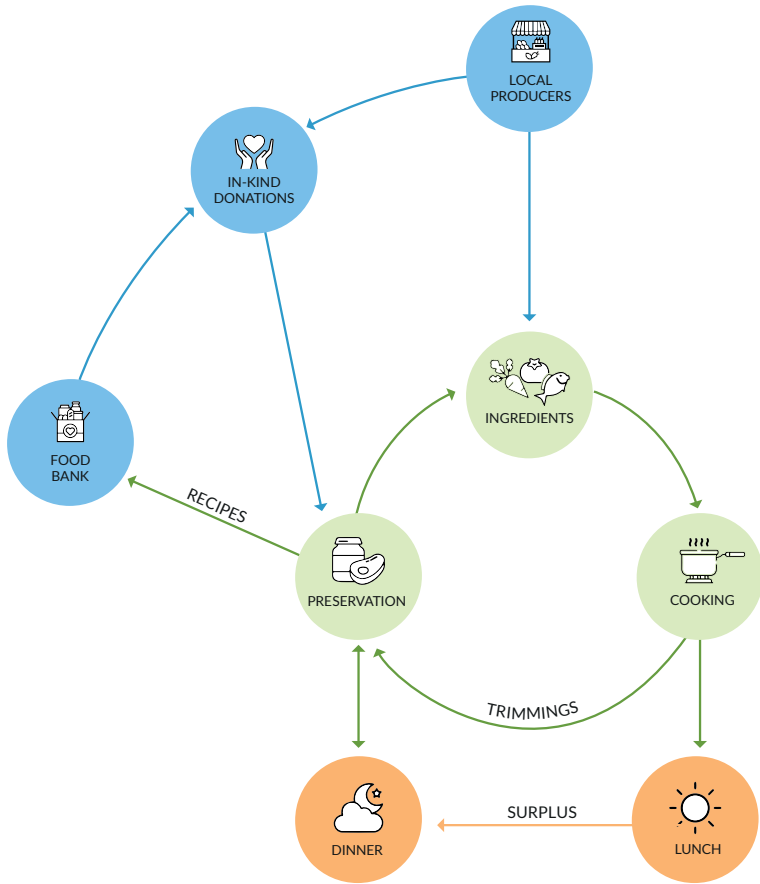
Since the Fondation Partage receives large quantities of bread, Mater created a partnership with it that resulted in the creation of three recipes from this basic product: a miso, a vinegar and a condiment. These products have been tested in a laboratory and

are now used in the preparation of meals at Refetorio Geneva. This initiative is part of a research and development program to identify new solutions and procedures to extend the life and use of food. Fermentation is also widely used in our dishes, and has introduced our clients and beneficiaries to innovative flavors that we want to be on par with the most gourmet restaurants.

For 2023, the results of our research and recipes will be detailed and consolidated in action guides that we will distribute to other restaurants and organizations to support them in their food waste issues.

Mater Fondazione collaborates with the Food for Soul Foundation, founded by chef Massimo Bottura, connecting us with a network of sustainable, social and inclusive restaurants around the world. We are also members of the Social Gastronomy Movement, a network that aims to use the power of the culinary arts to transform individual trajectories, promote inclusive communities and create positive social change; and to FIAN International, an association that works for the right to food.

In addition, our work on food sustainability led us to participate in the City of Geneva's Explore Festival in June 2022, which brings together the population of Geneva to discuss the ecological transition. The Festival invited us to a round table around food recovery.



In November 2022, MATER was invited by the Hautes Ecoles spécialisées de Suisse occidentale" (HES_SO) to participate in the Cité des Métiers. We proposed a drawing activity for children and young people focused on nutrition and presented our vision of the plate of tomorrow.

In the long run, the ambition is to export the concept of a sustainable, social and inclusive restaurant in other areas of the world, by sharing the knowledge gained and know-how acquired after several years of activity.

Équipe / Team

Une équipe engagée et proactive au sein d'une entreprise sociale

Mater Fondazione compte désormais une équipe de neuf collaborateurs.trices rémunéré.es. La politique salariale de la Fondation est transparente et tend vers un modèle égalitaire.

Les employé.es de la direction et les collaborateurs.trices touchent une compensation mensuelle qui diffère de 28% au maximum. Notre objectif est d'augmenter progressivement le salaire minimum afin qu'il se rapproche le plus possible du salaire de la direction, ainsi que le taux d'activité des collaborateurs.trices.

LA TRANSITION D'UNE ENTREPRISE ORDINAIRE À UNE ENTREPRISE SOCIALE

En tant que collaborateur.trice, dans une entreprise durable, sociale et inclusive, la culture de travail diverge sensiblement d'une entreprise ordinaire. Les membres de l'équipe de Mater sont mu.es, par un idéal social qui influence jusqu'à la manière d'exercer leurs tâches : les membres de la brigade sont au plus près des bénéficiaires, car la cuisine est ouverte sur l'espace à manger, leurs échanges sont donc permanents et le résultat de leur travail leur est immédiatement visible. Notre organisation a également fait l'objet d'une étude menée par la Haute école de travail social de Genève (HETS), conjointement avec le Fonds national suisse

(FNS), intitulée «L'indigence en pays d'opulence». Yann Cerf, ethnographe, a passé cinq mois au Refettorio Genève, à raison de deux jours par semaine, et a mené des entretiens réguliers avec les bénéficiaires et les équipes du restaurant. Un livre est en cours d'écriture et une série d'articles ont déjà été publiés sur l'aide alimentaire en Suisse.



ROMAIN BORTOLOTTI
General Manager / General Manager



SANDRO MITRI
Chef de cuisine / Chef



CLEYDER MORENO
Plongeur / Steward



CHARLOTTE HENNESSY
Serveuse / Waitress



MATTHIEU LEDERREY
Aide Cuisine / Kitchen help



STEFANO BOSSI
Cuisinier / Cook



NICOLAS SCOLARI
Serveur / Waiter

Équipe / Team

A committed and proactive team within a social enterprise

Mater Fondazione now has a team of 9 paid employees. The salary policy of the Foundation is transparent and leans towards an egalitarian model.

The employees and the management receive a monthly compensation that differs by a maximum of 28%. Our goal is to progressively increase the minimum salary to bring it as close as possible to the management's salary, as well as the activity rate of the employees.

THE DIFFERENCE OF A MAINSTREAM RESTAURANT FROM A SOCIAL FOUNDATION

As a member of a sustainable, social and inclusive restaurant, the work culture is quite different from that of an ordinary restaurant. The team members of Mater Fondazione are driven by a social ideal that influences even the way they carry out their tasks: the members of the brigade are close to the beneficiaries,

because the kitchen is open to the dining area, their exchanges are permanent and the results of their work are immediately visible to them. Our organization was also the subject of a study conducted by the Geneva University of Social Work (HETS), in conjunction with the Swiss National Science Foundation (SNSF), entitled «Poverty in a land of plenty». An ethnographer researcher spent five months at Refettorio Geneva, two days a week, and conducted regular interviews with the beneficiaries and the restaurant staff. A book is being written and a series of articles have already been published on food aid in Switzerland.



WALTER EL NAGAR
Fondateur et directeur exécutif /
Founder and executive director



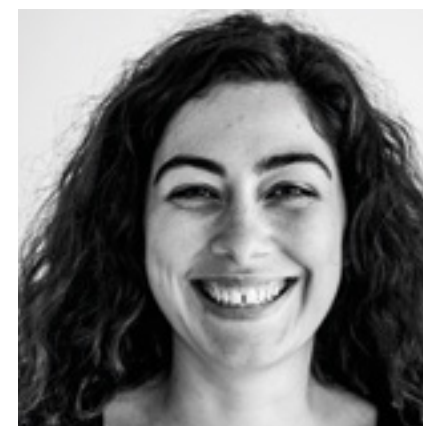
JIMMY THIEBAUD
Collecteur de fonds /
Fundraiser



PATRICK DUPUIS
Responsable de la récupération
alimentaire / Food recovery officer



RANA NOMAN
Gestionnaire de bénévoles /
Volunteer officer



RACHELE RIANI
Gestion de projet social /
Social project officer



JASON LEGER
Responsable du développement
durable / Sustainability officer



Jeanine Beck
Président / Chairperson



Guido Zwicker
Membre du comité / board member



Nicky Gryczka
Membre du comité / board member



Jill Conklin
Membre du comité / board member



Nour Khadam
Trésorier / Treasurer



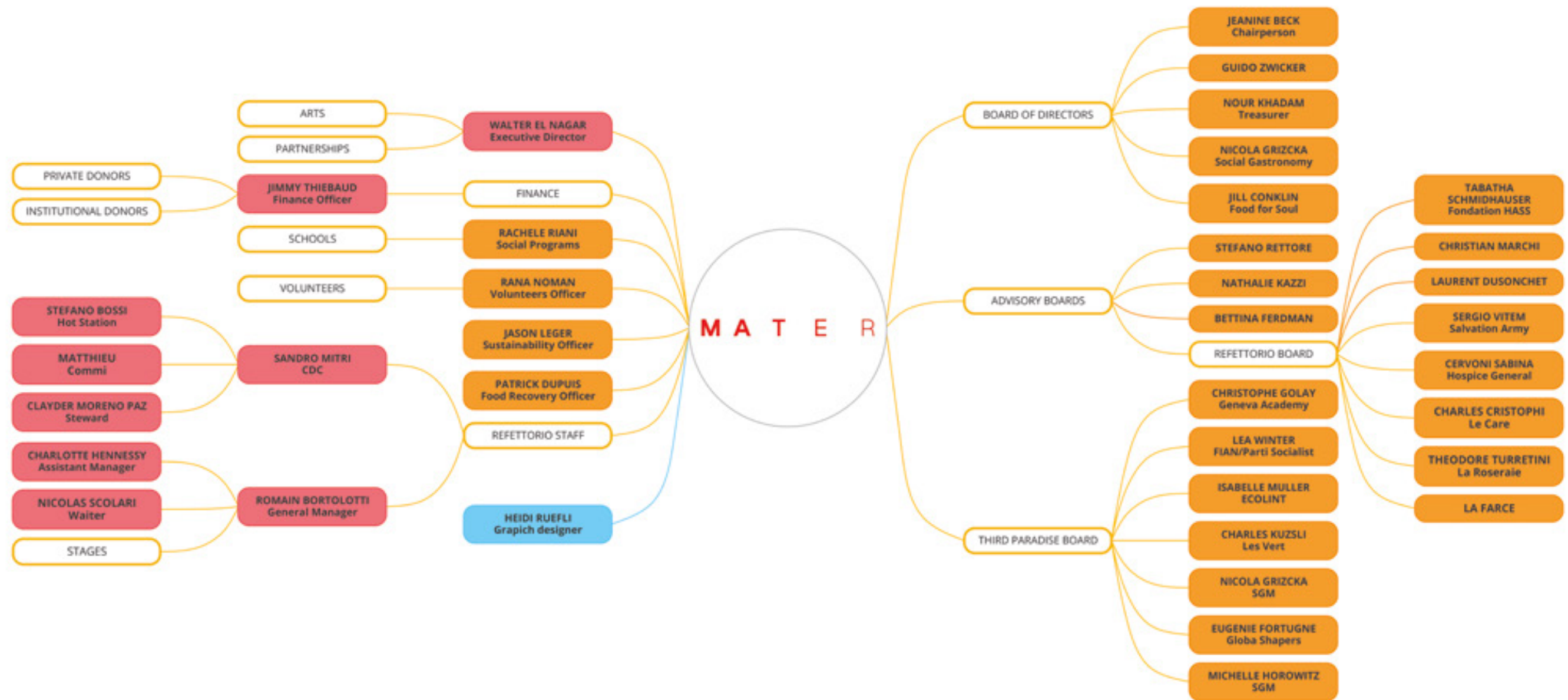
Heidi Rüefli
Graphiste / Graphic designer

En 2022, l'équipe a pu compter sur l'indispensable contribution de Rana Noman, gestionnaire de bénévoles, Jason Leger, responsable du développement durable, Rachele Riani, gestionnaire de projet social, Patrick Dupuis, responsable du circuit récupération alimentaire, et de Jeanine Beck, Présidente du Comité d'administration de la Fondation. Nécessaire à la bonne marche de nos activités sociales, le Comité du Refettorio Genève peut compter aussi sur l'Armée du Salut, l'Hospice général, le Caré, la Roseaie et la Farce.

In 2022, the team was able to count on the indispensable contribution of Rana Noman, volunteer manager, Jason Leger, sustainable development manager, Rachele Riani, social project manager, Patrick Dupuis, food recovery circuit manager, and Jeanine Beck, President of the Foundation's board of directors. Necessary to the smooth running of our social activities, the Refettorio Geneva Committee can also count on the Salvation Army, the Hospice General, Le CARÉ, the Roseaie and La Farce.



Organigramme/ Organigram



Volet Social / Social aspects

Programme alimentaire, démopraxie et actions philanthropiques

Le Refettorio Genève exerce son activité sociale de trois manières différentes.

La première correspond à notre programme d'aide alimentaire sur site et hors site. Entre 50 et 60 repas sains sont servis chaque soir, cinq fois par semaine. Nous préparons également des repas que nous livrons à l'extérieur, notamment pour des situations de besoins alimentaires d'urgence. Ainsi La Caravane sans Frontière nous a commandé la préparation de repas pour un centre d'abris d'ur-

gence et nous avons également préparé des repas pour des réfugiés ukrainiens au plus fort de la crise.

La deuxième relève de la mise à disposition de notre espace au bénéfice d'associations citoyennes. Enfin, notre activité sociale passe par l'organisation d'actions philanthropiques, en particulier avec l'association Philanthropic Adventures qui permet à des enfants de découvrir le monde du bénévolat et de l'engagement citoyen.

Food program, demopraxis and philanthropic activities

Refettorio Geneva carries out its social activity in three different ways. The first is our on-site and off-site food assistance program. Between 50 and 60 healthy meals are served each evening, five times a week. We also prepare meals that we deliver off-site, especially for emergency food needs. For example, La Caravane Sans Frontières commissioned us to prepare meals for an emergency

shelter and we also prepared meals for Ukrainian refugees at the height of the crisis. Secondly, we make our space available to civic associations. Finally, our social activity includes the organization of philanthropic actions, in particular with the association Philanthropic Adventures, which allows children to discover the world of volunteer work and civic engagement.



Bénéficiaires

35 partenaires associatifs ont dirigé des bénéficiaires auprès du Refettorio Genève pendant l'exercice 2022. Les associations les plus actives sont les suivantes : La Farce, en faveur des étudiants, Carrefour-Rue, pour les personnes sans abri ou démunies, le Bateau-Genève actif dans la réinsertion sociale, et l'Armée du Salut dont la mission est d'œuvrer pour toutes les personnes dans le besoin.

La part la plus importante des bénéficiaires des repas du soir sont : les personnes sans-abris, les personnes âgées, les étudiants et les travailleurs pauvres. Ces dernières sont des personnes qui bénéficient d'un emploi, mais dont le revenu n'est pas suffisant pour couvrir la totalité de leurs frais. Les personnes âgées qui fréquentent le Refettorio Genève sont en situation de précarité ou d'isolement. Pour les étudiants, la soirée du lundi leur est entièrement réservée.

Enfin, nous avons également les jeunes en décrochage scolaire qui ont initié un processus de réinsertion.

Le système de réservation des repas du soir se font de deux manières différentes. La première se déroule de la manière suivante : l'équipe du Refettorio Genève met à disposition des bons repas aux associations partenaires qui les remettent ensuite à leurs bénéficiaires. La deuxième façon se fait par la réservation ponctuelle par les associations partenaires elles-mêmes, qui réservent un certain nombre de places par soir. Un comité trimestriel avec les associations a été créé, ce qui a considérablement amélioré la coordination et a favorisé une distribution efficace des bons. Cela nous a permis d'atteindre au dernier trimestre un taux de participation de 50% lors du service du soir. Nous remarquons qu'au-delà de la volonté de bénéficier d'un repas gratuit, les bénéficiaires

cherchent à passer un moment agréable en société, à rencontrer du monde, à échanger avec les bénévoles et parfois avec d'autres bénéficiaires devenus des connaissances, voire des amis.

Au fil du temps, nous avons remarqué que l'information à propos de notre service se diffusait et que le public du soir s'est montré de plus en plus à l'aise. Des profils différents et de toute nationalité fréquentent désormais le Refettorio Genève.

Un bénéficiaire suisse-allemand, qui n'était pas revenu au Refettorio Genève depuis 3 mois et qui a tenu à revenir un soir pour annoncer à notre responsable des bénévoles qu'il avait trouvé un logement. Il a souligné que les repas partagés au restaurant l'avait aidé dans sa réinsertion sociale et à gagner en confiance pour retrouver un emploi.



Beneficiaries

35 partners associations referred beneficiaries to Refettorio Geneva in 2022. The most active associations are the following: La Farce, in favor of students, Carrefour-Rue, for homeless or people in needs. The Bateau-Genève active in social reintegration, and the Salvation Army whose mission is to work for all people in need.

The largest share of evening meal recipients are: the homeless, the elderly, students and the working poor. The latter are people who have a job but whose income is not sufficient to cover all their expenses. The elderly who attend Refettorio Geneva are in a precarious or isolated situation. For students, the Monday evening is entirely reserved for them. Finally, we also have young people who have dropped out of school and are in the process of reintegration. There are two different ways to reserve

evening meals. The first is as follows: the Refettorio Geneva team provides meal vouchers to the partner associations who then give them to their beneficiaries. These vouchers correspond to a specific date for taking meals. The second way is through the one-off reservation by the partner associations themselves, who reserve a certain number of places per evening.

The coordination between the associations has improved considerably over the months, which allowed us to reach a participation rate of 50% during the evening service last quarter. We notice that beyond the desire to benefit from a free meal, the beneficiaries are looking for a pleasant moment in society, to meet people, to exchange with the volunteers and sometimes with other beneficiaries who have become acquaintances or even friends.



As time went by, we noticed that the information about our service was spreading and that the evening public became more and more comfortable. Different profiles and of all nationalities now frequent Refettorio. A Swiss-German beneficiary, who had not been back to Refettorio for 3 months, made a point of returning one evening to tell our volunteer manager that he had found a place to live. He emphasized that the meals shared at Mater Fondazione had helped him in his social reintegration and to gain confidence to find a job.



Bénévoles

Les bénévoles sont actifs-ves à plusieurs niveaux au sein du Refettorio : au service du soir, en tant que chefs pour une soirée ou en tant qu'artistes invité.es à se produire dans le cadre de spectacles lors de soirées spéciales. Lors de trois soirées, Marina Rollman avec le Caustic Comedy Club de Genève, accompagnée de Thomas Wiesel, ont ainsi organisé un spectacle humoristique pour les bénéficiaires, ainsi que dans le cadre d'une soirée spéciale de collecte de fonds.

Sept chefs de renom ont mis leur talent au service d'un menu en trois plats, pour le service du midi comme du soir : chef Olivier Jean (Atelier Robuchon),

Lady Go Go, chef Carlos Navarro (Restaurant Rechberg), Raphaël Rodriguez, Laurent Grégoire (Bains des Pâquis) et Ruslan Evstigneev (Restaurant Jela Odessa), que la Fondation a pu soutenir dans son exil de l'Ukraine. Le prix du menu, fixé entre 90 et 150 CHF, a convaincu une moyenne de 50 client.es par événement.

Une partie des bénévoles actifs au service sont très fidèles et convaincus par la démarche de la Fondation. Guidée par la volonté de s'engager avec les citoyens genevois, Mater Fondazione a très vite noué des liens avec des personnes engagées dans plusieurs actions citoyennes.

Une autre partie des bénévoles sont le résultat d'un partenariat avec des corporations. Ces dernières s'engagent non seulement financièrement, mais également à s'impliquer concrètement dans les activités du Refettorio. En effet, Mater demande aux entreprises qui mettent à disposition des bénévoles de contribuer par ailleurs par le biais d'un don. Plus de 648 bénévoles au total ont

pris part à l'activité du Refettorio Genève lors de l'exercice 2022. Leur contribution est estimée à 528 heures pour la partie opérationnelle et à 4'030 heures pour la partie restaurant.

Un engouement important est à l'œuvre de la part des bénévoles lors du service du soir, le Refettorio n'a donc jamais manqué de ce personnel de soutien.



Volunteers

Volunteers are active on several levels within Refettorio Geneva: as service staff, as guest chefs, or as artists invited to perform during special occasions. On three evenings, Marina Rollman organized with the Caustic Comedy Club of Geneva, accompanied by Thomas Wiesel, a comedy show for the beneficiaries, as well as a special fundraising evening.

Seven well-known chefs put their talent to work on a three-course menu, for both lunch and dinner service: Chef Olivier Jean (Atelier Robuchon), Lady Lady Googoo, Chef Carlos Navarro (Restaurant Rechberg), Raphaël Rodriguez, Laurent Grégoire (Bains des Pâquis) and Ruslan Evstigneev (Restaurant Jela Odessa), whom

the Foundation was able to support in his exile from Ukraine. The price of the menu, fixed between 90 and 150 CHF, welcomed an average of 50 paying guests per event.

Some of the active volunteers in the service are very loyal and convinced by Mater Fondazione. Guided by the desire to engage with the citizens of Geneva, the Foundation has very quickly established links with people who are very involved in various civic activities.

Another part of the volunteers are the result of a partnership with corporations. The latter commit themselves not only financially, but also to become involved in the activities of Refettorio. In fact,

Mater asks the companies that provide volunteers to contribute with a donation.

More than 648 volunteers in total took part in the activity of Refettorio Geneva during the fiscal year 2022. Their contribution is estimated at 528 hours for the operational part and 4'030 for the restaurant. There is a great deal of volunteer involvement in the evening service, so the Refettorio Geneva has never been short of support staff.



LA MISE A DISPOSITION DU REFETTORIO GENÈVE AU BÉNÉFICE DE RÉUNIONS ASSOCIATIVES EN DEMOPRAXIE

Dans sa volonté de renforcer l'action d'associations partageant les mêmes valeurs citoyennes, Mater Fondazione met à disposition à titre gratuit l'espace du Refettorio Genève pour faciliter la tenue de réunions inter-associatives. La Fondation promeut l'espace du Refettorio Genève comme un outil d'application permettant l'échange pratique démocratique auto-organisé, soit la démopraxie. Il s'agit d'une méthodologie de gouvernance ou le faire (praxis) du peuple remplace sont pouvoir (cratos) dans l'objectif d'une prise en main directe de la chose publique par des analyses, actions et propositions.

En septembre 2022, le Groupe d'échanges sur les questions interculturelles liées à la jeunesse (GEQUILJ) a tenu une assemblée dans le but de partager avec d'autres institutions, réflexions, questions, savoir-faire et bonnes pratiques. La Causerie de quartier Vieusseux (coordonnée par l'Antenne Sociale de Proximité – ASP), plateforme d'information et d'échange entre les associations du quartier de Vieusseux-Servette, réunit tous les deux mois une vingtaine d'associations pour un échange. La Causerie se déplace en différents lieux pour augmenter son impact et partir à la rencontre de nouveaux partenaires. Des sous-groupes sont créés pour développer des projets visant à renforcer la cohésion sociale et la solidarité dans le quartier

L'association nationale des partisans italiens (ANPI), SOS Méditerranée, (active dans le secours de personnes migrantes qui se noient en mer), et la Caravane Sans Frontières, en faveur des personnes vulnérables et précarisées, ont également bénéficié de l'infrastructure

« Mater Fondazione met à disposition à titre gratuit l'espace du Refettorio Genève pour faciliter la tenue de réunions inter-associatives »

ACTIONS PHILANTHROPIQUES

En fin d'année, un partenariat a été organisé avec l'association Philanthropic Adventures dont la mission est de sensibiliser les enfants au bénévolat et à la philanthropie. Un groupe de dix enfants, âgé-es de 8 à 11 ans ont participé à deux actions distinctes qui se sont déroulées au cœur du Refettorio Genève. L'une a consisté en un atelier de réalisation de biscuits de Noël, distribués ensuite aux foyers de Pro Senectute. L'autre a permis la préparation d'un goûter qui a été partagé ensuite avec des enfants de familles défavorisées.



THE USE OF REFETTORIO GENEVA FOR MEETINGS OF ASSOCIATIONS IN DEMOPRAXIS

In its desire to strengthen the action of associations sharing the same civic values, Mater Fondazione is making the space of Refettorio Geneva available free of charge to facilitate the holding of inter-associative meetings. The Foundation promotes the space of Refettorio Geneva as an application tool for the practical democratic self-organized exchange, the demopraxis. This is a methodology of governance where the doing (praxis) of the people replaces their power

(cratos) with the objective of taking direct control of public affairs through analysis, actions and proposals. In September 2022, the Intercultural Youth Exchange Group (ICYE) held an assembly to share thoughts, questions, know-how and good practices with other institutions. The Vieusseux Neighborhood Chat (coordinated by the Proximity Social Antenna - ASP), a platform for information and exchange between the associations of the Vieusseux-Servette neighborhood, brings together some twenty associations every two months for an exchange. The Causerie travels to different locations to increase its impact and meet new partners. Sub-groups are created to develop projects aimed at strengthening social cohesion and solidarity in the neighborhood.

The National Association of Italian Partisans (ANPI), SOS Méditerranée, active in the rescue of migrants who risk drowning at sea, and La Caravane Sans Frontières, in favor of vulnerable and precarious people, have also benefited from the infrastructure of Refettorio for the deployment of their activities.

PHILANTHROPIC ACTIVITIES

At the end of the year, a partnership was organized with the association Philanthropic Adventures, whose goal is to raise awareness of volunteerism and philanthropy among children. A group of ten children, aged 8 to 11 years old, participated in two separate actions that took place in the heart of Refettorio Geneva. The first one consisted in a workshop to make Christmas cookies, which were then distributed to Pro Senectute homes. The other was the preparation of a snack which was then shared with children from underprivileged families.



Formation et intégration / Training and integration

Former les jeunes et créer des emplois

Guidée par la volonté d'être une entreprise formatrice, Mater Fondazione a supervisé 22 stages. Une part significative de ces formations sont des stages découvertes proposés en collaboration avec le Département de l'instruction publique (DIP), plus précisément avec les élèves du Collège Sismondi, du Renard, de la Drize et de l'Ecole de culture générale Ella-Maillard. Nous avons également accueilli des étudiant-es en

apprentissage avec Birdhouse, entité qui s'occupe de la formation de jeunes en décrochage scolaire à travers les métiers du service, et de l'entité ACCES II, qui favorise l'insertion d'élèves migrant-es dans une structure scolaire ou professionnelle genevoise. L'objectif était de leur faire découvrir les coulisses de l'ouverture du restaurant à quelques jours de son inauguration.





Deux jeunes issus du programme ACCES II, qui avaient fréquenté le Refettorio Genève en tant que stagiaires de courte durée, ont organisé, avec le reste de l'équipe du restaurant une soirée de fin d'année. Une personne qui nous a été recommandée par l'Hospice général, en situation de décrochage professionnel, a par ailleurs fait un stage de courte durée. Enfin, un apprenti de l'association Genève - Bains des Pâquis a aussi été invité pour découvrir dans le cadre d'une « expérience tierce » le mode de fonctionnement au restaurant.

Au bénéfice du label 1+, reconnaissance attribuée aux entités qui engagent des personnes inscrites à l'office cantonal de l'emploi (OCE) avec un contrat à durée indéterminée (CDI), nous collaborons également avec la Fondation IPT (active dans la réinsertion), et avons engagé une graphiste, ainsi qu'une secrétaire administrative, cette dernière a pu accéder ensuite à des études en gestion. Nous avons aussi offert à une bénéficiaire, devenue par la suite bénévole, un stage administratif de trois mois.



Malgré l'investissement en tant que la formation représente pour une structure limitée en ressources humaines et financières comme la nôtre, il nous paraît fondamental d'utiliser notre infrastructure comme un tremplin d'insertion et de formation.

Formation et intégration / Training and integration

Create jobs and train young professionals and people in the process of reintegration

Guided by the desire to be a training company, Mater Fondazione has supervised 22 training courses. A significant part of these trainings are discovery trainings offered in collaboration with the Department of Public Education (DIP), more precisely with the students of the Collège Sismondi, du Renard, de la Drize and the Ecole de culture générale Ella-Maillard. We also welcomed students in appren-

ticeship with Birdhouse, an entity that deals with the training of young people who have dropped out of school through the service professions, and with ACCES II, which promotes the integration of migrant students in a school or professional structure in Geneva. The goal was to show them the backstage of the restaurant's opening a few days before its inauguration. Two young people from the ACCES II.

II program, who had attended Refettorio Geneva as short-term trainees, organized an end-of-year party with the rest of the restaurant team. A person who was recommended to us by the Hospice General, who was in a situation where he had dropped out of the work force, also made a short-term internship. Finally, an apprentice from the Geneva - Bains des Pâquis association was also invited to discover the res-

taurant's operating mode as part of a «third-party experience».

With the benefit of the 1+ label, a recognition attributed to entities that hire people registered with the cantonal employment office (OCE) with a permanent contract (CDI), we also collaborate with the IPT Foundation (active in reintegration), and have hired a graphic designer, as well as an administrative secretary, the

latter of whom was able to go on to study management. We also offered a beneficiary, who later became a volunteer, a three-month administrative internship. Despite the investment in time that training represents for a structure limited in human and financial resources like ours, it seems fundamental to us to use our infrastructure as a springboard for insertion and training.



Art / Art

La démocratisation de l'art : un accès essentiel et une interaction directe

Un autre objectif fixé par Mater Fondazione est celui de la démocratisation culturelle au service de l'inclusion sociale. Le Refettorio Genève abrite plusieurs œuvres d'art qui sont intégrées au lieu de manière fonctionnelle, afin de permettre aux bénéficiaires comme à la clientèle un accès normalisé aux œuvres d'art, de design et d'artisanat.

Les douze tables de bois et de verre que compte le restaurant sont le fruit du travail de l'artiste italien Michelangelo Pistoletto. La paroi la plus visible du meuble

principal de la cuisine est une œuvre calligraphique de l'artiste tunisien el Seed. Le luminaire à l'entrée du restaurant est le produit d'une collaboration de trois artistes, plasticien, architecte et designer d'interaction (Desolero Studio), dont les formes mousseuses et les couleurs sur une fresque de quatre mètres jouent sur les liens entre visuel, gustatif et vivant, propres à l'expérience proposée par le Refettorio Genève. D'autres œuvres uniques et originales d'artistes partenaires rythment l'espace telles qu'une toile du

genevois John Armleder ou le néon violet et le papier-peint décoré de formes pyramidales de l'artiste Mai-Thu Perret. La recherche esthétique se poursuit jusqu'à des détails, des chaises, des couverts fins et délicats et de la vaissellerie marquée par ce même esprit d'élégance.

L'intégration inhérente de ces œuvres dans l'expérience gastronomique et sociale du Refettorio Genève se veut directe et informelle : les bénéficiaires sont en contact avec l'art et l'aspect gustatif agit comme médiation culturelle vers la découverte de ces œuvres. De plus, cette expérience artistique recherchée rompt avec la conception commune selon laquelle l'aspect esthétique serait inessentiel dans le soutien de personnes en grande précarité.

Hors, nous sommes convaincu-es que l'accès à l'art est nécessaire à la restauration de l'estime personnelle et par extension à la réinsertion sociale et professionnelle.

Outre les œuvres en tant que telles, les spectacles humoristiques qui se sont déroulées au sein du Refettorio Genève lors de soirées spéciales, ainsi que les conférences des plasticiens John Armleder et el Seed font également partie des expériences artistiques offertes aux bénéficiaires.

Le travail de Mater Fondazione a également inspiré le célèbre cartooniste brésilien Carlos Latuff qui en février 2022 a réalisé un dessin pour la liberté de penser.



Art / Art

The democratization of art : an essential access and direct interaction

Another objective set by Mater Fondazione is that of cultural democratization at the service of social inclusion. Refettorio Geneva houses several works of art that are functionally integrated into the space, to allow both the beneficiaries and the clientele a standardized access to works of art, design and crafts.

The twelve wood and glass tables in the restaurant are the work of Italian artist Michelangelo Pistoletto. The most visible wall of the kitchen's main cabinet is a calligraphic work by Tunisian

artist el Seed. The light fixture at the entrance of the restaurant is the product of a collaboration of three artists, a visual artist, an architect and an interaction designer (Desolero Studio), whose mossy forms and colors on a four-meter fresco play on the links between visual, and living, specific to the experience offered by Refettorio Geneva. Other unique and original works by partner artists punctuate the space, such as a painting by Geneva-based John Armleder or the purple neon and wallpaper decorated with pyramid shapes



by artist Mai-Thu Perret. The aesthetic research continues right down to the details, from the chairs, the fine and delicate cutlery and the crockery marked by this same spirit of elegance.

The inherent integration of these works in the gastronomic and social experience of Refettorio Geneva is direct and informal: the beneficiaries are in contact with art and the gustatory aspect acts as a cultural mediation towards the discovery of these works. Moreover, this artistic experience breaks with

the common conception according to which the aesthetic aspect would be inessential in the support of people in great precariousness. However, we are convinced that access to art is necessary for the restoration of personal esteem and by extension for social and professional reintegration.

In addition to the works themselves, comedy shows held at Refettorio Geneva during special evenings, as well as lectures by visual artists John Armleder and el Seed are also part of the

artistic experiences offered to the beneficiaries.

The work of Mater Fondazione also inspired the famous Brazilian cartoonist Carlos Lattouf who drew a picture for freedom of thoughts in February 2022.

Budget / Budget

Donations en nature In-kind donations

11 chefs

équivalent coût horaire /
equivalent hourly cost

6'160 CHF

Heures de bénévolat
pour la partie
opérationnelle /

Volunteer hours for
operations

528h

équivalent coût horaire /
equivalent hourly cost

16'000 CHF

Heures de bénévolat
au Refettorio /

Hours of volunteer at
Refettorio

4'030h

équivalent coût horaire /
equivalent hourly cost

101'000 CHF

Produits alimentaires
récupérés/

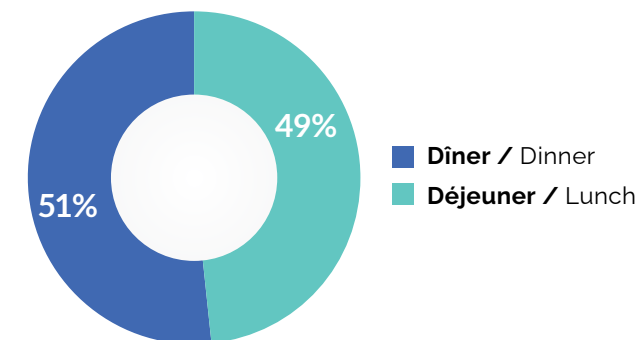
Food products recovered

2.5 tonnes

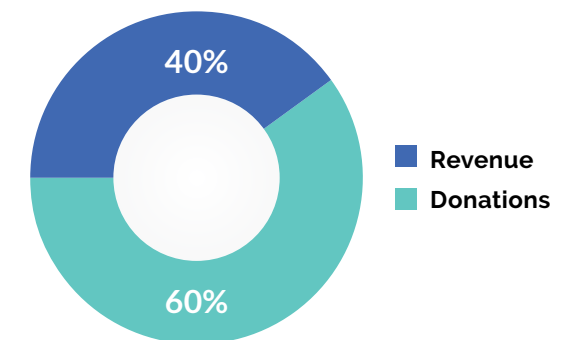
équivalent / equivalent

75'000 CHF

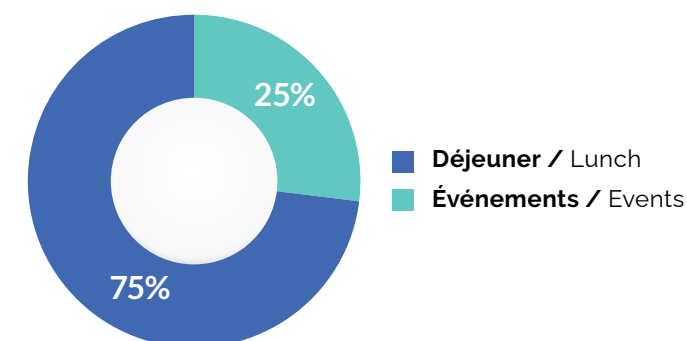
REPAS SERVIS / MEALS SERVED



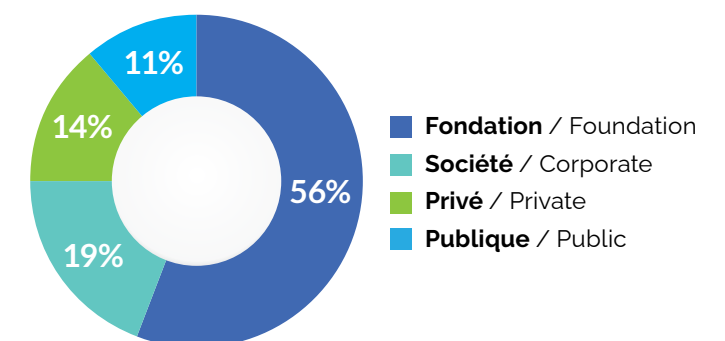
BUDGET



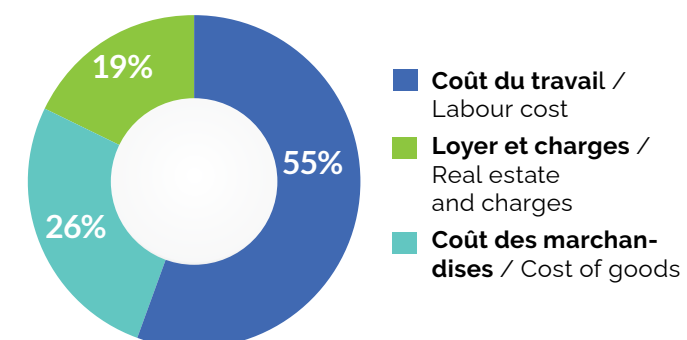
REVENUE



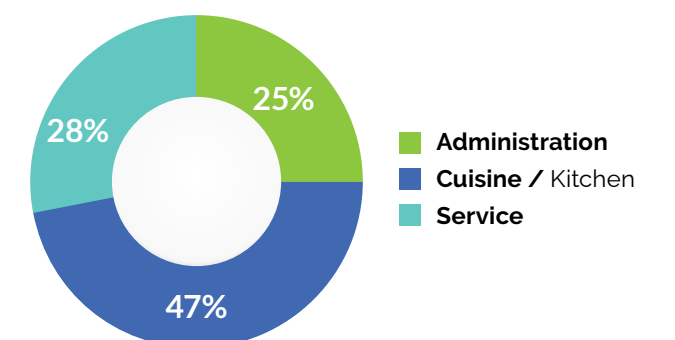
DONATIONS



DÉPENSES / EXPENSES



COÛT DU TRAVAIL / LABOUR COST



Bilan

Compte de résultat du 1^{er} janvier au 31 décembre

	2022	2021
ACTIF		
Actifs circulants		
Trésorerie	229 315,64	418 828,32
Créances envers des tiers		
Actifs de régularisation	40 739,36	177 359,28
Total actifs circulants	<u>270 055,00</u>	<u>596 187,60</u>
Actifs immobilisés		
Immobilisations corporelles nettes	604 276,21	635 791,11
Immobilisations financières	80 787,00	80 787,00
Total actifs immobilisés	<u>685 063,21</u>	<u>716 578,11</u>
Total actif		
	<u>955 118,21</u>	<u>1 312 765,71</u>
PASSIF		
Capitaux étrangers à court terme		
Dettes résultant de l'achat de bien	-	-
Autres dettes à court terme	1 801,60	134,12
Autres dettes à court terme parties liées	1 159,35	1 159,35
Passifs de régularisation	154 985,01	199 065,23
Total capitaux étrangers à court terme	<u>157 945,96</u>	<u>200 358,70</u>
Capitaux étrangers à longs termes		
Prêt à long terme		-
Total capitaux étrangers à long terme		-
Fonds propres		
Capital de dotation	10 000,00	10 000,00
Réserves facultatives issues du bénéfice	1 102 407,01	14 288,26
Résultat net de l'exercice	(315 234,76)	1 087 418,75
Total fonds propres	<u>797 172,25</u>	<u>1 112 407,01</u>
Total passif		
	<u>955 118,21</u>	<u>1 312 765,71</u>

CHARGES ET PRODUITS

	2022	2021
Produits d'exploitation		
Produits nets des ventes de biens et de prestations de services		
Recettes propres nettes	390 385,06	42 717,90
Aide Financière Etat de Genève	60 000,00	10 000,00
Subvention Ville de Genève	10 000,00	20 000,00
Subvention Loterie Romande	-	380 000,00
Subvention Fondation diverses	334 514,24	797 537,00
Dons Communes	14 500,00	18 800,00
Dons privés reçus	127 297,96	209 611,86
Total produits d'exploitation	<u>936 697,26</u>	<u>1 478 666,76</u>
Charges d'exploitation		
Achat de marchandises	186 625,92	104 251,57
Achat, location de matériel d'exploitation	24 131,24	-
Charges de personnel		
Frais de personnel de production	574 329,82	147 779,31
Autres frais de personnel	1 045,70	8 660,20
Autres charges d'exploitation		
Charges de locaux	185 428,97	50 103,51
Impressions et communications	27 586,73	17 876,38
Honoraires externes	49 377,33	22 236,55
Frais administratifs	47 271,96	13 471,79
Assurances et taxes	26 942,77	4 821,80
Amortissements	142 814,52	
Frais et intérêts financier	473,80	374,40
Total charges d'exploitation	<u>1 266 028,76</u>	<u>369 575,50</u>
Résultat d'exploitation		
	<u>(329 331,50)</u>	<u>1 109 091,25</u>
Charges et produits exceptionnel		
Produits exceptionnels	14 096,74	11 345,00
Charges exceptionnels	-	(33 017,50)
Total (charges) / produits exceptionnels	<u>14 096,74</u>	<u>(21 672,50)</u>
Résultat net de l'exercice		
	<u>(315 234,76)</u>	<u>1 087 418,75</u>

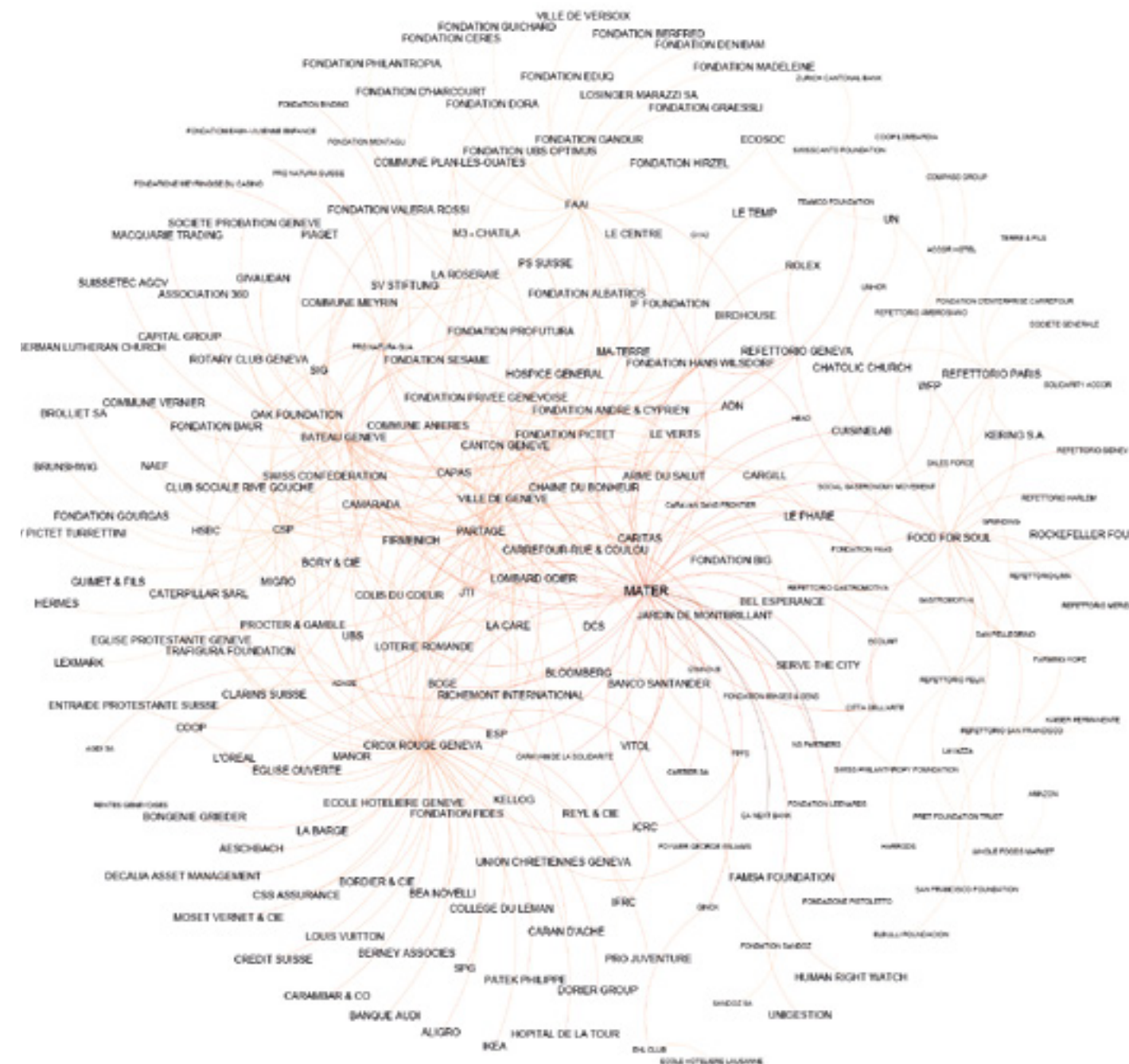
Écosystème / Ecosystem

Depuis sa création, la Fondation a établi des partenariats de différentes natures avec de nombreuses organisations. Les associations actives dans le soutien immédiat aux personnes en situation de précarité ou dans la réinsertion sociale et professionnelle sont nos partenaires communautaires.

Les organisations qui apportent des contributions en nature ou financières sont nos partenaires stratégiques, tandis que d'autres partenaires commerciaux nous fournissent des équipements et des infrastructures. Nous bénéficions également de partenariats institutionnels. Enfin, nous offrons la possibilité aux sponsors de faire des dons et d'avoir une table qui leur est dédiée

Since its inception, the Foundation has established partnerships of various kinds with numerous organizations. Associations active in the immediate support of people in precarious situations or in social and professional re-integration are our community partners.

Organizations that make in-kind or financial contributions are our strategic partners, while other business partners provide us with equipment and infrastructure. We also benefit from institutional partnerships. Finally, we offer the possibility for sponsors to make donations and have a table dedicated to them.



Nos partenaires /

PARTENAIRES COMMUNAUTAIRES* / COMMUNITY PARTNERS



Our partners

PARTENAIRES STRATÉGIQUES / STRATEGIC PARTNERS



*Liste non exhaustive / non-exhaustive list

AUTRES PARTENAIRES / OTHER PARTNERS



PARTENAIRES INSTITUTIONNELS / INSTITUTIONAL PARTNERS



PARTENAIRES COMMERCIAUX / COMMERCIAL PARTNERS





Remerciements / Acknowledgements

Mater Fondazione ne pourrait poursuivre son action sans la confiance de ces donateurs : pouvoir publics, fondations subventionnaires, entreprises et donateurs privés.

L'activité 2022 a été celle de l'achèvement de nos travaux, et marque notre première année d'activité. La mobilisation de nos partenaires, bénévoles et alliés s'est avérée cruciale pour notre pérennité.

Merci !

Mater Fondazione could not continue its work without the trust of its donors : public donor entities, Foundations, corporations and private donors.

The 2022 activity was the completion of our work and marks the first year of activity. The mobilization of our partners, volunteers and allies has proven to be crucial for our sustainability.

Thank you!

Chefs & restaurants

Andi Handke, Atelier Robuchon Genève, Auberge de l'Abbaye de Montheron, Babette Zurich, Bains des Paquis, Café de la Plage, Carlos Navarro, Jacopo Romagnoli, Jela Odessa, Khora, Kostantinos Kamperis, Lady Goo Goo, Laurent Grégoire, Laurent Wozniak, Mandarin Oriental Genève, Massimo Bottura, Osteria Francescana, Rechberg Zurich, Romano Hasenauer & Rafael Rodriguez, Ruslan Evstigneev, Titouan Claudet & Olivier Jean

Employés & extra

Beatriz Ferreira De Carvalho, Charlotte Hennessy, Cleyder Moreno Paz, Daniela Hoyos Monroy, Jenilyn Luz Mercado, Jimmy Thiébaud, John Mark Hartshorne, Laura Vaissade, Lola Fuentes les Roy, Louise Valentine Anghenot, Luis Filipe Silva De Sa, Malik Djalouahi, Matthieu Lederrey, Nicolas Scolari, Paul Wright, Romain Bortolotti, Sandro Mitri, Stefano Bossi, Tianyi Lin, Walter El Nagar

Personnes - bénévoles, amis & donateurs

Abdallah Chatila, Adam Rodriques, Adeline Mézin, Adrien Blanc, Alfonso Gomez, Aline Staerkle, Alioune Dieng, Alyaa Kamel, Analise Adamo, Ana Lopez Galeano, Ana-Maria Fojo Rey, Anne Frédérique Viani Scholl, Anne Petitpierre-Sauvain, Anne-Florence Dami, Annick Boulmier, Antoine Muller, Armelle Canet, Arnaud Talabardon, Astrit

Enver Avdullahi, Beatriz Osuna, Bettina Ferdman, Blaise Bersinger, Brigitte et Nicolas Rohner, Brigitte Susse, Camille Riou, Candice Vogt, Carolina Campeas Talabardon, Caroline Bartolini-Sourd, Caroline Choute, Caroline Widmer, Catalina Monguillot, Cecile Perrin, Celine De Wursterberger, Charles Lebrat, Charles Schmidhauser, Charles Turrettini, Charles-Antoine Kuszli, Charlie Bottura, Christelle Noir, Christelle Pally, Christian Ducor, Christian Marchi, Christina Kitsos, Christine Keller, Christophe Grabielle, Christophe Lopez, Christophe Morel, Claire Bulliard, Clara Guercy, Claude Terrier, Coraline de Wursterberger, Coranda Pierrhumbert, Corentin Ruy, Corinne Millet, Costin Van Berchem, Dakota et Nadia, Daniel Eduardo, Daniel Kollee, Daniel Studer, David Gruaz, David Rimer, Denis Savaris, Diane Bédard, Diane et Sanda Win, Diane Schasca-Brunoni, Dominique Lioni Perez, Electa Nohra, Elena et Manuel Bouvier, Elena Papaoikonomou, Elisabeth et Frédéric Couson, Elisabeth Saugy, Elliott Dujardin, Emmanuel Grandjean, Evlambia Marinoni, Fabienne Fischer, Fabienne Mulliez, Fabienne Schnyder, Fatima Semlal, Fella Malbec, Florence et Lionel Schuerch, Fouazi El Seed, François Note, François Tissot, François Zan, Gabriel Balagué, Gabrielle et Arnaud Boetsch, Gaëtan Morel, Georges Kunkler, Gian Heim, Gilles Petitpierre, Giuseppe Giannuzzo, Gordana Sunaric Megevand, Guido Zwicker, Heidi Goh-Zihl-

mann, Heidi Rüefli, Henri Turrettini, Hugo Mittempergher, Indu Sen, Ingrid & Laurent Biousse, Isabella Buschardt, Isabelle et John Schmalz, Isabelle Oderlin Piaget, Ivan Haralambof, Ivan Rivier, Jane Piacentini Moore, Jane Seckel, Janine Ramsperger, Jason Leger, Jean Claude Gandur, Jeanine Beack, Jean-Pierre Paccaud, Jenilyn Mercado, Jennifer Dufournet, Jérôme Koechlin, Jérôme Ponti, Jessica Hackett, Jill Conklin, John Armleder, Julia Bysaeth, Julia Makoy, Karuna Luthra, Kirstin Wulczyn, Kristina Chebotareva, Lara Gilmore, Laure et Clément Derouvroy, Laurence et Grégoire Bordier, Laurent Dusonchet, Lena Gurevich, Léo Marin, Linda Kamal, Luc Abbé, Luc Giraud-Guigues, Luc Vermeil, Lucia Penalosa Pita, Mai-Thu Perret, Manuel Jose Echeverria Falla, Marc Berebbi, Marc Nobs, Margot Brogniart, Mariangela Barresi, Marianne Derossi, Marie Fleury, Marie-Caroline Fonta, Marina Rollman, Matthias Lecoq, Maurice Turrettini, Maurizio Caputo, Michel Mourani, Michelangelo pistoletto, Mineko Mohri, Minh Nguyen, Mirko Righele, Monika Aidlin, Nadia Tillmann, Nadim Kayne, Nadine Mudry, Nathalia Turnicev, Nathalie Fontanet, Nathalie Kazzi, Nathalie Pezio, Nicola Grizcka, Nicolas Bernheim, Nicolas Berrocosa, Nicolas Bruenschwig, Nicolas Gaillard, Nicolas Tamaris, Nila Castellanza, Nouhad Monpays, Nour Khadam, Olivier Schott, Olivier Shwarzenberg, Ophelie Beretta, Oriane Le Joncour, Paolo naldini, Pascal Monbaron, Pascal Sauvain, Patrick dupuis, Philippe Kunz, Pierre Brunschwig, Pierrick Reverdy, Rachele Riani, Rana Noman, Rebekka Rauscher, Remy Best, Richard

Philippe Lepeu, Rina Gjinali, Sabina Cervoni, Sanae Okabe, Sandra Berchtold, Saverio Teruzzio, Scanu Marco, Sébastien Firmenich, Serge Mimouni, Sergio Vittem, Shivani Ciani, Simon Debarbieux, Sophie Thirion, Stefano Rettore, Sylvain Thévoz, Sylvie & Thierry Dana, Tabatha Schmidhauser, Takhmina Nasimova, Tanguy Talardon, Tatiana Shakarchi, Thibaud Agoston, Thierry Apothéloz, Thomas Wiesel, Tiziana Santuccio, Tobias Pfenninger, Valérie Steck, Vanessa Lépine, Vanessa Neil, Vincent Delorme, Virginia Panetti, Vittorio Ferrario, Yann Cerf, Yoann Provenzano, Yvan Pavlousek, Yves Mirabaud

Institutions - donateurs & partenaires

Adage, Antenne sociale de proximité Servette, Armée du Salut, Association Cat. Romaine, Association Serve The City, Association Suisse des Amis des Grandes Ecoles, Association YPO, Axa, Banque Julius Baer & Cie, Bateau Genève, BCGE, Birdhouse, bridport & Co, Camarada, Canton de Genève, Caravane de la Solidarité, Carrefour Rue, Cartier Suisse SA, Caterpillar, Cause, Caustic Comedy Club, Centre Espoir, Centre Social Protestant, Chaîne du bohneur, Ciboullette SA, Club Social Rive Gauche, Colis du Cœur, Commune D'Anières, Commune de Bardonnex, Commune de Bellevue, Commune de Perly-Certoux, Crédit Agricole next bank, Dia-

logai, Dorga, Dr Paper and Mr Tee, Emmaüs Femmes, EPER, Espace 99, Femmes à bord, Festival Explore, Fian, Fondation Aletheia, Fondation David et Mehra Rimer, Fondation de bienfaisance Pierre & Andrée Haas, Fondation FAMSA, Fondation Gelbert, Fondation Genève Tourisme, Fondation Image & Sens, Fondation IPT, Fondation Leenaards, Fondation Menhir, Fondation Philanthropique Famille Firmenich, Fondation Philanthropique Famille Sandoz, Fondation Profutura, Fondation SAUVAIN-PETITPIERRE, Fondation UBS pour le domaine social et la formation, Food for Soul, Foyer George Williames, Geneve Cultive, Head Genève, HESGE, Hospice Général, HUG, L'École d'horticulture de Lullier, La Cigue, La Farce, La Virgule, L'Art d'un Rien, Le Caré, Les Dames de Hautecour, NS Partner SA, PacO, Partage, Perreard Partners Investment, Pictet Asset management, Piguet Galland & CIE SA, Plateforme associations aînées, Pregny-Chambes, Première Ligne, Pro Senectute, Reyl & Cie SA, Rinja Contact, Ronin, Roseraie, Rotary – les 5 clubs de Genève, SCHG, Service Sociale hors les murs, Services Industriels de Genève (SIG), Social Gastronomy Movement, Teamco Foundation Schweiz, Trajets, UNIGE, Union Maraîchère de Genève, UPA, Ville de Carouge, Ville de Genève, Ville de Versoix, Vitol.

Mater Fondazione

Rue de Bourgogne 25,
1203 Genève

materfondazione.com

info@materfondazione.com

Fondation d'utilité publique à but non lucratif

VAT - CHE-137.499.189

IBAN - CH86 0483 5173 2602 3100 0