

M A T E R



ACTIVITY REPORT

2020

L'évolution de « Le Cinquième Jour » - d'une entreprise à une fondation

The evolution of 'Le Cinquième Jour' - from company to foundation



« Le Cinquième Jour » a montré qu'une petite entreprise aux ressources limitées pouvait changer la façon dont une industrie est comprise. L'orientation au risque a fait toute la différence. Chez « Le Cinquième Jour », nous cherchions les limites de la restauration. En 2020, nous avons trouvé ces limites et avons décidé de nous transformer.

« Le Cinquième Jour » a également fait preuve d'un très haut niveau d'efficacité et de force de coopération, amorçant le changement de paradigme de la restauration. C'est pourquoi nous nous sentons justifiés de promouvoir un nouveau défi, non seulement dans le domaine de la gastronomie, mais aussi dans le domaine humanitaire.

Chez Fondazione Mater, nous voulons continuer à promouvoir la créativité et l'innovation et la partager avec tout le monde avec la volonté et l'esprit d'améliorer, d'évoluer et d'innover, en faisant d'eux des participants à l'expérience passée, présente et future, en recherchant et en expérimentant pour accélérer les talents et aider tout le monde à chercher leurs propres limites.

'Le Cinquième Jour' showed that a small company with limited resources can change the way an industry is understood. The approach to risk made all the difference. At 'Le Cinquième Jour', we were searching for the limits of the restaurant business. In 2020, we found those limits and decided to transform ourselves.

'Le Cinquième Jour' also demonstrated a very high level of efficiency and cooperation, starting a paradigm shift in the restaurant industry. This is why we feel justified in promoting a new challenge, not only in gastronomy, but also in the humanitarian field.

At Fondazione Mater, we want to continue promoting creativity and innovation and share it with everyone who has the desire and spirit to improve, evolve and innovate, making them participants in past, present and future experience, researching and experimenting to accelerate talent and help everyone involved, everyone seeking their own limits.

Walter el Nagar
Founder and Executive Director

Remerciements / Acknowledgements

Chefs: Laurent Grégoire, Francesco Ibba, Ian Schreffler, Tamara Hussain, Julien Schillaci, Luca Ragnelli, Vishnen Meslan, Alban Chanteloup, Boris Spicher, Ben Breton, Ardian, Laura Vaissade, Fred Borro, Paul, Jean-Marc Bessire, Francesco Mauri, Santiago, Aziade Cirlini, Guillaume Grellier, Thierry, Francesca Fucci, Alessandro, Remi, Andy, Roy, Kostantinos Kamperis, Nathalie Thiebaud, Nikita,

Kitchen volunteers: Margot Mcadams, Trix, Sandro Mitri, Kevin Peter, Mohammed, Thiebaud, Sasha, Arina, Kristina, Igor, Caribay Coa, Viviane, Yann

Angels: Jeanine Beck, Guido Zwicker, Nour Khadam, Marc Berrebi, Nathalie Rodach, David Rimer, Nicolas Bernheim, Nathalie Kazzi, Stefano Rettore, Daniel Zamarbide, Keith Fink, Laurent Dusonchet, Christian Marchi

Operations team: Jimmy Thiebaud, Fitore Pula, Rana Noman, Paul Buchs, Rina Gjinali, Giovanna Giuga, Jason Leger

Volunteers: the hundreds of people from Serve the City, Petar Mitrovic, Nina, Anand, Valeria, Sarah, Vincent, Edouard, Sophie Colombo, Sophie Le Meillour, Martina, Pascal Viscardi, Marilou Rose Jarry,

Fabio Poujouly, Jeremy Calame, Yam, Roxane Dubé, Jasmine Deporta, Juan Gomez, Julie Miniotti, Patrick Dupuis, Ana Lopez Galeano, Ben Frey

Friends: Sanda & Diane Win, Alain Meuwly, Gary Vannatter, Valérie Spagna, Simone Carelli, Pierrick Reverdy, Patricia Bidaux, Alaister, Afamia, Elsi Kanza, Julie Wynne, Charles Pictet, Francesca, Vincent Puttemans, Sandrine Busano, Jill Conklin, Silvana Mastromatteo, Thierry Apotheloz, Jad Tawil, Abdallah Chatila, Celine De Wurstemberger, Antoine Muller, Lucia Travaglini, Bettina Ferdman, Zep, Cecilia Mendoza, Alexandra Sicotte-Levesque

Businesses & organizations: Serve the City, Fondation Sesam, IF international foundation, Le Temps, Famsa Foundation, Fondation Partage, MOGA Sàrl, Food For Soul Onlus and Inc, Commune d'Anières, Mandarin Oriental, Athénée4, Zayto Sàrl, Food 4 Health, Ciboulette SA, CiboVinum, Umamido, Chef's Goutatoo, Eat Me, Pavillon, Gigi Cucina & Bar, Street Kitchen, Brassier, Boulangerie Keller, Délifrais SA, MA-Terre, Café La Réplique, Birdhouse, Novameditpesca, Boucherie Du Palais, Bragard, Ginox SA, Armée du Salut, Khora, Bateau Genève, Jardin de Montbrillant, Reyl & Cie SA, DCS Etat de Genève, JT International SA, GMAA, Sesame Financial Group, Dr. PAPER & Mr. TEE, Banque Cantonale de Genève, bridport & Cie SA, Geneva Family Office SA, Piguet Gallant & Cie SA

2020 en chiffres

2020 in numbers

90 jours d'activités

17.100 repas

10 tonnes de produits alimentaires

3.630 heures de bénévolat

6 restaurants partenaires

4 cuisines différentes

35 chefs et cuisiniers bénévoles

6 lieux de distributions



90 days of activities

17,100 meals

10 tons of ingredients used

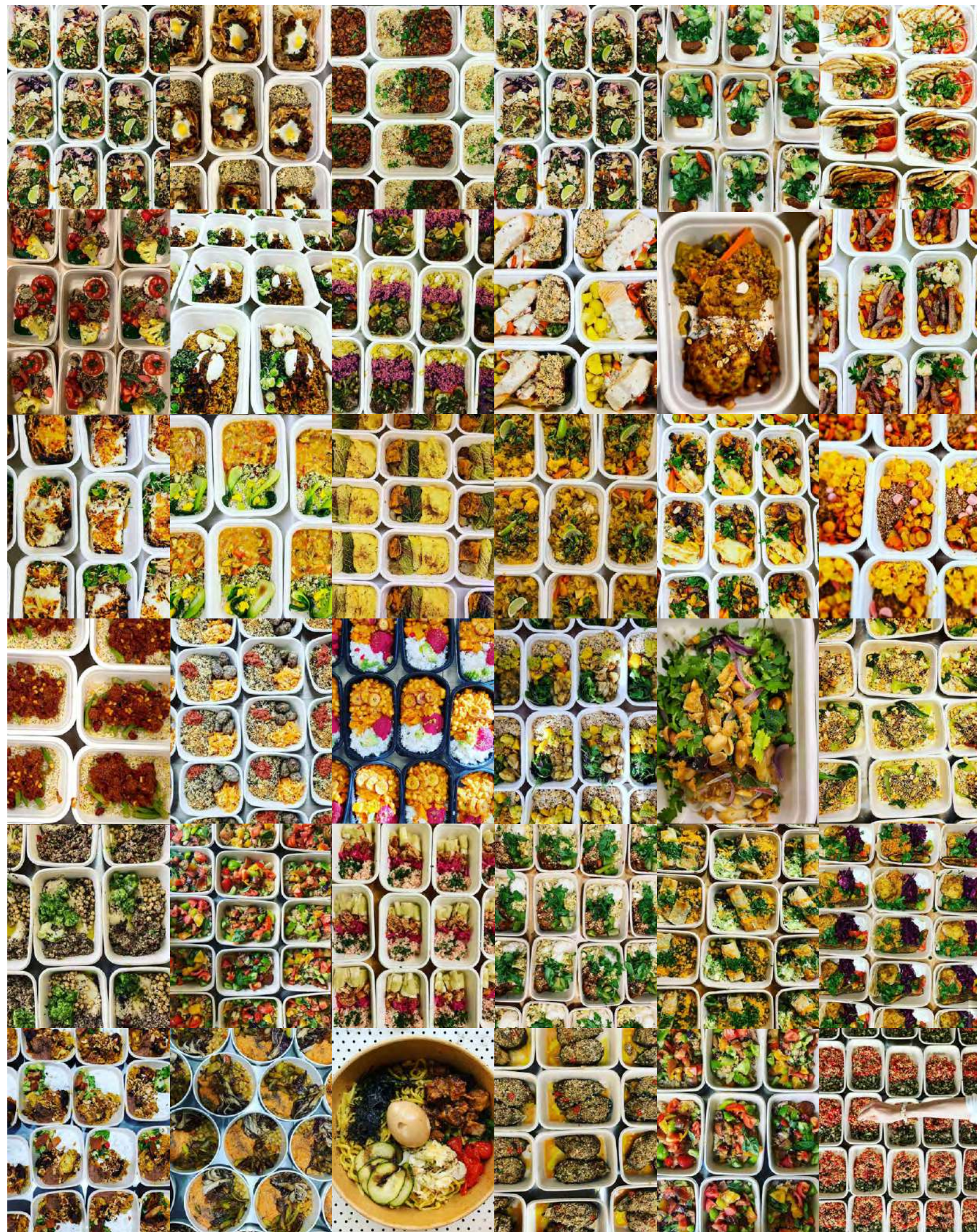
3,630 volunteer hours

4 different kitchens

6 partner restaurants

35 volunteer chefs and cooks

6 distribution locations



2020 – An zéro du Projet Mater

2020 – Year zero of Project Mater



Actions Covid

A cause de l'urgence imposée par la COVID-19, des moyens considérables ont dû être mis en place par la fondation : recherche de dons, recrutement d'une équipe (chefs cuisiniers, sous-chefs, aides cuisine, serveurs etc.) ainsi que l'élaboration d'une organisation permettant de faire fonctionner une telle infrastructure. Grâce au soutien de la communauté toute entière, cette mobilisation s'est très vite matérialisée sous la forme de dons financiers, en nature ou en aide de bénévoles. Grâce à toute cette mécanique, 16.000 repas sains et équilibrés ont pu être préparés et donnés aux bénéficiaires durant toute l'année 2020.

Il est aussi à noter que ces repas gratuits, respectent la charte de notre fondation, qui est de préparer des repas équilibrés et de qualité, avec des produits de saisons, respectant le circuit court et la théorie du zéro déchet.

Covid action

Because of the emergency created by COVID-19, considerable resources had to be put in place by the foundation: seeking donations, recruitment of a team (chefs, sous chefs, kitchen helpers, waiters etc.) as well as the development of an organization to operate such an infrastructure. Thanks to the support of the entire community, this organization very quickly materialized in the form of financial donations, in-kind contributions or in volunteer help. Thanks to this mechanism, 16,000 healthy, well-balanced meals were prepared and given to our beneficiaries during the year 2020.

It is important to point out that these free meals respect the charter of our foundation, which is to prepare quality, well-balanced meals using seasonal ingredients, respecting the shortest production cycle and the theory of zero waste.

En chiffres

Nos actions n'auraient jamais pu voir le jour sans le soutien de nos bénévoles. Pour un jour d'activité, nous avons besoin en moyenne de l'aide de :

- Un chef cuisinier
- Deux sous-chefs
- Cinq bénévoles

Pour 90 jours d'activités en 2020, cela représente un total de 3.630 heures de bénévolat pour un coût de travail estimé à CHF 83.000.-

In numbers

Our activities would not have been possible without the support of our volunteers. For one day of activity, we need on average:

- A chef
- Two sous chefs
- Five volunteers

For 90 days of activities in 2020, this represents a total of 3,630 hours of volunteer work, at an estimated cost of CHF 83,000.





Modèle

Le modèle de notre action d'urgence est entièrement basé sur l'entraide et le bénévolat.

C'est grâce aux contacts du chef Walter el Nagar que différents chefs professionnels ont été approchés. Ces derniers ont, en grande majorité, acceptés de participer à nos actions sociales et préparer des repas sans réclamer la moindre compensation.

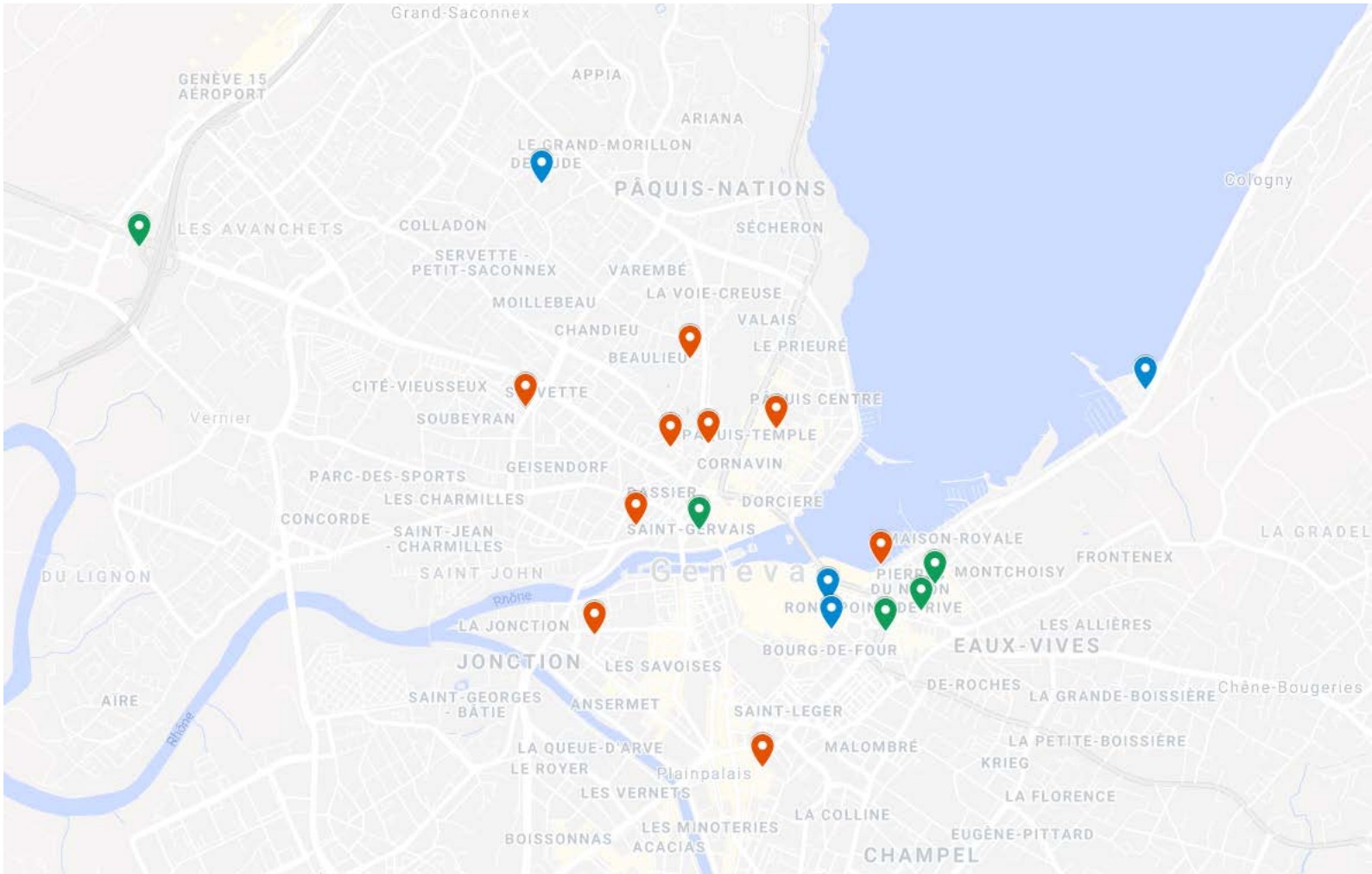
Afin de mettre en place le concept dit « commissary kitchen », il nous a fallu trouver des bénévoles, des cuisines, des produits et des financements.

Model

The model of our emergency action is entirely based on mutual aid and volunteering.

It is thanks to the contacts of chef Walter el Nagar that different professional chefs were approached. Most of them agreed to participate in our social actions and prepare meals without asking for any payment whatsoever.

In order to set up the 'commissary kitchen' concept, we had to find volunteers, kitchens, products and financing.



-  kitchens activated
-  distribution points
-  partner restaurants

Commissary kitchen

Le terme « commissary kitchen » comprend toutes nos activités d’urgences de préparation et de distribution de repas gratuits en lien avec la pandémie.

Grace à plus de 20 chefs professionnels et 15 cuisiniers tous contraints au chômage technique (du fait de la fermeture imposée des bars et restaurants), nous avons été opérationnels sur trois périodes distinctes que nous définissons par 3 Actes.

Chaque chef avait carte blanche pour le menu. Le but était de maintenir le prix de la barquette à CHF 3.50 en moyenne. Prouver que l’on peut bien manger à des prix raisonnables fait partie de l’essence même de notre fondation. Nous avons eu également, et de manière sporadique, la participation de diététiciens qui calculaient l’apport calorifique de nos barquettes afin de s’assurer d’une qualité nutritive suffisante. A noter que l’association Serve the City, aura été à nos côtés continuellement pour nous soutenir logistiquement et financièrement.

The term 'commissary kitchen' covers our emergency activities of preparing and distributing free meals in connection with the consequences of the pandemic.

Thanks to more than 20 professional chefs and 15 cooks, all of whom were furloughed (due to the closure of bars and restaurants), we were operational during three distinct periods, that we refer to as 3 Acts.

Each chef was given carte blanche for the menu. The aim was to maintain the price of the meal tray at an average of CHF 3.50. Proving that it is possible to eat well at a reasonable price is part of the essence of our foundation. We have, from time to time, also involved dieticians who calculated the calorific value of our food trays in order to ensure that the nutritional level of the meals was sufficient. We would like to point out that the association Serve the City has been at our side continuously to support us, both logistically and financially.

Acte 1

Lors des premières restrictions, nous avons eu accès, grâce à l'Armée du Salut, à leurs cuisines situées à la Rue Verdaine 7. Plus de 200 repas y ont été préparés tous les jours, pour un total de 5.000 repas.

Act 1

Thanks to the Salvation Army, we had access to their kitchens, located at Rue Verdaine 7, during the first period of restrictions. During this time, more than 200 meals were prepared there every day, resulting in a total of 5,000 meals.





Acte 2

Dû à la demande grandissante des bénéficiaires, nous avons décidé de reprendre nos activités d'urgence en Septembre. L'hôtel Bel Espérance nous a prêté ses cuisines durant cette période. L'espace exigu et le manque de chefs bénévoles ont fait de cette période un moment difficile pour la fondation. Malgré un contexte difficile, environ 3.800 repas ont pu être préparés.

Act 2

Due to the growing demand of beneficiaries, we decided to resume our emergency activities in September. The Hôtel Bel Espérance loaned us their kitchens during this period. Space limitations and the lack of volunteer chefs made this period a difficult time for the foundation. In spite of these challenges, about 3,800 meals were prepared.

Acte 3

Les cuisines ont été prêtées par la Maison de l'alimentation du territoire, MA-Terre, située dans le magnifique espace de la Ferme de Budé. C'est dans cette cuisine que nous avons préparés 200 repas par jour. A noter qu'une partie des produits utilisés provenait directement de la Ferme de Budé.

Nous avons également repris notre activité dans les locaux de l'Armée du Salut à la Rue Verdaine deux fois par semaine, pour environ 100 repas par jour. Nous avons préparé un total d'environ 6.800 repas durant ce dernier Acte.

Act 3

Kitchens were loaned to us by the Maison de l'alimentation du territoire, MA-Terre, located in the magnificent space belonging to the Ferme de Budé. It is here that we prepared 200 meals a day. It should be noted that some of the ingredients used came directly from the Ferme de Budé.

We also resumed our activity at the Salvation Army premises on Rue Verdaine twice a week, producing about 100 meals a day. A total of approximately 6,800 meals were prepared during this last Act.





La nourriture The food

Durant toute l'année 2020, la distribution de nourriture a représenté au total plus de 9 tonnes de produits alimentaires, pour un coût annuel estimé à CHF 54.000.- Des ingrédients presque exclusivement de saison, biologiques et locaux ont été utilisés.

Des restaurants nous ont également soutenu dans notre action à travers la préparation de repas ou en nous donnant leurs invendus.

L'approvisionnement a été fait à travers différents partenaires locaux. Agriculteurs, fournisseurs de produits alimentaires et différentes entreprises Genevoises.

During the whole of 2020, the food distributed represented a total of more than 9 tons of ingredients, at an estimated annual cost of CHF 54,000. Seasonal, organic and local ingredients were almost exclusively used.

We were also supported by many restaurants who helped us in preparing meals or by giving us their unsold food.

The supply of ingredients was carried out through different local partners. Farmers, food suppliers and different Geneva companies, all took part.

Bénéficiaires

Beneficiaries



La fondation a distribué des repas dans
différentes instances sociales de la ville :

The foundation distributed meals via different
social institutions in the city:

- Bateau Genève, Association Bateau Genève
- Jardin de Montbrillant,
Fondation Carrefour-Rue & Coulou
- Temple des Pâquis,
Association Espace Solidaire Pâquis
- Le Phare, Armée du Salut
- L'hôtel Bel Espérance, Armée du Salut
- Accueil de Nuit, Armée du Salut
- Paroisse de la Servette,
distribution de cadeaux organisée par /
distribution of gifts organized by
l'Association Caravane Sans Frontières
- Paroisse de la Servette,
espace d'urgence pour sans-abris /
emergency homeless shelter
Association Caravane Sans Frontières

Autres activités

Other activities



Pop-up athénée4

Durant deux semaines du mois de Juin le chef Walter el Nagar, accompagné des sous-chefs Alban Chanteloup et Kevin Peter, a organisé un restaurant pop-up à l'athénée4. Cet événement avait pour but de financer nos activités futures ainsi que de rétribuer un minimum les équipes présentes durant nos activités dites «commisary kitchen».

L'opération a connu un succès immédiat avec toutes les tables réservées en moins de 48H. Elle aura aussi permis de montrer l'intérêt et le soutien de la communauté Genevoise envers notre projet. Un soutien de bon augure pour la suite de notre projet et l'ouverture prochaine de notre future cuisine communautaire en 2021

For two weeks in June, chef Walter el Nagar, accompanied by sous chefs Alban Chanteloup and Kevin Peter, organized a pop-up restaurant at athénée4. The purpose of this event was to finance future activities as well as to pay a minimum amount to the teams participating in the commisary kitchen activities.

The campaign was an immediate success with all the tables reserved in less than 48 hours. It was also an opportunity for the community in Geneva to show their interest and support of our project. This support bodes well for the continuation of our project and the upcoming opening of our future community kitchen in 2021.



Noël – Objectif: 1.000 repas distribués

Christmas – Objective: 1,000 meals distributed



Durant la période de Noël, L'association Caravane Sans Frontières organisait une distribution de cadeaux à la paroisse de la Servette. La fondation Mater a jugé opportun de se joindre à cette opération pour ajouter des repas aux cadeaux. C'est durant cette période que le travail des équipes bénévoles aura été mis en exergue à travers la préparation de 1.000 repas.

Cette période toute particulière aura été pour nous l'occasion de mettre en place et tester une logistique plus complexe nous permettant de proposer aux bénéficiaires 5 menus différents. Nous avons donc mis en place 5 équipes différentes, réparties dans différentes cuisines de la ville.

During the Christmas period, the association Caravane Sans Frontières organized the distribution of gifts to the parish of la Servette. The Mater foundation considered it appropriate to join in this operation by adding meals to the gifts. It is during this period that the work of the volunteer teams really came into its own, with the preparation of 1,000 meals.

This very special period was for us the opportunity to set up and test more complicated logistics allowing us to offer the beneficiaries 5 different menus. We therefore set up 5 different teams, spread out in different kitchens across the city.

Les repas ont été préparé dans les cuisines suivantes :

The meals were prepared in the following kitchens:

- Café de la Réplique, Chef Ian Schreffler
- Cuisine MA-Terre à La Ferme de Budé, Chef Alban Chanteloup
- Cuisine Armée Du Salut Rue Verdaine, Chef Julien Schillaci
- Cuisine Paroisse Protestante, Chef Tamara Hussein
- Restaurant Eat Me, Chef Francesco Mauri



La précarité dans notre canton étant de plus en plus importante à la veille de Noël. L'association Caravane Sans Frontières a été amenée à ouvrir de nouveaux lieux d'accueil de nuit pour les sans-abris. En effet, la demande grandissante d'espaces pour les sans-abris a mis à mal la capacité d'accueil des structures déjà existantes.

C'est pourquoi la Fondazione Mater a essayé de maintenir son soutien à l'Association Caravane Sans Frontières coûte que coûte. N'ayant plus de cuisine à disposition afin de préparer des repas, notre fondation a décidé de les aider à travers le Traiteur de Châtelaine en attendant de trouver un nouveau lieu et reprendre notre activité d'urgence.

The precariousness for some people in the canton of Geneva being particularly evident in the run up to Christmas, the association Caravane Sans Frontières was obliged to open new night shelters for the homeless. Indeed, the growing demand for spaces for the homeless has put a strain on the capacity of the existing structures.

This is why Fondazione Mater endeavoured to maintain its support for the association Caravane Sans Frontières at all costs. Without a kitchen available to prepare meals, our foundation decided to assist them through working with the Traiteur de Châtelaine, while waiting to find a new place and resume our emergency activity.

Noël – sleep-in meal programme - pas de répit Christmas – sleep-in meal programme - no respite



Équipe Opérationnel / Marketing / Logistique

Operations / Marketing / Logistics Team



Le combat de la Fondation Mater, ce n'est pas uniquement dans les cuisines qu'il se joue. C'est aussi plus de 2000 heures de travail de personnes ayant donné de leurs temps pour nous : collecteurs de fonds, gestionnaires de communauté, architectes, avocats, vidéastes, concepteurs sonore, graphistes. A titre d'exemple, le travail de notre équipe marketing représente 312 heures pour un coût estimé à CHF 26.000. Les autres métiers représentent un total de 1680 heures de bénévolat pour un coût total estimé à CHF 97.000.

Toutes ces personnes ont participé activement et toujours bénévolement au bon déroulement de nos activités et nous les en remercions.

Mater Foundation's struggle is not only played out in the kitchens. It is also more than 2000 hours of work by people who have given up their time for us: fundraisers, community managers, architects, lawyers, videographers, sound designers, graphic designers. For example, the work of our marketing team represents 312 hours at an estimated cost of CHF 26,000. Other jobs represent a total of 1680 hours of volunteering, at a total estimated cost of CHF 97,000.

All these people have been actively involved and given their time on an exclusively volunteer basis to ensure the smooth running of our activities and we would like to thank them for this.

La Fondation Mater est une organisation d'utilité publique à but non lucratif, basée à Genève, créée avec le désir d'assumer une fonction communautaire concrète et immédiate visant à accroître l'inclusion sociale dans la ville et le canton.

La fondation, créée le 11 juin 2020, est organisée sur le modèle de l'ASFIP (Autorité cantonale de surveillance des fondations et des institutions de prévoyance). Les organes de direction et de contrôle sont : le comité de fondation, le conseil consultatif, le directeur exécutif et le groupe opérationnel. L'organisme d'audit externe est la Société Anonyme ECHO et les comptes sont tenus par la société UNISERVICES.

Les statuts de la fondation réglementent et guident les opérations et les actions quotidiennes de ses membres :

- Servir des repas complets et équilibrés aux personnes en situation de précarité ou d'exclusion, en coordination avec les autres organisations humanitaires genevoises

The Mater Foundation is a non-profit public utility organization based in Geneva, created with the desire to take on a concrete and immediate community function aimed at increasing social inclusion in the city and throughout the canton of Geneva.

The foundation, created on June 11, 2020, conforms to the model established by ASFIP (Geneva Cantonal Surveillance Authority for Foundations and Retirement Institutions). The management and oversight bodies are: Foundation Board, Advisory Board, Executive Director and the Operational Team. The external auditing body is the Société Anonyme ECHO and the accounts are kept by the company UNISERVICES.

The statutes of the foundation regulate and guide the day-to-day operations and actions of its members:

- To serve complete, well-balanced meals to people in situations of precarity or exclusion, in coordination with the other humanitarian organizations in Geneva

- Recevoir, avec dignité, et offrir un moment de repos et de bien-être aux personnes dans le besoin

- Développer des programmes nutritionnels à partager avec les organisations impliquées dans la lutte contre la faim

- Utiliser le surplus et des excédents des producteurs et des détaillants

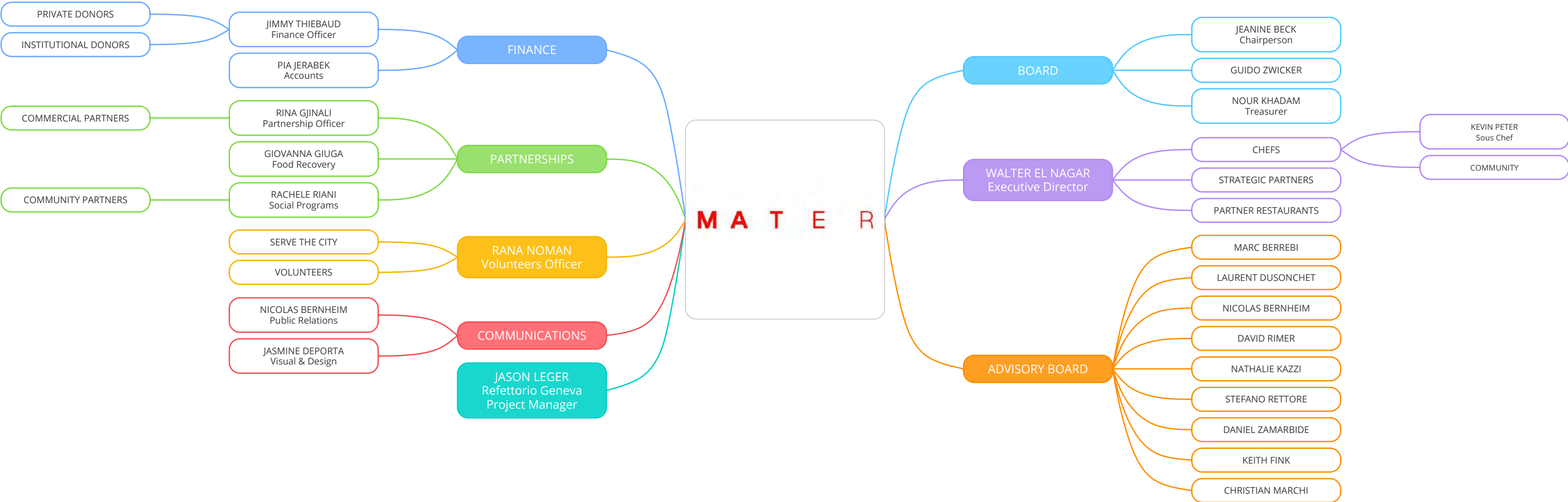
- Offrir une formation professionnelle, par une brigade de chefs reconnus, destinée à la jeune génération de chefs et aux personnes dans le besoin

- To welcome people in need, with dignity, and offer them a moment of peace and well-being

- To develop nutritional programmes to be shared with organizations involved in the fight against hunger

- To use the surplus and oversupplies of food producers and retailers

- To offer vocational training, by a brigade of recognized chefs, for the young generation of chefs and people in need



Les opérations quotidiennes sont menées par une structure rationalisée et dynamique, dont le pivot central est le directeur exécutif. Actuellement, ce poste est occupé par le fondateur de l'organisation, une coïncidence qui favorise et garantit une cohérence efficace de la mission et un respect strict des statuts.

Compte tenu de la taille exiguë des opérations, du montant modeste des finances à gérer et de l'étroitesse de la zone géographique concernée, l'équipe des opérations est composée d'un groupe restreint de personnes, actuellement liées à la fondation en tant que bénévoles.

Le directeur exécutif et le sous-chef, qui sont essentiels au succès des opérations quotidiennes, sont les deux seuls postes rémunérés et ils reçoivent le même salaire.

Il est à noter que l'actuel sous-chef, après avoir aidé la fondation en tant que bénévole, sans rémunération et pendant environ six mois, a été dûment engagé.

Day-to-day operations are carried out through a streamlined and dynamic structure, with the executive director at its core; this position is currently held by the founder of the organization, a situation that boosts and guarantees consistency in our mission and strict compliance with the statutes.

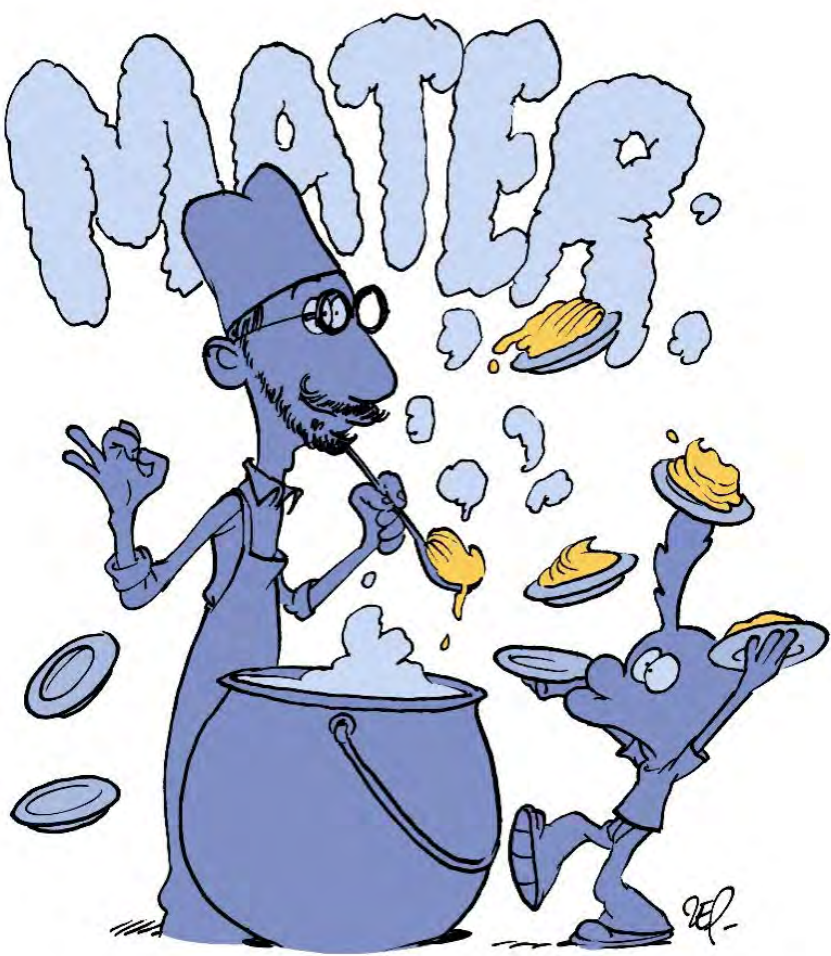
Given the small size of the operation, the modest amount of finances to be managed and the geographical limit of the area covered, the operations team is made up of a small number of people, currently working on a volunteer basis.

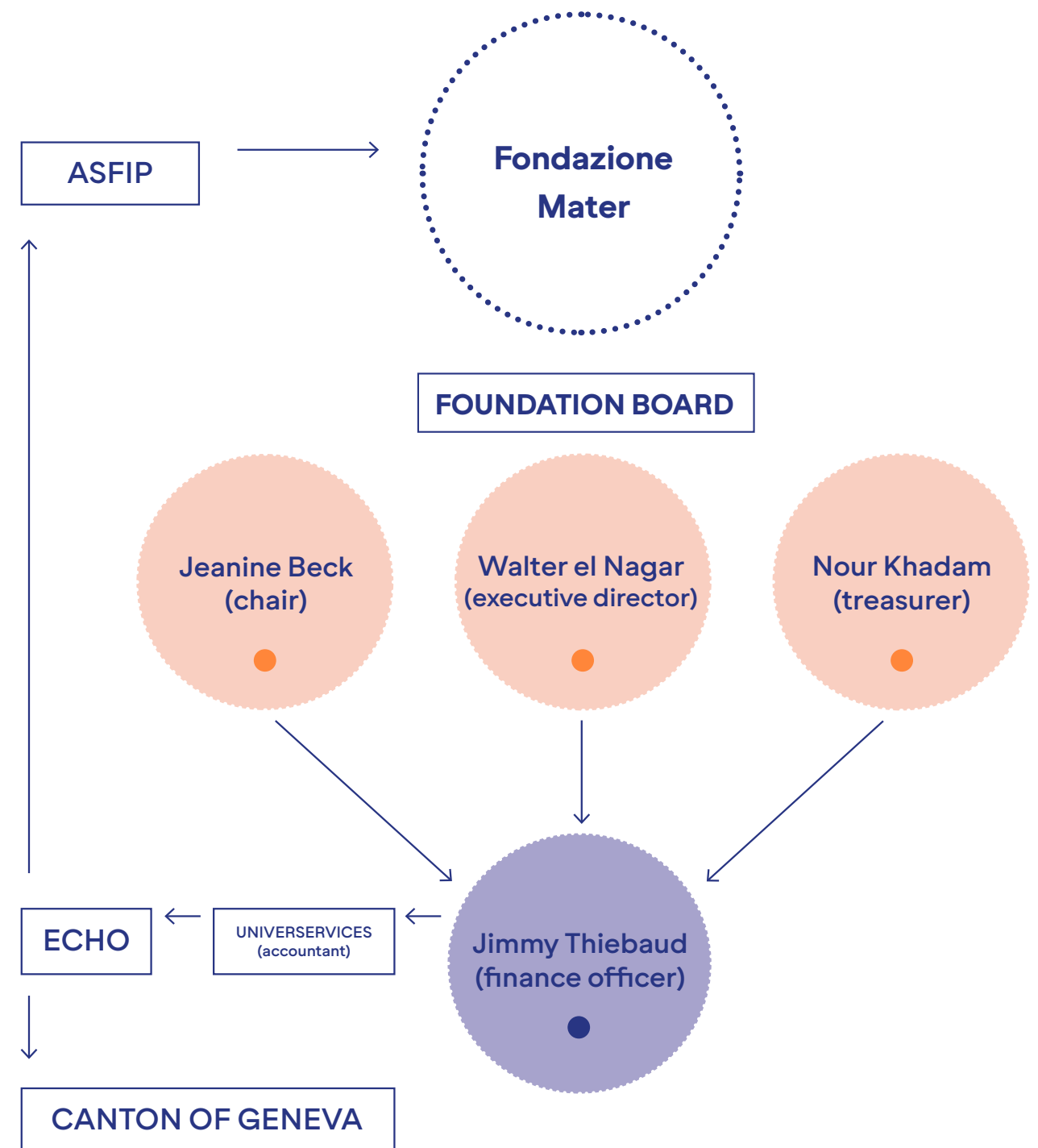
The executive director and sous chef, who are essential to the success of day-to-day operations, are the only two positions that are remunerated and they are both paid the same.

The current sous chef was originally working for the foundation on a volunteer basis, without any kind of salary for approximately six months, but has now been taken on as a paid member of staff.

L'espoir est que cette simple application du principe d'appréciation mutuelle puisse devenir une pratique qui distinguera la fondation dans les années à venir : identifier les cadres opérationnels parmi les volontaires et surmonter concrètement la discrimination salariale en égalisant les rémunérations.

The hope is that this simple application of the principle of mutual appreciation can become a practice that will distinguish the foundation in the years to come: identifying operational managers from amongst the volunteers and, significantly, overcoming salary discrimination by ensuring equal pay.





Direct oversight organisms

ASFIP: foundation oversight authority

ECHO: audit and revision

CANTON OF GENEVA: social cohesion department

- Bank access
2 signatures required
- Bank access
no payments

Valeurs

Values

Les valeurs qui inspirent le travail de la fondation ont été exprimées par le fondateur et peuvent être résumées en trois grandes catégories :

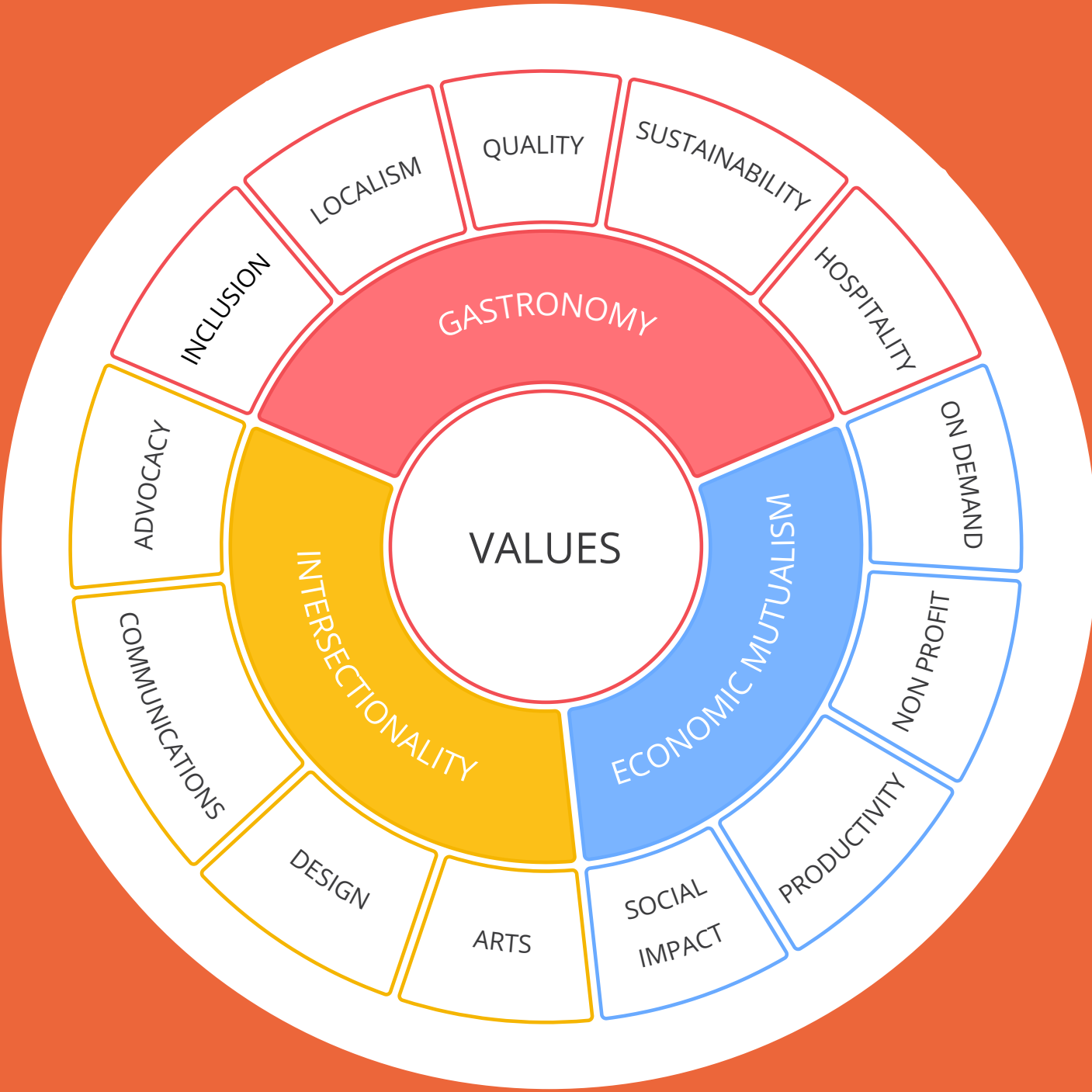
- 1. Gastronomie :** l'art de cuisiner compris comme l'ensemble des règles et coutumes relatives à la préparation des aliments.
- 2. Intersectionnalisme :** la volonté de poursuivre des objectifs visant à l'abolition des positions désavantageuses et de la discrimination sociale dans des catégories telles que la profession, la classe et le sexe.
- 3. Mutualisme :** théorie économique prônant une société socialiste, basée sur le libre marché et les usufruitiers par la mise en œuvre pratique de la coopération, de la libre association et du profit social.

Les descriptions sommaires ci-dessus ne sont pas équivalentes à la pleine réalisation des principes énoncés. La complexité des valeurs est liée au souhait de comprendre pleinement ces théories et de les développer de manière positive, en tendant vers leurs application créative.

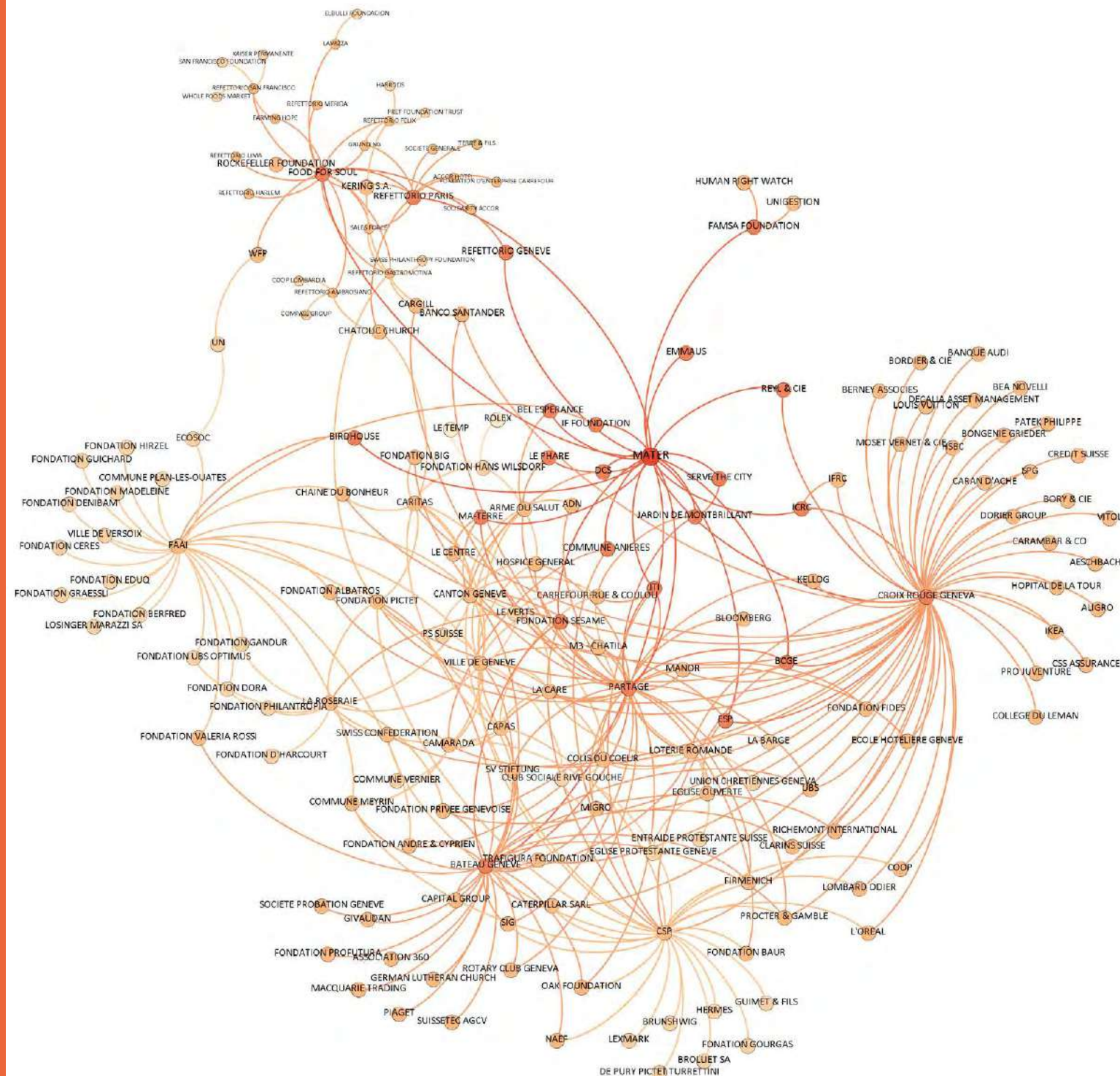
The values that inspire the work of the foundation have been expressed by the founder, above, and can be summarized in three areas:

- 1. Gastronomy:** the art of cooking understood as the set of rules and customs relating to the preparation of food.
- 2. Intersectionality:** the desire to pursue objectives aimed at the eradication of less-advantageous positions and social discrimination in areas such as profession, class and gender.
- 3. Mutualism:** an economic theory advocating a socialist society based on the free market and beneficiaries through the practical implementation of cooperation, free association and social profit.

The above short descriptions do not represent the full realization of the stated principles. The complexity of these values is linked to the desire to fully understand these theories and to develop them in a positive way, while leaning towards their creative application.



Ecosystème Ecosystem



La fondation fonctionne sur plusieurs niveaux d'association, avec différentes interactions, actuellement identifiables dans les catégories suivantes :

- Partenaires communautaires : organisations qui rendent l'utilisation de nos services accessible à la population dans le besoin

- Partenaires stratégiques : organisations qui soutiennent notre action et garantissent une collaboration à long terme, ce qui nous permet de développer des programmes et des projets à décliner dans les années à venir

- Partenaires commerciaux : organisations et entreprises qui nous fournissent des produits et/ou des services à titre gracieux et/ou à prix coûtant

- Donateurs : organisations qui soutiennent la fondation par des dons financiers

The foundation operates on several levels of association, with different relationships, currently identifiable in the following categories:

- Community partners: organizations that make our services accessible to the population in need

- Strategic partners: organizations that support our action and guarantee long-term collaboration, which allows us to develop programmes and projects to be implemented over the coming years

- Commercial partners: organizations and companies that provide us with products and/or services free of charge and/or at cost price

- Donors: organizations that support the foundation through financial donations

Bien que la fondation n'ait été créée que récemment, la grande flexibilité et le dynamisme dont elle a fait preuve lui ont permis d'interagir avec de nombreuses organisations établies et avec les principales institutions de la ville et du canton : nous saluons, avec une sincère gratitude, l'engagement dont ont fait preuve tous les organes de la société civile dans cette situation sanitaire difficile, aggravée par la coïncidence de l'installation d'une nouvelle administration municipale, qui a certainement mis à rude épreuve l'appareil humanitaire genevois, en particulier le dispositif d'organisation et de première intervention.

Nous avons constaté une certaine rigidité opérationnelle et une désarticulation managériale des grands organismes de première intervention, surtout au plus fort de la crise sanitaire, et un manque de souplesse pour s'adapter aux situations de plus en plus graves qui se sont présentées.

Although the foundation was only recently created, the great flexibility and dynamism it has displayed has enabled it to interact with many established organizations and with the main institutions of the city and the canton. We acknowledge, with sincere gratitude, the commitment shown by all the civil society organizations in this difficult health situation, exacerbated by the fact that a new municipal administration has recently been put in place, which has, no doubt, put a strain on Geneva's humanitarian apparatus, particularly the organization and first response mechanism.

We observed a certain operational rigidity and managerial disarray in the case of the major first response agencies, especially at the height of the health crisis, and a lack of flexibility to adapt to the increasingly serious situation that arose.

Nous espérons qu'au fil des ans, notre fondation pourra créer un effet positif sur le modus operandi d'autres institutions et que, de fait, nos partenaires communautaires pourront utiliser notre expérience opérationnelle comme point de départ pour restructurer et améliorer leurs normes de production et de qualité.

En outre, nous espérons pouvoir contribuer à la mise en œuvre effective de l'Article 11 du Pacte international relatif aux droits, sociaux et culturels :

«le droit de toute personne à un niveau de vie suffisant pour elle-même et sa famille, y compris une nourriture, un vêtement et un logement suffisants, ainsi qu'à une amélioration constante de ses conditions d'existence» et «le droit fondamental qu'a toute personne d'être à l'abri de la faim».

Malgré le fait que la Suisse ait ratifié le traité en 1992 et que notre ville, Genève, soit le siège du Haut Commissariat des Nations Unies aux droits de l'homme, la jouissance de ce droit est loin d'être garantie et l'aide humanitaire pour soutenir la nutrition n'est pas accordé l'importance qu'il mérite, pris en considération uniquement sur la base de suppositions mercantilistes.

We hope that over the years our foundation will be able to create a positive effect on the modus operandi of other institutions and that, in fact, our community partners will be able to use our operational experience as a starting point for restructuring and improving their production and quality standards.

In addition, we hope to contribute to the effective implementation of Article 11 of the International Convention on Economic, Social and Cultural Rights:

“the right of everyone to an adequate standard of living for himself and his family, including adequate food, clothing and housing, and to the continuous improvement of living conditions”, and to “the fundamental right of everyone to be free from hunger”.

Despite the fact that Switzerland ratified the treaty in 1992 and that our city, Geneva, is the headquarters of the United Nations High Commissioner for Human Rights, the enjoyment of this right is far from being guaranteed and humanitarian aid to support nutrition is still not afforded the importance that it deserves, but considered merely on the basis of economic interests.

Estimation horaire, coût bénévolat, donations en nature

Estimation of hours, cost of volunteers, in-kind donations

Ci-dessous le tableau des avantages en nature concernant nos différentes activités en 2020. Il représente toutes les ressources, les heures de bénévolat, prêt de cuisines, coût des repas et dons en nature, dont la Fondazione Mater a bénéficié.

En chiffrant ces différentes activités, nous pouvons déterminer pertinemment les économies réalisées par la fondation. S’il y avait un chiffre à retenir, c’est celui de CHF 331'426. Ce chiffre représente le total des coûts des avantages en nature.

Acte 1 - Act 1

	Participants / jour	Participants	Heures / jour	Total Heures par poste	Total heures effectué	Coût horaire	Jours d'activités	Total coût estimé
Chef	1	25	6	150	150	35,00 CHF	25	5.250,00 CHF
Sous Chef	2	50	6	150	300	30,00 CHF	25	9.000,00 CHF
Bénévoles	5	125	6	150	750	23,00 CHF	25	17.250,00 CHF
Total	8	200	18	450	1200	29,33 CHF	25	31.500,00 CHF
	Quantité jours	Jours d'activités	Quantité		Cuisine	Coût location mensuel		
Repas	200	25	5000		Rue Verdaine	1.500,00 CHF		
Produit / kg	120	25	3000					
		Coût repas	16.700,00 CHF					
							Estimation coût total Acte 1	
							49.700,00 CHF	

Below is a table showing the in-kind benefits of our various 2020 activities. It shows all of the contributions, volunteer hours, loan of kitchens, cost of meals, and in-kind donations, that Fondazione Mater benefited from.

By quantifying these different activities, we can establish the savings made by the foundation. If there is one figure to bear in mind, it is CHF 331,426. This figure represents the total cost of the in-kind benefits.

Acte 2 - Act 2

	Participants / jour	Participants	Heures / jour	Total Heures par poste	Total heures effectué	Coût horaire	Jours d'activités	Total coût estimé
Chef	1	19	6	114	114	35,00 CHF	19	3.990,00 CHF
Sous Chef	1	19	6	114	114	30,00 CHF	19	3.420,00 CHF
Bénévoles	2	38	6	114	228	23,00 CHF	19	5.244,00 CHF
Total	4	76	18	342	456	29,33 CHF	19	12.654,00 CHF
	Quantité jours	Jours d'activités	Quantité		Cuisine	Coût location		
Repas	200	19	3800		Hôtel Bel Esperance	1.500,00 CHF		
Produit / kg	120	19	2280					
		Coût repas	12.944,00 CHF					
							Estimation coût total Acte 2	
							27.098,00 CHF	

Acte 3 - Act 3

MA-Terre	Participants / jour	Participants	Heures / jour	Total Heures par poste	Total heures effectué	Coût horaire	Jours d'activités	Total coût estimé
Chef	1	30	6	180	180	35,00 CHF	30	6.300,00 CHF
Sous Chef	2	60	6	180	360	30,00 CHF	30	10.800,00 CHF
Bénévoles	4	120	6	180	720	23,00 CHF	30	16.560,00 CHF
Total	7	210	18	540	1260	29,33 CHF	30	33.660,00 CHF
	Quantité jours	Jours d'activités	Quantité		Cuisine	Coût location		
Repas	200	30	6000		MA-TERRE	1.500,00 CHF		
Produit / kg	120	30	3600					
Bel Esperance	Participants / jour	Participants	Heures / jour	Total Heures par personne	Total heures effectué	Coût horaire	Jours d'activités	Total coût estimé
Chef	1	8	6	48	48	35,00 CHF	8	1.680,00 CHF
Sous Chef	1	8	6	48	48	30,00 CHF	8	1.440,00 CHF
Bénévoles	2	16	6	48	96	23,00 CHF	8	2.208,00 CHF
Total	4	32	18	50	192	29,33 CHF	8	5.328,00 CHF
	Quantité jours	Jours d'activités	Quantité		Cuisine	Coût location mensuel		
Repas	100	8	800		Bel-Esperance	1.500,00 CHF		
Produit / kg	60	8	480					
		Coût repas Budé +Bel esperance	24.500,00 CHF					
							Estimation coût total Acte 3	
							41.988,00 CHF	

Activité cuisine 2020 - Kitchen activity 2020

[illegible]

**Campagne vidéo participative, interviews, présentations, logo -
Video campaign, interviews, presentations, logo**

	Participants	Heures effectué	Jours d'activités	Tarif horaire	Estimation coût total
Copywriter	1	16	2	80,00 CHF	1.280,00 CHF
Video, photography, editing	5	120	15	85,00 CHF	10.200,00 CHF
Music, sound design, copyright	2	96	12	80,00 CHF	7.680,00 CHF
Community manager	1	40	5	60,00 CHF	2.400,00 CHF
Designer	1	16	2	90,00 CHF	1.440,00 CHF
Graphic Designer	1	24	3	110,00 CHF	2.640,00 CHF
Total	11	312	39	84,17 CHF	25.640,00 CHF

Équipe - Team

	Participants	Heures effectué	Jours d'activités	Tarif horaire	Estimation coût total
Collecteur de Fonds	1	1200	150	40,00 CHF	48.000,00 CHF
Gestionnaire de Communauté	1	280	35	40,00 CHF	11.200,00 CHF
Gestionnaire de Bénévole	1	160	20	30,00 CHF	4.800,00 CHF
Architecte	4	Préstation			25.000,00 CHF
Avocat	1	40	5	200,00 CHF	8.000,00 CHF
Total	8	1680	210	77,50 CHF	97.000,00 CHF

Donations en nature - In-kind donations

Cuisine	Montant
Frigo	30.000,00 CHF
Surface de travail	20.000,00 CHF
Hôtes	10.000,00 CHF
Chauf Plat	15.000,00 CHF
Bar	15.000,00 CHF
Total	90.000,00 CHF

Total heures bénévolat - Total volunteer hours:

3630 heures

Total avantages en nature - Total in-kind benefits:

331.426,00 CHF

Partenaires
Partners



M A T E R

Fondazione Mater
Rue des Barques 4
1207 Genève, CH

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