

M A T E R



ACTIVITY REPORT

2021

SOMMAIRE SUMMARY

Lettre du fondateur Letter from the founder	5
Partenaires Partners	6
Remerciements Acknowledgements	8
2021	10
Activité d'urgence Emergency activity	13
Gastronomie Gastronomy	23
Refettorio	26
Structure	44
Gouvernance Governance	46
Valeurs Values	47
Collecte de fonds Fundraising	49
Ecosystème Ecosystem	51
Considérations finales Final considerations	52
Récapitulatif des dons en nature Recap of in-kind donations	53

Chers amis,

l'année qui vient de s'écouler a été pleine de luttes, de travail acharné et de nombreuses satisfactions, mais c'est surtout le moment où nous avons démontré, que l'effort que nous avons entrepris avec l'initiative "Commissary Kitchen" se justifiait : le grand réseau de bénévoles, de donateurs et de collaborateurs que nous avons créé, condensant toutes les intentions autour de la solidarité, a mené à bien la réalisation de notre grand objectif, Refettorio Geneva.

Notre restaurant solidaire n'est plus un rêve, mais un espace magnifique, parfaitement équipé, accueillant et à forte composante artistique, prêt à remplir notre mission de révolutionner les secteurs qui sont à la base de notre action en faveur de la communauté : la gastronomie et l'inclusion sociale.

Nous avons beaucoup de travail devant nous : gérer avec succès la première soupe populaire ouverte pour le dîner à Genève, satisfaire les palais les plus exigeants au déjeuner, générer suffisamment de profit pour couvrir presque tous les coûts de l'ensemble de l'opération, former jeunes chefs afin qu'ils puissent avoir un impact et apporter un vrai changement de modus operandi dans leurs futurs restaurants. Mais aussi nourrir d'autres jeunes étudiants, ceux de la Haute école d'art et de design (HEAD), nos talentueux voisins.

De grands objectifs accompagnés pour l'amour habituel du risque, de l'innovation et de la créativité, mais cette fois nous avons le privilège de pouvoir opérer sur un terrain stable que nous pouvons considérer comme chez nous : Refettorio Geneva.

Dear friends,

this past year was full of struggles, hard work and much satisfaction, but above all it was a time when we demonstrated, firstly to ourselves, that the effort we undertook with the "commissary kitchen" initiative was indeed justified: the amazing network of volunteers, donors and collaborators that we created, which encapsulated the essence of solidarity, has led to the realization of our great goal – Refettorio Geneva.

Our community restaurant is no longer a dream, but a magnificent space, welcoming, perfectly equipped and with a strong artistic component, ready to fulfill our mission to revolutionize the sectors that are at the heart of our action in support of the community: gastronomy and social inclusion.

We have a lot of work ahead of us: successfully running the first soup kitchen open for dinner in Geneva, satisfying the most demanding palates at lunchtime to generate enough profit to cover almost all of the operation's costs, training young chefs so that they can make an impact and bring real change to the modus operandi of their future restaurants. But also to feed other young students, those of the The Geneva Art & Design School (HEAD), our talented neighbors.

These ambitious goals are accompanied by the habitual love of risk, innovation and creativity, but this time we have the privilege of operating on stable ground, one that we can call home: Refettorio Geneva.

Walter el Nagar





BRAGARD



Remerciements

Acknowledgements

Chefs : Matias Ferri, Andi Handke, Konstantinos Kamperis, Francesco Mauri, Kevin Peter, Massimo Bottura, Guillaume Grellier, Elian Bernadac, Yan Luong, Sébastien Marconi, Laurent Grégoire, Nathalie Thiébaud, Nikita Chatziroubis, Aziadé Cirlini and the whole MATER Chef Club

Angels : Jeanine Beck, Christian Marchi, Guido Zwicker, Laurent Dusonchet, Nathalie Kazzi, Nicolas Bernheim, Nour Khadam, Stefano Rettore, Tabatha Schmidhauser, Keith Fink

Operations team : Jimmy Thiébaud, Rana Noman, Jason Leger, Rina Gjinali, Giovanna Giuga, Rachele Riani, Kristina Bernadac, Mehrnaz Tohidi

Volunteers : our friends from Serve the City, and Sophie Le Meillour, Colin Debarbieux, Simon Debarbieux, Patrick Dupuis, Christophe Grabielle, Sanda Win, Victor Duvanel, Virginie Hoang, Lucie Charlotte and many more!

Friends : Thierry Apothéloz, Fabienne Fischer, Marko Bandler, Hossam Adly, Céline de Wurstemberger, Abdallah Chatila, Charles-Antoine Kuszli, Margot Brogniart, Bernard Sabrier, Christelle Pally, Florian Kettenacker, Silvana Mastromatteo, Sandrine Busano, Jill Conklin, Simon Correllie, Lysiane Thiébaud, Minouche Severis-Bayat, Mirko Righele, Clémentine Largeteau, Laure de Peretti de la Rocca, Clément Derouvroy, Joseph Jacques Cerutti, Sylvain Thévoz, Olivia Bessat, Omar Azzabi, Helena Verissimo de Freitas, Patricia Bidaux, Marko Bandler, Claire Bulliard, Pascal Pécaut, Xavier Magnin, Tania Papazian Brocca, Antoine Muller, Francesco Saverio Teruzzi, Paolo Naldini, Juan Sandoval, Jean Hardt, Jacopo Mazzucchelli, Steve Grisoni, Lucia Travaglini

Entreprises, organisations, associations et pouvoirs publics:

Commune de Vernier, Commune d'Anières, Commune de Meinier, Commune de Plan-les-Ouates, Ville de Carouge, Ville de Genève, Canton de Genève, Fondation Sesam, Reyl et Cie SA, Famsa Foundation, Audemars Piguet, Vitol, IF Foundation, Banque Julius Baer, La Caravane Sans Frontières, Fondation de Bienfaisance Pierre & Andrée HAAS, Brolliet SA, Food For Soul, Association Catholique Romaine, AXA SA, Dr. Paper & Mr. Tee, GM Architectes Associés, CG Talon, BCGE, YPO Alpine Chapter, Cartier, eobm, G'innove, Loterie Romande, Fondation André & Cyprien, Fondation Philanthropique Famille Sandoz, Fondation Leenaards, Eat Me, Ginox SA, Artemide, Genève-Plage, Paroisse protestante de Servette, Bateau Genève, Armée du Salut, Caravane de Solidarité, HEAD, Foyer George Williams, La FARCE, Camarada, Espace de quartier Le 99, ADAGE, Philanthropic Adventures, Cittaddellarte, UrbanWashers Sàrl, Le CARÉ, La Roseraie, Carrefour-Rue, Pentole Agnelli

2021

95

jours d'activité d'urgence
days of emergency activity

14'900

repas
meals

4.78

tonnes de produits alimentaires
tons of ingredients

2'880

heures de bénévolat en cuisine
hours of volunteer kitchen work

67'410 CHF

équivalent coût horaire bénévolat cuisine
equivalent cost of kitchen volunteers

164

bénévoles
volunteers

4

stagiaires
trainees

12

employés
employees

1'478'000 CHF

donations

223'000 CHF

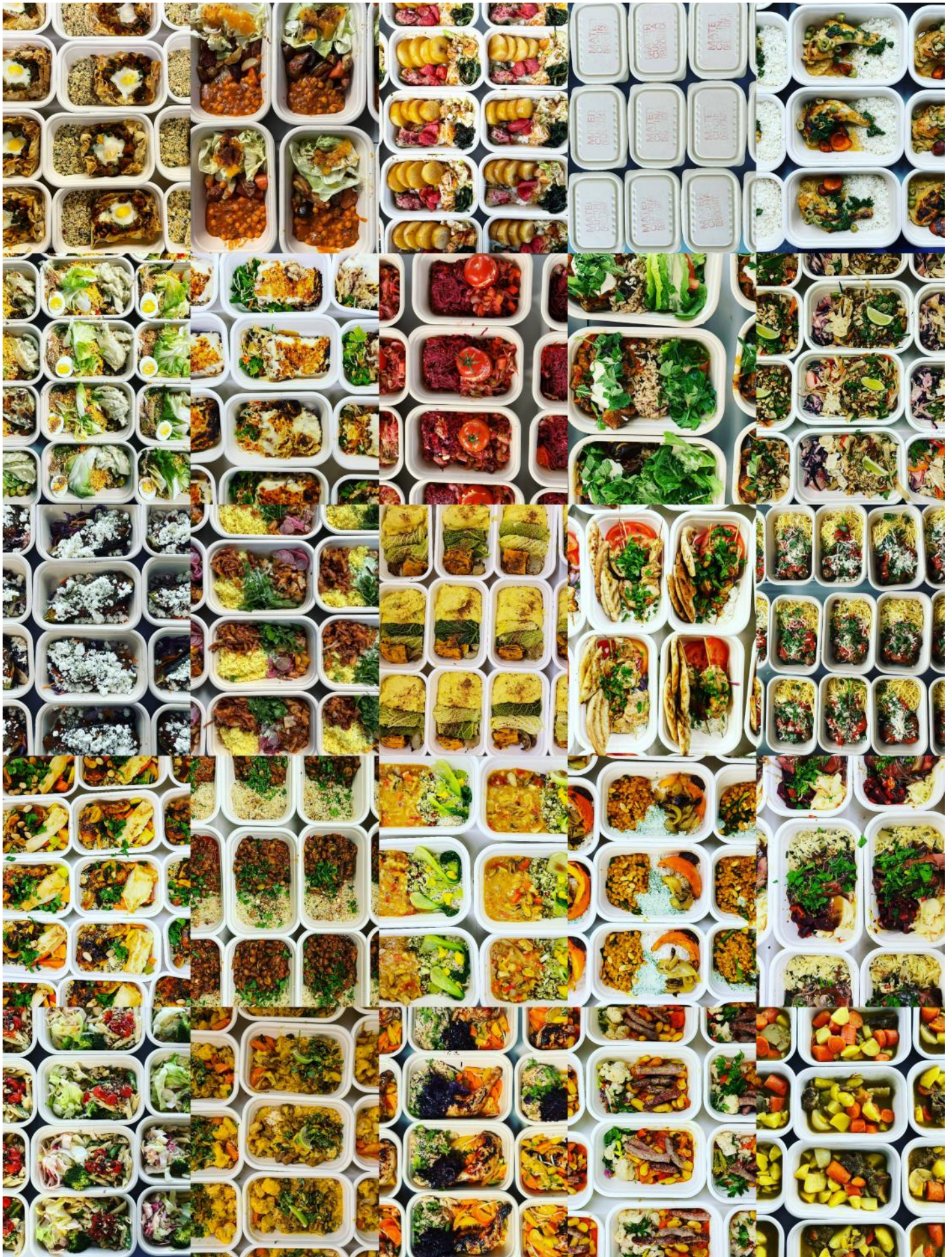
d'avantage en nature pour la construction
benefits in kind for the construction work

4'450

heures de bénévolat pour la partie opérationnelle
volunteer hours for operations

416'925 CHF

équivalent coût horaire du bénévolat pour la partie opérationnelle
equivalent hourly cost of volunteer work for the operation part





Activité d'urgence 2021

Face à la demande continuelle des instances sociales, nous avons pu, grâce au soutien de nos donateurs et des bénévoles, continuer de mener notre activité d'urgence débutée en 2020. Notre action se divise en quatre périodes distinctes.

La Fondation avait à cœur, pour l'année 2021 de pouvoir soutenir également le milieu étudiant, gravement touché par la crise sanitaire. C'est pourquoi nous avons soutenu l'épicerie solidaire pour étudiant la FARCE, ainsi que le Foyer Georges Williams.

Le terme « Commissary Kitchen » comprend toutes nos activités d'urgences, basées sur la préparation et la distribution de repas gratuits en lien avec la pandémie.

Grâce à des personnalités professionnelles qui ont consacré leur temps à faire du bénévolat avec nous, nous avons pu être opérationnels pendant quatre périodes distinctes, que nous définissons comme des Actes. Comme pour l'année précédente, l'objectif était de maintenir le prix du plateau à une moyenne de CHF 3.5. Prouver que l'on peut bien manger à des prix raisonnables fait partie de l'essence même de notre fondation.

Emergency activity 2021

Due to the ongoing and constant demand from social institutions, we were able to continue our emergency activity, which started in 2020, thanks to the support of our donors and volunteers. Following on from the three actions in 2020 (Acts 1–3) we were able to carry out four more.

In 2021, the Foundation wanted to be able to support the student community, which has been severely affected by the health crisis. For this reason we supported the student grocery store, La FARCE, and the Foyer Georges Williams.

The term "commissary kitchen" includes all our emergency activities involved in the preparation and distribution of free meals, in connection with the pandemic.

Thanks to the professionals that gave their time to volunteer with us, we were operational during a further four distinct periods that we define as Acts (4–7). As in the previous year, the goal was to keep the price of the food tray at an average of CHF 3.50. Proving that you can eat well at a reasonable price is part of the essence of our foundation.



Acte 4

11 janvier au 26 février
Paroisse Protestante de la Servette

En chiffres :

- 35 jours d'activité
- 4'200 repas
- 1.5 tonnes de produits alimentaires
- 840 heures de bénévolat

Bénéficiaires :

- Caravane Sans Frontières – Centre de nuit pour les sans-abris à la Paroisse de la Servette
- Maraude du soir – Eglise Sainte Clotilde le dimanche
- Fondation Carrefour Rue – Soupe populaire du Jardin de Montbrillant
- Association au Cœur des Grottes
- Association Swiss Gambia

Act 4

January 11 to February 26
Servette Protestant Parish

In numbers:

- 35 days of activity
- 4,200 meals
- 1.5 tons of ingredients
- 840 hours of volunteer work

Beneficiaries:

- Caravane Sans Frontières - Night shelter for the homeless at the Servette Parish
- Free hot meal at Sainte Clotilde Church on Sundays
- Carrefour-Rue Foundation - Soup kitchen at the Jardin de Montbrillant
- Au Cœur des Grottes Association
- Swiss Gambia Association



Acte 5

15 mars au 30 avril
Cuisines de Genève Plage

3 mai au 17 juin distribution hebdomadaire en
faveur de l'association La FARCE

En chiffres :

- 42 jours d'activité
- 8'050 repas
- 2.8 tonnes de produits alimentaires
- 1'680 heures de bénévolat
- Un restaurant partenaire

A noter que du 15 mars au 30 avril nous avons préparé les repas à Genève plage et que du 3 mai au 17 juin nous avons continué à distribuer des repas à l'association La FARCE chaque jeudi grâce au soutien du restaurant Eat Me.

Bénéficiaires :

- Caravane Sans Frontières – Centre de nuit pour les sans-abris à la Paroisse de la Servette
- Maraude du soir, Eglise Sainte Clothilde le dimanche
- Fondation Carrefour Rue – Soupe populaire du Jardin de Montbrillant
- Association au Cœur des Grottes
- Armée du Salut
- Epicerie solidaire pour étudiants La FARCE
- Foyer George Williams
- Bateau Genève

Act 5

March 15 to April 30
Kitchens at Geneva Beach

May 3 to June 17 weekly distribution of meals
to members of the La FARCE Association

In numbers:

- 42 days of activity
- 8,050 meals
- 2.8 tons of ingredients
- 1,680 hours of volunteer work
- One partner restaurant

From March 15 to April 30 we prepared meals at Geneva Beach and from May 3 to June 17 we continued to distribute meals to the La FARCE Association each Thursday, thanks to the support of the restaurant Eat Me.

Beneficiaries:

- Caravane Sans Frontières - Night shelter for the homeless at the Servette Parish
- Free hot meal at Sainte Clotilde Church on Sundays
- Carrefour-Rue Foundation - Soup kitchen at the Jardin de Montbrillant
- Au Cœur des Grottes Association
- The Salvation Army
- La FARCE student grocery store
- Foyer George Williams
- Bateau Genève



MATER
FONDAZIONE
COMMISSARY
KITCHEN

Acte 6

Du 26 juillet au 30 août - La cuisine de Pro Natura au Vallon de l'Allondon

- 7 jours d'activité
- 1'000 repas
- 400 kg de produits alimentaires
- 160 heures de bénévolat

Avec le soutien de l'association Serve The City, nous sommes intervenus pour fournir 200 repas par jour, pendant que l'équipe de la Fondation Carrefour-Rue – Soupe populaire du Jardin de Montbrillant était en vacances.

Bénéficiaires :

- Fondation Carrefour-Rue - Soupe populaire du Jardin de Montbrillant

Act 6

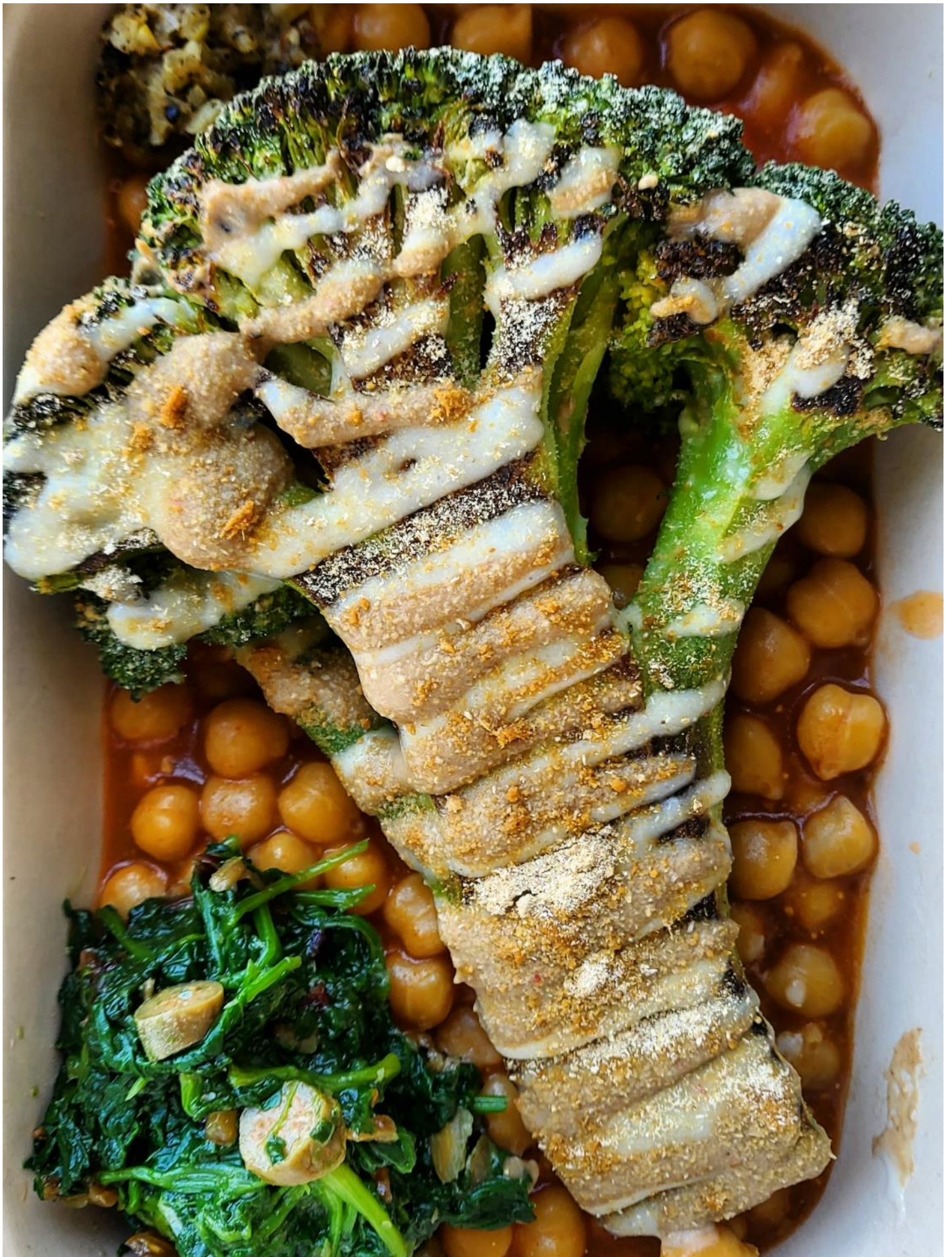
July 26 to August 30 - Pro Natura's kitchen in the Allondon nature park

- 7 days of activity
- 1,000 meals
- 400 kg of ingredients
- 160 hours of volunteer work

With the support of the Serve The City association, we stepped in and provided 200 meals a day, while the team of the Carrefour-Rue Foundation – soup kitchen at the Jardin de Montbrillant – was on vacation.

Beneficiaries:

- Carrefour-Rue Foundation – Soup kitchen at the Jardin de Montbrillant



Acte 7

Septembre à Novembre
Distribution diverses

Pendant la construction du Refettorio, MATER a tenu à répondre aux diverses demandes de préparation de repas.

C'est pourquoi nous avons continué à soutenir certaines associations.

En chiffres :

- 14 jours d'activité
- 1'650 repas
- 1.2 tonnes de produits alimentaires
- 200 heures de bénévolat
- Un restaurant partenaire

Bénéficiaires :

- La FARCE
- Caravane de la solidarité
- L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)
- Espace 99

Act 7

September to November
Various distributions

In spite of the building of Refettorio taking place, MATER continued to respond to various requests for the provision of meals.

That is why we continued to support a number of associations.

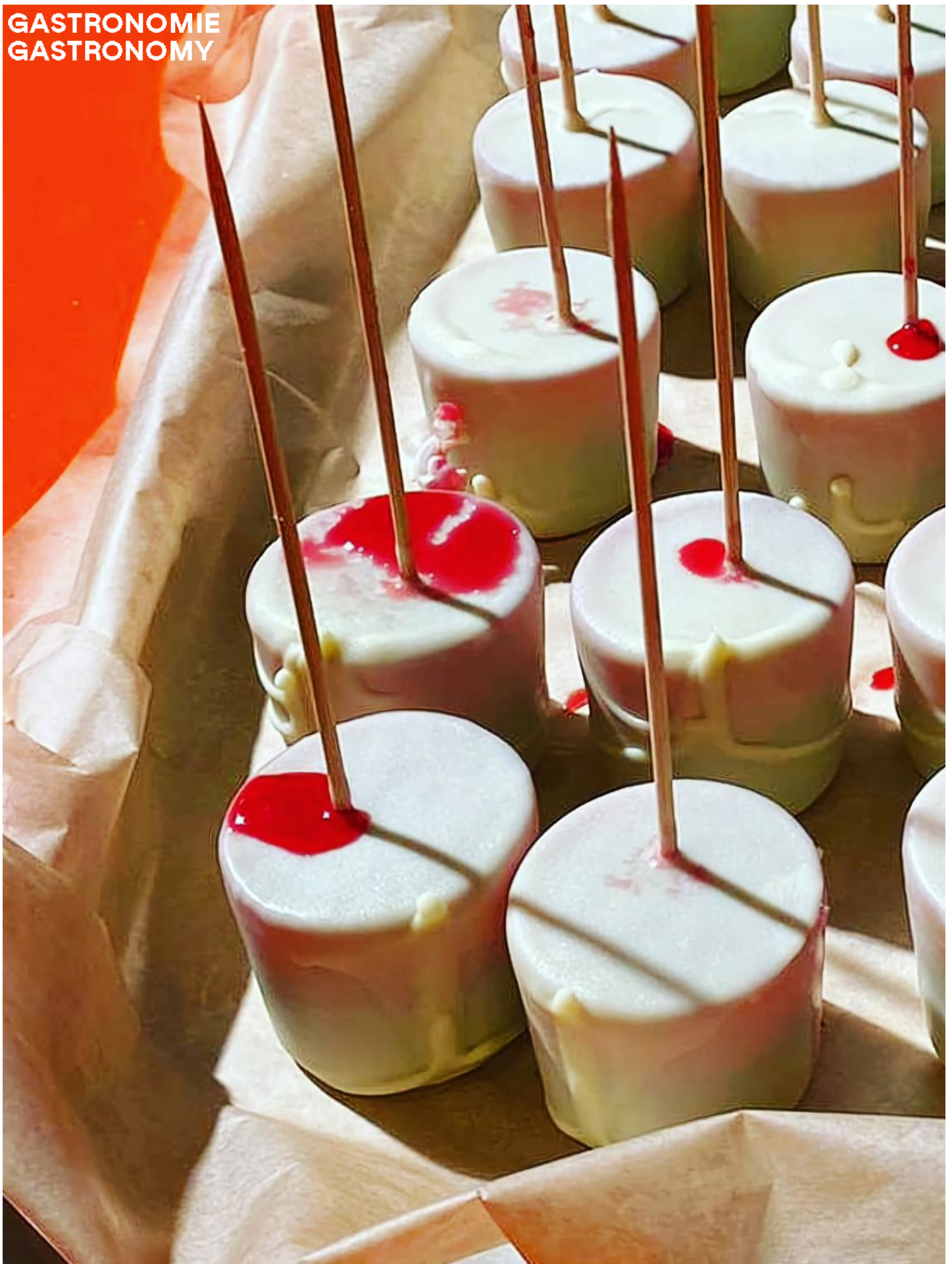
In numbers:

- 14 days of activity
- 1,650 meals
- 1.2 tons of ingredients
- 200 hours of volunteer work
- One partner restaurant

Beneficiaries:

- La FARCE
- Caravane de la solidarité
- UN Food and Agriculture Organization (FAO)
- Espace 99





Paralax Cantine

Dans le cadre de l'art et de la Gastronomie, Fondazione MATER c'est associé avec le Festival de la Cité à Lausanne afin de créer la PARALAX CANTINE. Comment imaginer la cuisine du future? C'est dans ce contexte que PARALAX CANTINE a mis en scène notre alimentation et notre rapport aux autres en nous projetant dans le futur. Chaque midi et chaque soir, 60 convives ont dégusté le monde de demain.

Mater natura

Durant la saison estivale 2021, nous nous sommes associés avec Pro Natura afin de proposer des brunchs payants durant le week end au bord de l'Allondon.

Ces brunchs, effectués à partir de produit locaux, de saison, et selon une approche écologique et durable, nous auront permis de salarier des personnes migrantes ainsi que des bénévoles qui ont soutenu notre Fondation précédemment.

Within the framework of art and gastronomy combined, Fondazione MATER, in collaboration with the Festival de la Cité in Lausanne, created PARALAX CANTINE. How should we imagine the kitchen of the future? It is in this context that PARALAX CANTINE brought our food and our relationship with others to the stage, by projecting us into the future. For lunch and dinner each day, 60 guests were able to taste the world of tomorrow.

During the 2021 summer season, we partnered with Pro Natura to offer brunch to paying guests during the weekends, on the banks of the Allondon.

These meals were made with seasonal and locally-sourced products, using an ecological and sustainable approach. This action allowed us to employ migrants and refugees as well as individuals who had previously worked for the foundation as volunteers.



REFETTORIO



Concept

Le concept de Refettorio est celui d'un restaurant résolument contemporain voulant casser les codes de la restauration traditionnelle. Ainsi, l'ensemble des préparations se fait dans une cuisine ouverte d'où sont servis directement les plats ; en effet, le personnel de cuisine endosse aussi le rôle de serveurs.

L'offre se veut tournée vers des aliments haut de gamme, avec un nombre très limité de plats au menu. Mais la véritable spécificité de Refettorio est son principe de cuisine communautaire durable : le restaurant sera également un catalyseur de bienfaisance sociale en s'inscrivant dans la philosophie de la cuisine communautaire durable. Tout en étant conditionné par sa raison sociale—celle des fondations à but non-lucratif.

Cette approche implique une clientèle comparable en tous points à la clientèle d'un autre restaurant lambda, mais aussi une clientèle plus démunie composée de bénéficiaires de prestations sociales (anciens toxicomanes, personnes sans domicile, personnes en réinsertion etc.) dont les repas seront couverts par des donations et une participation des clients « réguliers ».

Partant du postulat que la restauration – et dans une certaine mesure la cuisine ou le fait de manger – sont des actions avec un fort impact politique et social, les porteurs de projet mettent en avant la dimension d'inclusion sociale que dégagera Refettorio. En outre, un fort accent sera mis sur la valorisation des denrées et la lutte contre le gaspillage alimentaire. Le projet aspire aussi à affecter socialement le quartier des Charmilles en contribuant à l'attractivité de celui-ci et en attirant une clientèle provenant d'autres parties plus huppées de la ville.

Enfin, la dimension locale des produits sera une composante incontournable de l'offre du restaurant, tout comme la composante artistique, mettant en valeur des créateurs et artistes de la région.

Afin de rassembler ces divers aspects, le concept tel que pensé initialement par les porteurs de projets est d'ouvrir le restaurant à une clientèle payante lors du service de midi et d'ouvrir le soir à une clientèle de bénéficiaires au bénéfice de vouchers. Ces derniers seront mis à disposition des bénéficiaires par le biais d'organisations partenaires de Refettorio et permettront de gérer le flux de clients lors des services du soir.

Enfin, lors du service de midi, un espace et une offre différenciée seront mis à disposition des étudiants (nombreux dans le quartier du fait de la présence de la HEAD dans le bâtiment adjacent), leur offrant une cuisine équilibrée et variée à des prix abordables.

Refettorio est d'abord et avant tout un projet ambitieux de restaurant souhaitant allier des activités de restauration « standard » et des activités d'entreprise sociale à but non-lucratif. Pour ce faire, quatre piliers ont été définis et seront un fil rouge que l'on retrouvera tout au long du document, compte tenu de leur influence sur les décisions et choix effectués ainsi que sur la marge de manoeuvre dont disposent les porteurs de projet.

Ces quatre piliers sont :

- Le respect des normes légales (notamment en termes de fiscalité)
- Des standards de cuisine aussi élevés que possible
- Effet commercial positif sur le quartier et respect des volontés du bailleur
- Impact social aussi élevé que possible

Le concept pourrait donc être résumé en quelques mots : « Rendre la gastronomie accessible à chacun ».

Néanmoins la multitude d'effets sociaux qui découleront de ses opérations – dont en outre la formation, impliquant de futurs apprentis et personnes en réinsertion sociale – ainsi que les piliers susmentionnés rendent le projet complexe, ambitieux et révolutionnaire en termes d'inclusion et de bienfaisance.

Concept

The concept of Refettorio is that of a resolutely contemporary restaurant that breaks the codes of traditional catering. As such, all food preparation is done in an open kitchen from which the dishes are served directly; in fact, the kitchen staff also take on the role of servers.

The idea is to offer high-quality food with a very limited number of dishes on the menu. But the unique feature of Refettorio is its principle of sustainable community cooking: the restaurant will also be a catalyst for charitable activity by adhering to a sustainable community cooking philosophy. All of this will be incorporated within a non-profit foundation.

This approach involves the same clientele as for any other restaurant, but also an underprivileged clientele made up of those on social benefits (former drug addicts, the homeless, people in rehabilitation, etc.) the cost of whose meals will be covered by donations and the participation of 'regular' customers.

Starting from the premise that catering – and to a certain extent cooking or eating – are actions with strong political and social ramifications, the project leaders highlight the social inclusion dimension promoted by Refettorio's activities. In addition, a strong emphasis will be placed on food recovery and fighting food waste. The project also aspires to having a positive effect on the Charmilles neighborhood by attracting customers from other, more upmarket parts of the city.

Finally, the use of locally-sourced produce will be an essential component of what the restaurant has to offer, as will the artistic component, bringing local creators and artists to the fore.

In order to bring these various aspects together, the concept that the project leaders have had from the outset, is to open the restaurant to paying clients at lunchtime and to welcome a different clientele in the

evening: beneficiaries with vouchers. The beneficiaries will obtain the vouchers through Refettorio's partner organizations, and this will also help to manage the flow of clients for the evening service.

Finally, during the lunch service, a separate space and a differently priced menu will be available to students (The Geneva Art & Design School – HEAD – is located in the adjacent building), offering them a nutritious and balanced cuisine at an affordable price. Refettorio is above all an ambitious restaurant project that aims to combine 'standard' restaurant activities with the activities of a non-profit social enterprise. In order to do this, four pillars have been defined, as follows:

- Compliance with legal standards (especially with regard to taxation)
- The highest possible cooking standards
- Positive commercial effect on the neighborhood and compliance with the wishes of the leaseholder
- As great a social impact as possible

The concept can therefore be summarized in a few words: 'Making gastronomy accessible to everyone'.

Nevertheless, the multitude of societal benefits that will result from its operations – including training of future apprentices and people in social reintegration – as well as the aforementioned pillars, render the project complex and ambitious, yet revolutionary in terms of inclusion and charity work.



Location

Le quartier des Charmilles, populaire par excellence, a longtemps été négligé du fait des nombreux entrepôts et bâtiments industriels, sa situation en lisière de Châtelaine et de Vernier (zones industrielles et d'habitations à loyer modéré), son emplacement légèrement périphérique par rapport au centre-ville et le passage de l'autoroute à proximité. Depuis une dizaine d'années, le quartier connaît cependant une phase de dynamisation sous l'impulsion de la ville de Genève. Celle-ci comprend notamment la construction de nouveaux logements, dont certains de haut standing (par exemple le long de l'Allée Pic-Pic, bordant le Parc Hentsch) ainsi qu'une attractivité accrue grâce à des loyers plus bas qu'au centre-ville, la construction d'infrastructures pour augmenter la qualité de vie du quartier et son excellente desserte par les transports publics. Le quartier est actuellement en pleine mue et accueille de plus en plus de bureaux et commerces, notamment pour des PME ou de grandes organisations, en quête de prix raisonnables au mètre carré, de grands espaces et d'une meilleure facilité d'accès, quel que soit le moyen de transport privilégié. Cet engouement autour du quartier des Charmilles peut être illustré par le complexe Quartet, en train de voir le jour et au sein duquel sera situé le Refettorio.

Le complexe Quartet est un projet d'immobilier commercial ultra-moderne mettant à disposition 47'000 m² de surfaces mixtes (bureaux et artisanat) répartis sur douze bâtiments, lesquels sont numérotés de 1 à 11 ainsi que la HEAD (Haute École d'Art et de Design). Six d'entre eux (HEAD et Q1 à Q5) sont déjà sortis de terre et sont opérationnels, tandis que la livraison des six bâtiments restants (Q6 à Q11) est prévue pour l'horizon 2023. L'emplacement du Refettorio est situé au rez-de-chaussée du bâtiment Q2 donnant sur la cour intérieure du complexe ainsi que sur la rue de Lyon.

The working-class district of Charmilles was neglected for a long time because of its many warehouses and industrial buildings, its location on the edge of the Chatelaine and Vernier neighborhoods (industrial and low-cost housing areas), its slightly peripheral location in relation to the city center, and its proximity to the highway. Over the past ten years, however, the district has been undergoing a phase of regeneration under the impetus of the city of Geneva. This includes new housing, some of which is high-class accommodation (for example, along the Allée Pic-Pic, bordering the Parc Hentsch). The district is increasingly attractive due to lower rents than those found in the city center, the construction of facilities which contribute to a better quality of life, and its excellent public transport connections. The current major transformation of the district has led to it becoming home to an increasing number of offices and businesses, particularly for small and medium-sized businesses and large organizations, looking for reasonable prices per square meter, large spaces and easy access, regardless of the means of transportation used. This new-found popularity of the Charmilles district is clearly evident in the development of the Quartet complex, which is still being built and in which Refettorio is located.

The Quartet complex is an ultra-modern commercial real estate project providing 47,000 m² of mixed-use space (offices and arts and crafts) spread over twelve buildings, numbered from 1 to 11, as well as the HEAD design school (Haute École d'Art et de Design). Six of them (HEAD and Q1 to Q5) have already been built and are operational, while the remaining six buildings (Q6 to Q11) are scheduled for delivery by 2023. Refettorio is ideally situated on the ground floor of the Q2 building overlooking both the complex's inner courtyard as well as the Rue de Lyon.

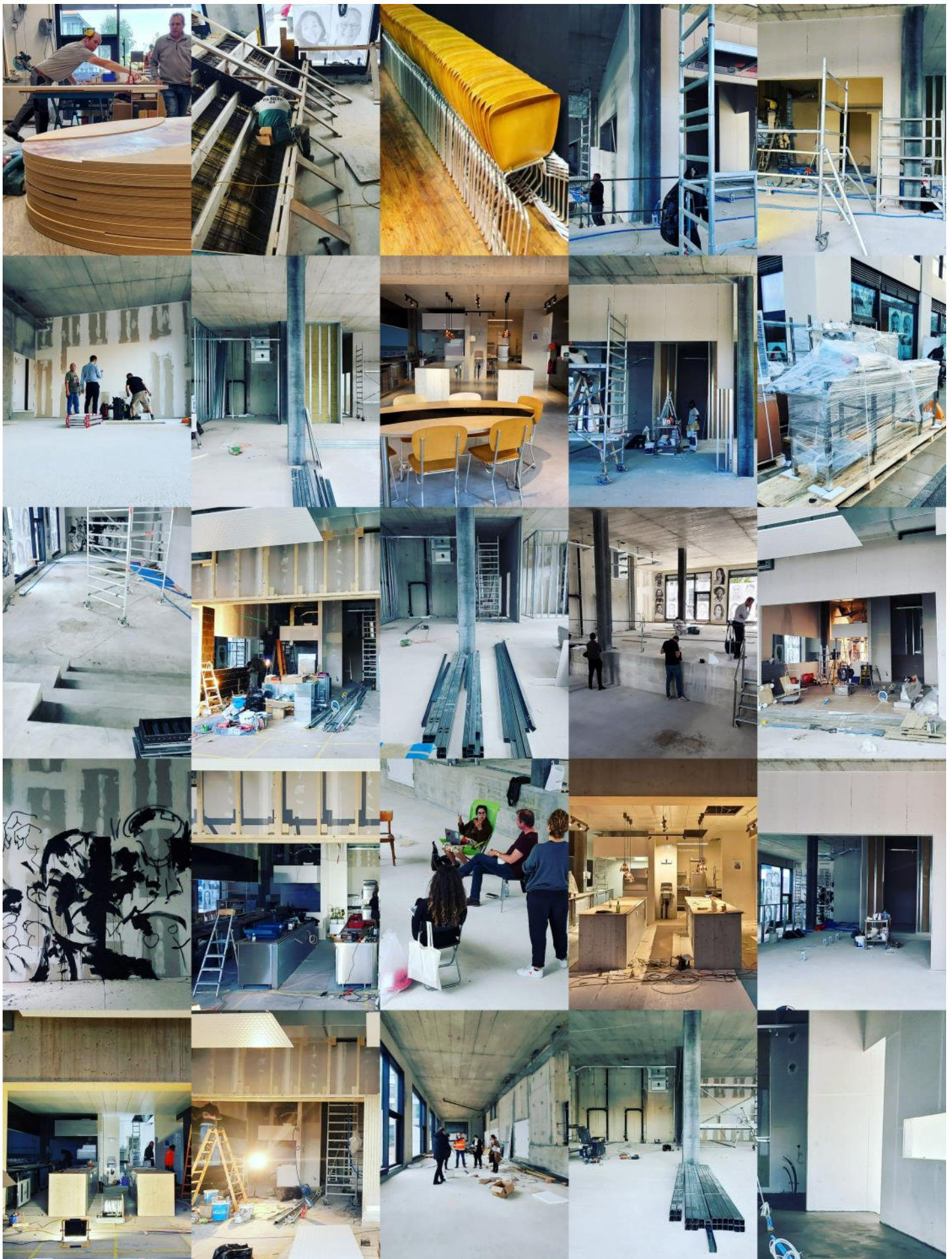


PARTENAIRES

Nous adressons nos plus sincères remerciements aux entreprises qui ont contribué à faire de ce chantier un succès, en un temps record.

Our sincere thanks to the companies that contributed to making this project a success in record time.

- **GMAA**
- **CG TALON**
- **EGG-TELSA**
- **CONSTANTIN**
- **PROJET 9**
- **ABX**
- **PENTOLE AGNELLI**
- **ARTEMIDE**
- **GINOX**
- **BK VERRE**
- **CHARDON**
- **BUMA DESIGN**
- **MIREILLE BRUN**
- **DCL**
- **RS ARTISAN**
- **EOBM**
- **MARINI ELECTRONIC**
- **PARVA**
- **LUXURY SIGNS**



Demopraxy

Renforcer le sentiment de communauté et combattre l'exclusion est l'un des objectifs principaux de notre fondation et du Refettorio. Faire partie d'une communauté signifie aussi pouvoir participer à des discussions, récupérer son pouvoir de décision, faire entendre sa voix.

En collaboration avec la Fondazione Pistoletto – Cittadellarte, nous organiserons au restaurant des sessions permanentes de Demopraxy. Tous nos bénéficiaires et nos associations partenaires, ainsi que d'autres acteurs de la ville actifs dans le domaine social, scientifique, politique ou culturel seront invités à y participer.

Coordonnées par un comité d'étudiants, professeurs et chercheurs de l'enseignement supérieur à Genève, les sessions de Demopraxy aboutiront sur le long terme dans un projet concret au bénéfice de la communauté.

Les Tables du Troisième Paradis

Les Tables du Troisième Paradis, sont un dispositif de travail démocratiques imaginé par Michelangelo Pistoletto en collaboration avec Francesco Saverio Teruzzi pour le Macro Asilo en 2018 à l'occasion du premier Forum de la Renaissance à Rome.

C'est un outil de recherche et d'application de l'art de la démopraxie, une méthodologie de gouvernance autoorganisée, où le faire (praxis) du peuple remplace le pouvoir (cratos) du peuple pour une prise en charge et une direction directe des affaires privées et publiques à travers des analyses, des actions et des propositions.

Demopraxy

Strengthening the sense of community and fighting exclusion is one of the main objectives of the foundation and of Refettorio. Being part of a community also means being able to take part in discussions, to restore the power for decision making, and to make one's voice heard.

In collaboration with the Fondazione Pistoletto –Cittadellarte, we will organize permanent *demopraxy* sessions at the restaurant. Our beneficiaries and partner associations, as well as people active in the social, scientific, political or cultural spheres of the city will be invited to participate.

Coordinated by a committee made up of students, professors and researchers from higher education institutions in Geneva, the aim of the *demopraxy* sessions will be to lead to long-term concrete projects for the benefit of the community.

The 'Third Paradise' tables

The tables of the 'Third Paradise', represent a democratic working device devised by Michelangelo Pistoletto in collaboration with Francesco Saverio Teruzzi for the MACRO (Museum of Contemporary Art) Asilo exhibition in 2018 on the occasion of the first Rebirth Forum in Rome.

The tables are a tool for researching and applying the art of *demopraxy*, a methodology of self-organized governance, where the doing (praxis) of the people replaces the power (kratos) of the people for a direct takeover and direction of private and public affairs through analysis, actions and proposals.



John Armleder **«Transient», 2021**

Comme ses prédécesseurs de Dada et Fluxus, John Armleder utilise le hasard comme moteur principal pour créer des combinaisons surprenantes de formes, de matériaux et d'idées. La peinture constitue un domaine d'expérimentation majeur pour lui.

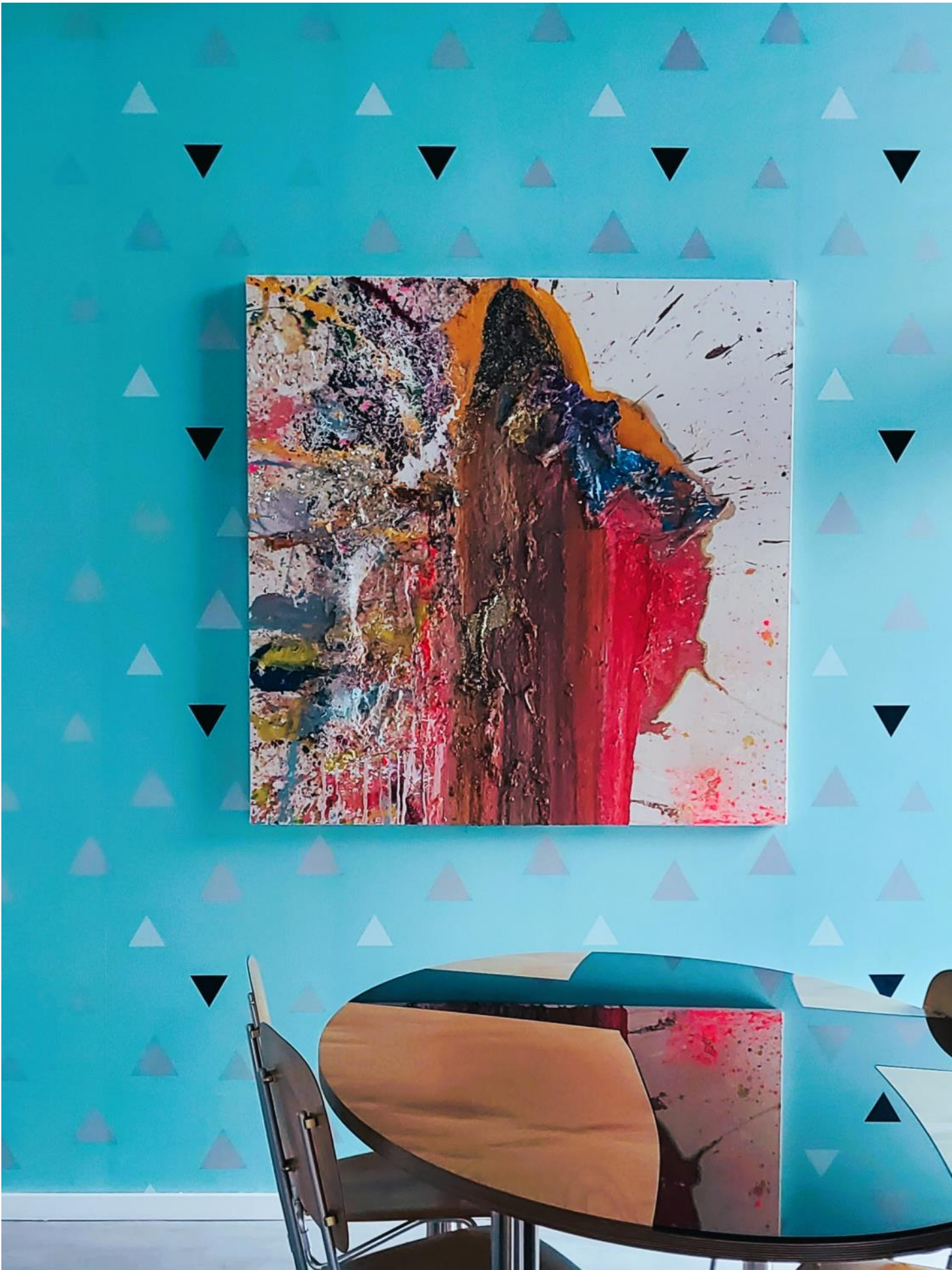
La toile présentée à Refettorio est un mélange de deux techniques que John Armleder applique pour peindre. Il s'agit ici d'un mélange de « Pour Paintings » (peintures coulées) et « Puddle Paintings » (flaques). La peinture a été réalisée dans un premier temps avec la toile posée à plat sur le sol (flaque / « Puddle Painting »). John y dépose une grande quantité de peintures et comme ces peintures sont basées sur des compositions chimiques différentes, elles interagissent entre elles de manière imprévisible, produisant un relief et une dimensionnalité surprenante. Les combinaisons sont infinies et variées, tout comme les qualités visuelles et tactiles qu'elles font naître. Une fois recouverte la toile est ensuite relevée et certains éléments de la composition vont couler (coulée / « Pour Painting »).

John Armleder **"Transient", 2021**

Like his Dada and Fluxus predecessors, Armleder uses chance as his primary engine to create surprising combinations of forms, materials and ideas.

The canvas presented to Refettorio is a mixture of two techniques that he uses: "Pour painting" and "Puddle painting". To begin with, the canvas is laid flat on the ground and large quantities of paint puddle on the surface. Because Armleder employs paints based on different chemical compositions, they interact with one another in unpredictable ways, producing surprising relief and dimensionality.

The canvas is then lifted up and certain elements of the composition stream down. In these Pour Paintings, the paint—often mixed with glitter and other materials—accumulates in overlapping veils of color and texture. The textural delights serve as a reminder that chance is devoid of neither consciousness nor humor. In fact, the Pour Paintings make plain that what we see is always dependent on the randomness of the encounter between our eyes, our minds, and the changing conditions of the world.



Mai-Thu Perret

«Uncle Toby (rose)», 2014

La forme du néon de Mai-Thu Perret est empruntée d'une image du célèbre roman « Vie et opinions de Tristram Shandy, gentilhomme » de Laurence Sterne. Il a été publié en neuf volumes, les deux premiers parus en 1759. Voici quelques lignes ci-dessous extraites du site suivant expliquant l'origine de la forme :

Tristram Shandy est un livre qui défie véritablement toute catégorisation, dépassant l'avant-garde de l'avant-garde et surpassant la grande majorité de la littérature expérimentale ultérieure par sa pure inventivité. C'est peut-être l'œuvre d'art imprévisible, impulsive, erratique par excellence. L'une des innovations de Sterne est l'inclusion de dessins et de figures dans le corps du texte (le carré noir à la manière de Malevitch qui remplit une page entière étant parmi les plus célèbres). Dans le livre 9, chapitre 4, le caporal Trim parle du mariage comme d'une sorte de prison :

Outre qu'il représente la liberté de la vie du célibataire abstinant, le gribouillis ondulant de Sterne a souvent été considéré comme un symbole du flux détourné du roman lui-même, un récit qui s'interrompt constamment et s'engage sur des voies nouvelles et inattendues, un livre fait de digressions et d'associations. La citation en tête du livre 7, tirée de Plinie le Jeune, constitue la devise du roman dans son ensemble : "Non enim excursus hic ejus, sed opus ipsum est" ("Car il ne s'agit pas d'une digression, mais de l'œuvre elle-même").

Mai-Thu Perret

"Uncle Toby (pink)", 2014

The shape of Mai-Thu Perret's neon is borrowed from an image from the famous novel "The Life and Opinions of Tristram Shandy, Gentleman" by Laurence Sterne. Here is a brief explanation of the origin of the form:

Tristram Shandy is a book that truly defies categorization, out avant-garding the avant-garde and surpassing the vast bulk of later experimental literature through its sheer inventiveness. It is perhaps the unpredictable, impulsive, erratic artwork par excellence. One of Sterne's innovations is the inclusion of drawings and figures in the body of the text. In Volume 9, Corporal Trim speaks of marriage as a kind of prison:

"Nothing,... can be so sad as confinement for life—or so sweet... as liberty... cried the corporal, giving a flourish with his stick thus—". And then appears the path traced by Colonel Trim's cane, a wonderful winding doodle,...

Apart from representing the freedom of the abstinent bachelor's life, Sterne's undulating squiggle has often been seen as a symbol for the roundabout flow of the novel itself, a tale that constantly interrupts itself and starts down fresh, unexpected paths, a book made up of digressions and associations.



FFS

Food For Soul est une organisation à but non lucratif fondée en 2015 afin de créer une synergie entre la récupération alimentaire les intérêts de l'inclusion sociale et la gastronomie. Derrière le projet se trouve, Massimo Bottura, chef triplement étoilé au guide Michelin et basé à Modène.

Son restaurant, L'Osteria Francescana, a été élu meilleure table du monde à deux reprises. Soucieux de s'inscrire dans une dimension sociale et d'oeuvrer à ce que chacun puisse bien manger avec dignité et dans un cadre agréable, il a imaginé un concept de gastronomie participative.

Durant l'exposition « Expo Milano 2015 » l'association a ouvert son premier Refettorio à proximité du site de l'exposition. À cette occasion, ce sont plus de 60 chefs qui se sont mobilisés et se sont alternés pour cuisiner des repas avec les surplus de nourriture de l'exposition. Devant le succès du premier Refettorio, d'autres restaurants suivant le même concept ont ouvert dans le monde entier. Les objectifs communs autour desquels gravitent les restaurants Refettorio sont une action sociale novatrice, la sensibilisation du grand public au pouvoir social de la cuisine, la collaboration avec des chefs renommés, la lutte contre le gaspillage alimentaire, le soutien aux personnes les plus vulnérables, la création d'une communauté autour de la gastronomie et du bénévolat ainsi qu'un engagement social différent de ce que les associations existantes offrent déjà. En général, un restaurant Refettorio propose les repas gratuits à ses bénéficiaires lors d'un service du soir, car c'est à ce moment que les plus démunis sont livrés à eux-mêmes et qu'il existe le moins de structures alimentaires pour leur venir en aide. Le public visé est mixte ; il se compose tant d'hommes, de femmes, de familles, que de jeunes en détresse ou de personnes âgées. Il réunit notamment des sans-abris,

des migrants, des étudiants démunis, des personnes en situation de précarité sociale ou économique et bien d'autres profils.

Ceux-ci viennent passer une soirée agréable dans une ambiance de restaurant, avec dignité, dans un cadre raffiné et déconnecté des structures d'assistance habituelles.

De nos jours, les restaurants Refettorio sont indépendants et exploités de manière autonome par des collectifs locaux ; Food For Soul est une association qui représente ceux-ci et pose les grandes lignes de conduite et conceptuelles pour la création des Refettorio.

Ces derniers y sont affiliés mais il n'existe pas de chaîne de commande verticale ou de système de franchise. Ainsi, la qualité de membre à l'association Food For Soul est plus similaire à une appartenance à un concept ou à un label de qualité recensant divers engagements qu'à l'adhésion à de strictes directives.

Les principes de collaboration et d'échange sont récurrents et présents à tous les niveaux, que ce soit entre chefs de cuisine, entre différentes classes de la population, entre divers corps de métier, entre professionnels de la cuisine, bénéficiaires et bénévoles, entre différentes organisations à but social, entre les clients du restaurant et les artistes ayant contribué à la décoration des lieux, entre les chefs et les producteurs alimentaires, entre apprentis et professionnels... La notion de participation sur laquelle est basée l'existence même des Refettorio est un partenariat centré autour de l'humain et de valeurs de partage, d'optimisation de la chaîne alimentaire, de gastronomie, de durabilité et de meilleure inclusion sociale.



FFS

Food For Soul is a non-profit organization founded in 2015 to create a synergy between food recovery, social inclusion, and gastronomy. Behind the project is triple-Michelin starred chef, Massimo Bottura, based in Modena. His restaurant, L'Osteria Francescana, has been twice voted best table in the world.

With Food for Soul, he created a concept of participatory gastronomy, ensuring that eating good food, with dignity, and in a pleasant environment is open to everyone. During the Expo Milan 2015, the association opened its first Refettorio near the exhibition site. On this occasion, more than 60 chefs were mobilized and took turns to cook meals with the surplus food from the exhibition.

Due to the success of the first Refettorio, a number of other restaurants following the same concept have opened around the world. Refettorio restaurants share the following common goals: innovative social action, raising public awareness of the social power of cooking, collaboration with well-known chefs, the fight against food waste, support for the most vulnerable, the creation of a community around gastronomy and volunteering, and a social commitment different to what existing associations already offer.

In general, a Refettorio restaurant offers free meals to its beneficiaries during an evening service, as this is the time when the most needy are left to their own devices and there are fewer food structures to help them. The target public is mixed; it is comprised of men, women, families, as well as young people in distress or elderly people. It brings together the homeless, migrants, students in need, people living in a situation of social or economic precarity, as well as many others. They come to enjoy a pleasant restaurant atmosphere, to be treated with dignity, in a

refined setting and disconnected from the more common structures that offer assistance. Nowadays, Refettorio restaurants are independent, and operated autonomously by local collectives; Food For Soul is an association that represents them and sets the guidelines and concepts for the creation of their particular restaurant.

The restaurants are affiliated to the association, but there is no vertical chain of command or franchise system. In this way, membership in the Food For Soul association is more like belonging to a concept or a quality label with various commitments than to adhering to strict guidelines.

The principles of collaboration and exchange are recurrent and present at all levels, whether it be between chefs, between different social classes, between different trades, between kitchen professionals, beneficiaries and volunteers, between different social organizations, between the restaurant's clients and the artists who have contributed to the decoration of the premises, between chefs and food producers, between apprentices and professionals... The notion of participation on which the very existence of Refettorio is based is a partnership centered around human values and the value of sharing, optimization of the food chain, gastronomy, sustainability, and of better social inclusion.



STRUCTURE

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. 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 SA.

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
- Recevoir, avec dignité, et offrir un moment de repos et de bien-être aux personnes dans le besoin
- Développer des programmes nutritionnels à mutualiser avec les organisations impliquées dans la lutte contre la faim
- Utiliser le surplus et les excédents des producteurs et des détaillants
- Proposer des formations professionnelles grâce à une brigade de chefs reconnus, destinée à la jeune génération de chefs et aux personnes dans le besoin

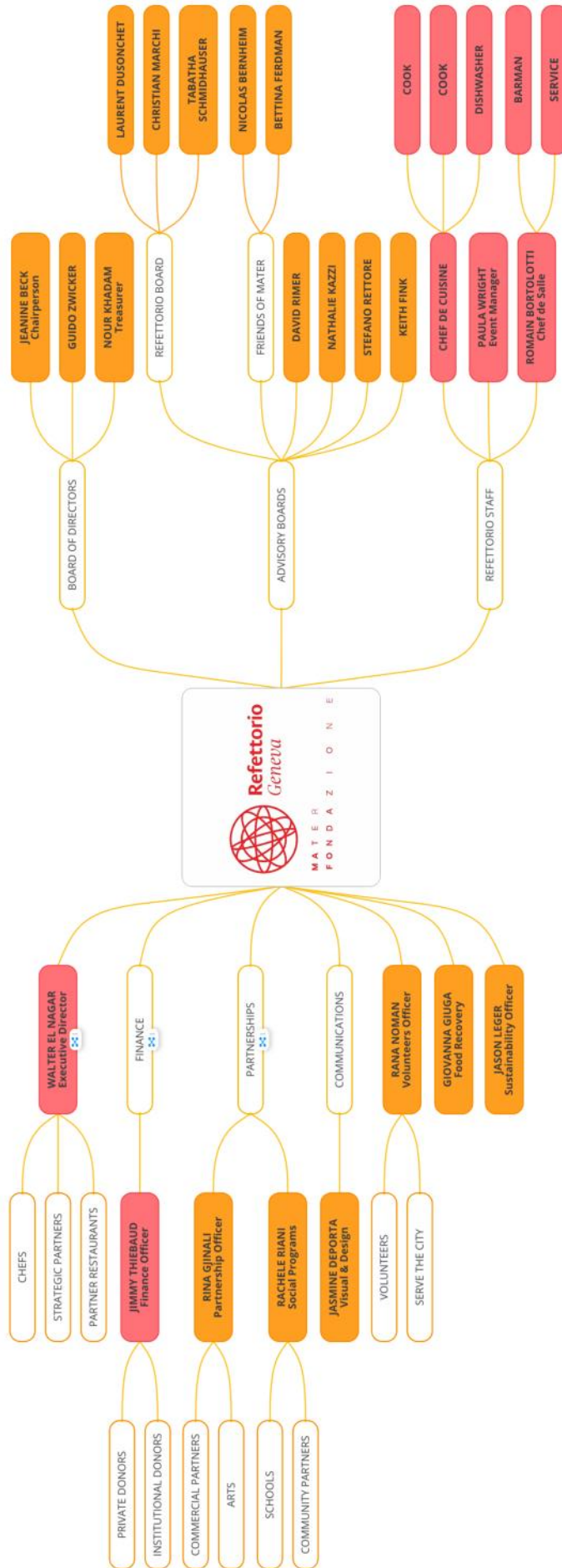
Mater Foundation is a non-profit organization in the public interest based in Geneva, created with the desire to take on a concrete and immediate community function, with the aim of increasing social inclusion in the city and throughout the Canton of Geneva.

The Foundation, created on 11 June 2020, is organized according to the ASFIP (Cantonal Surveillance Authority for Foundations) model. The management and oversight bodies are: the Foundation Board, the Advisory Board, the Executive Director and the Operations Team.

The external auditing body is ECHO SA and the accounts are kept by UNISERVICE SA.

The Foundation's statutes regulate and guide the day-to-day operations and activities of its members:

- To provide nutritious, well-balanced meals for people in situations of precarity or exclusion, in coordination with other Geneva-based humanitarian organizations
- To receive, with dignity, people in need and to offer them for a short time a haven of peace and well-being
- To develop nutritional programs to be shared with organizations involved in the fight against hunger
- To make use of surplus food from food producers and retailers
- To offer professional training, by a brigade of well-known chefs, to the upcoming generation of chefs and also to people in need



GOVERNANCE GOVERNANCE

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

Étant donné la petite taille des opérations, le montant modeste des finances à gérer et de l'étroitesse de la zone géographique concernée, le groupe opérationnel est composé d'un petit groupe de personnes, actuellement liées à la Fondation en tant que bénévoles.

La politique salariale de la fondation est basée sur l'égalité de rémunération, ce qui signifie concrètement que chaque employé reçoit le même salaire que le directeur exécutif, afin de renforcer l'engagement, l'équité et la transparence.

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 guarantees consistency in the mission of the foundation and strict compliance with its statutes.

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

The policy on salaries of the foundation is based on equal remuneration which, in practical terms, means that every employee receives the same salary as the executive director, in order to encourage commitment, fairness and transparency.

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 des 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 usufuitiers par la mise en oeuvre 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 leur application créative.

The values that inspire the work of the foundation have been drawn up by the founder and can be summarized in three broad categories:

1. Gastronomy:

The art of cooking understood as the set of rules and practices pertaining to the preparation of food.

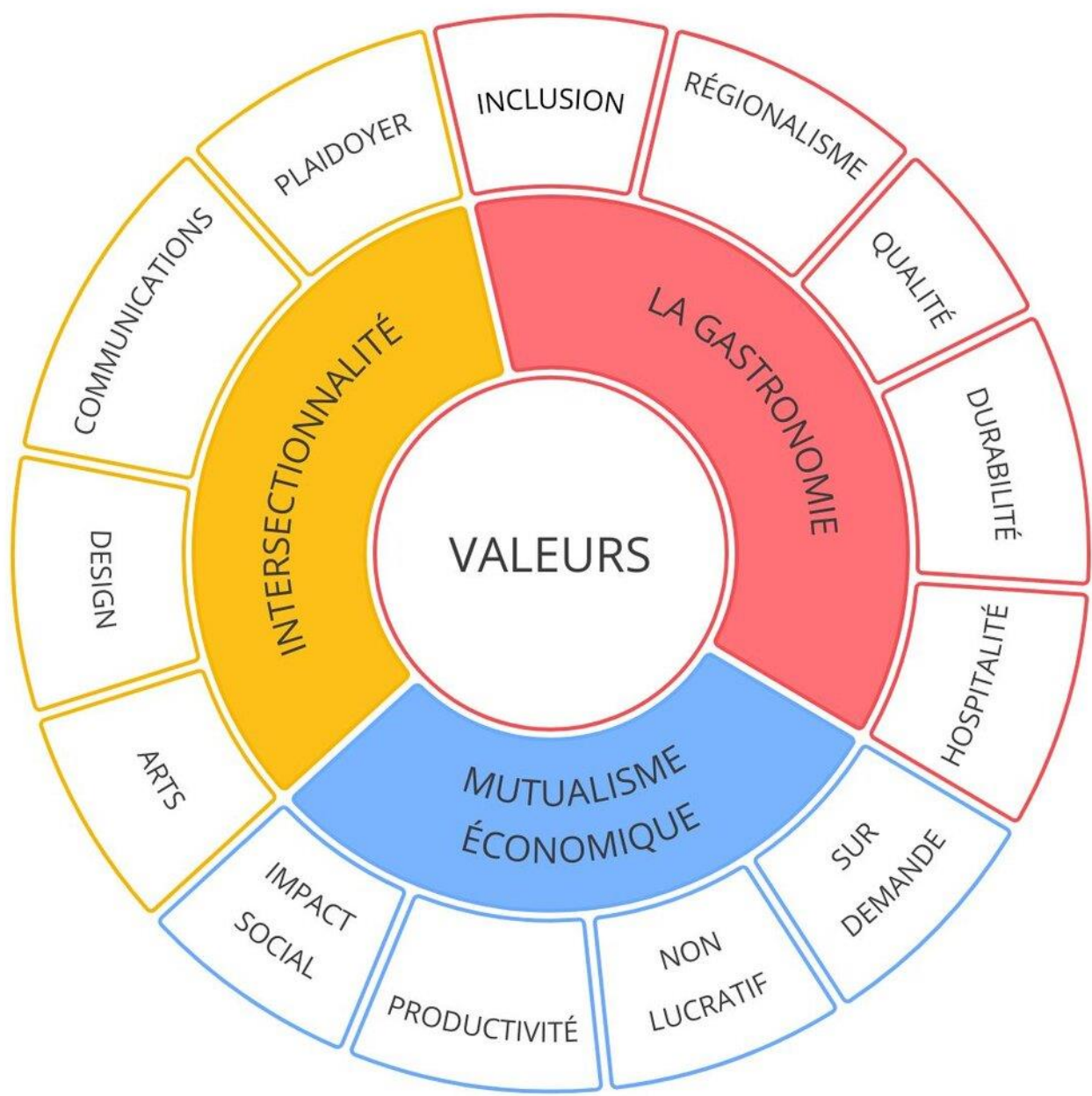
2. Intersectionalism:

The desire to pursue objectives aimed at the eradication of less-advantageous positions and social discrimination with regard to 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.

These brief descriptions do not encapsulate the full realization of the principles outlined. The complexity of these values is linked to the desire to fully understand and take on board these theories, and to develop them in a positive way, leading towards their creative application.



COLLECTE DE FONDS FUNDRAISING

Activité d'urgence

Grace au soutien sans faille de nos donateurs, et malgré un besoin récurrent de financement, nous avons eu la possibilité de maintenir notre action d'urgence. Le coût de chaque barquette charge comprise est d'environ de 7CHF. Etant donné les difficultés du monde de la restauration en cette période de pandémie, nous sommes également fiers d'avoir pu embaucher un chef et un sous chef pour ces actions durant notre activité d'urgence.

Construction Refettorio

Afin de mener à bien le projet de construction, Fondazione MATER avait un besoin de un budget d'investissement de CHF 1'388'000.- Cependant, la recherche de fonds a permis au Refettorio de lever un budget de CHF 1'485'000. Huit entités ont participé au financement permettant au Refettorio d'ouvrir ses portes en janvier 2022.

Néanmoins, cet excédent est le bienvenu et permettra d'affecter le surplus des fonds levés à un poste ; l'aménagement. D'autre part, la question du fonds de roulement et d'exploitation est toujours une donnée critique à l'orée d'un projet ; permettant de couvrir les besoins en trésorerie à court-terme, Ils représentent un matelas de sécurité pour pallier un décalage des revenus, à un lancement plus long que prévu, ainsi qu'à la garantie de la bonne marche de l'entreprise en termes de ressources humaines et de charges d'exploitation. Ce poste a ainsi été budgété à la hausse, permettant ainsi aux porteurs du projet de Refettorio d'envoyer un signal clair quant à la logique de long-terme dans laquelle ils souhaitent inscrire le projet, ainsi que la sécurité qu'ils souhaitent mettre en avant, tout en réitérant leur entière confiance en la structure de ressources humaine, propre à mener le projet à bien.

Emergency activity

Thanks to the unwavering support of our donors, and despite a recurrent need for funding, we were able to maintain our emergency activity. The cost of each food tray, including charges, was approximately CHF 7.00. Knowing the difficulties experienced in the catering world during the pandemic, we are particularly proud to have been able to hire a chef and a sous-chef for these actions during our emergency activity.

Construction of Refettorio

In order to carry out the building project, Fondazione MATER needed an investment budget of CHF 1'388'000. However, fundraising efforts led to a total of CHF 1'485'000 being raised, with eight businesses contributing to the financing, allowing Refettorio to open its doors in January 2022. Nevertheless, these surplus funds are very welcome and will be allocated to one area: the development of the restaurant. On the other hand, the issue of working capital and operating capital is always a critical factor at the outset of a project. This capital will cover short-term cash needs, and also provide a safety cushion to compensate for any lag in revenues, a slower-than-expected launch, as well as to guarantee the smooth running of the company in terms of human resources and operating expenses. The latter items have been budgeted upwards, thus allowing the project leaders of Refettorio to send a clear signal as to the long-term vision for the project, as well as putting emphasis on the security of operations, while reiterating their full confidence in the human capital, suitable for carrying out the project.



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 types of interaction, 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 a long-term collaboration, which allows us to develop programs and projects to be implemented over the years to come
- 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

Nous clôturons ce modeste rapport d'activité par quelques considérations finales.

Nous avons de nombreux défis à relever et un chemin difficile à parcourir : nous constatons que malgré les propositions législatives du canton de Genève concernant le droit à l'alimentation et la lutte pour assurer une alimentation correcte à tous les habitants, le conflit sur l'attribution des compétences ne montre aucun signe d'avancée.

Nous sommes attristés par le refus persistant de l'administration municipale de soutenir notre travail social : le retranchement des positions libérales de certains fonctionnaires et administrateurs est étonnant, non pas en raison de l'évidente incohérence politique, mais parce qu'ils sont complètement détachés de la réalité objective dans laquelle notre société a sombré à cause de la pandémie, dont les conséquences les plus dramatiques sont socio-économiques et non médicales.

Avec une bonne dose d'humilité et de persévérance, nous tenterons de poursuivre nos objectifs, en travaillant dur et avec diligence, afin de devenir, nous l'espérons, un exemple de changement concret dans le système de restauration et dans l'engagement social de la partie productive de la société; un changement qui, avec un peu de bon sens et de clairvoyance, se déclinera également dans la sphère politique et administrative de cette prestigieuse ville dans laquelle nous avons l'honneur d'exercer notre travail.

We would like to close this activity report with some final considerations.

We have many challenges to face and a difficult road ahead: we can't help but note that despite the Canton of Geneva's legislative proposals concerning the right to food and the struggle to ensure proper nutrition for all its inhabitants, the conflict over the assignment of competences shows no sign of being resolved.

We are saddened by the persistent refusal of the municipal administration to support our social work: we find the entrenchment of the liberal position of some civil servants and administrators astonishing, not because of the obvious political incoherence, but because of their complete detachment from the objective reality in which our society has sunk as a consequence of the pandemic, whose most dramatic outcome is socio-economic rather than medical.

With a good measure of humility and perseverance we will diligently pursue our objectives, in the hope of becoming an example of concrete change within the restaurant apparatus and in the social commitment made by the productive part of society. We hope and trust that, with some good sense and foresight, this change may also be reflected in the political and administrative sphere of this prestigious city in which we have the honor of carrying out our work.

MATER Fondazione 2021

Commissary Kitchen

Estimation horaire, coût bénévolat équivalent, donations en nature

Acte 4

	Participants / jour	Participants	Heure / jour	Total Heure par poste	Total heure effectué	Coût horaire	Jours d'activités	Total coût estimé
Chef	1	35	6	210	210	35,00 CHF	35	7 350,00 CHF
Sous Chef	1	35	6	210	210	30,00 CHF	35	6 300,00 CHF
Bénévole	2	70	6	210	420	23,00 CHF	35	9 660,00 CHF
Total	4	140	18	630	840	29,33 CHF	35	23 310,00 CHF

	Quantité jours	Jours d'activités	Quantité
Repas	120	35	4200
Produit / kg	40	35	1400
		Coûts matières repas	14 700,00 CHF

Cuisine	Coût location
Paroisse de la Servette	1 500,00 CHF

Estimation coût total

39 510,00 CHF

Acte 5

	Participants / jour	Participants	Heure / jour	Total Heure par poste	Total heure effectué	Coût horaire	Jours d'activités	Total coût estimé
Chef	1	35	6	210	210	35,00 CHF	35	7 350,00 CHF
Sous Chef	2	70	6	210	420	30,00 CHF	35	12 600,00 CHF
Bénévole	5	175	6	210	1050	23,00 CHF	35	24 150,00 CHF
Total	8	280	18	630	1680	29,33 CHF	35	44 100,00 CHF

	Quantité jours	Jours d'activités	Quantité
Repas	210	35	8050
Produit / kg	80	35	2800
		Coûts matières repas	28 175,00 CHF

Cuisine	Coût location
Genève Plage	1 500,00 CHF

Estimation coût total

73 775,00 CHF

Acte 6

	Quantité jours	Jours d'activités	Quantité
Repas	200	5	1000
Produit / kg	80	5	400
		Coût repas	3 500,00 CHF

Acte 7

	Quantité jours	Jours d'activités	Quantité
Repas	118	14	1652
Produit / kg	80	14	1120
		Coûts repas	5 782,00 CHF

Bénévolat partie opérationnelle

Estimation des coûts équivalents

	Participants	Heure effectué	Jours d'activités	Tarif horaire	Estimation coût total
Copy-Writer	4	40	5	80,00 CHF	3 200,00 CHF
Montage	3	8	1	120,00 CHF	960,00 CHF
Community Manager	1	100	5	90,00 CHF	9 000,00 CHF
Grafic Designer	3	32	4	90,00 CHF	2 880,00 CHF
Video	1	16	2	80,00 CHF	1 280,00 CHF
Collecteur de fonds	1	1584	198	80,00 CHF	126 720,00 CHF
Gestionnaire de bénévoles	1	640	80	80,00 CHF	51 200,00 CHF
Chef de projet	1	384	48	80,00 CHF	30 720,00 CHF
Responsable partenariat	1	320	40	80,00 CHF	25 600,00 CHF
Responsable Récupération alimentaire	1	192	24	80,00 CHF	15 360,00 CHF
Responsable Gestion de projet social	1	640	80	80,00 CHF	51 200,00 CHF
Responsable Relations Humanitaire	1	24	3	50,00 CHF	1 200,00 CHF
Chef de chantier	1	149	17	145,00 CHF	21 605,00 CHF
Architectes	1	280	35	250,00 CHF	70 000,00 CHF
Photographe	3	40	5	150,00 CHF	6 000,00 CHF
Total	24	4449	547	1 535,00 CHF	416 925,00 CHF

Avantage en nature constuction / Refettorio

Ginox, cuisiniste	150 000,00 CHF
Artemide, luminaire	40 000,00 CHF
Agnelli	10 000,00 CHF
Uniform	3 000,00 CHF
Ventilation	20 000,00 CHF
Total	223 000,00 CHF



Fondazione Mater
Rue des Bourgogne 25
1203 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