

M A T E R

ACTIVITY
REPORT
2023

GENEVA

01.
EDITORIAL

A. Letter from the founder

02.
KEY NUMBERS OF 2023

A. Numbers

B. Pie charts

C. Timeline

03.
FOUNDATION

A. Genesis

B. Value

C. Governance

D. Team

04.
SUSTAINABLE
SOCIAL INCLUSIVE
RESTAURANT

A. Overview

- i. no-loose-end model
 - ii. food for soul
 - iii. comment from Jill Conklin

B. Refettorio Geneva

- i. Beneficiaries overview
 - ii. Numbers analysis
 - iii. Comment from Carolina Campeas Talabardon
 - iv. Community Partners

C. Food recovery

- i. Overview
 - ii. Zero food waste certification
 - iii. Comments from Jason Leger
 - iv. Ecosystem explanation
 - v. Food waste upcycle

D. Gastronomy

- i. Guest chef series
 - ii. Comments from chefs
 - iii. Kitchen turnover & working environment

E. Training & integration

- i. Overview

F. Arts

- i. elSeed “spinning wheels” installation
 - ii. comment from Cartier

5.
FOOD ASSISTANCE
PROGRAMS

A. Rapid Relief Kitchen

B. The Ark

- i. Comment from Daniel Low-Beer

C. Swiss4Afrika

6.
ADVOCACY

A. First Demopratic Forum

- i. Geneva RTF Manifesto
 - ii. Comment from Paolo Naldini
 - iii. Beneficiaries participation

B. International recognition

C. COPIL

7.
FINANCIAL

A. Overview

B. Comment from Jimmy Thiebaud

C. Special tax regime

D. Breakdown

8.
ECOSYSTEM

A. Nod map

9.
ACKNOWLEDGMENTS

01.
EDITORIAL

a. Lettre du fondateur

02.
CHIFFRES CLÉS DE 2023

A. Chiffres

B. diagrammes circulaires

C. Calendrier

03.
FONDATION

A. La genèse

B. Valeurs

C. Gouvernance

D. Équipe

04.
RESTAURANT DURABLE,
SOCIAL ET INCLUSIF

A. Vue d’ensemble

- i. Modèle sans fin
 - ii. Nourriture pour l’âme
 - iii. Commentaire de Jill Conklin

B. Refettorio Genève

- i. Aperçu des bénéficiaires
 - ii. Analyse des chiffres
 - iii. Lettre de Carolina Campeas Talabardon
 - iv. Commentaires des partenaires

C. Récupération alimentaire

- i. Vue d’ensemble
 - ii. Certification “zéro déchet alimentaire
 - iii. Commentaires de Jason Leger
 - iv. Explication de l’écosystème
 - v. Recyclage des déchets alimentaires

D. Gastronomie

- i. Série de chefs invités
 - ii. Commentaires des chefs
 - iii. Rotation des cuisines et environnement de travail

E. Formation et intégration

- i. Vue d’ensemble

F. Arts

- i. elSeed “spinning wheels” installation
 - ii. Commentaire de Cartier

5.
PROGRAMMES D’AIDE ALI-
MENTAIRE

A. Cuisine de secours rapide

B. L’Ark

- i. Commentaire de Daniel Low-Beer

C. Swiss4Afrika

6.
PLAIDOYER

A. Premier forum démopratique

- i. Manifeste du Droit a l’alimentation de Genève
 - ii. Commentaire de Paolo Naldini
 - iii. Participation des bénéficiaires

B. Reconnaissance internationale

C. Comite de Pilotage (COPIL)

7.
BUDGET

A. Vue d’ensemble

B. Commentaire de Jimmy Thiebaud

C. Régime fiscal spécial

D. Répartition

8.
ECOSYSTEME

A. Carte Nod

9.
REMERCIEMENTS

LETTER FROM THE FOUNDER

Dear Friends,

As we close another remarkable year at our foundation, it's a time for reflection and gratitude. Our fourth year has been marked by profound growth and a steadfast commitment to the values that define us: efficiency, innovation, and a bold, spirited approach to tackling challenges, infused with a touch of naivety and a lot of heart.

This year, we've built upon the strong foundations laid in previous years. Our flagship project, Refettorio Geneva, has not only thrived but evolved, reaching new heights in serving the community. We've welcomed over twenty thousand individuals, offering not just meals but a shared space of warmth and dignity, further democratizing access to quality gastronomy. It's worth noting that our free dinner service increased by an astonishing 50%, a proof to our deepened partnerships in the community and our increased efficiency. There is still room to grow! Although we have not seen an increase in our financial self-sufficiency this year, we have stabilized our economic processes and donor base, steadfastly pursuing our goal of complete sustainability. The tireless efforts of our team and the innovative strategies at Refettorio Geneva have led to a special tax regime, a unique achievement. The tickets we charge for lunch are now partially recognized as donations, better reflecting our values and our circular economy offering.

Our fundraising efforts this year have been particularly heartening. The generosity of the Geneva philanthropic community, the invaluable support from both local and international private sectors, and the backing of key public entities have been instrumental in our success. Our partnerships with the Canton of Geneva and the City of Geneva have grown, reflecting our increasing impact within the community. With the creation and hosting of the First Demoprtic Forum of Geneva in April, we found a powerful way to make our efforts more impactful. The production of the Geneva Right to Food Manifesto led to meteoric recognition and participation in major UN events. This has not only brought our cause to a global stage but also laid a solid foundation for our future engagements. The recognition and support we've gained through these endeavors have been both humbling and inspiring, propelling us to continue our advocacy with renewed vigor and purpose.

We've also welcomed new partnerships and collaborations, further enriching our ecosystem. Artists, local institutions, and various community groups have joined us in our mission, enabling us to expand our reach and refine the services we provide.

This year has been an illustration to what can be achieved with creativity, commitment, and collective effort. We've solidified our place not just in Geneva's culinary landscape but as a pillar in the community, dedicated to social change and innovation.

To better reflect our activities, we have changed the format of our activity report. The first part is dedicated to our Sustainable Social Inclusive Restaurant and all the activities carried out within, the second part to our Food Assistance Programs, and the last part to our Advocacy efforts. As you peruse this report, we hope you share our pride in these accomplishments. On behalf of our entire foundation, I extend heartfelt thanks for your unwavering support, trust, and friendship.

Here's to another year of making a difference together.

Warm regards,



LETTRE DU FONDATEUR

Chers amis,

Alors que nous clôturons une nouvelle année remarquable pour notre Fondation, l'heure est à la réflexion et à la gratitude. Notre quatrième année a été marquée par une croissance profonde et un engagement inébranlable envers les valeurs qui nous définissent : l'efficacité, l'innovation et une approche audacieuse et dynamique pour relever les défis, avec une touche de naïveté et beaucoup de cœur.

Cette année, nous nous sommes appuyés sur les solides fondations posées les années précédentes. Notre projet phare, Refettorio Geneva, n'a pas seulement prospéré mais a évolué, atteignant de nouveaux sommets dans le service à la communauté. Nous avons accueilli plus de vingt mille personnes, offrant non seulement des repas mais aussi un espace partagé de chaleur et de dignité, démocratisant ainsi l'accès à une gastronomie de qualité. Il convient de noter que notre service de repas gratuits a augmenté de 50 %, ce qui témoigne de l'approfondissement de nos partenariats avec la communauté et de l'amélioration de notre efficacité. Il y a encore de la place pour grandir ! Bien que notre autosuffisance financière n'ait pas augmenté cette année, nous avons stabilisé nos processus économiques et notre base de donateurs, poursuivant résolument notre objectif de durabilité totale. Les efforts inlassables de notre équipe et les stratégies innovantes du Refettorio Geneva ont abouti à un régime fiscal spécial, une réalisation unique. Les tickets que nous facturons pour le déjeuner sont désormais partiellement reconnus comme des dons, ce qui reflète mieux nos valeurs et notre offre d'économie circulaire.

Nos efforts de collecte de fonds ont été particulièrement encourageants cette année. La générosité de la communauté philanthropique genevoise, le soutien inestimable des secteurs privés locaux et internationaux et l'appui d'entités publiques clés ont joué un rôle déterminant dans notre succès. Nos partenariats avec le Canton de Genève et la Ville de Genève se sont développés, reflétant notre impact croissant au sein de la communauté. Avec la création et l'accueil du premier forum démopratique de Genève en avril, nous avons trouvé un moyen puissant de donner plus d'impact à nos efforts. La production du Manifeste de Genève sur le droit à l'alimentation a entraîné une reconnaissance et une participation fulgurantes aux principaux événements des Nations unies. Cela a non seulement porté notre cause sur la scène mondiale, mais a également jeté des bases solides pour nos engagements futurs. La reconnaissance et le soutien que nous avons obtenus grâce à ces efforts ont été une source d'humilité et d'inspiration, qui nous a poussés à poursuivre nos activités de plaidoyer avec une vigueur et un objectif renouvelés.

Nous avons également accueilli de nouveaux partenariats et collaborations, enrichissant ainsi notre écosystème. Des artistes, des institutions locales et divers groupes communautaires nous ont rejoints dans notre mission, nous permettant d'étendre notre portée et d'affiner les services que nous offrons.

Cette année a été l'illustration de ce qui peut être réalisé grâce à la créativité, à l'engagement et à l'effort collectif. Nous avons consolidé notre place non seulement dans le paysage culinaire genevois, mais aussi en tant que pilier de la communauté, dédié au changement social et à l'innovation. Afin de mieux refléter nos activités, nous avons modifié le format de notre rapport d'activité. La première partie est consacrée à notre restaurant social durable et inclusif et à toutes les activités qui y sont menées, la deuxième partie à nos programmes d'assistance alimentaire et la dernière partie à nos efforts de plaidoyer. En parcourant ce rapport, nous espérons que vous partagerez notre fierté à l'égard de ces réalisations. Au nom de toute la Fondation, je vous remercie sincèrement pour votre soutien indéfectible, votre confiance et votre amitié.

Nous nous réjouissons de cette nouvelle année au cours de laquelle nous ferons ensemble la différence.

Sincères salutations,

KEY NUMBERS / CHIFFRES CLÉS

NUMBERS / CHIFFRES

9814

FREE MEALS*
REPAS* GRATUITS

7847

PAID MEALS
REPAS PAYANTS

15

STAFF
ÉQUIPE

12

TRAINEES
STAGIAIRES

5

CITIZEN INITIATIVE
ACTIONS CITOYENNES

130

VOLUNTEERS
VOLONTAIRES

15

GUEST CHEFS
CHEFS INVITÉS

52

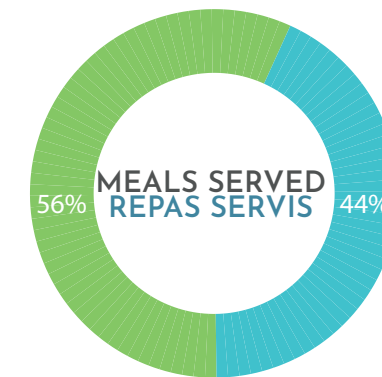
COMMUNITY PARTNERS
PARTENAIRES COMMUNAUTAIRES

5 T

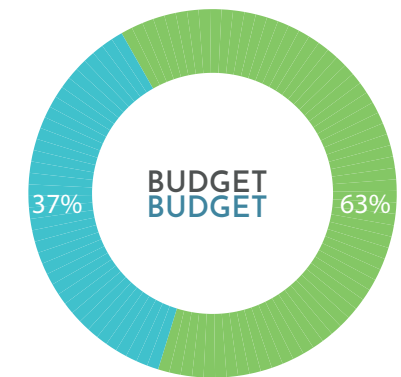
FOOD RECOVERY
PRODUITS ALIMENTAIRES RÉCUPÉRÉS*MEAL: Starter, main course, dessert,
bread, homemade drink*REPAS: entrées, plat, dessert, pain,
boisson faite maison

KEY NUMBERS / CHIFFRES CLÉS

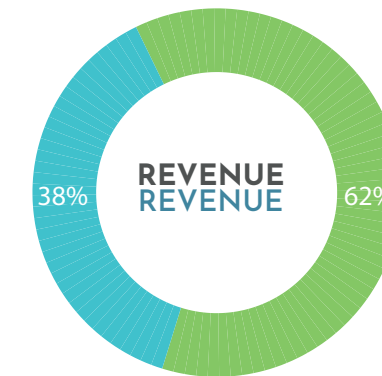
PIE CHARTS / DIAGRAMME



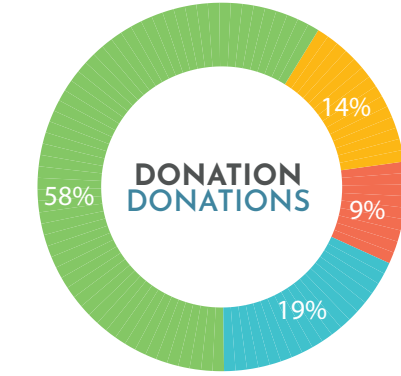
Dinner / Diner
Lunch / Déjeuner



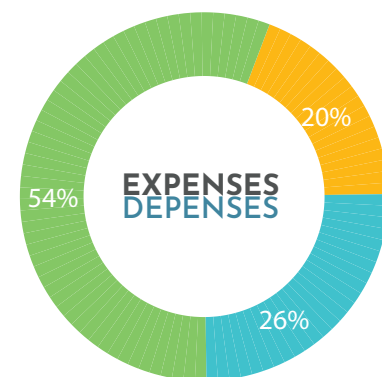
Donations / Donations
Revenue



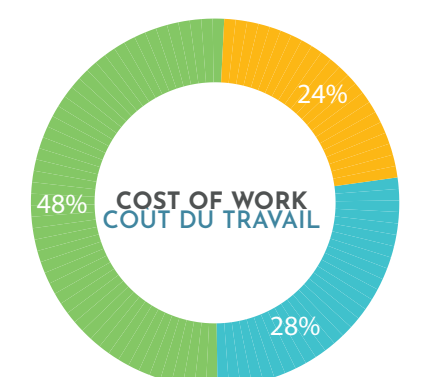
Lunch / Déjeuner
Events / Evénements



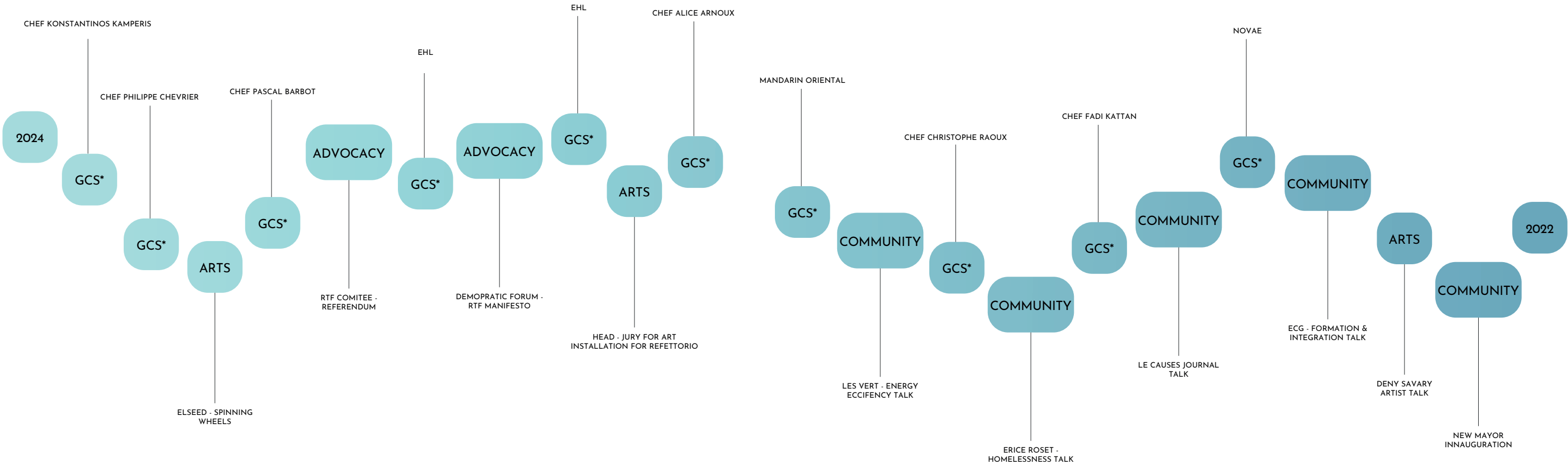
Foundations / Fondations
Society / Société
Public / Publique
Private / Privé



Cost of work / Coût du travail
Cost of good / Coût des marchai
Rent & charges / Loyer et charg



Kitchen / Cuisine
Service / Service
Administration



* Gest Chef Series

03.A FOUNDATION

GENESIS

In 2017, a groundbreaking idea emerged in the mind of Walter el Nagar, a chef with a vision far beyond the confines of traditional gastronomy. This idea, seeded in the bustling heart of Geneva, was destined to challenge the culinary status quo and redefine the meaning of fine dining.

Walter, then a celebrated chef at the Ritz Carlton, found himself at a crossroads. The glaring contrast between the opulence of elite gastronomy and the scarcity faced by many in shelters and soup kitchens around Geneva struck a profound chord in him. Driven by a desire for ethical change, he made a bold decision: to leave behind the glamour of cooking for the rich elite and instead open the doors of high-quality gastronomy to the underserved.

It was a choice that sought to democratize fine dining and establish a new sense of freedom in his profession. The first iteration of this vision was “Societe Anonyme Cuisiniers,” a chef’s collective. These chefs, united by a shared ethos, organized pop-up restaurants in shelters and soup kitchens. Their mission was clear: to bring exquisite culinary experiences to those who least expected it, blending high-end gastronomy with social responsibility.

In 2018, the vision took a more concrete shape. Walter, along with his long-time business partner, Mr. Guido Zwicker, and newfound allies in Geneva, including ICRC delegate Nour Khadam, refined the concept. The result was “Le Cinquieme Jour,” a provocative, avant-garde chef’s counter restaurant. This establishment was a chef’s dream, breaking boundaries by serving the same hyper-local, creative, and ultra-modern food to both the elite and the poor in the same space. It stood as a symbol of culinary equality, a place where social status was left at the door and everyone shared in the same high-quality experience.

As 2020 dawned, “Le Cinquieme Jour,” the avant-garde restaurant that had redefined gastronomy in Geneva, encountered a pivotal moment. The restaurant, which had started as a bold statement against culinary elitism, reached its ethical limits. It was time to evolve, to expand the impact within the city, and to better align the original vision with daily practice. Until then, “Le Cinquieme Jour” had operated as a private entity, bound by the constraints and expectations of investors. This model, while successful, was becoming increasingly misaligned with the ethos and aspirations of its founders. At the eve of the COVID-19 pandemic, the visionary

behind this transformative project, decided to make another groundbreaking decision. In an effort to stay true to the core ideals of accessibility and equality, he chose to close “Le Cinquieme Jour” and the company managing it. This bold move was more than a closure; it was a metamorphosis. The intention was to create something far-reaching, a platform that could dramatically expand the number of people served and resonate more deeply with the project’s founding principles.

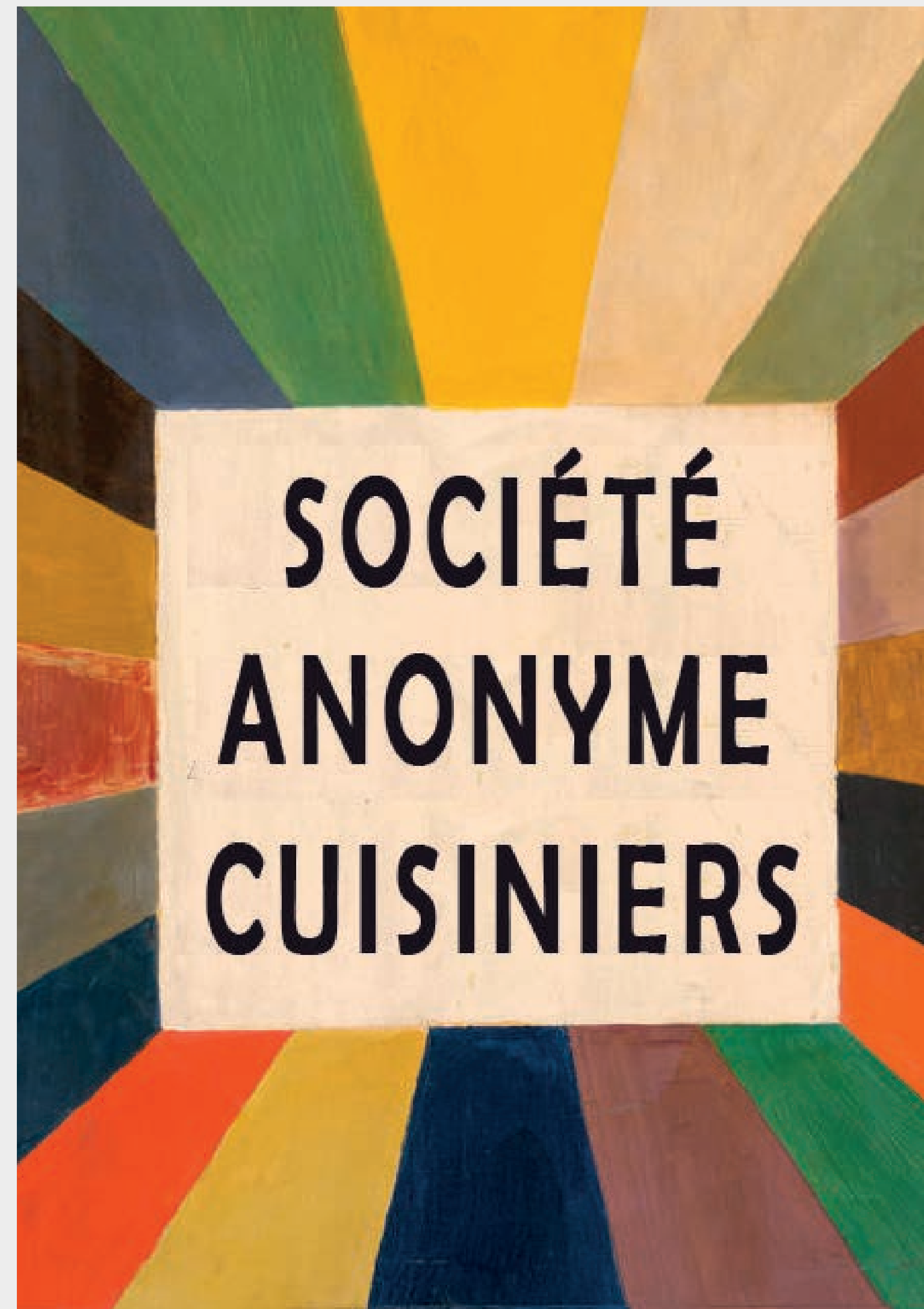
Thus, Mater Fondazione was born. Established as a non-profit organization, it marked a significant shift from a private enterprise to a model that could freely pursue its altruistic goals without the constraints of traditional business models. This transition was a commitment to coherence, to living the ideals that had sparked the original vision.

Mater Fondazione emerged as a beacon of hope and change during a time of global uncertainty. Its creation was not just about serving meals but about nurturing communities, advocating for food equality, and creating spaces where everyone, regardless of their social status, could enjoy the dignity and pleasure of quality food. The foundation was envisioned as a catalyst for social change, expanding its reach far beyond the walls of a restaurant.

The journey from “Le Cinquieme Jour” to Mater Fondazione is a narrative of courage, innovation, and unwavering commitment to ethical principles. It’s a story of transformation, reflecting a deep understanding that true change requires bold steps and a willingness to venture into uncharted territories. Mater Fondazione stands as a tribute to the power of visionary thinking and the impact of turning ideals into action.

In its nascent stages, Mater Fondazione, true to the bold and daring spirit of its founder, immediately sprang into action. Leveraging the network and credibility built through “Le Cinquieme Jour,” Walter, along with countless new allies, set the stage for a remarkable initiative. Among these new partners was Jimmy Thiebaud, a financial broker who, like Walter, had pivoted his career towards humanitarian aid. Their shared journey from professional success to social impact became a cornerstone of the foundation’s narrative.

The foundation’s first major initiative was ‘Commissary Kitchen,’ a series of pop-up kitchens across Geneva.



03.A FOUNDATION

GENÈSE

This endeavor was a rapid and empathetic response to the urgent needs brought on by the Covid-19 pandemic. Geneva faced an unprecedented situation, with thousands standing in line for food aid, a scenario that received worldwide attention. Mater Fondazione's answer to this crisis was immediate and impactful: helping the community by doing what they do best – cooking great food.

With a large group of chefs and an even larger group of volunteers, including the vital support of 'Serve the City' led by Gary Vanatter, Mater Fondazione organized these pop-up kitchens with efficiency and compassion. The mission was clear: to prepare and deliver gastronomic meals to those left vulnerable on the streets due to the Covid emergency. Approximately 35,000 gourmet food parcels were prepared from scratch, using only local ingredients and adhering to the highest culinary standards. These meals, crafted with care and excellence, were distributed free of charge through various humanitarian organizations in Geneva.

This initiative not only showcased the foundation's commitment to culinary excellence and social responsibility but also set a precedent for the kind of impactful work Mater Fondazione aimed to continue. In these early days, the foundation demonstrated its ability to mobilize resources, galvanize volunteers, and create meaningful change through the universal language of food. The success of 'Commissary Kitchen' laid a solid groundwork for the foundation, reinforcing its mission to serve not just meals, but dignity and hope, during a time of global crisis. The year 2022 marked another significant milestone in the journey of Mater Fondazione. Building on the incredible success and the impactful example set by the 'Commissary Kitchen' initiative, Walter was ready to realize another dream: the opening of a Refettorio. However, in true Walter fashion, this was to be no ordinary establishment.

Refettorio Geneva, conceived as a blend of the economic principles of "Le Cinquieme Jour" and the visionary commitment of Chef Massimo Bottura's zero-waste soup kitchens, brought to life a totally new kind of restaurant, unparalleled in the world. This project was a harmonious fusion of high culinary standards with a steadfast commitment to sustainability and social responsibility.

The impact achieved through Mater Fondazione's earlier initiatives, along with the unwavering support of

an incredible group of people, paved the way for this new venture. Key supporters, both old and new, played an instrumental role in bringing this dream to fruition. Notable among them were Cristina Reni, Marc Berrebi, Antoine Muller, and His Excellency Thierry Aphotéloz. Their collective efforts and belief in the vision of Mater Fondazione were crucial in making Refettorio Geneva a reality.

In January 2022, Refettorio Geneva opened its doors, symbolizing a new chapter in the foundation's history. It wasn't just a restaurant; it was a illustration to the power of dreams, perseverance, and community collaboration. Refettorio Geneva stood as a beacon of innovation in the culinary world, seamlessly integrating the art of fine dining with the ethos of zero waste and inclusivity.

At Refettorio Geneva, guests from all walks of life could experience the joy and dignity of a gourmet meal, prepared with surplus ingredients that would otherwise go to waste. This establishment was not only about feeding the hungry; it was about nourishing souls, reducing food waste, and creating a community space where everyone, regardless of their socio-economic status, was welcome. The years 2022-2023 were a defining period for Mater Fondazione. The birth of Refettorio Geneva was a bold statement in the world of gastronomy and social entrepreneurship, echoing the foundation's ongoing commitment to breaking barriers and creating inclusive, sustainable culinary experiences.

03.A FONDATION

GENÈSE

En 2017, une idée révolutionnaire a émergé dans l'esprit de Walter el Nagar, un chef dont la vision dépasse largement les limites de la gastronomie traditionnelle. Cette idée, semée dans le cœur animé de Genève, était destinée à remettre en question le statu quo culinaire et à redéfinir le sens de la haute gastronomie.

Walter, alors célèbre chef de cuisine au Ritz Carlton, se trouve à la croisée des chemins. Le contraste flagrant entre l'opulence de la gastronomie d'élite et la pénurie à laquelle font face de nombreuses personnes dans les refuges et les soupes populaires autour de Genève a touché une corde sensible en lui. Poussé par un désir de changement éthique, il a pris une décision audacieuse : laisser derrière lui le glamour de la cuisine pour l'élite riche et ouvrir les portes de la gastronomie de haute qualité aux personnes défavorisées. Ce choix visait à démocratiser la haute gastronomie et à instaurer un nouveau sentiment de liberté dans sa profession.

La première manifestation de cette vision a été la "Société Anonyme Cuisiniers", un collectif de chefs. Ces chefs, unis par une éthique commune, ont organisé des restaurants pop-up dans des refuges et des soupes populaires. Leur mission était claire : apporter des expériences culinaires exquises à ceux qui s'y attendaient le moins, en associant la gastronomie haut de gamme à la responsabilité sociale.

En 2018, la vision a pris une forme plus concrète. Walter, avec son partenaire commercial de longue date, M. Guido Zwicker, et de nouveaux alliés à Genève, dont Nour Khadam, délégué du CICR, ont affiné le concept. Le résultat fut "Le Cinquieme Jour", un restaurant provocateur et avant-gardiste. Cet établissement était le rêve d'un chef, brisant les frontières en servant la même nourriture hyper-locale, créative et ultra-moderne à la fois à l'élite et aux pauvres dans le même espace. Il était le symbole de l'égalité culinaire, un lieu où le statut social était laissé à la porte et où tout le monde partageait la même expérience de haute qualité.

À l'aube de 2020, "Le Cinquieme Jour", le restaurant d'avant-garde qui a redéfini la gastronomie à Genève, connaît un moment charnière. Le restaurant, qui avait commencé comme une déclaration audacieuse contre l'élitisme culinaire, a atteint ses limites éthiques. Il était temps d'évoluer, d'étendre son impact dans la ville et

de mieux aligner la vision originale sur la pratique quotidienne. Jusqu'alors, "Le Cinquieme Jour" avait fonctionné comme une entité privée, liée par les contraintes et les attentes des investisseurs. Ce modèle, bien que fructueux, s'éloignait de plus en plus de l'éthique et des aspirations de ses fondateurs.

À la veille de la pandémie de COVID-19, le visionnaire à l'origine de ce projet transformateur a décidé de prendre une autre décision révolutionnaire. Afin de rester fidèle aux idéaux fondamentaux d'accessibilité et d'égalité, il a choisi de fermer "Le Cinquieme Jour" et la société qui le gérait. Cette décision audacieuse était plus qu'une fermeture, c'était une métamorphose. L'intention était de créer quelque chose de plus vaste, une plateforme qui pourrait élargir considérablement le nombre de personnes desservies et résonner plus profondément avec les principes fondateurs du projet.

C'est ainsi qu'est née Mater Fondazione. Créée en tant qu'organisation à but non lucratif, elle a marqué un changement significatif, passant d'une entreprise privée à un modèle qui pouvait librement poursuivre ses objectifs altruistes sans les contraintes des modèles d'entreprise traditionnels. Cette transition était un engagement à la cohérence, à vivre les idéaux qui avaient suscité la vision originale.

Mater Fondazione est apparue comme une lueur d'espoir et de changement à une époque d'incertitude mondiale. Sa création ne visait pas seulement à servir des repas, mais aussi à nourrir les communautés, à défendre l'égalité alimentaire et à créer des espaces où chacun, quel que soit son statut social, puisse jouir de la dignité et du plaisir d'une nourriture de qualité. La fondation a été conçue comme un catalyseur de changement social, étendant sa portée bien au-delà des murs d'un restaurant.

Le voyage du "Cinquieme Jour" à Mater Fondazione est un récit de courage, d'innovation et d'engagement inébranlable envers les principes éthiques. C'est l'histoire d'une transformation, qui reflète une profonde compréhension du fait que le véritable changement exige des mesures audacieuses et une volonté de s'aventurer dans des territoires inexplorés. Mater Fondazione est un hommage au pouvoir de la pensée visionnaire et à l'impact de la concrétisation des idéaux.



03.A FONDATION

À ses débuts, Mater Fondazione, fidèle à l'esprit audacieux et téméraire de son fondateur, s'est immédiatement lancée dans l'action. En s'appuyant sur le réseau et la crédibilité construits par "Le Cinquieme Jour", Walter, ainsi que d'innombrables nouveaux alliés, ont préparé le terrain pour une initiative remarquable. Parmi ces nouveaux partenaires, Jimmy Thiebaud, un courtier financier qui, comme Walter, a orienté sa carrière vers l'aide humanitaire. Leur parcours commun, de la réussite professionnelle à l'impact social, est devenu la pierre angulaire du récit de la fondation.

La première initiative majeure de la fondation a été "Commissary Kitchen", une série de cuisines pop-up à travers Genève. Cette initiative a constitué une réponse rapide et empathique aux besoins urgents engendrés par la pandémie de Covid-19. Genève a été confrontée à une situation sans précédent, avec des milliers de personnes faisant la queue pour obtenir de l'aide alimentaire, un scénario qui a attiré l'attention du monde entier. La réponse de Mater Fondazione à cette crise a été immédiate et impactante : aider la communauté en faisant ce qu'elle fait le mieux - cuisiner de bons plats.

Avec un grand groupe de chefs et un groupe encore plus grand de bénévoles, y compris le soutien vital de "Serve the City" dirigé par Gary Vannatter, Mater Fondazione a organisé ces cuisines pop-up avec efficacité et compassion. La mission était claire : préparer et distribuer des repas gastronomiques à ceux qui se sont retrouvés vulnérables dans les rues à cause de l'urgence Covid. Environ 35 000 colis de nourriture gastronomique ont été préparés à partir de zéro, en utilisant uniquement des ingrédients locaux et en respectant les normes culinaires les plus strictes. Ces repas, préparés avec soin et excellence, ont été distribués gratuitement par diverses organisations humanitaires à Genève.

Cette initiative a non seulement mis en évidence l'engagement de la fondation en faveur de l'excellence culinaire et de la responsabilité sociale, mais elle a également créé un précédent pour le type de travail à impact que Mater Fondazione entendait poursuivre. À ses débuts, la fondation a démontré sa capacité à mobiliser des ressources, à galvaniser des bénévoles et à créer des changements significatifs par le biais du langage universel de la nourriture. Le succès de l'"Économat" a jeté des bases solides pour la fondation, renforçant sa mission de servir non seulement des repas, mais aussi de la dignité et de l'espoir, en période de crise mondiale.

L'année 2022 a marqué une nouvelle étape importante dans le parcours de Mater Fondazione. S'appuyant sur l'incroyable succès et l'exemple marquant de l'initiative "Commissary Kitchen", Walter est prêt à réaliser un autre rêve : l'ouverture d'un Refettorio. Cependant, à la manière de Walter, ce ne sera pas un établissement ordinaire.

Refettorio Geneva, conçu comme un mélange des principes économiques du "Cinquieme Jour" et de l'engagement visionnaire des soupes populaires zéro déchet du chef Massimo Bottura, a donné vie à un tout nouveau type de restaurant, sans équivalent dans le monde. Ce projet a été une fusion harmonieuse de normes culinaires élevées et d'un engagement ferme en faveur de la durabilité et de la responsabilité sociale. L'impact des précédentes initiatives de Mater Fondazione, ainsi que le soutien indéfectible d'un groupe de personnes incroyables, ont ouvert la voie à cette nouvelle entreprise. Les principaux soutiens, anciens et nouveaux, ont joué un rôle déterminant dans la réalisation de ce rêve. Parmi eux, Cristina Reni, Marc Berebbi, Antoine Muller et Son Excellence Thierry Apothéloz. Leurs efforts collectifs et leur foi dans la vision de Mater Fondazione ont été cruciaux pour faire du Refettorio Geneva une réalité.

En janvier 2022, le Refettorio Geneva a ouvert ses portes, symbolisant un nouveau chapitre dans l'histoire de la fondation. Ce n'était pas seulement un restaurant ; c'était une illustration du pouvoir des rêves, de la persévérance et de la collaboration communautaire. Le Refettorio Geneva s'est imposé comme un phare de l'innovation dans le monde culinaire, intégrant de manière transparente l'art de la haute gastronomie à l'éthique du zéro déchet et de l'inclusivité.

Au Refettorio Geneva, des invités de tous horizons pouvaient faire l'expérience de la joie et de la dignité d'un repas gastronomique, préparé avec des ingrédients excédentaires qui auraient autrement été gaspillés. L'objectif de cet établissement n'est pas seulement de nourrir les affamés, mais aussi de nourrir les âmes, de réduire le gaspillage alimentaire et de créer un espace communautaire où chacun, quel que soit son statut socio-économique, est le bienvenu.

Les années 2022-2023 ont été une période déterminante pour Mater Fondazione. La naissance de Refettorio Geneva a été une déclaration audacieuse dans le monde de la gastronomie et de l'entrepreneuriat social, faisant écho à l'engagement continu de la fondation à briser les barrières et à créer des expériences culinaires inclusives et durables.

03.B

FOUNDATION / FONDAZIONE

VALUES / VALEURS

Gastronomy as a Cultural and Social Pillar

At Mater Fondazione, gastronomy is revered not just as a culinary art but as a vital cultural and social pillar. It's a vehicle for the exploration and appreciation of diverse art forms, and it sits at the heart of our social and food sharing experiences. We believe that the act of dining together transcends mere sustenance; it's a celebration of culture, a bridge between communities, and a powerful means of storytelling. In our kitchens and dining spaces, gastronomy is elevated to an art form that nurtures both body and soul, fostering a deeper connection among our beneficiaries.

Intersectionalism:

Understanding the Complexity of Exclusion

The Foundation is deeply committed to assisting those who suffer from various forms of exclusion. We recognize that discrimination is multifaceted, often intersecting across various domains like socio-economic status, race, gender, and more. By adopting an intersectional approach, we ensure that our initiatives are inclusive and responsive to the complex realities of those we serve. This perspective drives us to design programs that are not only sensitive to these overlapping forms of discrimination but also actively work to dismantle them, creating a more equitable and understanding community.

Mutualism:

Cultivating a Community of Cooperation

At the core of Mater Fondazione is the principle of mutualism. We strive to create a community where cooperation, free association, and social benefit are not just ideals but lived realities. This mutualism is evident in our collaborative efforts with chefs, artists, volunteers, and local organizations. We believe in the power of collective action, where each member and stakeholder contributes to and benefits from the shared goal of societal improvement. Our community-based approach not only strengthens the impact of our initiatives but also nurtures a sense of belonging and solidarity among all involved.

La gastronomie comme pilier culturel et social

À Mater Fondazione, la gastronomie n'est pas seulement considérée comme un art culinaire, mais aussi comme un pilier culturel et social essentiel. C'est un véhicule pour l'exploration et l'appréciation de diverses formes d'art, et elle est au cœur de nos expériences sociales et de partage de la nourriture. Nous pensons que l'acte de manger ensemble transcende la simple subsistance ; c'est une célébration de la culture, un pont entre les communautés et un moyen puissant de raconter des histoires. Dans nos cuisines et nos salles à manger, la gastronomie est élevée au rang d'art qui nourrit à la fois le corps et l'esprit, favorisant une connexion plus profonde entre nos bénéficiaires.

Intersectionnalisme :

Comprendre la complexité de l'exclusion

La Fondation est profondément engagée dans l'aide aux personnes souffrant de diverses formes d'exclusion. Nous reconnaissons que la discrimination est multiforme et qu'elle recoupe souvent plusieurs domaines tels que le statut socio-économique, la race, le sexe, etc. En adoptant une approche intersectionnelle, nous nous assurons que nos initiatives sont inclusives et répondent aux réalités complexes des personnes que nous servons. Cette perspective nous pousse à concevoir des programmes qui sont non seulement sensibles à ces formes de discrimination qui se chevauchent, mais qui travaillent aussi activement à leur démantèlement, créant ainsi une communauté plus équitable et plus compréhensive.

Le mutualisme :

Cultiver une communauté de coopération

Le principe du mutualisme est au cœur de Mater Fondazione. Nous nous efforçons de créer une communauté où la coopération, la libre association et le bénéfice social ne sont pas seulement des idéaux, mais des réalités vécues. Ce mutualisme est évident dans nos efforts de collaboration avec les chefs, les artistes, les bénévoles et les organisations locales. Nous croyons au pouvoir de l'action collective, où chaque membre et chaque partie prenante contribue à l'objectif commun d'amélioration de la société et en bénéficie. Notre approche communautaire renforce non seulement l'impact de nos initiatives, mais nourrit également un sentiment d'appartenance et de solidarité parmi toutes les personnes impliquées.

03.C

FOUNDATION

GOVERNANCE

Composition of the Foundation Board

The governance of Mater Fondazione is anchored by a dedicated Foundation Board, comprising six experts who bring a diverse array of skills and experiences in the fields most pertinent to Mater's mission: humanitarian work, art, design, and gastronomy. This multidisciplinary team reflects the foundation's holistic approach to addressing social issues through its varied initiatives.

Broader Support and Valuable Contributions

In addition to the core team, the foundation is bolstered by the support and valuable contributions of 21 individuals. These supporters play a crucial role in enriching the foundation's work with their unique insights, experiences, and dedication.

Governance Principles

The foundation adheres to three fundamental principles in its governance:

1. Transparency: We maintain an open and transparent approach in all our operations and decisions, ensuring accountability and trust among our team members, partners, and the communities we serve.
2. Equal Treatment: Equality is at the heart of our foundation. We ensure that all members, beneficiaries, and stakeholders are treated with fairness and respect, regardless of their background or role.
3. Horizontal Team Functioning: We believe in a horizontal team structure that encourages collaboration, open communication, and shared decision-making. This approach fosters a sense of ownership and empowerment among team members, enhancing the foundation's ability to innovate and respond effectively to challenges.

Unique Composition of the Board

Our board's composition is a confirmation to our values. The first chairperson of Mater Fondazione was the first-ever volunteer at "Le Cinquième Jour", Mrs Jeanine Beck, highlighting our deep appreciation for dedication and grassroots involvement. The latest addition to our board, Mr Patrick Dupuis, is a volunteer from the early days of the pandemic, further exemplifying our commitment to recognizing and valuing tireless effort and work ethic over traditional status or connections. This unique approach to board composition sets Mater Fondazione apart, emphasising our belief in the power of commitment and hands-on involvement in driving meaningful change.

03.C FONDATION

GOVERNANCE

Composition du conseil de fondation

La gouvernance de Mater Fondazione est ancrée dans un Conseil de fondation dévoué, composé de six experts qui apportent un large éventail de compétences et d'expériences dans les domaines les plus pertinents pour la mission de Mater : le travail humanitaire, l'art, le design et la gastronomie. Cette équipe multidisciplinaire reflète l'approche holistique de la fondation, qui aborde les questions sociales par le biais de ses diverses initiatives.

Un soutien plus large et des contributions précieuses

Outre l'équipe centrale, la fondation bénéficie du soutien et des précieuses contributions de 21 personnes. Ces personnes jouent un rôle crucial en enrichissant le travail de la fondation de leurs idées, de leurs expériences et de leur dévouement.

Principes de gouvernance

La Fondation adhère à trois principes fondamentaux dans sa gouvernance :

1. **Transparence** : Nous maintenons une approche ouverte et transparente dans toutes nos opérations et décisions, garantissant ainsi la responsabilité et la confiance des membres de notre équipe, de nos partenaires et des communautés que nous servons.
2. **L'égalité de traitement** : L'égalité est au cœur de notre fondation. Nous veillons à ce que tous les membres, bénéficiaires et parties prenantes soient traités avec équité et respect, quels que soient leurs antécédents ou leur rôle.
3. **Fonctionnement horizontal de l'équipe** : Nous croyons en une structure d'équipe horizontale qui encourage la collaboration, la communication ouverte et la prise de décision partagée. Cette approche favorise un sentiment d'appropriation et de responsabilisation parmi les membres de l'équipe, ce qui renforce la capacité de la fondation à innover et à relever efficacement les défis.

Composition unique du conseil d'administration

La composition de notre conseil d'administration confirme nos valeurs. La première présidente de Mater Fondazione a été la toute première bénévole du " Cinquième Jour ", Mme Jeanine Beck, ce qui souligne notre profonde appréciation du dévouement et de l'implication de la base. Le dernier arrivé à notre conseil d'administration, M. Patrick Dupuis, est un bénévole des premiers jours de la pandémie, ce qui illustre une fois de plus notre engagement à reconnaître et à valoriser les efforts inlassables et l'éthique du travail plutôt que le statut ou les relations traditionnelles. Cette approche unique de la composition du conseil d'administration distingue Mater Fondazione, soulignant notre croyance dans le pouvoir de l'engagement et de l'implication pratique dans la conduite d'un changement significatif.



03.D FOUNDATION

ÉQUIPE / TEAM

Team Composition and Compensation Policy

Mater Fondazione prides itself on a team of 15 dedicated paid employees. Our compensation policy is grounded in transparency and strives towards an egalitarian model. This commitment to fairness is reflected in our salary structure, where the difference in monthly compensation between employees and management is capped at a maximum of 43%. Although this gap has slightly increased from the previous year, our goal remains steadfast: to progressively raise the minimum salary and bring it closer to the management level, as well as to increase the activity rate of our employees.

A Unique Work Culture at Refettorio

At Refettorio, a cornerstone project of Mater Fondazione, the work culture diverges significantly from that of a traditional restaurant. Our team members are not just employees; they are ambassadors of a sustainable, social, and inclusive ethos. This social ideal permeates every aspect of their work, influencing how tasks are performed and how they interact with beneficiaries and guests.

The open-kitchen design of Refettorio facilitates constant interaction and exchange between the kitchen brigade and the diners. This layout allows our team members to be closely connected with the beneficiaries, fostering an environment where the immediate impact of their work is visible and tangible. It's a setting that encourages empathy, understanding, and a shared sense of community.

Key Contributors in 2023

In 2023, the Mater Fondazione team was bolstered by the indispensable contributions of several key figures: Rana Noman as our volunteer officer, Jason Leger as sustainability officer, Rachele Riani as social project officer, and Patrick Dupuis as food recovery officer. Each of these individuals has brought invaluable expertise and dedication to their respective roles, significantly enhancing our foundation's efforts.

Collaboration with Partner Organizations

The successful execution of our social activities at Refettorio Geneva is also attributed to our collaboration with several esteemed organizations. We are grateful for the support of The Salvation Army, Hospice General, Le CARÉ, the Roseraie, and La Farce. These partnerships are integral to the smooth running of our initiatives, ensuring that our impact is amplified and our reach is extended to those who need it most.

Composition de l'équipe et politique de rémunération

Mater Fondazione est fière d'avoir une équipe de 15 employés rémunérés et dévoués. Notre politique de rémunération est fondée sur la transparence et tend vers un modèle égalitaire. Cet engagement en faveur de l'équité se reflète dans notre structure salariale, où la différence de rémunération mensuelle entre les employés et la direction est plafonnée à 43 %. Bien que cet écart ait légèrement augmenté par rapport à l'année précédente, notre objectif reste inchangé : augmenter progressivement le salaire minimum et le rapprocher du niveau de la direction, ainsi qu'accroître le taux d'activité de nos employés.

Une culture du travail unique chez Refettorio

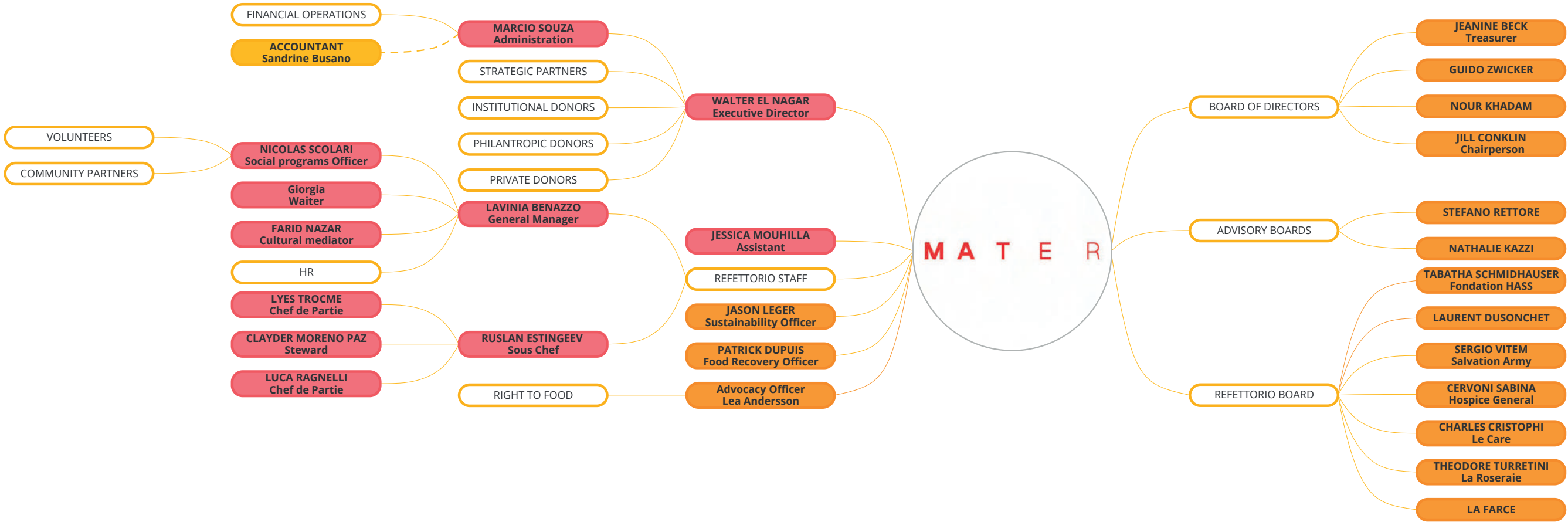
Au Refettorio, projet phare de Mater Fondazione, la culture du travail diffère considérablement de celle d'un restaurant traditionnel. Les membres de notre équipe ne sont pas de simples employés ; ils sont les ambassadeurs d'une éthique durable, sociale et inclusive. Cet idéal social imprègne chaque aspect de leur travail, influençant la façon dont les tâches sont effectuées et la façon dont ils interagissent avec les bénéficiaires et les invités. La conception de la cuisine ouverte du Refettorio facilite l'interaction et l'échange constants entre la brigade de cuisine et les convives. Cette disposition permet aux membres de notre équipe d'être en contact étroit avec les bénéficiaires, en favorisant un environnement où l'impact immédiat de leur travail est visible et tangible. C'est un cadre qui encourage l'empathie, la compréhension et un sens partagé de la communauté.

Principaux contributeurs en 2023

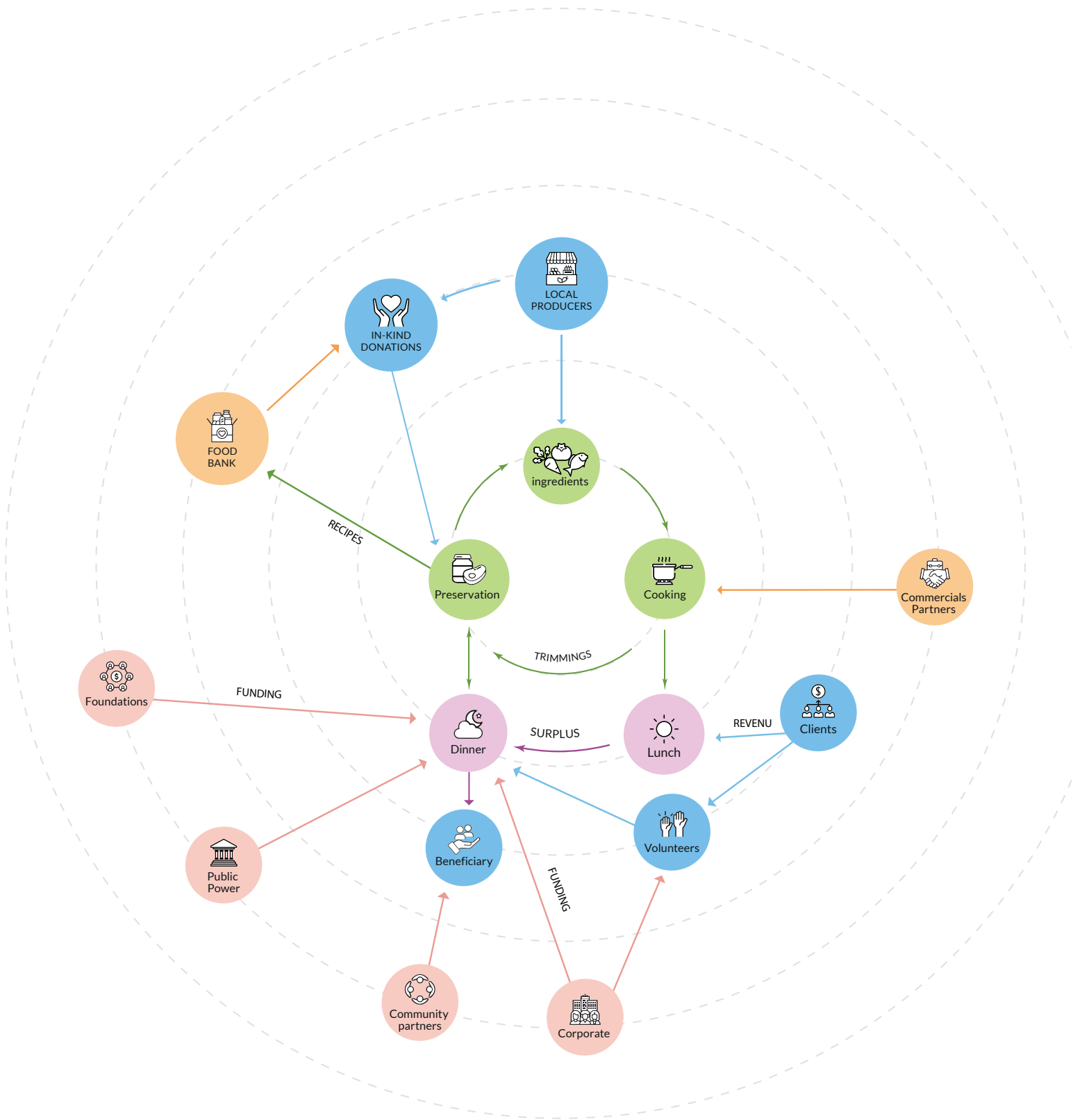
En 2023, l'équipe de la Mater Fondazione a été renforcée par les contributions indispensables de plusieurs figures clés : Rana Noman en tant que responsable des bénévoles, Jason Leger en tant que responsable de la durabilité, Rachele Riani en tant que responsable des projets sociaux et Patrick Dupuis en tant que responsable de la récupération alimentaire. Chacune de ces personnes a apporté une expertise et un dévouement inestimables à leurs rôles respectifs, ce qui a considérablement renforcé les efforts de notre fondation.

Collaboration avec des organisations partenaires

Le succès de nos activités sociales au Refettorio Geneva est également dû à notre collaboration avec plusieurs organisations estimées. Nous sommes reconnaissants du soutien de l'Armée du Salut, de l'Hospice Général, du CARÉ, de la Roseraie et de La Farce. Ces partenariats font partie intégrante du bon déroulement de nos initiatives, garantissant que notre impact est amplifié et que notre portée est étendue à ceux qui en ont le plus besoin.



04.A.i
OVERVIEW / VUE D'ENSEMBLE



In 2023, Mater Fondazione’s Sustainable Social Inclusive Restaurant (SSIR), Refettorio Geneva, continued to embody the ideals of circularity, local sourcing, and waste reduction. These principles, fundamental to our operation, have not only significantly reduced food waste but also bolstered local agriculture and small businesses. Our approach aligns with the Universal Basic Service (UBS) concept, which advocates for providing essential services like healthcare, education, and housing to all, irrespective of socio-economic status.

Dignified Dining Experience

At the heart of SSIR’s mission is providing a dignified dining experience for all patrons. In 2023, we furthered our commitment to social inclusion. The financial contributions from our lunchtime customers directly supported the provision of evening meals for those in need. This model ensured that everyone, regardless of their economic background, had access to high-quality and nutritious meals, reinforcing the UBS concept of equal access to basic services.

Economic Empowerment and Job Creation

This past year, SSIR’s focus on job creation and economic empowerment was more impactful than ever. By offering employment opportunities across various roles, we continued to combat unemployment within the region. Our steadfast commitment to sourcing locally played a pivotal role in stimulating the growth of small businesses, contributing substantially to the local economy.

Five Pillars of Operation

In 2023, SSIR’s operation revolved around five fundamental pillars: food recovery, social inclusion, training, job creation, and bolstering the local economy.

1. Food Recovery: Central to our ethos, we enhanced our efforts in sourcing unused and unsold local ingredients, thereby reducing food waste while supporting local agriculture.
2. Social Inclusion: Our innovative financial model, where the contributions of lunchtime patrons support the provision of meals for those in need, remained a cornerstone of our inclusive approach.
3. Training: We expanded our training programs, equipping individuals with valuable skills and promoting economic empowerment.
4. Job Creation: Our efforts to create diverse job opportunities further reduced regional unemployment rates.
5. Local Economy: By prioritizing local sourcing, we continued to invigorate the local economy, fostering a network of small businesses.

A Model for an Equitable Society

The SSIR at Refettorio Geneva serves as a beacon of how businesses can contribute to a more equitable and just society. By operating as an economical unit dedicated to providing essential services, we have established ourselves as a model of sustainability, social inclusion, and community empowerment. Our commitment to these principles has not only brought tangible benefits to our community but also set a precedent for how businesses can actively contribute to the Universal Basic Service concept.

En 2023, le Refettorio Geneva, le restaurant social durable et inclusif (SSIR) de Mater Fondazione, a continué à incarner les idéaux de circularité, d’approvisionnement local et de réduction des déchets. Ces principes, fondamentaux pour notre fonctionnement, ont non seulement permis de réduire de manière significative les déchets alimentaires, mais aussi de soutenir l’agriculture locale et les petites entreprises. Notre approche s’aligne sur le concept de Service universel de base (SUB), qui préconise la fourniture de services essentiels tels que les soins de santé, l’éducation et le logement à tous, quel que soit le statut socio-économique.

Une expérience gastronomique digne

Au cœur de la mission de SSIR se trouve l’offre d’une expérience gastronomique digne à tous les clients. En 2023, nous avons renforcé notre engagement en faveur de l’inclusion sociale. Les contributions financières de nos clients à l’heure du déjeuner ont directement soutenu la fourniture de repas du soir pour les personnes dans le besoin. Ce modèle a permis à chacun, quel que soit son milieu économique, d’avoir accès à des repas nutritifs et de qualité, renforçant ainsi le concept UBS d’égalité d’accès aux services de base.

Autonomisation économique et création d’emplois

L’année dernière, l’accent mis par SSIR sur la création d’emplois et l’autonomisation économique a eu plus d’impact que jamais. En offrant des possibilités d’emploi dans différents domaines, nous avons continué à lutter contre le chômage dans la région. Notre engagement indéfectible en faveur de l’approvisionnement local a joué un rôle essentiel dans la stimulation de la croissance des petites entreprises, contribuant ainsi de manière substantielle à l’économie locale.

Les cinq piliers de l’action

En 2023, le fonctionnement de SSIR s’articule autour de cinq piliers fondamentaux : la récupération alimentaire, l’inclusion sociale, la formation, la création d’emplois et le renforcement de l’économie locale.

1. Récupération alimentaire : Au cœur de notre éthique, nous avons intensifié nos efforts pour nous approvisionner en ingrédients locaux inutilisés et invendus, réduisant ainsi le gaspillage alimentaire tout en soutenant l’agriculture locale.
2. Inclusion sociale : Notre modèle financier innovant, dans lequel les contributions des clients à l’heure du déjeuner permettent de fournir des repas aux personnes dans le besoin, est resté la pierre angulaire de notre approche inclusive.
3. Formation : Nous avons élargi nos programmes de formation, en dotant les individus de compétences précieuses et en favorisant l’autonomisation économique.
4. Création d’emplois : Nos efforts pour créer des opportunités d’emploi diversifiées ont permis de réduire les taux de chômage régionaux.
5. Économie locale : En privilégiant l’approvisionnement local, nous avons continué à dynamiser l’économie locale, en favorisant un réseau de petites entreprises.

Un modèle de société équitable

Le SSIR du Refettorio Geneva est un exemple de la manière dont les entreprises peuvent contribuer à une société plus équitable et plus juste. En opérant comme une unité économique dédiée à la fourniture de services essentiels, nous nous sommes établis comme un modèle de durabilité, d’inclusion sociale et d’autonomisation de la communauté. Notre engagement en faveur de ces principes a non seulement apporté des avantages tangibles à notre communauté, mais a également créé un précédent sur la manière dont les entreprises peuvent contribuer activement au concept de service universel de base.



04.A.ii OVERVIEW / VUE D'ENSEMBLE

FOOD FOR SOUL

Mater Fondazione's collaboration with Food for Soul (FFS), the visionary initiative founded by Chef Massimo Bottura, exemplifies our shared commitment to combatting food waste and social exclusion through the transformative power of gastronomy. This partnership, rooted in a mutual dedication to sustainable food practices and social responsibility, has been instrumental in shaping the ethos and operations of Refettorio Geneva.

Food for Soul, renowned for its global network of Refettorios, brings to the table a wealth of experience in transforming surplus ingredients into nutritious and artful meals for the less fortunate. Their innovative approach to addressing the dual issues of food waste and hunger aligns seamlessly with Mater Fondazione's goals. Together, we work towards creating spaces where meals are not just served but where community, dignity, and respect are nurtured.

This partnership has enabled us to leverage FFS's expertise in sustainable culinary practices and their extensive network of chefs, artisans, and food suppliers. Their guidance has been invaluable in refining our approach to food recovery, meal preparation, and community engagement. In addition, the collaboration offers a platform for cultural and knowledge exchange, inspiring our team to innovate and excel in our culinary and social endeavors.

Through our joint efforts with FFS, we strive to extend the reach and deepen the impact of our initiatives, moving closer to a world where no food is wasted, and every meal is an opportunity to build community and celebrate our shared humanity.

La collaboration de Mater Fondazione avec Food for Soul, l'initiative visionnaire fondée par le chef Massimo Bottura, illustre notre engagement commun à lutter contre le gaspillage alimentaire et l'exclusion sociale grâce au pouvoir transformateur de la gastronomie. Ce partenariat, enraciné dans un dévouement mutuel aux pratiques alimentaires durables et à la responsabilité sociale, a joué un rôle déterminant dans l'élaboration de l'éthique et des opérations du Refettorio Geneva.

Food for Soul, connu pour son réseau mondial de Refettorios, apporte à la table une richesse d'expérience dans la transformation d'ingrédients excédentaires en repas nutritifs et artistiques pour les moins fortunés. Leur approche innovante de la lutte contre le double problème du gaspillage alimentaire et de la faim s'aligne parfaitement sur les objectifs de Mater Fondazione. Ensemble, nous travaillons à la création d'espaces où les repas ne sont pas seulement servis, mais où la communauté, la dignité et le respect sont cultivés.

Ce partenariat nous a permis de tirer parti de l'expertise de Food for Soul en matière de pratiques culinaires durables et de son vaste réseau de chefs, d'artisans et de fournisseurs de denrées alimentaires. Leurs conseils ont été précieux pour affiner notre approche de la récupération des aliments, de la préparation des repas et de l'engagement communautaire. En outre, la collaboration offre une plateforme d'échange culturel et de connaissances qui inspire notre équipe à innover et à exceller dans nos efforts culinaires et sociaux.

Grâce à nos efforts conjoints avec Food for Soul, nous nous efforçons d'étendre la portée et d'approfondir l'impact de nos initiatives, en nous rapprochant d'un monde où aucune nourriture n'est gaspillée et où chaque repas est l'occasion de construire une communauté et de célébrer notre humanité commune.

OVERVIEW / VUE D'ENSEMBLE

Every year has its focus, and 2023 has been very much about “building,” feeding our roots with the essential nutrients, connections, and partnerships needed to advance our collective missions. The opening of Refettorio Geneva in early 2022 was a catalyst for a year of exceptional impact, sparking a wave of enthusiasm, interest, and inspiration like never before. At that time, following two challenging years of the pandemic, the community was eager for change and supportive of new concepts and innovative ideas. Food for Soul experienced a similar groundswell of support in our Refettorio projects around the world, marked by an openness and willingness by community partners to collaborate more, an increase in volunteer participation, and greater philanthropic community investments.

All of this exceeded our expectations, setting a fruitful tone for 2023. However, as we entered the new year, we faced global economic instability, an increase in climate impact, and conflict. The question of financial accessibility and the capacity to support the rising social vulnerabilities became a stark reality. Yet, in its first year, Mater had already gained an authentic foothold in the social sector, showing remarkable outcomes and the beginning of the gestation of trust among guests, the private sector, and public entities. This made the uncertainties manageable and facilitated the incubation of new ideas beyond the table and doors of Refettorio, making them both possible and achievable.

2023 set the stage for Mater’s “building” year, which saw the further development of some ambitious initiatives. These included the completion of a new model cooking container designed to alleviate the complexities of operating emergency hunger relief in temporary conditions, the transfer of social entrepreneurship and education knowledge to allied nonprofits in South Africa, new upcycling opportunities to scale good food, and the realization of a zero food-print certification for Refettorio Geneva’s SSIR.

Among these many accomplishments, we are particularly proud of Mater’s perseverance in pushing the public policy framework of “Food is a Human Right.” For more than three decades, countries have been advocating policy agendas to make “good food for all” possible, but it was not until this past year that this issue

became a focus on the UN world stage, at assemblies, or meetings. Through Mater’s democratic praxis initiatives and the organization’s strong belief that “together we are better,” they have helped usher in the support needed to turn this into commitments at the local, and soon national and regional levels.

As we look ahead, the New Year is set to present opportunities that germinated from Mater’s dedicated building of relationships and foundations in 2023. Each one is guaranteed to break the mold and revolutionize social change. Food for Soul will be there to support their efforts and champion their work.



Chaque année a son centre d’intérêt, et 2023 a été très axée sur la “construction”, nourrissant nos racines avec les nutriments essentiels, les connexions et les partenariats nécessaires pour faire avancer nos missions collectives. L’ouverture du Refettorio Geneva au début de l’année 2022 a été le catalyseur d’une année à l’impact exceptionnel, suscitant une vague d’enthousiasme, d’intérêt et d’inspiration sans précédent. À cette époque, après deux années difficiles de pandémie, la communauté était avide de changement et favorable aux nouveaux concepts et aux idées novatrices. Food for Soul a connu une vague de soutien similaire dans ses projets Refettorio à travers le monde, marquée par une ouverture et une volonté des partenaires communautaires de collaborer davantage, une augmentation de la participation des bénévoles et des investissements philanthropiques plus importants de la part de la communauté.

Tout cela a dépassé nos attentes, donnant un ton fructueux à l’année 2023. Cependant, à l’aube de la nouvelle année, nous avons été confrontés à l’instabilité économique mondiale, à l’augmentation de l’impact climatique et aux conflits. La question de l’accessibilité financière et de la capacité à soutenir les vulnérabilités sociales croissantes est devenue une dure réalité. Pourtant, au cours de sa première année d’existence, le Mater avait déjà pris pied dans le secteur social, avec des résultats remarquables et le début de la gestation de la confiance entre les invités, le secteur privé et les entités publiques. Cela a rendu les incertitudes gérables et a facilité l’incubation de nouvelles idées au-delà de la table et des portes du Refettorio, les rendant à la fois possibles et réalisables.

2023 a été l’année de la “construction” du Mater, qui a vu le développement d’initiatives ambitieuses. Celles-ci comprenaient l’achèvement d’un nouveau modèle de conteneur de cuisson conçu pour atténuer les complexités de la mise en œuvre de l’aide alimentaire d’urgence dans des conditions temporaires, le transfert de connaissances en matière d’entrepreneuriat social et d’éducation à des organisations non lucratives alliées en Afrique du Sud, de nouvelles possibilités de recyclage pour mettre à l’échelle la bonne nourriture, et la réalisation d’une certification d’empreinte alimentaire zéro pour le Refettorio Geneva’s SSIR.

Parmi ces nombreuses réalisations, nous sommes particulièrement fiers de la persévérance du Mater à promouvoir le cadre de politique publique “L’alimentation est un droit de l’homme”. Depuis plus de trente ans, les pays défendent des programmes politiques visant à rendre possible une “bonne alimentation pour tous”, mais ce n’est qu’au cours de l’année écoulée que cette question a été mise en avant sur la scène mondiale des Nations unies, lors des assemblées ou des réunions. Grâce aux initiatives de praxis démocratique de Mater et à la conviction profonde de l’organisation qu’ensemble, nous sommes meilleurs”, ils ont contribué à obtenir le soutien nécessaire pour transformer ces initiatives en engagements au niveau local, et bientôt au niveau national et régional.

La nouvelle année s’annonce riche en opportunités qui ont germé grâce à l’engagement de Mater dans l’établissement de relations et de fondations en 2023. Chacune d’entre elles est assurée de briser le moule et de révolutionner le changement social. Food for Soul sera là pour soutenir leurs efforts et défendre leur travail.

04.B.i

REFETTORIO GENEVA

OVERVIEW OF BENEFICIARIES

Social Impact of Refettorio Geneva: Addressing Food Aid and Poverty in Geneva

Geneva, a city often associated with affluence and international diplomacy, faces a less visible yet significant challenge: poverty and food insecurity. Recent studies paint a complex picture of economic hardship in this city. A 2016 State Council report indicated that around 19% of Geneva's population, nearly 49,929 people, were at risk of poverty. By 2017, the Cantonal Statistical Office reported that 70,509 people had received social benefits at least once during the year, with the highest number of individuals in need located in the City of Geneva.

However, these figures don't fully capture the extent of the issue. Amongst the economically disadvantaged, there are many who do not or cannot access state aid due to various reasons, including legal status and personal circumstances. This is particularly true for clandestine migrants working irregular hours for low wages, who are not accounted for in official statistics and lack access to state support.

Food aid serves as a critical lifeline for many in Geneva. In household budgets, food often becomes the "variable expense" against fixed costs like housing or healthcare. Those who seek food aid, generally the most vulnerable, do so as a last resort, often after exhausting other means of support. Accessing free meals or food parcels is not an easy decision for many, as it involves overcoming feelings of shame and social stigma.

The collective food services in Geneva, including day shelters and other associations, offer meals and snacks, varying greatly in frequency, quantity, and quality. While some places offer unconditional access, others require prior registration or vouchers, reflecting a diverse landscape of food aid provision. The Foundation Partage, for instance, supplies a significant portion of the food aid in Geneva, though coverage varies from 20% to 66% of the needs of various associations.

In this landscape, Refettorio Geneva stands out as the only place in the city that opens its doors for dinner service during the weekdays. This unique aspect of Refettorio Geneva is crucial in providing a consistent, reliable source of evening meals for those in need, further underscoring its pivotal role in the fight against food insecurity. With its innovative approach to providing not only meals but also a dignified dining experience, Refettorio Geneva plays an essential role in ensuring that the right to quality food and a dignified life is accessible to all, regardless of their socio-economic status.

This initiative is a direct response to the complex and pressing needs of the city's most vulnerable populations, contributing significantly to the broader effort of combating food insecurity in Geneva.

04.B.i

REFETTORIO GENÈVE

APERÇU DES BÉNÉFICIAIRES

Impact social de Refettorio Geneva : Lutte contre l'aide alimentaire et la pauvreté à Genève

Genève, ville souvent associée à la richesse et à la diplomatie internationale, est confrontée à un défi moins visible mais néanmoins important : la pauvreté et l'insécurité alimentaire. Des études récentes dressent un tableau complexe des difficultés économiques dans cette ville. Un rapport du Conseil d'État de 2016 indiquait qu'environ 19 % de la population genevoise, soit près de 49 929 personnes, étaient menacées de pauvreté. En 2017, l'Office Cantonal de la statistique a indiqué que 70 509 personnes avaient bénéficié de prestations sociales au moins une fois dans l'année, le plus grand nombre de personnes dans le besoin se trouvant dans la ville de Genève.

Toutefois, ces chiffres ne rendent pas compte de l'ampleur du problème. Parmi les personnes économiquement défavorisées, nombreuses sont celles qui n'ont pas ou ne peuvent pas avoir accès à l'aide publique pour diverses raisons, notamment le statut juridique et les circonstances personnelles. C'est notamment le cas des migrants clandestins qui travaillent à des heures irrégulières pour de faibles salaires, qui ne sont pas pris en compte dans les statistiques officielles et qui n'ont pas accès à l'aide publique.

L'aide alimentaire est une bouée de sauvetage essentielle pour de nombreuses personnes à Genève. Dans le budget des ménages, la nourriture devient souvent la "dépense variable" par rapport aux coûts fixes tels que le logement ou les soins de santé. Les personnes qui sollicitent l'aide alimentaire, généralement les plus vulnérables, le font en dernier recours, souvent après avoir épuisé les autres moyens de soutien. L'accès à des repas gratuits ou à des colis alimentaires n'est pas une décision facile à prendre pour beaucoup, car elle implique de surmonter des sentiments de honte et de stigmatisation sociale.

Les services de restauration collective à Genève, y compris les abris de jour et autres associations, proposent des repas et des collations, dont la fréquence, la quantité et la qualité varient considérablement. Alors que certains lieux offrent un accès inconditionnel, d'autres exigent une inscription préalable ou des bons, ce qui reflète un paysage diversifié de l'offre d'aide alimentaire. La Fondation Partage, par exemple, fournit une part importante de l'aide alimentaire à Genève, bien que la couverture varie de 20% à 66% des besoins des différentes associations.

Dans ce paysage, le Refettorio Geneva se distingue comme étant le seul endroit de la ville qui ouvre ses portes pour le service du dîner pendant les jours de la semaine. Cet aspect unique du Refettorio Geneva est crucial pour fournir une source constante et fiable de repas du soir aux personnes dans le besoin, soulignant ainsi son rôle essentiel dans la lutte contre l'insécurité alimentaire. Grâce à son approche innovante qui consiste à fournir non seulement des repas mais aussi une expérience gastronomique digne, le Refettorio Geneva joue un rôle essentiel en garantissant que le droit à une alimentation de qualité et à une vie digne est accessible à tous, quel que soit leur statut socio-économique. Cette initiative est une réponse directe aux besoins complexes et urgents des populations les plus vulnérables de la ville, contribuant de manière significative à l'effort plus large de lutte contre l'insécurité alimentaire à Genève.

REFETTORIO GENEVA

NUMBER ANALYSIS
ANALYSE DES CHIFFRES

In 2023, Refettorio Geneva reached a significant milestone in its ongoing mission to combat food insecurity and foster social inclusion. Throughout the year, we proudly served a total of 10,000 meticulously crafted menus. Each menu, composed of three courses made from scratch, utilized local ingredients and donations. These well-rounded meals, complemented with fresh bread servings and drinks, offered more than just sustenance; they provided our guests with a sense of dignity and a feeling of belonging to a caring community.

This year was marked by a substantial increase in our service capacity, a clear indicator of our expanding impact and the deepening trust the community places in our mission. We experienced a remarkable 50% increase in service compared to 2022, growing from serving an average of 35 people per night to 55. This significant growth in our operations is a reflection of our unwavering dedication to addressing the increasing needs of our community, particularly in the face of challenging economic and social conditions.

In 2023, Refettorio Geneva further established itself as a sanctuary for the most vulnerable members of our community, especially for families and single mothers struggling with life's various challenges. We also witnessed a substantial increase in war refugees from Ukraine, who found in Refettorio Geneva not only a place for meals but also comfort and support in their times of need.

The 50% increase in our service capacity this year was made possible through strengthened collaborations within our community partner ecosystem, notably through initiatives like our Refettorio Committee. These collaborative efforts have been vital in expanding our reach and augmenting our impact. Additionally, our growing expertise and refined operational know-how, developed through our day-to-day experiences, have been instrumental in achieving this expansion.

Refettorio Geneva's ability to adapt and respond to the changing needs of our community, from the influx of refugees to the growing number of single mothers seeking assistance, showcases our commitment to being more than just a meal provider. We have evolved into a safe haven offering warmth, security, and a sense of community, alongside nutritious and thoughtfully prepared meals.

The noticeable increase in the number of beneficiaries we served in 2023 mirrors our deepening understanding of the community's needs and our enhanced capability to meet them effectively. It underscores the pivotal role that Refettorio Geneva plays in providing a sanctuary and fostering a sense of belonging among those who face hardship in our city. Our efforts go beyond feeding the hungry; they aim to nourish the soul and strengthen the fabric of our community.

En 2023, Refettorio Geneva a franchi une étape importante dans sa mission permanente de lutte contre l'insécurité alimentaire et de promotion de l'inclusion sociale. Tout au long de l'année, nous avons fièrement servi un total de 10 000 menus méticuleusement élaborés. Chaque menu, composé de trois plats préparés de A à Z, utilise des ingrédients locaux et des dons. Ces repas bien équilibrés, complétés par des portions de pain frais et des boissons maison, ont offert plus qu'une simple subsistance ; ils ont donné à nos invités un sentiment de dignité et d'appartenance à une communauté bienveillante. Cette année a été marquée par une augmentation substantielle de notre capacité de service, un indicateur clair de notre impact croissant et de la confiance de plus en plus grande que la communauté place dans notre mission. Nous avons connu une augmentation remarquable de 50 % de nos services par rapport à 2022, passant d'une moyenne de 35 personnes par nuit à 55. Cette croissance significative de nos opérations est le reflet de notre dévouement inébranlable à répondre aux besoins croissants de notre communauté, en particulier face à des conditions économiques et sociales difficiles.

En 2023, le Refettorio Geneva s'est encore affirmé comme un sanctuaire pour les membres les plus vulnérables de notre communauté, en particulier pour les familles et les mères célibataires qui luttent contre les différents défis de la vie. Nous avons également constaté une augmentation substantielle du nombre de réfugiés de guerre en provenance d'Ukraine, qui ont trouvé dans le Refettorio Geneva non seulement un endroit où manger, mais aussi du réconfort et du soutien dans les moments difficiles.

L'augmentation de 50 % de notre capacité de service cette année a été rendue possible grâce au renforcement des collaborations au sein de notre écosystème de partenaires communautaires, notamment par le biais d'initiatives telles que notre comité Refettorio. Ces efforts de collaboration ont été essentiels pour étendre notre portée et accroître notre impact. En outre, notre expertise croissante et notre savoir-faire opérationnel affiné, développés au fil de nos expériences quotidiennes, ont joué un rôle déterminant dans cette expansion. La capacité du Refettorio Geneva à s'adapter et à répondre aux besoins changeants de notre communauté, de l'afflux de réfugiés au nombre croissant de mères célibataires cherchant de l'aide, montre notre engagement à être plus qu'un simple fournisseur de repas. Nous avons évolué pour devenir un havre de paix offrant chaleur, sécurité et sens de la communauté, ainsi que des repas nutritifs et préparés avec soin.

L'augmentation notable du nombre de bénéficiaires que nous avons servis en 2023 reflète notre meilleure compréhension des besoins de la communauté et notre capacité accrue à y répondre efficacement. Elle souligne le rôle essentiel que joue le Refettorio Geneva en offrant un sanctuaire et en favorisant un sentiment d'appartenance parmi ceux qui sont confrontés à des difficultés dans notre ville. Nos efforts ne se limitent pas à nourrir les affamés ; ils visent à nourrir l'âme et à renforcer le tissu de notre communauté.



04.B.iii

REFETTORIO GENEVA

LETTER OF A SUPPORTER COMMENTAIRE D'UN SUPPORTER

Refettorio is a restaurant concept developed in Italy and Paris that I discovered while following JR, a committed artist whom I appreciate. When I heard that Chef Walter El Nagar and his team had decided to set up this concept in Geneva, it was obvious to me that I wanted to be part of it.

What a stroke of luck, since Chef Walter El Nagar's concept relies on volunteers to make it possible. They help in the kitchen and provide service in the dining room. I set out with the hope that the kitchen tasks wouldn't be too demanding, given that cooking isn't my area of expertise. My first task was to peel potatoes, a challenge I successfully met!

On a more serious note, the beneficiaries of Refettorio's dinners have had their lives turned upside down, with more downs than ups. Being able to serve them at table when they're no longer used to receiving this kind of treatment touched me deeply.

To see the little apprehension in these people's eyes disappear when they push open the restaurant door and we welcome them and invite them in, seeing their shy pleasure in choosing the menu, seeing their surprise at the taste of the different dishes, hearing the conversations that take place around the meal, feel the room warm up as the evening progresses, seeing them leave with a smile that says it all, are a joy for me.

I hope to contribute for one evening to making all these people feel less alone, to giving them a moment of serenity and well-being in their chaotic lives. I want to give them as much as I receive during the evening.

The Refettorio is a social restaurant financed by the proceeds from the lunch service, as well as by public and private funds. As a social restaurant, it serves beneficiaries the same menu in the evening as that offered at lunchtime.

The Refettorio welcomes children accompanying their parents, but also devotes one evening a week to students in precarious situations. The Board of the Fondation Gandur pour la Jeunesse, which has been active for many years in donor foundations, decided to support the Refettorio. Indeed, the aim of the Fondation Gandur pour la Jeunesse is to help children, teenagers and young adults in difficulty, disadvantaged, uprooted or suffering from physical disabilities, to blossom and integrate into society.

Thanks to our support, students and children in precarious situations are

able to visit the restaurant. For one evening, I'd like to think that they can forget their worries, not have to count what's in their shopping cart, not have to think about the difficult end of the month.

For a meal, they can enjoy the cuisine of a chef committed to a balanced and varied diet. His dishes are created using seasonal and local produce, with no food wastage. In fact, every food item is used in a variety of ways, requiring unflinching creativity on the part of the Chef and his team. I'm delighted to be able to share my experience as a volunteer at Refettorio with my 17-year-old son, and the culinary feast at lunch with my friends and family. If this experience inspires you, I urge you to visit Refettorio or even consider joining us as a volunteer.

04.B.iii

REFETTORIO GENEVA

Refettorio est un concept de restaurant développé en Italie et à Paris que j'ai découvert en suivant JR, un artiste engagé que j'apprécie. Lorsque j'ai appris que le Chef Walter El Nagar et son équipe avaient décidé d'implanter ce concept à Genève, il m'a semblé évident que je voulais en faire partie.

Quelle chance, car le concept du chef Walter El Nagar repose sur des bénévoles. Ils aident en cuisine et assurent le service en salle.

Je suis partie en espérant que les tâches de cuisine ne seraient pas trop exigeantes, étant donné que la cuisine n'est pas mon domaine de prédilection. Ma première tâche consistait à éplucher des pommes de terre, un défi que j'ai relevé avec succès !

Plus sérieusement, les bénéficiaires des dîners de Refettorio ont vu leur vie bouleversée, avec plus de bas que de hauts. Pouvoir les servir à table alors qu'ils ne sont plus habitués à recevoir ce genre de traitement m'a profondément touché.

Voir disparaître la petite appréhension dans les yeux de ces personnes lorsqu'elles poussent la porte du restaurant et que nous les accueillons et les invitons à entrer, voir leur plaisir timide à choisir le menu, voir leur surprise au goût des différents plats, entendre les conversations qui s'engagent autour du repas, sentir la salle se réchauffer au fur et à mesure de la soirée, les voir partir avec un sourire qui en dit long, sont une joie pour moi.

J'espère contribuer, le temps d'une soirée, à ce que toutes ces personnes se sentent moins seules, à leur donner un moment de sérénité et de bien-être dans leur vie chaotique. Je veux leur donner autant que je recevrai pendant la soirée. Le Refettorio est un restaurant social financé par les recettes du service de déjeuner, ainsi que par des fonds publics et privés. En tant que restaurant social, il sert aux bénéficiaires le même menu le soir que celui proposé le midi.

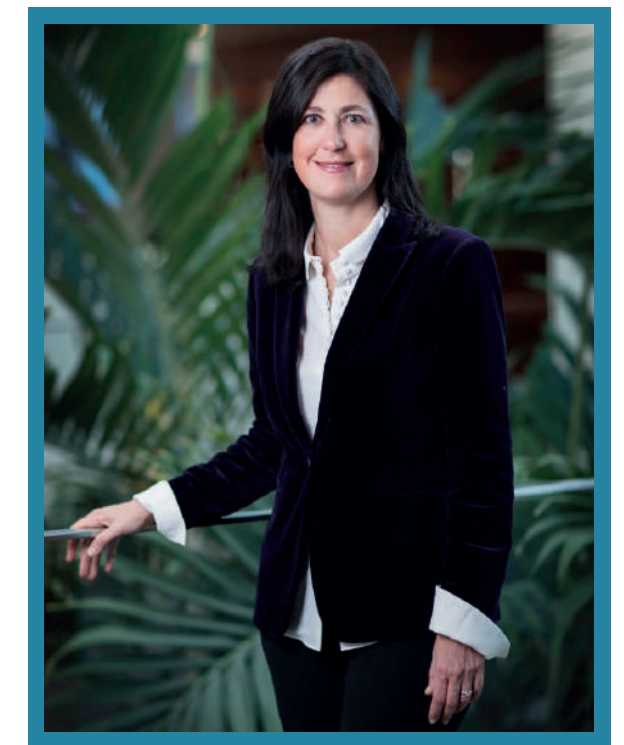
Le Refettorio accueille des enfants accompagnant leurs parents, mais consacre également une soirée par semaine à des élèves en situation de précarité. Le Conseil d'Administration de la Fondation Gandur pour la Jeunesse, actif depuis de nombreuses années dans le domaine des fondations donatrices, a décidé de soutenir le Refettorio. En effet, la Fondation Gandur pour la Jeunesse a pour but d'aider les enfants, adolescents et

jeunes adultes en difficulté, défavorisés, déracinés ou souffrant d'un handicap physique, à s'épanouir et à s'intégrer dans la société.

Grâce à notre soutien, des étudiants et des enfants en situation précaire peuvent se rendre au restaurant. Le temps d'une soirée, j'aime à penser qu'ils peuvent oublier leurs soucis, ne pas avoir à compter le contenu de leur caddie, ne pas avoir à penser aux fins de mois difficiles.

Le temps d'un repas, ils peuvent apprécier la cuisine d'un chef soucieux d'une alimentation équilibrée et variée. Ses plats sont élaborés à partir de produits de saison et de proximité, sans gaspillage alimentaire. En effet, chaque aliment est utilisé de manière variée, ce qui nécessite une créativité sans faille de la part du chef et de son équipe.

Je suis ravie de pouvoir partager mon expérience de bénévole au Refettorio avec mon fils de 17 ans, et le festin culinaire du déjeuner avec mes amis et ma famille. Si cette expérience vous inspire, je vous invite à visiter le Refettorio ou même à envisager de vous joindre à nous en tant que bénévole.



Carolina Campeas Talabardon
Member of the Board of the Fondation Gandur pour la Jeunesse

04.B.iv

REFETTORIO GENEVA

Refettorio! What's the new name?

A very special restaurant where you can eat for free in the evening and meet lots of new people from all walks of life, languages and customs. You'll taste very special flavors with ingredients you've never tasted before, and above all, you'll discover a wonderful savoir-faire. A warm atmosphere and a warm welcome. The staff are very friendly, and I think the young people who pass through from time to time appreciate this atmosphere. As for our 2 groups, we've been coming for 2 years now (since the opening) and everyone is happy. Many thanks to Walter, Charlotte and others.

Arlette, ASP Servette

“On behalf of the Salvation Army Geneva, I want to express our deep gratitude for this valuable partnership over the past years. Since the beginning of our collaboration in 2019, your generosity has enabled the provision of thousands of meals to the most needy.

As a member of the Mater Foundation committee for just over a year, I am honored to contribute to this noble cause. Your unwavering commitment to the most vulnerable is an inspiration to us all.

We sincerely hope that this fruitful collaboration will continue for a long time, so that we can continue to provide essential support to those who need it most.

Thank you again for your generosity and dedication.”

Sergio Vintem
Volunteer coordinator Salvation Army

Refettorio ! Quel est le nouveau nom ?

Un restaurant très particulier où l'on peut manger gratuitement le soir et rencontrer de nombreuses personnes de tous horizons, de toutes langues et de toutes coutumes. Vous y dégusterez des saveurs très particulières avec des ingrédients que vous n'avez jamais goûtés auparavant, et surtout, vous y découvrirez un merveilleux savoir-faire. Une ambiance et un accueil chaleureux. Le personnel est très sympathique et je pense que les jeunes qui passent de temps en temps apprécient cette ambiance. Quant à nos 2 groupes, nous venons depuis 2 ans (depuis l'ouverture) et tout le monde est content. Merci à Walter, Charlotte et les autres.

Arlette, ASP Servette

« Au nom de l'Armée du Salut Genève, je tiens à exprimer notre profonde gratitude pour ce partenariat précieux au cours de ces années passées. Depuis le début de notre collaboration en 2019, votre générosité a permis de fournir des milliers de repas aux personnes les plus démunies.

En tant que membre du comité de la Fondation Mater depuis un peu plus d'un an, je suis honoré de contribuer à cette noble cause. Votre engagement inébranlable envers les plus vulnérables est une source d'inspiration pour nous tous.

Nous espérons sincèrement que cette collaboration fructueuse perdurera encore longtemps, afin que nous puissions continuer à apporter un soutien essentiel à ceux qui en ont le plus besoin.

Merci encore pour votre générosité et votre dévouement. »

Sergio Vintem
Coordinateur des bénévoles Armée du Salut

04.C.i

FOOD RECOVERY

OVERVIEW

The food recovery model of Refettorio Geneva is intricately designed, adhering to principles that emphasize quality, proximity, environmental respect, and the social responsibility of all involved actors. This model underpins our efforts to provide nutritious, high-quality meals while minimizing food waste and supporting local producers.

A significant portion, approximately 90%, of the resources needed to prepare our evening meals is financed by Mater Fondazione. The remaining 10% is supplemented through in-kind donations. These donations are pivotal in diversifying and enriching our menu offerings, coming from a variety of organizations dedicated to distributing agricultural products, meat, and unsold goods.

A key contributor to our food recovery efforts are the Union Maraîchère of Geneva (UMG) which supplies us with fresh vegetables and other agricultural products sourced directly from the region, supporting local farming and sustainability and the School of Horticulture of Lullier (CFPNE Lullier), known for supplying the region's gastronomic restaurants which generously provides us with fruit and vegetables, donated as well by some other valuable farmers from the region too.

In addition, the Fondation Partage, Geneva's leading food bank, plays a crucial role in recovering unsold products from major distributors in the Canton, such as Migros, Coop, Denner, and Manor. This partnership ensures that quality food items, which would otherwise go to waste, are utilized in our kitchen.

In our quest to utilize every possible resource, we also engage directly with Geneva farms and holdings. This approach is particularly beneficial when small quantities of certain goods are left over, which might not be sufficient for larger associations but are invaluable to us. Moreover, we occasionally receive surplus products from the University Hospitals of Geneva, including meat products, further diversifying our menu.

Through these concerted food recovery efforts, Refettorio Geneva not only ensures the provision of high-quality and varied meals to our beneficiaries but also actively contributes to reducing food waste. Our model is a manifestation of the power of collaboration and responsible sourcing, reflecting our deep commitment to environmental sustainability and social responsibility. By leveraging these partnerships and resources, Refettorio Geneva continues to set a standard for how culinary establishments can positively impact both the community and the environment.

04.C.i

RÉCUPÉRATION ALIMENTAIRE

VUE D'ENSEMBLE

Le modèle de récupération alimentaire du Refettorio Geneva est conçu de manière complexe, adhérant à des principes qui mettent l'accent sur la qualité, la proximité, le respect de l'environnement et la responsabilité sociale de tous les acteurs impliqués. Ce modèle sous-tend nos efforts pour fournir des repas nutritifs et de haute qualité tout en minimisant le gaspillage alimentaire et en soutenant les producteurs locaux.

Une part importante, environ 90 %, des ressources nécessaires à la préparation de nos repas du soir est financée par Mater Fondazione. Les 10 % restants sont complétés par des dons en nature. Ces dons sont essentiels à la diversification et à l'enrichissement de nos menus. Ils proviennent d'une variété d'organisations dédiées à la distribution de produits agricoles, de viande et d'invendus.

L'Union Maraîchère de Genève (UMG), qui nous fournit des légumes frais et d'autres produits agricoles provenant directement de la région, contribuant ainsi à soutenir l'agriculture locale et le développement durable, et le Centre de formation professionnelle en horticulture de Lullier (CFPNE Lullier), connu pour approvisionner les restaurants gastronomiques de la région, nous fournissent généreusement des fruits et des légumes, donnés également par d'autres agriculteurs précieux de la région.

De plus, la Fondation Partage, première banque alimentaire de Genève, joue un rôle crucial en récupérant les invendus des grands distributeurs du Canton, tels que Migros, Coop, Denner et Manor. Ce partenariat permet de s'assurer que des produits alimentaires de qualité, qui seraient autrement gaspillés, sont utilisés dans notre cuisine.

Dans notre souci d'utiliser toutes les ressources possibles, nous nous engageons également directement auprès des fermes et des exploitations genevoises. Cette approche est particulièrement bénéfique lorsqu'il reste de petites quantités de certains produits, qui ne suffiraient peut-être pas à des associations plus importantes mais qui sont inestimables pour nous. De plus, nous recevons occasionnellement des surplus des Hôpitaux Universitaires de Genève (HUG), notamment des produits carnés, ce qui nous permet de diversifier notre menu.

Grâce à ces efforts concertés de récupération des aliments, Refettorio Geneva assure non seulement la fourniture de repas variés et de haute qualité à nos bénéficiaires, mais contribue aussi activement à la réduction du gaspillage alimentaire. Notre modèle est une manifestation du pouvoir de la collaboration et de l'approvisionnement responsable, reflétant notre profond engagement en faveur de la durabilité environnementale et de la responsabilité sociale. En tirant parti de ces partenariats et de ces ressources, le Refettorio Geneva continue d'établir une norme sur la façon dont les établissements culinaires peuvent avoir un impact positif à la fois sur la communauté et sur l'environnement.



ZERO FOOD

WASTE CERTIFICATION

In 2023, Refettorio Geneva reached a significant milestone in its commitment to sustainability and environmental stewardship by obtaining the prestigious “Pledge on Food Waste” certification with an exceptional score of 100%. This remarkable achievement not only sets Refettorio Geneva apart as the only establishment in Switzerland to have attained this level of recognition but also underscores the importance of verified commitment to zero waste practices.

The “Pledge on Food Waste” certification is more than just a title; it’s a rigorous assessment of an establishment’s commitment to reducing food waste through effective and innovative practices. Achieving a 100% score in this certification process signifies that Refettorio Geneva has successfully implemented comprehensive and efficient strategies to eliminate food waste in all aspects of its operation, with the valuable collaboration of Rebelle Consulting.

While many establishments might claim to be zero waste, having this claim verified and certified by an esteemed organization adds a significant layer of credibility and authenticity. This certification is a proof of the fact that Refettorio Geneva doesn’t just talk about being zero waste but actively demonstrates it through measurable and impactful actions. It validates our efforts and the effectiveness of our sustainable practices.

This achievement reflects our deep-rooted commitment to environmental responsibility and aligns with our broader mission of social impact. By maintaining zero waste operations, Refettorio Geneva not only contributes to a more sustainable future but also sets an example for other establishments in Switzerland and beyond. The certification is a powerful statement that sustainable practices in food management are not only possible but also highly effective.

As the first recipient of this certification in Switzerland, Refettorio Geneva stands as a beacon of what can be achieved with dedication and innovation in sustainable food management. We hope that this recognition serves as an inspiration and a model for other establishments to strive towards similar achievements, promoting a culture of sustainability in the culinary industry.

Major Reduction in CO2 Emissions

In a remarkable environmental achievement, Refettorio Geneva has successfully reduced its annual CO2 emissions by an impressive 1,839 kg. This substantial decrease, from a previous total of 8,028 kg of CO2 emissions per year, is a evidence of the restaurant’s dedication to sustainable practices and responsible food management.

The impact of these measures extends beyond the immediate environmental benefits. By cutting down on food waste, Refettorio Geneva is setting a precedent in the food service industry, demonstrating how responsible practices can lead to substantial reductions in carbon footprint. This accomplishment serves as an inspiring example for other restaurants and establishments to follow, highlighting the importance and feasibility of reducing food waste to mitigate environmental impact.

CERTIFICATION ZERO

DECHET ALIMENTAIRE

En 2023, le Refettorio Geneva a franchi une étape importante dans son engagement en faveur de la durabilité et de la gestion de l’environnement en obtenant la prestigieuse certification “Pledge on Food Waste” avec un score exceptionnel de 100 %. Ce résultat remarquable fait non seulement du Refettorio Geneva le seul établissement en Suisse à avoir atteint ce niveau de reconnaissance, mais il souligne également l’importance d’un engagement vérifié en faveur de pratiques zéro déchet.

La certification “Pledge on Food Waste” est plus qu’un simple titre ; c’est une évaluation rigoureuse de l’engagement d’un établissement à réduire le gaspillage alimentaire grâce à des pratiques efficaces et innovantes. L’obtention d’un score de 100 % dans ce processus de certification signifie que le Refettorio Geneva a mis en œuvre avec succès des stratégies complètes et efficaces pour éliminer les déchets alimentaires dans tous les aspects de son fonctionnement, avec la précieuse collaboration de Rebelle Consulting.

Alors que de nombreux établissements peuvent prétendre être zéro déchet, le fait que cette affirmation soit vérifiée et certifiée par une organisation estimée ajoute une couche importante de crédibilité et d’authenticité. Cette certification prouve que Refettorio Geneva ne se contente pas de parler de zéro déchet, mais qu’il le démontre activement par des actions mesurables et efficaces. Elle valide nos efforts et l’efficacité de nos pratiques durables.

Cette réalisation reflète notre engagement profond en matière de responsabilité environnementale et s’aligne sur notre mission plus large d’impact social. En ne produisant aucun déchet, le Refettorio Geneva contribue non seulement à un avenir plus durable, mais donne également l’exemple à d’autres établissements en Suisse et au-delà. La certification est une déclaration forte que les pratiques durables dans la gestion des aliments sont non seulement possibles mais aussi très efficaces.

En tant que premier bénéficiaire de cette certification en Suisse, le Refettorio Geneva est un exemple de ce qu’il est possible d’accomplir avec dévouement et innovation dans le domaine de la gestion durable des denrées alimentaires. Nous espérons que cette reconnaissance servira d’inspiration et de modèle à d’autres établissements qui s’efforceront d’obtenir

des résultats similaires, en promouvant une culture de la durabilité dans l’industrie culinaire.

Réduction importante des émissions de CO2

Le Refettorio Geneva a réussi à réduire ses émissions annuelles de CO2 d’un nombre impressionnant de 1 839 kg, ce qui constitue une performance environnementale remarquable. Cette diminution substantielle, par rapport à un total antérieur de 8 028 kg d’émissions de CO2 par an, témoigne de l’engagement du restaurant en faveur de pratiques durables et d’une gestion responsable des aliments.

L’impact de ces mesures va au-delà des avantages environnementaux immédiats. En réduisant les déchets alimentaires, le Refettorio Geneva crée un précédent dans le secteur de la restauration, en démontrant que des pratiques responsables peuvent conduire à des réductions substantielles de l’empreinte carbone. Cette réalisation sert d’exemple à d’autres restaurants et établissements, soulignant l’importance et la faisabilité de la réduction des déchets alimentaires pour atténuer l’impact sur l’environnement.

FOOD RECOVERY

COMMENT FROM
JASON LEGER

In June of 2023 Refettorio Geneva was proud to become the first organization in Switzerland to achieve The PLEDGE on Food Waste certification. Not only were we the first, we obtained a mark of 100% and All-Star status adhering to a criteria of 95 requirements across 7 categories. Through a continuous improvement initiative that created a food lovers committee, training and education opportunities, and stakeholder engagement daily food waste was reduced by 45% from an already low 7.4 kg to 4.1 kg. A happy bi-product of this resulted in a positive environmental impact as well, reducing CO2 emissions by an equivalent of 8.25 kg daily. Refettorio Geneva has always practiced new and creative ways to eliminate and reduce food waste from its inception and will continue to strive to be a trendsetter in continually improving and to be a positive light for others to follow.

COMMENTAIRE DE JASON LEGER

En juin 2023, Refettorio Geneva a été fier de devenir la première organisation en Suisse à obtenir la certification PLEDGE sur les déchets alimentaires. Non seulement nous avons été les premiers, mais nous avons obtenu une note de 100 % et le statut All-Star en adhérant à un critère de 95 exigences dans 7 catégories. Grâce à une initiative d'amélioration continue qui a créé un comité d'amateurs de nourriture, des opportunités de formation et d'éducation, et l'engagement des parties prenantes, les déchets alimentaires quotidiens ont été réduits de 45%, passant de 7,4 kg à 4,1 kg. Cette initiative a eu un impact positif sur l'environnement en réduisant les émissions de CO2 d'un équivalent de 8,25 kg par jour. Refettorio Geneva a toujours pratiqué des méthodes nouvelles et créatives pour éliminer et réduire les déchets alimentaires depuis sa création et continuera à s'efforcer d'être un précurseur en s'améliorant continuellement afin de rester le meilleur et d'être une lumière positive pour les autres.



Jason Leger- Sustainability officer



Geneva’s Collaborative Food Recovery Ecosystem and the Integral Role of Partage

Geneva’s food recovery landscape is characterized by a collaborative approach, with Partage playing a crucial role. Adapting to the increasing needs of the community, Partage has innovated beyond the traditional food bank model. Facing a scarcity of food donations, Partage has begun purchasing entire stocks of ingredients to meet the growing demand for food aid in the city.

Synergistic Relationships with Cooperative Supermarkets

Central to Partage’s operations are its relationships with the cooperative supermarket and their subsidiaries. These supermarkets, owned by Swiss citizens, embody a community-centric approach. They contribute food products to Partage and engage in business with the State, reflecting a multifaceted relationship that benefits the community. Partage’s practice of purchasing items from these supermarkets represents a sustainable loop, supporting local businesses while addressing food insecurity.

The food recovery ecosystem in Geneva also includes innovative and efficient approaches, such as the main soup kitchen operated by the City of Geneva sourcing directly from Migros. This direct procurement streamlines the distribution process, ensuring timely and effective delivery of food aid. Partage’s “les Samedis du Partage” initiative, supported by the Canton of Geneva, invites citizens to engage actively in the food recovery process. This monthly event encourages citizens to purchase and donate ingredients to Partage, fostering a sense of community involvement and support for local commerce. While supermarkets benefit from sales, this initiative also promotes community participation in addressing food insecurity.

Reflections on a Collaborative Ecosystem

Geneva’s food recovery ecosystem, with its complex yet collaborative relationships among Partage, cooperative supermarkets, and state authorities, showcases an innovative approach to ensuring food security. Partage’s role in managing and distributing food aid,

supported by cooperative business models and community engagement, highlights the city’s commitment to a sustainable and inclusive food recovery strategy.

Transparency and Dominance in the Food Recovery Ecosystem

While the collaborative nature of Geneva’s food recovery ecosystem is commendable, it is important to maintain a balanced perspective, particularly in the context of transparency and market dominance. Migros, despite being a behemoth cooperative owned by Swiss citizens, holds a significant position in this landscape. This dominance, while beneficial in terms of logistical capacity and reach, also raises questions about the transparency of operations and potential monopolistic influences in the food recovery process. Migros’s substantial role in both supplying food to Partage and being a major player in the retail sector presents a complex scenario. The dual role of a supplier and a market leader could potentially obscure the transparency of food distribution and pricing strategies. The concern is not about the intention or the efficacy of the cooperative model but about the overarching influence one entity can have in a system intended to be diverse and equitable. It is essential for the food recovery ecosystem to encourage participation from a broader spectrum of suppliers and partners. This diversity would not only enhance transparency but also ensure that no single entity, regardless of its cooperative status and citizen ownership, disproportionately directs the flow of resources and decisions. It’s about balancing the efficiency gained from Migros’s involvement with the need for a varied and transparent system. This critique is not to undermine the significant contributions made by Migros but to advocate for a system where transparency is paramount and monopoly is cautiously observed. A healthy ecosystem is one where multiple stakeholders, including smaller local businesses and other community-based organizations, have equal opportunities to contribute to influence the food recovery process.

Dynamics of Geneva’s Food Recovery Ecosystem: Key Players and Practices

Geneva’s food recovery landscape is not only shaped by the food bank Partage but also involves other significant contributors like the UMG (Union Maraîchère of Geneva), the central farmers’ cooperative in Geneva. While Partage plays a pivotal role in managing and distributing large quantities of food aid, the UMG contributes by providing agricultural products from local farms, emphasizing the importance of local sourcing and support for Geneva’s farming community.

Apart from these major players, there are smaller-scale contributions from local farmers and food producers. Though these quantities may not be as substantial as those from larger organizations, they represent an essential segment of the food recovery network, adding diversity and quality to the food aid provided. The Food and Beverage (F&B) sector in Geneva also participates in food recovery, albeit sporadically and with varying significance. Most unsold, ready-to-eat food items are often absorbed by initiatives like Too Good To Go, which aim to reduce food waste by selling surplus food at reduced prices. However, a considerable amount of unsold food from this sector still ends up as waste. Catering companies, in particular, often dispose of their surplus, with only sporadic donations to organizations such as Partage or other associations. This indicates a gap in the food recovery process within the F&B sector, where potential for greater food rescue and donation exists.

In this environment, Refettorio Geneva’s approach to food recovery and sustainability stands out. By focusing on local sourcing, minimizing waste, and creating high-quality meals for those in need, Refettorio Geneva navigates this complex ecosystem with a commitment to transparency and community impact.

L'écosystème collaboratif de récupération alimentaire de Genève et le rôle intégral de Partage

Le paysage genevois de la récupération alimentaire est caractérisé par une approche collaborative, dans laquelle Partage joue un rôle crucial. S'adaptant aux besoins croissants de la communauté, Partage a innové au-delà du modèle traditionnel de la banque alimentaire. Face à la pénurie de dons alimentaires, Partage a commencé à acheter des stocks entiers d'ingrédients pour répondre à la demande croissante d'aide alimentaire dans la ville.

Relations synergiques avec les supermarchés coopératifs

Les relations avec les supermarchés coopératifs et leurs filiales sont au cœur des activités de Partage. Ces supermarchés, détenus par des citoyens suisses, incarnent une approche centrée sur la communauté. Ils fournissent des produits alimentaires à Partage et font des affaires avec l'Etat, reflétant ainsi une relation à multiples facettes qui bénéficie à la communauté. La pratique de Partage d'acheter des produits à ces supermarchés représente une boucle durable, soutenant les entreprises locales tout en luttant contre l'insécurité alimentaire. L'écosystème de la récupération alimentaire à Genève comprend également des approches innovantes et efficaces, telles que la principale soupe populaire gérée par la Ville de Genève qui s'approvisionne directement auprès de Migros. Cet approvisionnement direct rationalise le processus de distribution, garantissant une livraison rapide et efficace de l'aide alimentaire. L'initiative "le Samedis du Partage", soutenue par le Canton de Genève, invite les citoyens à s'engager activement dans le processus de récupération des denrées alimentaires. Cet événement mensuel encourage les citoyens à acheter et à donner des ingrédients à Partage, ce qui favorise le sentiment d'implication de la communauté et le soutien au commerce local. Si les supermarchés bénéficient des ventes, cette initiative encourage également la participation de la communauté à la lutte contre l'insécurité alimentaire.

Réflexions sur un écosystème collaboratif

L'écosystème de récupération alimentaire de Genève, avec ses relations complexes mais collaboratives entre Partage, les supermarchés coopératifs et les autorités publiques, illustre une approche innovante pour assurer la sécurité alimentaire. Le rôle de Partage dans la gestion et la distribution de l'aide alimentaire, soutenu par des modèles d'affaires coopératifs et l'engagement de la communauté, souligne l'engagement de la ville dans une stratégie de récupération alimentaire durable et inclusive.

Transparence et domination dans l'écosystème de la récupération alimentaire

Si la nature collaborative de l'écosystème genevois de la récupération alimentaire est louable, il est important de maintenir une perspective équilibrée, en particulier dans le contexte de la transparence et de la domination du marché. Migros, bien qu'étant une coopérative géante détenue par des citoyens suisses, occupe une position importante dans ce paysage. Cette position dominante, bien que bénéfique en termes de capacité logistique et de portée, soulève également des questions quant à la transparence des opérations et aux influences monopolistiques potentielles dans le processus de récupération des aliments. Le rôle substantiel de Migros, à la fois fournisseur de denrées alimentaires à Partage et acteur majeur dans le secteur du commerce de détail, présente un scénario complexe. Le double rôle de fournisseur et de leader du marché pourrait potentiellement obscurcir la transparence des stratégies de distribution et de prix des denrées alimentaires. L'inquiétude ne porte pas sur l'intention ou l'efficacité du modèle coopératif, mais sur l'influence prépondérante qu'une seule entité peut avoir dans un système qui se veut diversifié et équitable.

Il est essentiel pour l'écosystème de la récupération alimentaire d'encourager la participation d'un plus large éventail de fournisseurs et de partenaires. Cette diversité permettrait non seulement d'améliorer la transparence, mais aussi de garantir qu'aucune entité unique, indépendamment de son statut coopératif et de son actionnariat citoyen, ne dirige de manière disproportionnée le flux des ressources et des décisions. Il s'agit de trouver un équilibre entre l'efficacité de la participation de Migros et la nécessité d'un système varié et transparent. Cette critique n'a pas pour but de miner les contributions significatives de Migros, mais de plaider en faveur d'un système où la transparence est primordiale et où le monopole est observé avec circonspection. Un écosystème sain est un écosystème où de multiples parties prenantes, y compris des entreprises locales plus petites et d'autres organisations communautaires, ont des chances égales de contribuer et d'influencer le processus de récupération des denrées alimentaires.

Dynamique de l'écosystème de la récupération alimentaire à Genève : Acteurs et pratiques clés

Le paysage de la récupération alimentaire à Genève n'est pas seulement façonné par la banque alimentaire Partage, mais implique également d'autres contributeurs importants tels que l'UMG (Union Maraîchère de Genève), la coopérative centrale des agriculteurs de Genève. Alors que Partage joue un rôle central dans la gestion et la distribution de grandes quantités d'aide alimentaire, l'UMG contribue en fournissant des produits agricoles provenant de fermes locales, soulignant ainsi l'importance de l'approvisionnement local et du soutien à la communauté agricole genevoise. Outre ces acteurs majeurs, il existe des contributions à plus petite échelle de la part d'agriculteurs et de producteurs locaux de denrées alimentaires. Bien que ces quantités ne soient pas aussi importantes que celles des grandes organisations, elles représentent un segment essentiel du réseau de récupération alimentaire, ajoutant de la diversité et de la qualité à l'aide alimentaire fournie. Le secteur de l'alimentation et des boissons (F&B) à Genève participe également à la récupération des aliments, bien que de manière sporadique et avec une importance variable. La plupart des invendus alimentaires prêts à consommer sont souvent absorbés par des initiatives telles que Too Good To Go, qui visent à réduire le gaspillage alimentaire en vendant les surplus de nourriture à des prix réduits. Cependant, une quantité considérable de nourriture invendue provenant de ce secteur finit toujours par être gaspillée. Les entreprises de restauration, en particulier, se débarrassent souvent de leurs excédents et ne font que sporadiquement des dons à des organisations telles que Partage ou d'autres associations. Cela indique une lacune dans le processus de récupération des aliments au sein du secteur de la restauration et des cafés, où il existe un potentiel de sauvetage et de don d'aliments plus important.

Dans cet environnement, l'approche de Refettorio Geneva en matière de récupération et de durabilité des aliments se distingue. En se concentrant sur l'approvisionnement local, en minimisant les déchets et en créant des repas de haute qualité pour les personnes dans le besoin, Refettorio Geneva navigue dans cet écosystème complexe avec un engagement de transparence et d'impact sur la communauté.

FOOD WASTE
UPCYCLING

At Refettorio Geneva, our approach to addressing food waste transcends traditional methods, venturing into the realm of innovative culinary techniques. In 2023, we adopted a series of advanced upcycling practices that not only reduced our food waste significantly but also enriched the quality and flavor of our dishes.

Our kitchen employs a variety of methods to repurpose food waste and surplus. These include freeze drying, drying, lacto-fermentation, pickling, enzymatic fermentation, and brewing. By utilizing these techniques, we are able to transform what would have been waste into valuable culinary components.

The ingredients for our upcycling process come from multiple sources: food leftovers from our own kitchen production, whole ingredients donated by our partners, and leftover ingredients from special events. This approach not only minimizes waste but also maximizes the utility of every ingredient that comes into our kitchen.

In 2023, these upcycling efforts led to a remarkable reduction of 4.5 kg in daily food waste. We limited compost waste to only uneaten food from guests and a few unprocessable food leftovers. A significant outcome of our upcycling process is the creation of a wide array of food seasonings. These seasonings have been reincorporated into our dishes, allowing us to completely eliminate the use of table salt in our kitchen. This innovative cycle not only enhances the flavors of our meals but also contributes to a more sustainable cooking practice.

The success of our upcycling process has been such that we've produced an abundance of seasoning by-products. Capitalizing on this surplus, we began selling these unique seasonings to our guests. This initiative not only serves as a creative way to further reduce waste but also allows our patrons to take a piece of Refettorio Geneva's sustainability ethos home with them.

RECYCLAGE DES DÉCHETS ALIMENTAIRES

Au Refettorio Geneva, notre approche des déchets alimentaires transcende les méthodes traditionnelles et s'aventure dans le domaine des techniques culinaires innovantes. En 2023, nous avons adopté une série de pratiques de recyclage avancées qui ont permis non seulement de réduire considérablement nos déchets alimentaires, mais aussi d'enrichir la qualité et la saveur de nos plats.

Notre cuisine utilise une variété de méthodes pour réutiliser les déchets et les surplus alimentaires. Il s'agit notamment de la surgélation, du séchage, de la lacto-fermentation, du marinage, de la fermentation enzymatique et du brassage. Grâce à ces techniques, nous sommes en mesure de transformer ce qui aurait été un déchet en éléments culinaires de valeur.

Les ingrédients utilisés dans le cadre de notre processus de recyclage proviennent de sources multiples : déchets alimentaires issus de notre propre production, ingrédients entiers donnés par nos partenaires et restes d'ingrédients provenant d'événements spéciaux. Cette approche permet non seulement de minimiser les déchets, mais aussi de maximiser l'utilité de chaque ingrédient qui arrive dans notre cuisine.

En 2023, ces efforts de recyclage ont conduit à une réduction remarquable de 4,5 kg des déchets alimentaires quotidiens. Nous avons limité les déchets de compost à la nourriture non consommée par les clients et à quelques déchets alimentaires non transformables. Un résultat important de notre processus de recyclage est la création d'une large gamme d'assaisonnements alimentaires. Ces assaisonnements ont été réincorporés dans nos plats, ce qui nous a permis d'éliminer complètement l'utilisation du sel de table dans notre cuisine. Ce cycle innovant permet non seulement de rehausser les saveurs de nos plats, mais aussi de contribuer à une pratique culinaire plus durable.

Le succès de notre processus de recyclage a été tel que nous avons produit une abondance de sous-produits d'assaisonnement. Capitalisant sur ce surplus, nous avons commencé à vendre ces assaisonnements uniques à nos clients. Cette initiative n'est pas seulement un moyen créatif de réduire davantage les déchets, mais elle permet également à nos clients d'emporter chez eux une partie de l'éthique de développement durable du Refettorio Geneva.



04.C.vi

FOOD RECOVERY

TURNOVER AND WORKING ENVIRONMENT

At Refettorio Geneva, the kitchen has experienced a notably high turnover rate since its inception, a phenomenon not uncommon in the culinary world but somewhat unexpected in our unique setting. Drawing from the candid revelations in Anthony Bourdain's "Kitchen Confidential," our experience aligns with the industry's challenges, yet it is shaped by distinctive factors.

The turnover in our kitchen has led to the complete change of our culinary team three times, contrasting with the front-of-house staff, which has remained consistent for two years. Several factors contribute to this dynamic:

- **Unique Kitchen Environment:** Our kitchen's open layout, which is atypical in Geneva where many kitchens are small or underground, creates a different working atmosphere. This openness, while fostering transparency and connection with guests, might also pose challenges to staff accustomed to more traditional kitchen settings.
- **Diverse Clientele:** Refettorio Geneva serves two distinct groups of guests: supporters and gourmets at lunch, and homeless individuals or people experiencing various forms of distress for dinner. This diversity, while enriching, requires a high level of adaptability and emotional resilience from the kitchen staff.

The high turnover rate in our kitchen might initially seem at odds with Refettorio Geneva's mission. One might expect that the altruistic and community-focused nature of our work would attract more long-term commitment from kitchen staff. However, the realities of kitchen work and the unique pressures of our environment have influenced these turnover rates.

Despite these challenges, we remain optimistic about the future. We continue to learn and adapt, seeking ways to better support our kitchen staff and create a more stable and fulfilling working environment. Our

goal is to align the passion for our mission with the practicalities of kitchen work, fostering a team that is as committed to our cause as it is to culinary excellence.

Ideal Working Conditions at Refettorio Geneva

At Refettorio Geneva, we take pride in providing our staff with working conditions that are not only conducive to efficiency and creativity but also mindful of their work-life balance and professional satisfaction. One of the key features of our working environment is the balanced schedule. Our staff works from Monday to Friday, a rare setup in the restaurant industry, which is typically known for its demanding hours. This schedule allows our team to maintain a healthy work-life balance, contributing to their overall well-being and job satisfaction.

Another aspect that sets us apart is our dinner service schedule. With service concluding around 8pm, our kitchen staff can enjoy their evenings, a luxury in an industry where late-night hours are the norm. This early closure not only benefits our staff's personal time but also ensures they are refreshed and ready to deliver their best each day.

The kitchen at Refettorio Geneva is a chef's dream, equipped with ultra-professional and top-of-the-line equipment. Every element of the kitchen is designed to maximize efficiency, allowing our chefs to focus on unleashing their creativity. This investment in high-quality kitchen infrastructure demonstrates our commitment to providing the best possible environment for culinary excellence.

The combination of ideal working hours, a professional and well-equipped kitchen, and a focus on staff well-being creates an environment where creativity and efficiency flourish. At Refettorio Geneva, we believe that providing such optimal conditions is key to attracting and retaining talented culinary professionals who are passionate about our mission and dedicated to their craft.

04.C.vi

RECUPERATION ALIMENTAIRE

ROTATION DES CUISINIERS ET ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Au Refettorio Geneva, la cuisine a connu un taux de rotation particulièrement élevé depuis sa création, un phénomène qui n'est pas rare dans le monde culinaire mais qui est quelque peu inattendu dans notre cadre unique. S'inspirant des révélations candides d'Anthony Bourdain dans "Kitchen Confidential", notre expérience s'aligne sur les défis de l'industrie, tout en étant façonnée par des facteurs distincts. La rotation dans notre cuisine a entraîné le changement complet de notre équipe culinaire à trois reprises, ce qui contraste avec le personnel de salle, qui est resté constant pendant deux ans. Plusieurs facteurs contribuent à cette dynamique :

- **Un environnement de cuisine unique :** La disposition ouverte de notre cuisine, atypique à Genève où de nombreuses cuisines sont petites ou souterraines, crée une atmosphère de travail différente. Cette ouverture, tout en favorisant la transparence et la connexion avec les clients, peut également poser des défis au personnel habitué à des environnements de cuisine plus traditionnels.
- **Une clientèle diversifiée :** Refettorio Geneva sert deux groupes distincts d'invités : des sympathisants et des gourmets pour le déjeuner, et des sans-abri ou des personnes en situation de détresse pour le dîner. Cette diversité, bien qu'enrichissante, exige un haut niveau d'adaptabilité et de résistance émotionnelle de la part du personnel de cuisine.

Le taux de rotation élevé dans notre cuisine peut sembler, à première vue, en contradiction avec la mission de Refettorio Geneva. On pourrait s'attendre à ce que la nature altruiste et centrée sur la communauté de notre travail attire un engagement à plus long terme de la part du personnel de cuisine. Cependant, les réalités du travail en cuisine et les pressions uniques de notre environnement ont influencé ces taux de rotation.

Malgré ces défis, nous restons optimistes quant à l'avenir. Nous continuons à apprendre et à nous adapter, en cherchant des moyens de mieux soutenir notre personnel de cuisine et de créer un environnement de travail plus stable et plus épanouissant. Notre objectif est d'aligner la passion pour notre mission avec les aspects pratiques du travail en cuisine, en encourageant une équipe aussi dévouée à notre cause qu'à l'excellence culinaire.

Conditions de travail idéales à Refettorio Genève

Au Refettorio Geneva, nous sommes fiers d'offrir à notre personnel des conditions de travail qui sont non seulement propices à l'efficacité et à la créativité, mais aussi soucieuses de l'équilibre entre vie professionnelle et vie privée et de la satisfaction professionnelle. L'une des principales caractéristiques de notre environnement de travail est l'équilibre des horaires. Notre personnel travaille du lundi au vendredi, ce qui est rare dans le secteur de la restauration, généralement connu pour ses horaires contraignants. Cet horaire permet à notre équipe de maintenir un bon équilibre entre vie professionnelle et vie privée, ce qui contribue à leur bien-être général et à leur satisfaction au travail.

Un autre aspect qui nous distingue est l'horaire de notre service du dîner. Le service se terminant vers 20 heures, notre personnel de cuisine peut profiter de ses soirées, un luxe dans un secteur où les heures tardives sont la norme. Cette fermeture précoce n'est pas seulement bénéfique pour le temps personnel de nos employés, mais elle leur permet également d'être frais et dispos pour donner le meilleur d'eux-mêmes chaque jour.

La cuisine du Refettorio Geneva est le rêve d'un chef, équipée d'un matériel ultra-professionnel et haut de gamme. Chaque élément de la cuisine est conçu pour maximiser l'efficacité, permettant à nos chefs de se concentrer sur la libération de leur créativité. Cet investissement dans une infrastructure de cuisine de haute qualité démontre notre engagement à fournir le meilleur environnement possible pour l'excellence culinaire.

La combinaison d'horaires de travail idéaux, d'une cuisine professionnelle et bien équipée et d'une attention particulière au bien-être du personnel crée un environnement où la créativité et l'efficacité s'épanouissent. Au Refettorio Geneva, nous pensons qu'offrir ces conditions optimales est essentiel pour attirer et retenir des professionnels de la cuisine talentueux, passionnés par notre mission et dévoués à leur métier.

GUEST CHEF SERIES

At Refettorio Geneva, the “Guest Chef Series” represents a unique convergence of marketing, social, and cultural elements, transforming the dining experience into an impactful social event. This series features renowned chefs taking over the kitchen and dining room for a day, bringing a blend of gastronomic excellence and social consciousness to the table.

These guest chef events significantly elevate the profile of Refettorio Geneva, drawing the attention of media, food enthusiasts, and the general public. The participation of celebrated chefs like Christian Segui and Philippe Chevrier generates special interest and curiosity. This heightened visibility not only boosts the institution’s reputation but also amplifies awareness of its vital social mission.

By inviting renowned chefs, Refettorio Geneva creates a meaningful connection between the realms of high-end gastronomy and social engagement. This collaboration invites the broader restaurant community to partake in social action, thereby fortifying the support network for Refettorio Geneva. The participating chefs gain a valuable opportunity to contribute their culinary talents to a humanitarian cause, reinforcing their commitment to social responsibility.

The “Guest Chef Series” offers a platform for chefs to express their social commitment by dedicating their time and skills. Their involvement goes beyond mere culinary contribution; it symbolizes a genuine desire to make a positive impact in the community. This

initiative showcases the power of culinary arts as a vehicle for social change and community building.

A significant aspect of these events is granting beneficiaries of Refettorio Geneva’s social action access to gourmet cuisine. The series breaks down socio-economic barriers, allowing people who would not normally have the chance to enjoy such refined dining. This approach democratizes gourmet cuisine, offering an extraordinary culinary experience to those who need it most.

Crucially, these events also spotlight the ongoing battle against food waste. By having well-known chefs prepare meals from reclaimed ingredients, the “Guest Chef Series” underscores the importance of sustainability and environmental responsibility. It aligns the enjoyment of fine dining with critical societal concerns, thus broadening the event’s impact. In essence, the “Guest Chef Series” at Refettorio Geneva transcends the bounds of typical culinary events. These occasions are not only about showcasing gastronomic expertise but also about promoting social commitment, raising awareness, and sharing exceptional culinary experiences for a humanitarian cause. The series creates a harmonious synergy between the worlds of fine dining and social action, illustrating the powerful role of gastronomy in driving positive societal change.



SÉRIE DES CHEFS INVITÉS

Au Refettorio Geneva, la “Guest Chef Series” représente une convergence unique d’éléments marketing, sociaux et culturels, transformant l’expérience gastronomique en un événement social à fort impact.

Cette série met en scène des chefs renommés qui prennent en charge la cuisine et la salle à manger pendant une journée, apportant à la table un mélange d’excellence gastronomique et de conscience sociale. Ces événements avec des chefs invités rehaussent considérablement le profil du Refettorio Geneva, attirant l’attention des médias, des amateurs de cuisine et du grand public. La participation de chefs renommés tels que Pascal Barbot et Philippe Chevrier suscite un intérêt et une curiosité particuliers. Cette visibilité accrue renforce non seulement la réputation de l’institution mais amplifie également la prise de conscience de sa mission sociale vitale.

En invitant des chefs réputés, Refettorio Geneva crée un lien significatif entre les domaines de la gastronomie haut de gamme et de l’engagement social. Cette collaboration invite la communauté des restaurateurs à prendre part à l’action sociale, renforçant ainsi le réseau de soutien de Refettorio Geneva. Les chefs participants ont l’occasion de mettre leurs talents culinaires au service d’une cause humanitaire, renforçant ainsi leur engagement en matière de responsabilité sociale.

La “Guest Chef Series” offre une plateforme aux chefs pour exprimer leur engagement social en consacrant leur temps et leurs compétences. Leur implication va au-delà d’une simple contribution culinaire ; elle symbolise un véritable désir d’avoir un impact positif sur la

communauté. Cette initiative met en évidence le pouvoir des arts culinaires en tant que vecteur de changement social et de renforcement de la communauté.

Un aspect important de ces événements est de permettre aux bénéficiaires de l’action sociale de Refettorio Geneva d’accéder à une cuisine gastronomique. Cette série d’événements fait tomber les barrières socio-économiques et permet à des personnes qui n’en auraient normalement pas la possibilité de profiter d’une cuisine aussi raffinée. Cette approche démocratise la cuisine gastronomique, offrant une expérience culinaire extraordinaire à ceux qui en ont le plus besoin.

Ces événements mettent également l’accent sur la lutte contre le gaspillage alimentaire. En demandant à des chefs renommés de préparer des repas à partir d’ingrédients récupérés, la “Guest Chef Series” souligne l’importance de la durabilité et de la responsabilité environnementale. Elle associe les plaisirs de la table à des préoccupations sociétales essentielles, élargissant ainsi l’impact de l’événement.

Par essence, la “Guest Chef Series” au Refettorio Geneva transcende les limites des événements culinaires typiques. Il ne s’agit pas seulement de mettre en valeur le savoir-faire gastronomique, mais aussi de promouvoir l’engagement social, de sensibiliser et de partager des expériences culinaires exceptionnelles au profit d’une cause humanitaire. La série crée une synergie harmonieuse entre les mondes de la gastronomie et de l’action sociale, illustrant le rôle puissant de la gastronomie dans la conduite d’un changement sociétal positif.

04.D.ii

GASTRONOMY

CHEFS

Chef Fadi Kattan - Akub, London

My experience at Refettorio Geneva was unforgettable. First of all, the ease of integration into the team was a surprise, both due to the team's goodwill and the natural feeling of being part of this experience.

Being able to cook my approach to Palestinian cuisine in Geneva as part of Refettorio held many symbols for me. Firstly, the very essence of Palestinian cuisine is hospitality and generosity to guests around a table. This is the feeling I had throughout the day with the guests at lunch and dinner.

Key moments included the presence of some people at lunch who I hadn't seen in years and finding myself dedicating this meal to the memory of Abdallah Tamari, whose son had surprised us by his presence, as well as long-time friends close to Refettorio and a table where my father and family had joined us. In the evening, before the arrival of our guests, the coming and going of volunteers and the Refettorio team asking if we could set more places, repeatedly, touched me deeply because indeed that was the very purpose of being there. I cannot describe the feeling after having served the last dishes in the evening and meeting the guests, hearing dozens of different languages spoken, some very familiar, others with unfamiliar sounds but all with a smile.

This was my first experience at a Refettorio, which illuminated the long-standing exchanges with Massimo, Lara, Cristina, and Jill, and I don't think it could have been better. Under the guidance of Chef Walter and Romain, from first contact to the relationship established after leaving, everything made sense!

The values of Refettorio are those that I promote and that guide me in my reflections and my approach to cooking, but in reality, the experience at Refettorio allowed me to put them into practice in a holistic and global manner, guiding me today in reflections for future projects.



Chef Fadi Kattan

Chef Christian Segui - École hôtelière de Lausanne (EHL)

Your welcome and the opportunity to participate in your social action were some of the most memorable moments of 2023 for our team and Ehl. It was an enriching experience that inspired us, offering a chance to give back to the community, share, and forge meaningful connections with those in greatest need.

For me, contributing to a day at the Refettorio is far more than a mere act of charity. It represents an opportunity to make a tangible difference in people's lives and generate a positive impact. It's a way of giving back, sharing, and establishing hopeful connections with those who need it most.

This commitment to the Refettorio aligns with my broader mission of supporting social initiatives and fostering a community of solidarity.

Our experience, myself along with Julien and Thomas, was outstanding from start to finish. The warm welcome and readiness of the Refettorio team made each moment seamless, and the inviting and inclusive atmosphere led to a harmonious collaboration.

We hold exceptional memories of that day, and I am deeply thankful for having had the chance to contribute to your cause.

Chef Philippe Chevrier - Domaine de Châteaueux, Geneva

I participated in the Refettorio project on October 10, 2023, for a lunch of 80 covers. I accepted Chef Walter el Nagar's invitation because it is an initiative that makes sense and deserves support. I had a great time, accompanied by a few members of my brigade and friends. Leaving the kitchens of Domaine de Châteaueux and losing my usual bearings was an interesting and motivating exercise.

I have excellent memories of this experience, marked by complicity, conviviality, and good humor. It is an honor to have been invited and to have been a part of the adventure.



Chef Christian Segui



Chef Philippe Chevrier

04.D.ii

GASTRONOMIE

CHEFS

Chef Fadi Kattan - Akub, London

Mon expérience au Refettorio Genève a été inoubliable. Tout d'abord, la facilité d'intégration dans l'équipe a été une surprise, tant par la bonne volonté de l'équipe que par le sentiment naturel de faire partie de cette expérience.

Pouvoir cuisiner mon approche de la cuisine palestinienne à Genève dans le cadre de Refettorio revêtait de nombreux symboles pour moi. Tout d'abord, l'essence même de la cuisine palestinienne est l'hospitalité et la générosité envers les convives autour d'une table. C'est ce sentiment que j'ai ressenti tout au long de la journée avec les convives au déjeuner et au dîner.

Parmi les moments clés, il y a eu la présence au déjeuner de personnes que je n'avais pas vues depuis des années et le fait de dédier ce repas à la mémoire d'Abdallah Tamari, dont le fils nous avait surpris par sa présence, ainsi que des amis de longue date proches du Refettorio et une table où mon père et sa famille s'étaient joints à nous. Le soir, avant l'arrivée de nos invités, le va-et-vient des volontaires et de l'équipe de Refettorio demandant si nous pouvions mettre plus de places, à plusieurs reprises, m'a profondément touchée car c'était en effet le but même de notre présence. Je ne peux pas décrire le sentiment que j'ai ressenti après avoir servi les derniers plats le soir et rencontré les invités, en entendant des dizaines de langues différentes parlées, certaines très familières, d'autres avec des sons inconnus, mais toutes avec le sourire.

C'était ma première expérience dans un Refettorio, qui a éclairé les échanges de longue date avec Massimo, Lara, Cristina et Jill, et je ne pense pas que cela aurait pu être mieux. Sous la houlette du Chef Walter et de Romain, du premier contact à la relation établie après le départ, tout a pris du sens !

Les valeurs du Refettorio sont celles que je promeus et qui me guident dans mes réflexions et mon approche de la cuisine, mais en réalité, l'expérience du Refettorio m'a permis de les mettre en pratique de manière holistique et globale, me guidant aujourd'hui dans des réflexions pour des projets futurs.

Chef Christian Segui - EHL, Lausanne

Votre accueil et la possibilité de participer à votre action sociale ont été parmi les moments les plus mémorables de 2023 pour notre équipe et Ehl. Ce fut une expérience enrichissante qui nous a inspirés, nous donnant l'occasion de rendre à la communauté, de partager et de forger des liens significatifs avec ceux qui en ont le plus besoin.

Pour moi, contribuer à une journée au Refettorio est bien plus qu'un simple acte de charité. C'est l'occasion de faire une différence tangible dans la vie des gens et d'avoir un impact positif. C'est une façon de rendre la pareille, de partager et d'établir des liens d'espoir avec ceux qui en ont le plus besoin.

Cet engagement en faveur du Refettorio s'inscrit dans le cadre plus large de ma mission de soutien aux initiatives sociales et de promotion d'une communauté solidaire. Notre expérience, à moi-même ainsi qu'à Julien et Thomas, a été exceptionnelle du début à la fin. L'accueil chaleureux et la disponibilité de l'équipe de Refettorio ont rendu chaque moment fluide, et l'atmosphère invitante et inclusive a conduit à une collaboration harmonieuse.

Nous gardons un souvenir exceptionnel de cette journée, et je suis profondément reconnaissant d'avoir eu la chance de contribuer à votre cause.

Chef Philippe Chevrier - Domaine de Châteaueux, Genève

J'ai participé au projet Refettorio le 10 octobre 2023, pour un déjeuner de 80 couverts. J'ai accepté l'invitation du Chef Walter El Nagar car c'est une initiative qui a du sens et qui mérite d'être soutenue. J'ai passé un excellent moment, accompagné de quelques membres de ma brigade et d'amis. Sortir des cuisines du Domaine de Châteaueux et perdre mes repères habituels a été un exercice intéressant et motivant.

Je garde un excellent souvenir de cette expérience, marquée par la complicité, la convivialité et la bonne humeur. C'est un honneur d'avoir été invité et d'avoir participé à l'aventure.

KITCHEN TURNOVER AND
WORKING ENVIRONMENT

At Refettorio Geneva, the kitchen has experienced a notably high turnover rate since its inception, a phenomenon not uncommon in the culinary world but somewhat unexpected in our unique setting. Drawing from the candid revelations in Anthony Bourdain's "Kitchen Confidential," our experience aligns with the industry's challenges, yet it is shaped by distinctive factors.

The turnover in our kitchen has led to the complete change of our culinary team three times, contrasting with the front-of-house staff, which has remained consistent for two years. Several factors contribute to this dynamic:

- Unique Kitchen Environment: Our kitchen's open layout, which is atypical in Geneva where many kitchens are small or underground, creates a different working atmosphere. This openness, while fostering transparency and connection with guests, might also pose challenges to staff accustomed to more traditional kitchen settings.
- Diverse Clientele: Refettorio Geneva serves two distinct groups of guests: supporters and gourmets at lunch, and homeless individuals or people experiencing various forms of distress for dinner. This diversity, while enriching, requires a high level of adaptability and emotional resilience from the kitchen staff.

The high turnover rate in our kitchen might initially seem at odds with Refettorio Geneva's mission. One might expect that the altruistic and community-focused nature of our work would attract more long-term commitment from kitchen staff. However, the realities of kitchen work and the unique pressures of our environment have influenced these turnover rates.

Despite these challenges, we remain optimistic about the future. We continue to learn and adapt, seeking ways to better support our kitchen staff and create a more stable and fulfilling working environment. Our goal is to align the passion for our mission with the practicalities of kitchen work, fostering a team that is as committed to our cause as it is to culinary excellence.

Ideal Working Conditions at Refettorio Geneva
At Refettorio Geneva, we take pride in providing our staff with working conditions that are not only conducive to efficiency and creativity but also mindful of their work-life balance and professional satisfaction. One of the key features of our working environment is

the balanced schedule. Our staff works from Monday to Friday, a rare setup in the restaurant industry, which is typically known for its demanding hours. This schedule allows our team to maintain a healthy work-life balance, contributing to their overall well-being and job satisfaction.

Another aspect that sets us apart is our dinner service schedule. With service concluding around 8pm, our kitchen staff can enjoy their evenings, a luxury in an industry where late-night hours are the norm. This early closure not only benefits our staff's personal time but also ensures they are refreshed and ready to deliver their best each day.

The kitchen at Refettorio Geneva is a chef's dream, equipped with ultra-professional and top-of-the-line equipment. Every element of the kitchen is designed to maximize efficiency, allowing our chefs to focus on unleashing their creativity. This investment in high-quality kitchen infrastructure demonstrates our commitment to providing the best possible environment for culinary excellence.

The combination of ideal working hours, a professional and well-equipped kitchen, and a focus on staff well-being creates an environment where creativity and efficiency flourish. At Refettorio Geneva, we believe that providing such optimal conditions is key to attracting and retaining talented culinary professionals who are passionate about our mission and dedicated to their craft.

ROTATION DES CUISINIERS ET
ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Au Refettorio Geneva, la cuisine a connu un taux de rotation particulièrement élevé depuis sa création, un phénomène qui n'est pas rare dans le monde culinaire mais qui est quelque peu inattendu dans notre cadre unique. S'inspirant des révélations candides d'Anthony Bourdain dans "Kitchen Confidential", notre expérience s'aligne sur les défis de l'industrie, tout en étant façonnée par des facteurs distincts. La rotation dans notre cuisine a entraîné le changement complet de notre équipe culinaire à trois reprises, ce qui contraste avec le personnel de salle, qui est resté constant pendant deux ans. Plusieurs facteurs contribuent à cette dynamique :

- Un environnement de cuisine unique : La disposition ouverte de notre cuisine, atypique à Genève où de nombreuses cuisines sont petites ou souterraines, crée une atmosphère de travail différente. Cette ouverture, tout en favorisant la transparence et la connexion avec les clients, peut également poser des défis au personnel habitué à des environnements de cuisine plus traditionnels.
- Une clientèle diversifiée : Refettorio Geneva sert deux groupes distincts d'invités : des sympathisants et des gourmets pour le déjeuner, et des sans-abri ou des personnes en situation de détresse pour le dîner. Cette diversité, bien qu'enrichissante, exige un haut niveau d'adaptabilité et de résistance émotionnelle de la part du personnel de cuisine.
- Le taux de rotation élevé dans notre cuisine peut sembler, à première vue, en contradiction avec la mission de Refettorio Geneva. On pourrait s'attendre à ce que la nature altruiste et centrée sur la communauté de notre travail attire un engagement à plus long terme de la part du personnel de cuisine. Cependant, les réalités du travail en cuisine et les pressions uniques de notre environnement ont influencé ces taux de rotation.

Malgré ces défis, nous restons optimistes quant à l'avenir. Nous continuons à apprendre et à nous adapter, en cherchant des moyens de mieux soutenir notre personnel de cuisine et de créer un environnement de travail plus stable et plus épanouissant. Notre objectif est d'aligner la passion pour notre mission avec les aspects pratiques du travail en cuisine, en encourageant une équipe aussi dévouée à notre cause qu'à l'excellence culinaire.

Conditions de travail idéales à Refettorio Genève
Au Refettorio Geneva, nous sommes fiers d'offrir à notre personnel des conditions de travail qui sont non seulement propices à l'efficacité et à la créativité, mais aussi soucieuses de l'équilibre entre vie professionnelle et vie privée et de la satisfaction professionnelle. L'une des principales caractéristiques de notre environnement de travail est l'équilibre des horaires. Notre personnel travaille du lundi au vendredi, ce qui est rare dans le secteur de la restauration, généralement connu pour ses horaires contraignants. Cet horaire permet à notre équipe de maintenir un bon équilibre entre vie professionnelle et vie privée, ce qui contribue à leur bien-être général et à leur satisfaction au travail.

Un autre aspect qui nous distingue est l'horaire de notre service du dîner. Le service se terminant vers 20 heures, notre personnel de cuisine peut profiter de ses soirées, un luxe dans un secteur où les heures tardives sont la norme. Cette fermeture précoce n'est pas seulement bénéfique pour le temps personnel de nos employés, mais elle leur permet également d'être frais et dispos pour donner le meilleur d'eux-mêmes chaque jour.

La cuisine du Refettorio Geneva est le rêve d'un chef, équipée d'un matériel ultra-professionnel et haut de gamme. Chaque élément de la cuisine est conçu pour maximiser l'efficacité, permettant à nos chefs de se concentrer sur la libération de leur créativité. Cet investissement dans une infrastructure de cuisine de haute qualité démontre notre engagement à fournir le meilleur environnement possible pour l'excellence culinaire.

La combinaison d'horaires de travail idéaux, d'une cuisine professionnelle et bien équipée et d'une attention particulière au bien-être du personnel crée un environnement où la créativité et l'efficacité s'épanouissent. Au Refettorio Geneva, nous pensons qu'offrir ces conditions optimales est essentiel pour attirer et retenir des professionnels de la cuisine talentueux, passionnés par notre mission et dévoués à leur métier.

04.E

TRAINING & INTEGRATION

OVERVIEW

In 2023, Mater Fondazione implemented a diverse range of internship programs, focusing primarily on observation and discovery opportunities for individuals of various ages and backgrounds. At the beginning of the year, we established new partnerships to welcome young people with psychological challenges as well. Additionally, we have been hosting individuals from the invalidity Insurance program, aiding them in their journey towards reintegration into the workforce. This collaboration is part of our partnership with the IPT Foundation. These observation and integration internships are crucial for enabling participants to explore different career options, acquire practical skills, develop a professional network, boost their self-confidence, and enhance their employability. As such, they play a significant role in professional and social reintegration. Our training programs are designed to be inclusive and supportive, catering to a wide range of needs and aspirations. By providing a safe and nurturing environment, we help individuals who might face barriers to employment due to various challenges.

The internships offer hands-on experience in a real-world setting, allowing participants to apply their skills and learn new ones. This approach not only contributes to their professional growth but also fosters a sense of accomplishment and belonging.

Commitment to Social and Professional Reintegration

Foundation Mater’s commitment to these training and integration programs reflects our broader mission of social responsibility and community support. By investing in the professional development of individuals from diverse backgrounds, including those with disabilities or psychological challenges, we reaffirm our dedication to inclusivity and empowerment. Through these programs, we aim to create pathways for successful reintegration into society and the workforce, contributing to a more inclusive and diverse community. Our approach goes beyond traditional training methods, encompassing mentorship, skills development, and psychological support, ensuring a comprehensive and holistic development for our interns.

VUE D'ENSEMBLE

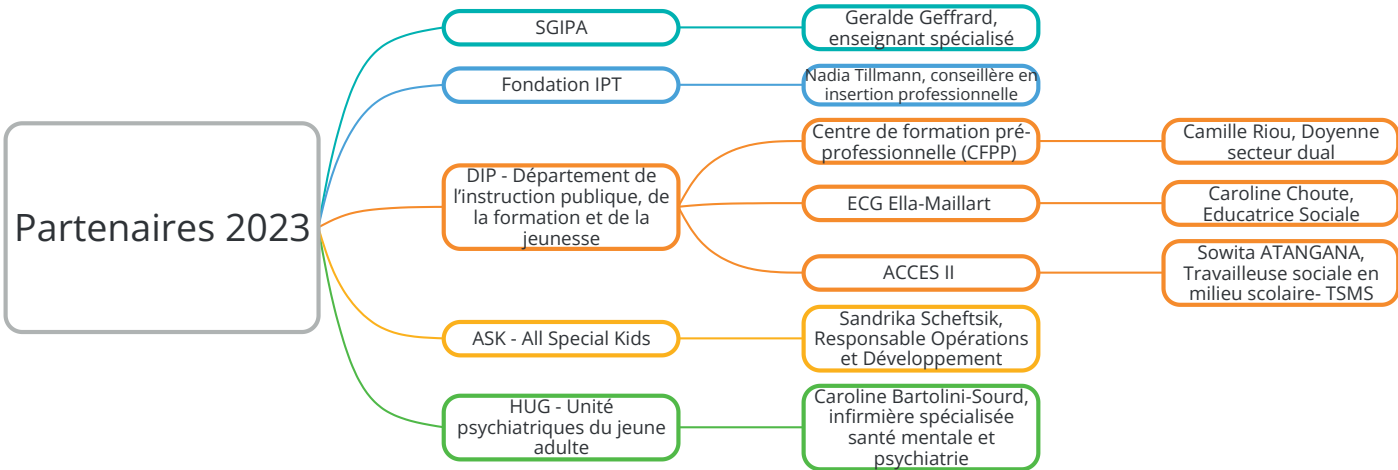
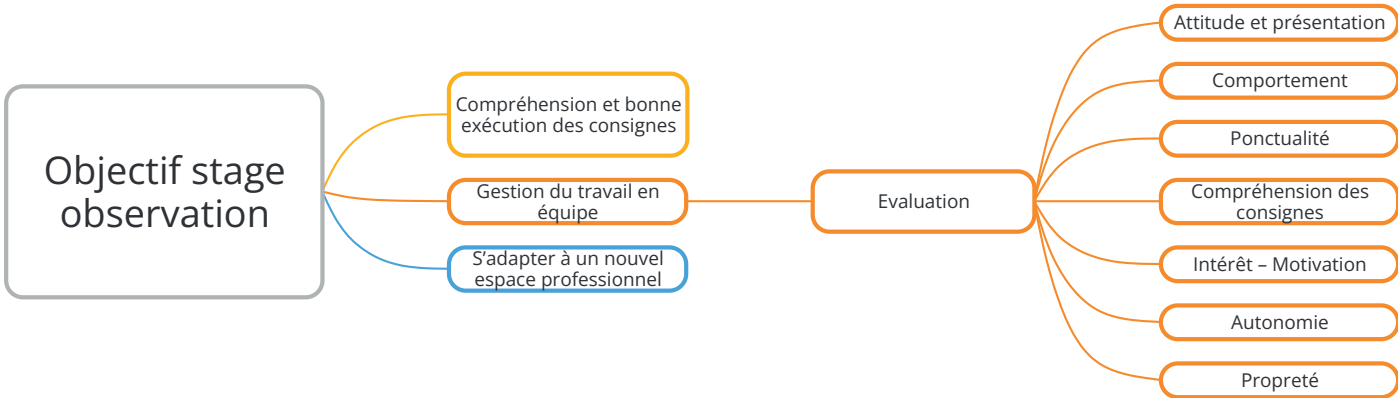
En 2023, la Foundation Mater a mis en œuvre une gamme diversifiée de programmes de stages, en se concentrant principalement sur les opportunités d’observation et de découverte pour les personnes d’âges et de milieux différents. Au début de l’année, nous avons établi de nouveaux partenariats pour accueillir également des jeunes ayant des défis psychologiques. En outre, nous avons accueilli des personnes du programme d’assurance invalidité, les aidant dans leur parcours vers la réintégration dans le monde du travail. Cette collaboration s’inscrit dans le cadre de notre partenariat avec la Fondation IPT. Ces stages d’observation et d’intégration sont essentiels pour permettre aux participants d’explorer différentes options de carrière, d’acquérir des compétences pratiques, de développer un réseau professionnel, de renforcer leur confiance en eux et d’améliorer leur employabilité. Ils jouent donc un rôle important dans la réinsertion professionnelle et sociale. Nos programmes de formation sont conçus pour être inclusifs et encourageants, et pour répondre à un large éventail de besoins et d’aspirations. En offrant un environnement sûr et stimulant, nous aidons les personnes susceptibles d’être confrontées à des obstacles à l’emploi en raison de diverses difficultés. Les stages offrent une expérience pratique dans un environnement réel, permettant aux participants d’appliquer leurs compétences et d’en acquérir de nouvelles. Cette approche contribue non seulement à leur développement professionnel, mais favorise également un sentiment d’accomplissement et d’appartenance.

Engagement en faveur de la réinsertion sociale et professionnelle

L’engagement de la Foundation Mater dans ces programmes de formation et d’intégration reflète notre mission plus large de responsabilité sociale et de soutien à la communauté. En investissant dans le développement professionnel d’individus issus de milieux divers, y compris ceux souffrant de handicaps ou de difficultés psychologiques, nous réaffirmons notre engagement en faveur de l’inclusion et de l’autonomisation. Grâce à ces programmes, nous visons à créer des voies pour une réintégration réussie dans la société et le monde du travail, contribuant ainsi à une communauté plus inclusive et diversifiée. Notre approche va au-delà des méthodes de formation traditionnelles et englobe le mentorat, le développement des compétences et le soutien psychologique, garantissant ainsi un développement complet et holistique à nos stagiaires.

04.E

TRAINING & INTEGRATION





04.F.i ARTS

ELSEED - SPINNING WHEELS

2023 Artistic Milestone at Refettorio Geneva: “elSeed - Spinning Wheels” Installation

In a fusion of art and philosophy, Refettorio Geneva proudly hosted a significant cultural event in 2023 – the unveiling of “Spinning Wheels,” a captivating art installation by internationally renowned artist elSeed. Generously donated by Cartier and supported by Mater Fondazione, this installation marked a notable artistic achievement for Refettorio Geneva.

Set against the backdrop of the prestigious Human Rights Council 2023 session, “Spinning Wheels” resonated deeply with the values of community and shared humanity. ElSeed’s masterpiece, installed at Rue de Lyon 120, Geneva, pays profound homage to the philosophy of Jean-Jacques Rousseau: “You forget that the fruits are for everyone and that the earth is for no one.” The installation, comprising seven spinning pillars, symbolizes the principles of ownership, access, and inherent human rights, as articulated by Rousseau.

ElSeed’s “Spinning Wheels” transcends traditional art forms by offering an interactive experience that urges viewers to contemplate the impact of their actions on the environment and society. Inspired by the Tibetan Buddhist tradition of spinning wheels to accumulate merit and blessings, this installation invites participants to engage with the artwork physically. By spinning the wheels, viewers contribute to spreading positive energy and blessings, while purifying their intentions – a meditation in motion.

Unveiling Unity and Collective Action

This art piece uniquely embodies unity and collective action. The spinning cylinders, each containing elements of a message, align to unveil a cohesive statement from a single focal point when all wheels are spun in unison. It’s a potent symbol of how individual efforts can amalgamate to effect meaningful change.

The official exhibition of “Spinning Wheels” throughout October that coincided with the Human Rights Council session, turned Refettorio Geneva into a cultural hub attracting art lovers, human rights advocates, and the international community. This event was not just an exhibition but a celebration of creativity, the importance of accessible nutrition, and the power of small actions to create significant impacts.

With the installation of “Spinning Wheels,” Refettorio Geneva reinforces its commitment to being a space where art, social justice, and community meet. ElSeed’s masterpiece embodies the ethos of Refettorio Geneva – a place where every individual action contributes to a larger narrative of change and unity.

ELSEED - ROUES TOURNANTES

2023 Jalon artistique au Refettorio Geneva : l’installation “Spinning Wheels” d’elSeed

Dans une fusion d’art et de philosophie, le Refettorio Geneva a fièrement accueilli un événement culturel important en 2023 - le dévoilement de “Spinning Wheels”, une installation artistique captivante de l’artiste de renommée internationale elSeed. Généreusement offerte par Cartier et soutenue par la Mater Fondazione, cette installation a marqué une réalisation artistique notable pour le Refettorio Geneva.

Avec pour toile de fond la prestigieuse session 2023 du Conseil des droits de l’homme, “Spinning Wheels” a résonné profondément avec les valeurs de la communauté et de l’humanité partagée. Le chef-d’œuvre d’elSeed, installé à la rue de Lyon 120, Genève, rend un profond hommage à la philosophie de Jean-Jacques Rousseau : “Vous oubliez que les fruits sont pour tous et que la terre n’est pour personne”. L’installation, composée de sept piliers tournoyants, symbolise les principes de la propriété, de l’accès et des droits inhérents à l’homme, tels qu’énoncés par Rousseau.

L’œuvre “Spinning Wheels” d’ElSeed transcende les formes d’art traditionnelles en offrant une expérience interactive qui incite les spectateurs à contempler l’impact de leurs actions sur l’environnement et la société. Inspirée de la tradition bouddhiste tibétaine qui consiste à faire tourner des roues pour accumuler des mérites et des bénédictions, cette installation invite les participants à s’engager physiquement dans l’œuvre d’art. En faisant tourner les roues, les spectateurs contribuent à diffuser de l’énergie positive et des bénédictions, tout en purifiant leurs intentions - une méditation en mouvement.

Révéler l’unité et l’action collective

Cette œuvre d’art incarne de manière unique l’unité et l’action collective. Les cylindres qui tournent, chacun contenant des éléments d’un message, s’alignent pour dévoiler une déclaration cohérente à partir d’un seul point focal lorsque toutes les roues tournent à l’unisson. Il s’agit d’un symbole puissant de la façon dont les efforts individuels peuvent s’amalgamer pour provoquer un changement significatif.

L’exposition officielle “Spinning Wheels”, qui s’est déroulée tout au long du mois d’octobre, a coïncidé avec la session du Conseil des droits de l’homme, transformant le Refettorio Geneva en un centre culturel attirant les amateurs d’art, les défenseurs des droits de l’homme et la communauté internationale. Cet événement n’était pas une simple exposition, mais une célébration de la créativité, de l’importance d’une alimentation accessible et du pouvoir des petites actions pour créer des impacts significatifs.

Avec l’installation de “Spinning Wheels”, Refettorio Geneva renforce son engagement à être un espace où l’art, la justice sociale et la communauté se rencontrent. Le chef-d’œuvre d’ElSeed incarne l’éthique du Refettorio Geneva - un lieu où chaque action individuelle contribue à un récit plus large de changement et d’unité.

04.F.ii ARTS

COMMENT FROM CARTIER

Cartier takes immense pride in its enduring collaboration with Refettorio Geneva, contributing not only as donors but also as actively engaged volunteers.

This steadfast partnership reflects Cartier's dedication to societal impact, art, and the enrichment of the communities we serve. From the inception of Refettorio Geneva, Cartier has been proud to recognize and support the convergence of humanistic, societal, and artistic values within this impactful initiative.

The Maison's involvement, including the creation of a remarkable artwork by artist ElSeed, symbolizes our ongoing commitment to making a meaningful difference. Beyond financial contributions, Cartier is proud to engage its employees in initiatives like Community Days, embodying the spirit of giving back to society.

Refettorio Geneva has evolved into more than a meal provider; it is a vibrant hub for dialogue and cultural exchange. Our commitment extends to active participation in conferences and roundtable discussions, reinforcing our dedication to social responsibility.

Cartier remains proud to champion initiatives that not only reflect our commitment to societal well-being but also contribute to the cultural enrichment of the communities we serve.

04.F.ii ARTS

COMMENTAIRE DE CARTIER

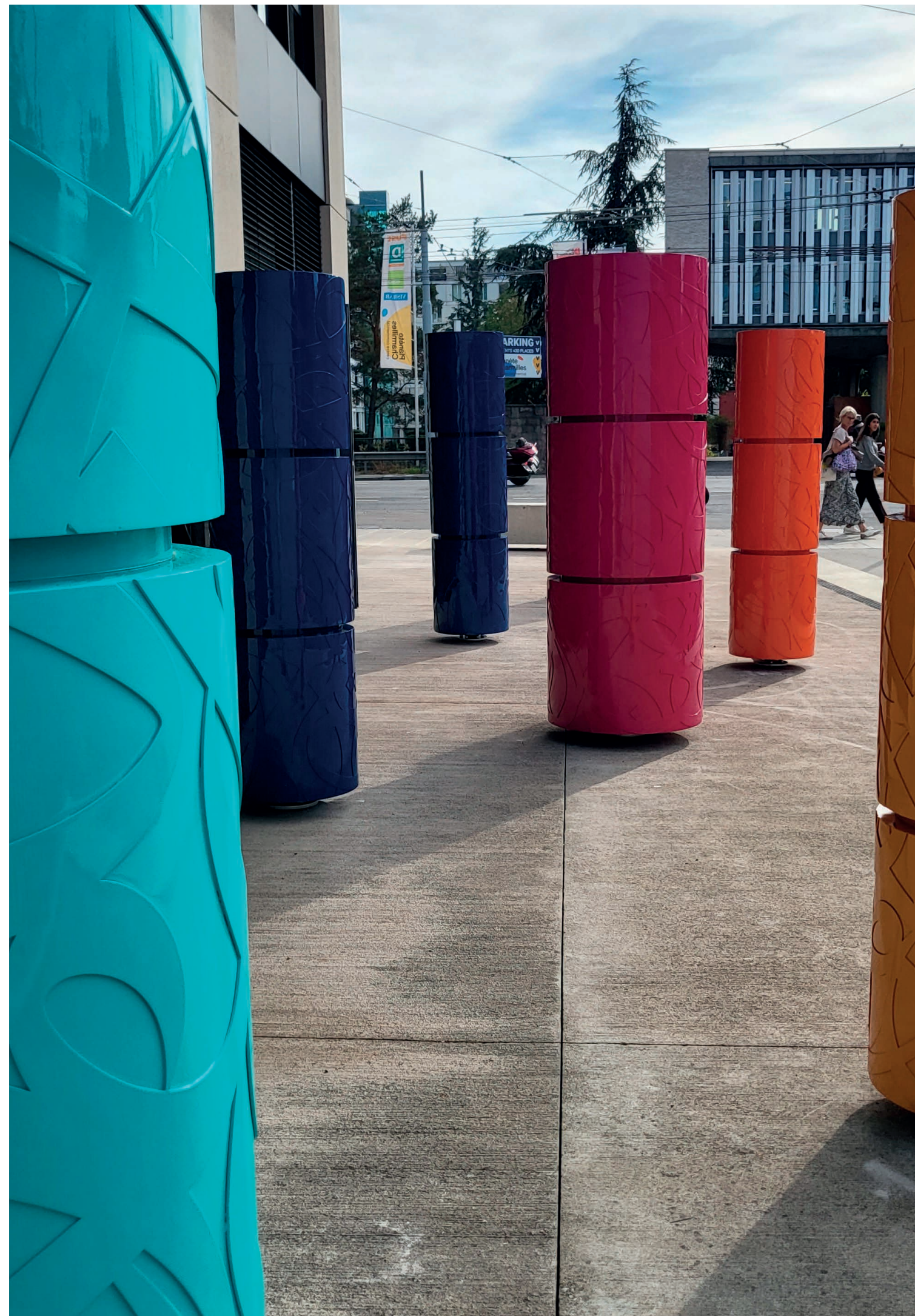
Cartier est extrêmement fière de sa collaboration durable avec le Refettorio Geneva, non seulement en tant que donateurs, mais aussi en tant que bénévoles activement engagés.

Ce partenariat solide reflète le dévouement de Cartier à l'impact sociétal, à l'art et à l'enrichissement des communautés que nous servons. Depuis la création du Refettorio Geneva, Cartier est fière de reconnaître et de soutenir la convergence des valeurs humanistes, sociétales et artistiques au sein de cette initiative à fort impact.

L'implication de la Maison, y compris la création d'une œuvre d'art remarquable par l'artiste ElSeed, symbolise notre engagement continu à faire une différence significative. Au-delà des contributions financières, Cartier est fière d'engager ses employés dans des initiatives telles que les Journées de la Communauté, qui incarnent l'esprit du don à la société.

Refettorio Geneva est devenu plus qu'un fournisseur de repas ; c'est un centre dynamique de dialogue et d'échange culturel. Notre engagement s'étend à la participation active à des conférences et à des tables rondes, renforçant ainsi notre dévouement à la responsabilité sociale.

Cartier est fière de soutenir des initiatives qui non seulement reflètent son engagement en faveur du bien-être de la société, mais contribuent également à l'enrichissement culturel des communautés qu'elle sert.



FOOD ASSISTANCE PROGRAMS

RAPID RELIEF KITCHEN

Introducing the Rapid Relief Kitchen: A Culinary Innovation in Humanitarian Aid

In a world where emergencies and crises are unfortunately common, the need for efficient, effective humanitarian responses is more critical than ever. Recognizing this, Mater Fondazione has pioneered an innovative solution – the Rapid Relief Kitchen (RRK). This project stands as a beacon of hope and resilience, showcasing how culinary expertise and technological innovation can come together to make a profound difference in emergency situations.

Born from the aspiration to provide immediate, nourishing, and high-quality food aid in times of crisis, the RRK concept is a testament to Mater Fondazione's commitment to redefining the boundaries of social gastronomy. Drawing inspiration from various scenarios, including the unique challenges faced on rescue ships like the Ocean Viking, the RRK was meticulously planned and designed to be versatile, efficient, and adaptable to diverse environments – from urban settings to remote and challenging terrains.

The RRK is not just a mobile kitchen; it's a fully equipped culinary powerhouse, capable of delivering meals swiftly and effectively in emergency conditions. With state-of-the-art cooking technology and equipment, the RRK transcends traditional emergency food provision methods. Its design allows for rapid deployment and operational agility, ensuring that quality meals reach those in need without delay.

As we delve into the details of the RRK project, we invite you to discover how Mater Fondazione is innovating in the field of humanitarian aid, turning the simple act of meal provision into an operation of hope, care, and dignity.

A Fully-Equipped Mobile Kitchen

Housed within a container, the Rapid Relief Kitchen is a fully equipped ultra-fast regeneration kitchen. It features state-of-the-art appliances like turbo ovens, CVap ovens, rice cookers, and a walk-in fridge. Engineered for extreme environments, this kitchen can operate both on land and at sea. Its energy self-sufficiency is enhanced by solar panel upgrades,

making it a model of sustainable operation in emergency scenarios.

The RRK integrates fast-food technology and Ready-to-eat catering meals, including sous-vide parcels. This blend ensures high turnover and consistent food service, forming a robust foundation for a resilient emergency food aid system.

With its turbo and CVap ovens, the Rapid Relief Kitchen brings unprecedented efficiency to emergency food provision. The ovens' rapid regeneration capabilities and precision in temperature and humidity control ensure that high-quality meals can be served swiftly and continuously in crisis situations. The integration of existing supply chains for ready-to-eat meals enhances the Rapid Relief Kitchen's effectiveness. The kitchen not only optimizes resources for emergency food aid but also represents a strategic fusion of efficiency, quality, and adaptability.

While the kitchen is scheduled for its first deployment in Geneva, Mater Fondazione is actively negotiating with international organizations such as UNHCR and IFRC for its deployment in global emergency scenarios. This expansion marks a significant step towards providing efficient and effective food aid worldwide.

The project's realization has been made possible with the generous support of the Sandoz Family Philanthropic Foundation and Ginox Swiss Kitchen. Their contributions underscore the collaborative spirit and commitment to humanitarian aid that drives this project. As Mater Fondazione prepares for the deployment of the Rapid Relief Kitchen, it is a commitment to innovative solutions in humanitarian efforts, promising to make a significant impact in providing quality nutrition in times of crisis.



PROGRAMMES D'AIDE ALIMENTAIRE

CUISINE DE SECOURS RAPIDE

Présentation de la cuisine de secours rapide : Une innovation culinaire dans l'aide humanitaire

Dans un monde où les situations d'urgence et les crises sont malheureusement courantes, le besoin de réponses humanitaires efficaces et efficientes est plus critique que jamais. C'est pourquoi Mater Fondazione a mis au point une solution innovante : la cuisine de secours rapide (RRK). Ce projet est une lueur d'espoir et de résilience, qui montre comment l'expertise culinaire et l'innovation technologique peuvent s'unir pour faire une profonde différence dans les situations d'urgence.

Né de l'aspiration à fournir une aide alimentaire immédiate, nourrissante et de haute qualité en temps de crise, le concept RRK témoigne de l'engagement de Mater Fondazione à redéfinir les limites de la gastronomie sociale. S'inspirant de divers scénarios, y compris les défis uniques auxquels sont confrontés les navires de sauvetage comme l'Ocean Viking, le RRK a été méticuleusement planifié et conçu pour être polyvalent, efficace et adaptable à divers environnements - des milieux urbains aux terrains éloignés et difficiles.

Le RRK n'est pas seulement une cuisine mobile ; c'est une centrale culinaire entièrement équipée, capable de fournir des repas rapidement et efficacement dans des conditions d'urgence. Doté d'une technologie et d'un équipement de cuisson de pointe, le RRK transcende les méthodes traditionnelles de fourniture d'aliments d'urgence. Sa conception permet un déploiement rapide et une agilité opérationnelle, garantissant que des repas de qualité parviennent sans délai à ceux qui en ont besoin.

En entrant dans les détails du projet RRK, nous vous invitons à découvrir comment Mater Fondazione innove dans le domaine de l'aide humanitaire, en transformant le simple acte de fournir des repas en une opération d'espoir, d'attention et de dignité.

Une cuisine mobile entièrement équipée

Installée dans un conteneur, la cuisine de secours rapide est une cuisine de régénération ultra-rapide entièrement équipée. Elle est équipée d'appareils de pointe tels que des fours turbo, des fours CVap, des cuiseurs de riz et un réfrigérateur de type "walk-in". Conçue pour les environnements extrêmes, cette

cuisine peut fonctionner aussi bien sur terre qu'en mer. Son autosuffisance énergétique est renforcée par des panneaux solaires, ce qui en fait un modèle de fonctionnement durable dans les scénarios d'urgence. La cuisine de secours rapide intègre la technologie de la restauration rapide et des repas prêts à consommer, y compris des colis sous-vide. Ce mélange garantit un taux de rotation élevé et un service alimentaire cohérent, formant ainsi une base solide pour un système d'aide alimentaire d'urgence résilient.

Grâce à ses fours turbo et CVap, la cuisine de secours rapide apporte une efficacité sans précédent à la fourniture d'aliments d'urgence. Les capacités de régénération rapide des fours et la précision du contrôle de la température et de l'humidité garantissent que des repas de haute qualité peuvent être servis rapidement et régulièrement dans les situations de crise. L'intégration des chaînes d'approvisionnement existantes pour les repas prêts à consommer renforce l'efficacité de la cuisine de secours rapide. Non seulement la cuisine optimise les ressources pour l'aide alimentaire d'urgence, mais elle représente également une fusion stratégique de l'efficacité, de la qualité et de l'adaptabilité.

Alors que le premier déploiement de la cuisine est prévu à Genève, le Mater Fondazione négocie activement avec des organisations internationales telles que le HCR et la FICR en vue de son déploiement dans des scénarios d'urgence à l'échelle mondiale. Cette expansion marque une étape importante dans la fourniture d'une aide alimentaire efficace et efficiente dans le monde entier.

La réalisation du projet a été rendue possible grâce au soutien généreux de la Fondation philanthropique de la famille Sandoz et de Ginox Swiss Kitchen. Leurs contributions soulignent l'esprit de collaboration et l'engagement en faveur de l'aide humanitaire qui animent ce projet. Alors que Mater Fondazione se prépare au déploiement de la Cuisine de Secours Rapide, c'est un engagement pour des solutions innovantes dans les efforts humanitaires, promettant d'avoir un impact significatif dans la fourniture d'une nutrition de qualité en temps de crise.

FOOD ASSISTANCE PROGRAMS

THE ARK

Mater Fondazione's Culinary Vision for the Museum of Survivors at Schindler's Ark

Mater Fondazione is embarking on an extraordinary project in the Czech Republic, contributing its expertise to the development of a unique culinary concept for a restaurant within the Museum of Survivors, located at the historic Schindler's Ark.

Schindler's Ark, immortalized in Steven Spielberg's film, is not only a poignant symbol of resilience but also a beacon of hope and survival. It served as a sanctuary for 1,200 Jews during World War II. The site, originally owned by the Low-Beer family, was illegally confiscated by the Nazis in 1938. In a bid to honor and preserve this significant historical legacy, the Low-Beer family, along with the local community, initiated the restoration of this once dilapidated textile factory in 2019, giving birth to the Arks Foundation.

The Museum of Survivors, envisioned to open in 2025, aims to be a tribute to human endurance and the unbreakable spirit of those who sought refuge within the Ark. This museum will not only serve as a remembrance of the past but also as a place of learning and inspiration for future generations.

The architectural design of the museum is the culmination of a global collaborative effort. Young architects from 110 countries, brought together by the prestigious Inspireli award, established by Vaclav Havel, are crafting the architectural masterpiece. This global participation underscores the universal significance and appeal of the project.

Mater Fondazione's Role in the Museum

Mater Fondazione's involvement in this project extends to the conceptualization of a restaurant within the museum. Leveraging its extensive experience in culinary arts and restaurant management, Mater Fondazione aims to create a dining experience that complements the museum's narrative. The restaurant will not only offer gastronomic delights but also serve as a space for reflection, conversation, and understanding of the rich history encapsulated within the museum.

In an inspiring move, the museum's development includes the participation of school students from five countries. This involvement ensures that the museum resonates with the younger generation, fostering a deeper connection with history and its lessons.

The restaurant, overseen by Mater Fondazione, will be more than just a place to eat; it will be an integral part of the museum experience. The culinary offerings will be thoughtfully designed to reflect the historical significance of Schindler's Ark, paying homage to the resilience and spirit of the survivors. Through this restaurant, visitors will be able to engage with history in a unique and meaningful way.

As the Museum of Survivors at Schindler's Ark takes shape, Mater Fondazione is proud to contribute to this significant endeavor. The restaurant will stand as a symbol of global unity, resilience, and the enduring power of the human spirit, mirroring the overarching mission of the museum itself.

PROGRAMME D'AIDE ALIMENTAIRE

THE ARK

La vision culinaire de Mater Fondazione pour le musée des survivants de l'Arche de Schindler

Mater Fondazione se lance dans un projet extraordinaire en République tchèque, en apportant son expertise au développement d'un concept culinaire unique pour un restaurant au sein du Musée des Survivants, situé dans l'historique Arche de Schindler.

L'Arche de Schindler, immortalisée par le film de Steven Spielberg, n'est pas seulement un symbole poignant de résilience, mais aussi une lueur d'espoir et de survie. Elle a servi de sanctuaire à 1 200 Juifs pendant la Seconde Guerre mondiale. Le site, qui appartenait à l'origine à la famille Low-Beer, a été injustement confisqué par les nazis en 1938. Afin d'honorer et de préserver cet héritage historique important, la famille Low-Beer, ainsi que la communauté locale, ont lancé la restauration de cette usine textile autrefois délabrée en 2019, donnant ainsi naissance à la Fondation Arks.

Le musée des survivants, dont l'ouverture est prévue en 2025, se veut un hommage à l'endurance humaine et à l'esprit inébranlable de ceux qui ont cherché refuge dans l'Arche. Ce musée servira non seulement de mémoire du passé, mais aussi de lieu d'apprentissage et d'inspiration pour les générations futures.

La conception architecturale du musée est l'aboutissement d'une collaboration mondiale. De jeunes architectes de 110 pays, réunis par le prestigieux prix Inspireli, créé par Vaclav Havel, travaillent à l'élaboration de ce chef-d'œuvre architectural. Cette participation mondiale souligne la signification et l'attrait universels du projet.

Le rôle de Mater Fondazione dans le musée

L'implication de Mater Fondazione dans ce projet s'étend à la conceptualisation d'un restaurant au sein du musée. En s'appuyant sur sa vaste expérience dans le domaine des arts culinaires et de la gestion de restaurants, Mater Fondazione vise à créer une expérience gastronomique qui complète la narration du musée. Le restaurant n'offrira pas seulement des délices gastronomiques, mais servira également d'espace de réflexion, de conversation et de compréhension de la riche histoire encapsulée dans le musée.

Dans une démarche inspirante, le développement du musée inclut la participation d'écoliers de cinq pays. Cette participation garantit que le musée trouve un écho auprès de la jeune génération et favorise un lien plus profond avec l'histoire et ses enseignements.

Le restaurant, supervisé par Mater Fondazione, sera plus qu'un simple lieu de restauration ; il fera partie intégrante de l'expérience du musée. Les offres culinaires seront soigneusement conçues pour refléter l'importance historique de l'Arche de Schindler, en rendant hommage à la résilience et à l'esprit des survivants. Grâce à ce restaurant, les visiteurs pourront entrer en contact avec l'histoire d'une manière unique et significative.

Alors que le Musée des Survivants de l'Arche de Schindler prend forme, Mater Fondazione est fière de contribuer à cet important projet. Le restaurant sera un symbole de l'unité mondiale, de la résilience et de la force durable de l'esprit humain, reflétant la mission primordiale du musée lui-même.

05.B.i

FOOD ASSISTANCE PROGRAMS

COMMENT FROM

DANIEL LOW-BEER

What is the taste of a Museum? I worked with Walter and the Mater Fondazione to give our Museum of Survivors a taste. We went to Rome together to discuss the role of food in Museums. We went to the Pistoletto Foundation in Biella to see a similar ruined textile factory transformed into a vibrant museum. We shared food with school children from 5 European countries who came to Schindler’s Ark to “Make a Museum” with us.

Schindler’s Ark was my family’s factory in the Czech Republic. It was stolen by the Nazis in 1938 and then by Oskar Schindler. It became a unique concentration camp where 1,200 Jews on Schindler’s list were saved, as shown in the film by Stephen Spielberg. We will open a Museum of Survivors there in May 2025 to mark 80 years since the end of World War II.

What can food contribute to a museum? Too often you visit a museum and then grab a sandwich. The approach we have developed with the Mater Fondazione is that food is central to the experience of the museum. The restaurant is where you absorb the emotions, meaning and taste of the museum. It is a place of discussion, democracy and learning activities. Guides will be there to discuss and develop what visitors have seen.

Food also opens up the museum to the community, where we will apply Mater Fondazione’s approach to food rights. We have bought machines for soup, pasta and ice cream. We will produce ample food so the community has access to delicious, meaningful and healthy food in this underprivileged region.

I come to the Refettorio in Geneva to nourish myself, my museum and develop the role of food under Walter’s expert and humane guidance. We have fermented mushrooms together, mixed beer, and given a taste to what food can do at the center of a museum and community. Thank you to the Mater Fondazione and support for us in making a museum and restaurant which will open in May 2025 (www.arksfoundation.net). Food is made for conversation. The Mater Fondazione helps us have a conversation with visitors and leave them with a lasting taste of our museum.



Daniel Low-Beer - founder The Ark

05.Bi

PROGRAMMES D’AIDE ALIMENTAIRE

COMMENTAIRE DE

DANIEL LOW-BEER

Quel est le goût d’un musée ? J’ai travaillé avec Walter et la Mater Fondazione pour donner un goût à notre Musée des survivants. Nous sommes allés ensemble à Rome pour discuter du rôle de la nourriture dans les musées. Nous nous sommes rendus à la Fondation Pistoletto à Biella pour voir une usine textile en ruine transformée en un musée dynamique. Nous avons partagé de la nourriture avec des écoliers de cinq pays européens qui sont venus à l’Arche de Schindler pour “faire un musée” avec nous.

L’Arche de Schindler était l’usine de ma famille en République tchèque. Elle a été volée par les nazis en 1938, puis par Oskar Schindler. Elle est devenue un camp de concentration unique en son genre où 1200 Juifs de la Liste de Schindler ont été sauvés, comme le montre le film de Stephen Spielberg. Nous y ouvrirons un musée des survivants en mai 2025 pour marquer les 80 ans de la fin de la Seconde Guerre mondiale.

Que peut apporter la nourriture à un musée ? Il arrive trop souvent que l’on visite un musée et que l’on prenne ensuite un sandwich. L’approche que nous avons développée avec la Mater Fondazione est que la nourriture est au cœur de l’expérience du musée. Le restaurant est l’endroit où l’on absorbe les émotions, le sens et le goût du musée. C’est un lieu de discussion, de démocratie et d’apprentissage. Les guides seront là pour discuter et développer ce que les visiteurs ont vu. La nourriture ouvre également le musée à la communauté, où nous appliquerons l’approche de la Mater Fondazione en matière de droits alimentaires. Nous avons acheté des machines à soupe, à pâtes et à glace. Nous produirons des excédents de nourriture pour que la communauté ait accès à une alimentation délicieuse, significative et saine dans cette région défavorisée.

Je viens au Refettorio à Genève pour me nourrir, nourrir mon musée et développer le rôle de la nourriture sous la direction experte et humaine de Walter. Nous avons fait fermenter des champignons ensemble, mélangé de la bière et donné un avant-goût de ce que la nourriture peut faire au centre d’un musée et d’une communauté. Merci à la Mater Fondazione et soutenez-nous dans la création d’un musée et d’un restaurant qui ouvriront leurs portes en mai 2025 (www.arksfoundation.net). La nourriture est faite pour la conversation. La Mater Fondazione nous aide à avoir une conversation avec les visiteurs et à leur laisser un goût durable de notre musée.

In August 2023, Mater Fondazione took a significant step forward in its global outreach by signing a Memorandum of Understanding with Swiss4Afrika. This strategic collaboration aims to establish a model of self-sufficiency at the Soli-Deo-Gloria Center in Lydenburg, South Africa. The center serves as a vital sanctuary for orphans, destitute senior citizens, and families, offering them not just shelter but also hope and support.

A cornerstone of this partnership is the development of a new communal kitchen for the center's community, representing an investment of around CHF 45,000. This kitchen isn't merely a facility for meal preparation; it's envisioned as a hub of nourishment, skills development, and community building.

The agreement delineates specific responsibilities and objectives, including:

- **Project Development:** Mater Fondazione will engage in planning, fundraising, and overseeing the operations to establish a self-sufficiency model within the community. This approach is rooted in empowering the center to sustain its operations and impact over the long term.
- **Training and Skills Development:** A crucial aspect of this initiative is to provide training to community members in culinary operations, emphasizing the principle of zero waste. This training is designed to equip individuals with valuable skills that can open up new opportunities and foster a culture of sustainability.

- **Network Utilization for On-Site Training and Support:** Mater Fondazione commits to leveraging its extensive network to provide on-site training and support, ensuring the transfer of knowledge and expertise to the local community.
- **Strategic Partnerships:** The foundation will undertake efforts to introduce strategic partners, sponsors, or donors to the cause, amplifying the project's reach and impact.

Following our visit to the center in September 2023, we are filled with anticipation and excitement about the potential of this project. We look forward to seeing this initiative come to fruition as soon as possible. Our commitment goes beyond the establishment of a kitchen; it's about planting seeds of change and fostering a self-reliant, empowered community.

This collaboration with Swiss4Afrika is more than just a project; it's a manifestation of Mater Fondazione's dedication to creating lasting, positive change on a global scale. We are enthusiastic about the transformative impact this initiative will have, not just on the lives of those at the Soli-Deo-Gloria Center, but also as a model for similar efforts worldwide.



En août 2023, Mater Fondazione a franchi une étape importante dans son rayonnement mondial en signant un protocole d'accord avec Swiss4Afrika. Cette collaboration stratégique vise à établir un modèle d'autosuffisance au centre Soli-Deo-Gloria de Lydenburg, en Afrique du Sud. Le centre sert de sanctuaire vital pour les orphelins, les personnes âgées démunies et les familles, leur offrant non seulement un abri mais aussi de l'espoir et du soutien.

L'une des pierres angulaires de ce partenariat est le développement d'une nouvelle cuisine commune pour la communauté du centre, ce qui représente un investissement d'environ 45 000 francs suisses. Cette cuisine n'est pas simplement un lieu de préparation des repas ; elle est envisagée comme un centre d'alimentation, de développement des compétences et de renforcement de la communauté.

L'accord définit des responsabilités et des objectifs spécifiques, notamment :

- **Développement du projet :** Mater Fondazione s'engagera dans la planification, la collecte de fonds et la supervision des opérations pour établir le modèle d'autosuffisance au sein de la communauté. Cette approche est ancrée dans la capacité du centre à soutenir ses opérations et son impact à long terme.
- **Formation et développement des compétences :** L'un des aspects essentiels de cette initiative est la formation des membres de la communauté aux opérations culinaires, en mettant l'accent sur les principes du zéro déchet. Cette formation vise à doter les

individus de compétences précieuses qui peuvent leur ouvrir de nouvelles perspectives et favoriser une culture de la durabilité.

- **Utilisation du réseau pour la formation et le soutien sur place :** Mater Fondazione s'engage à tirer parti de son vaste réseau pour fournir une formation et un soutien sur place, garantissant le transfert de connaissances et d'expertise à la communauté locale.
- **Partenariats stratégiques :** La fondation s'efforcera d'introduire des partenaires stratégiques, des sponsors ou des donateurs dans la cause, amplifiant ainsi la portée et l'impact du projet.

Suite à notre visite du centre en septembre 2023, nous sommes remplis d'anticipation et d'excitation quant au potentiel de ce projet. Nous sommes impatients de voir cette initiative se concrétiser le plus rapidement possible. Notre engagement va au-delà de la création d'une cuisine ; il s'agit de planter des graines de changement et de favoriser l'émergence d'une communauté autosuffisante et autonome.

Cette collaboration avec Swiss4Afrika est plus qu'un simple projet, c'est une manifestation de l'engagement de Mater Fondazione à créer un changement durable et positif à l'échelle mondiale. Nous sommes enthousiastes quant à l'impact transformateur que cette initiative aura, non seulement sur la vie des personnes du Centre Soli-Deo-Gloria, mais aussi en tant que modèle pour des efforts similaires dans le monde entier.

FIRST
DEMOPRATIC FORUM

In April 2023, the Demopratic Forum of Geneva emerged as a landmark event, bringing a new dimension to the global conversation on the right to food and food sovereignty. Hosted by a collaboration between Mater Fondazione, Foundation Pistoletto, FIAN Switzerland, and the Social Gastronomy Movement, and with the contribution of the Sauvain-Petitpierre Foundation, this forum served as a vital platform for global leaders, activists, and organizations to address these critical issues.

The forum's most significant outcome was the creation of the Geneva Right to Food Manifesto. This pivotal document received broad support from key international organizations, including the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), The International Fund for Agricultural Development (IFAD), and the World Health Organization (WHO). Endorsements from the UN Special Rapporteurs on the Right to Food and the Chairperson of the Committee for World Food Security further underscored its global relevance and potential impact.

The initiative for the forum was rooted in Geneva's ongoing journey towards embedding the right to food in its Cantonal constitution. While recognized in major international human rights treaties, the right to food lacked explicit mention in local legislation. The COVID-19 pandemic, which laid bare the extent of food insecurity, accelerated legislative efforts, leading to a significant vote in June 2023.

Powered by leading organizations in the field, the Demopratic Forum exemplified a unique model of collaboration based on the principles of 'demopraxis' – a blend of 'demos' (people) and 'praxis' (practice). This approach enabled equitable participation, fostering an environment where different organizations could share their concerns and connect their practices in a system that emphasized cooperation and mutual learning.

During the forum, participants engaged in in-depth discussions and working groups, focusing on crucial aspects like food availability, access, and quality. The collaborative efforts culminated in a law and policy proposal advocating the inclusion of food rights and sovereignty in the Canton's constitution.

The Demopratic Forum of Geneva in 2023 set a new standard for how collaborative, democratic processes can affect substantial policy changes in critical areas such as food rights. The Geneva Right to Food Manifesto stands as a guiding document for global action, inspiring regions and countries worldwide to prioritize and legislate these fundamental human rights.

1ER FORUM
DÉMOPRATIQUE

En avril 2023, le Forum Démopratique de Genève est devenu un événement marquant, apportant une nouvelle dimension à la conversation mondiale sur le droit à l'alimentation et la souveraineté alimentaire. Organisé par une collaboration entre Mater Fondazione, Foundation Pistoletto, FIAN Suisse et le Social Gastronomy Movement, et avec la contribution de la Fondation Sauvain-Petitpierre, ce forum a servi de plateforme vitale pour les leaders mondiaux, les activistes et les organisations afin d'aborder ces questions critiques.

Le résultat le plus important du forum a été la création du Manifeste de Genève sur le droit à l'alimentation. Ce document essentiel a reçu un large soutien de la part d'organisations internationales clés, notamment la FAO, le FIDA et l'OMS. Le soutien des rapporteurs spéciaux des Nations unies sur le droit à l'alimentation et du président du Comité de la sécurité alimentaire mondiale a également souligné sa pertinence et son impact potentiel à l'échelle mondiale.

L'initiative de ce forum trouve son origine dans les efforts déployés par Genève pour inscrire le droit à l'alimentation dans sa constitution Cantonale. Bien que reconnu dans les principaux traités internationaux relatifs aux droits de l'homme, le droit à l'alimentation n'était pas explicitement mentionné dans la législation locale. La pandémie de COVID-19, qui a mis en lumière l'ampleur de l'insécurité alimentaire, a accéléré les efforts législatifs, conduisant à un vote important en juin 2023.

Animé par des organisations de premier plan dans ce domaine, le forum démopratique a illustré un modèle unique de collaboration fondé sur les principes de la "démopraxie" - un mélange de "demos" (personnes) et de "praxis" (pratique). Cette approche a permis une participation égale, favorisant un environnement où différentes organisations pouvaient partager leurs préoccupations et relier leurs pratiques dans un système qui mettait l'accent sur la coopération et l'apprentissage mutuel.

Au cours du forum, les participants se sont engagés dans des discussions approfondies et des groupes de travail, en se concentrant sur des aspects cruciaux tels que la disponibilité, l'accès et la qualité de la nourriture. Les efforts de collaboration ont abouti à une proposition de loi et de politique préconisant l'inclusion des droits et de la souveraineté alimentaires dans la constitution du Canton.

Le Forum Démopratique de Genève en 2023 a établi une nouvelle norme sur la façon dont les processus collaboratifs et démocratiques peuvent effectuer des changements politiques substantiels dans des domaines critiques tels que les droits à l'alimentation. Le Manifeste de Genève sur le droit à l'alimentation est un document d'orientation pour l'action mondiale, qui incite les régions et les pays du monde entier à donner la priorité à ces droits humains fondamentaux et à légiférer en la matière.



In 2023, the Geneva Right to Food Manifesto (RTF) emerged as a transformative document, marking a significant paradigm shift in addressing global food security and sovereignty. This manifesto represents a comprehensive approach to guaranteeing the right to food, moving beyond the mere provision of emergency food aid to ensuring regular, permanent, and free access to adequate and nutritious food for all.

Foundational Principles and Systemic Change
The manifesto calls for a systemic change, advocating for a world where food is not an adjustment variable in individual or household budgets. Instead, it emphasizes the necessity of making quality, sustainable food accessible to everyone, free from all forms of discrimination, including intersecting inequalities.

Legal Framework and Public Policy
The realization of the right to food, as outlined in the manifesto, necessitates the adoption of specific laws and public food policies through participatory processes. These policies must embody human rights principles – participation, accountability, non-discrimination, transparency, human dignity, empowerment, rule of law, and solidarity (PANTHERS).

Establishing Participatory Bodies
A key proposal is the establishment of a food council or commission to support the development and implementation of the Right to Food Act and public food policy. This inclusive body should comprise representatives from various sectors, including government, agriculture, food processing, social assistance, and human rights, among others. The manifesto underscores the importance of involving rural farmers and people living in food insecurity in these participatory bodies.

Local Production and Fair Pricing
The manifesto stresses the importance of local

production, fair pricing, and agroecology. It advocates for the State to encourage and fairly remunerate peasant farming and local production, ensuring physical accessibility and affordability of food. Agricultural training is to be geared towards agroecological practices, and the manifesto calls for the protection and regeneration of agricultural soil, as well as the transparency in land transactions.

Distribution Channels and Food Waste Management
Recognizing the globalized, unequal nature of current food chains, the manifesto proposes a democratization of food distribution channels. It also emphasizes the need to decouple the fight against food waste from food aid provision, suggesting concrete measures for the reduction, recovery, and revalorization of surplus and unsold food.

Catering, Education, and Food Environment
Public catering services are encouraged to provide unconditional hospitality and nutritionally adequate food. The manifesto also calls for nutritional education at all schooling levels and a food environment that promotes healthy and sustainable choices.

Mobilization for Food Rights and Sovereignty
The Geneva Right to Food Manifesto is a call to action to defend and promote the right to food and food sovereignty. It lays out a comprehensive framework for change, advocating for policies and practices that uphold the dignity and well-being of every individual, reinforcing the idea that access to nutritious food is a fundamental human right.

En 2023, le Manifeste de Genève sur le droit à l’alimentation est apparu comme un document transformateur, marquant un changement de paradigme significatif dans le traitement de la sécurité et de la souveraineté alimentaires mondiales. Ce manifeste représente une approche globale pour garantir le droit à l’alimentation, allant au-delà de la simple fourniture d’une aide alimentaire d’urgence pour assurer un accès régulier, permanent et libre à une alimentation adéquate et nutritive pour tous.

Principes fondamentaux et changement systémique
Le manifeste appelle à un changement systémique et plaide pour un monde où l’alimentation ne serait pas une variable d’ajustement dans le budget des individus ou des ménages. Il insiste au contraire sur la nécessité de rendre accessible à tous une alimentation durable et de qualité, exempte de toute forme de discrimination, y compris d’inégalités croisées. Cadre juridique et politique publique
La réalisation du droit à l’alimentation, telle qu’elle est décrite dans le manifeste, nécessite l’adoption de lois spécifiques et de politiques alimentaires publiques dans le cadre de processus participatifs. Ces politiques doivent incarner les principes des droits de l’homme - participation, responsabilité, non-discrimination, transparence, dignité humaine, autonomisation, État de droit et solidarité (PANTHERS).

Mise en place d’organes de participation
Une proposition clé est la création d’un Conseil ou d’une Commission de l’alimentation pour soutenir le développement et la mise en œuvre de la loi sur le droit à l’alimentation et de la politique alimentaire publique. Cet organe inclusif devrait comprendre des représentants de divers secteurs, notamment le gouvernement, l’agriculture, l’industrie alimentaire, l’assistance sociale et les droits de l’homme, entre autres. Le manifeste souligne l’importance d’impliquer les paysans et les personnes vivant dans l’insécurité alimentaire dans ces organes participatifs.

Production locale et prix équitables
Le manifeste souligne l’importance de la production locale, des prix équitables et de l’agroécologie. Il préconise que l’État encourage et rémunère équitablement l’agriculture paysanne et la production locale, afin de garantir l’accessibilité physique et financière des denrées alimentaires. La formation agricole doit être axée sur les pratiques agroécologiques, et le manifeste appelle à la protection et à la régénération des sols agricoles, ainsi qu’à la transparence des transactions foncières.

Canaux de distribution et gestion des déchets alimentaires
Reconnaissant la nature mondialisée et inégale des chaînes alimentaires actuelles, le manifeste propose une démocratisation des canaux de distribution alimentaire. Il souligne également la nécessité de dissocier la lutte contre le gaspillage alimentaire de l’aide alimentaire, en suggérant des mesures concrètes pour la réduction, la récupération et la revalorisation des surplus et des invendus alimentaires.

Restauration, éducation et environnement alimentaire
Les services publics de restauration sont encouragés à offrir une hospitalité inconditionnelle et une alimentation adéquate sur le plan nutritionnel. Le manifeste appelle également à une éducation nutritionnelle à tous les niveaux scolaires et à un environnement alimentaire qui favorise des choix sains et durables.

Mobilisation pour les droits et la souveraineté alimentaires
Le Manifeste de Genève sur le droit à l’alimentation est un appel à l’action pour défendre et promouvoir le droit à l’alimentation et la souveraineté alimentaire. Il propose un cadre global pour le changement, plaidant pour des politiques et des pratiques qui respectent la dignité et le bien-être de chaque individu, renforçant l’idée que l’accès à une alimentation nutritive est un droit humain fondamental.

For many of us, the way we live and organize society is the way it is. Period. The outcome of years, decades or centuries of events and thousands of lives, held together by economic and political activities, capital invested, rights acquired, histories lived, interests, affairs.

When it changes, we recognize that it happens because of major technological or political shifts, or at the instigation of someone extremely powerful, or lucky, or a combination of these things. When reality is radically unfair (i.e., as a rule), many of us do not even see the unfairness and absurdity of these factual situations. Yet there are some who instead not only see them, but also strive to change them. And sometimes they succeed.

I do not know whether the two abilities (seeing and transforming) are different aspects of the same aptitude or talent. In general terms, the first constitutes a hallmark of the artist, the scientist, the inventor. The second of the entrepreneur and the political, social, activist leader.

Both share the characteristic of looking at reality with disenchantment, but at the same time seeing how it could be, or should be; that is, with one eye (so to speak) they focus on how things are, without discount or awe; with the other eye they look at the not-yet, at an idea, they have a concept, a dream, a project in mind. They have imagination. They could be said to suffer from imaginative realism or realistic imagination.

Those who suffer from this form of squinting might run into an even worse fate because they might be invited by an institution like Cittadellarte - the foundation that Michelangelo Pistoletto created in the 1990s in Biella, Italy, a jewel-like town nestled in the foothills of the Alps between Turin and Milan to take part in an exhibition entitled "Criticism is not enough", where artistic projects are presented that address on concrete issues in people's lives by helping to find and experiment with possible solutions.

These are dangerous activities; one never knows what they might lead to. Perhaps even to a school, a permanent institute dedicated not to curing this affliction, but even to spreading it. The contagion, though unlikely, could theoretically spread to other organizations and from there ... become a pandemic!

So what would become of the order of things, of the status quo, of the achievements we have made in these centuries of progress? Do we really want to take responsibility for the risk of this imaginative-realistic squint taking the place of our solid linear, monotheistic, modernist, evolutionary perspective? Can we afford to tolerate the proliferation of characters who bring together the qualities and skills of the artist, the human rights activist, the entrepreneur, the political leader, the scientist, and the inventor? Who feels up to this responsibility? Where will we go from here? Are we going to put in the Constitution of our states the right to a home too, after letting them put the right to food?

At this rate where will we end up? Will we no longer be able to feed ourselves on animals? Will we abolish borders and allow every person in the world to have the right to exist anywhere on earth, as long as they accept the rules of that place and contribute to its prosperity and peace?

Warning. Warning. People like this Walter el Nagar, his Mater Fondazione, this Refettorio restaurant and even - yes, even this phantom Cittadellarte-Foundation Pistoletto-are dangerous. All very dangerous people. Let's be careful.



Paolo Naldini - director fondazione Pistoletto





06.A.ii

PLAIDOYER

COMMENTAIRE DE PAOLO NALDINI

Pour beaucoup d'entre nous, la façon dont nous vivons et organisons la société est telle qu'elle est. Période. C'est le résultat d'années, de décennies ou de siècles d'événements et de milliers de vies, qui sont le fruit d'activités économiques et politiques, de capitaux investis, de droits acquis, d'histoires vécues, d'intérêts, d'affaires.

Lorsqu'elle change, nous reconnaissons que cela est dû à des changements technologiques ou politiques majeurs, ou à l'instigation de quelqu'un d'extrêmement puissant, ou à la chance, ou à une combinaison de ces éléments. Lorsque la réalité est radicalement injuste (c'est-à-dire en règle générale), beaucoup d'entre nous ne voient même pas l'injustice et l'absurdité de ces situations factuelles.

Pourtant, certains ne se contentent pas de les voir, mais s'efforcent de les changer. Et parfois, ils y parviennent.

Je ne sais pas si les deux capacités (voir et transformer) sont des aspects différents d'une même aptitude ou d'un même talent. D'une manière générale, la première constitue la marque de fabrique de l'artiste, du scientifique, de l'inventeur. La seconde est celle de l'entrepreneur et du leader politique, social, militant.

Tous deux partagent la caractéristique de regarder la réalité avec désenchantement, mais en même temps de voir comment elle pourrait être, ou devrait être ; c'est-à-dire qu'avec un œil (pour ainsi dire) ils se concentrent sur la façon dont les choses sont, sans rabais ni crainte ; avec l'autre œil, ils regardent le pas encore, une idée, ils ont un concept, un rêve, un projet à l'esprit. Ils ont de l'imagination. On pourrait dire qu'ils souffrent de réalisme imaginatif ou d'imagination réaliste.

Ceux qui souffrent de cette forme de strabisme risquent de connaître un sort encore plus funeste puisqu'ils peuvent être invités par une institution comme Cittadellarte - la fondation que Michelangelo Pistoletto a créée dans les années 1990 à Biella, en Italie, une ville joyau nichée au

piéd des Alpes entre Turin et Milan et embellie par les tissus de laine fine qui y sont transformés et vendus à des marques de mode mondiales - à participer à une exposition intitulée "La critique ne suffit pas", où sont présentés des projets artistiques qui travaillent sur des problèmes concrets de la vie des gens en aidant à trouver et à expérimenter des solutions possibles. Ce sont des activités dangereuses, on ne sait jamais sur quoi elles peuvent déboucher. Peut-être même à une école, un institut permanent dédié non pas à la guérison de ce mal, mais même à sa propagation. La contagion, bien que peu probable, pourrait théoriquement s'étendre à d'autres organisations et de là... devenir pandémique !

Qu'advierait-il alors de l'ordre des choses, du statu quo, des acquis de ces siècles de progrès ? Voulons-nous vraiment prendre la responsabilité du risque de voir ce regard imaginatif-réaliste se substituer à notre solide perspective linéaire, monothéiste, moderniste, évolutionniste ? Pouvons-nous nous permettre de tolérer la prolifération de personnages qui réunissent les qualités et les compétences de l'artiste, du militant des droits de l'homme, de l'entrepreneur, du dirigeant politique, du scientifique et de l'inventeur ? Qui se sent à la hauteur de cette responsabilité ? Où allons-nous maintenant ?

Allons-nous inscrire dans la Constitution de nos États le droit à un logement également, après les avoir laissés inscrire le droit à l'alimentation ? À ce rythme, où en serons-nous ? Ne pourrions-nous plus nous nourrir d'animaux ? Allons-nous abolir les frontières et permettre à chaque personne dans le monde d'avoir le droit d'exister n'importe où sur la terre, à condition d'accepter les règles de cet endroit et de contribuer à sa prospérité et à sa paix ?

Avertissement. Attention. Des gens comme ce Walter el Nagar, sa Fondation Mater, ce restaurant Refettorio et même - oui, même ce fantôme de Cittadellarte-Foundation Pistoletto- sont dangereux. Tous des gens très dangereux. Soyons prudents.

During the Demopratic Forum of Geneva, an event transpired that beautifully encapsulated the spirit of inclusivity and the transformative power of social gastronomy, central to the work we do at Refettorio.

In our efforts to bring diverse voices to the forum, we extended an invitation to Charlie, one of the beneficiaries of our free dinner service at Refettorio. Charlie, intrigued and enthusiastic, eagerly accepted our invitation and began to familiarize himself with the event details, including the brochure listing the confirmed participants. Among the faces in the brochure was that of the incumbent mayor of Geneva for 2023, a notable figure expected to attend the forum.

Upon seeing the mayor's photograph, Charlie's expression changed drastically. He turned pale and, with a mix of surprise and reluctance, revealed that he could no longer attend the forum if the mayor was to be present. His reaction piqued our concern, and we gently inquired about his hesitance. What unfolded was a poignant revelation that highlighted the unpredictable twists of life's journey.

Charlie and the mayor, it turned out, had shared a past. They were schoolmates and came from similar family backgrounds, with both initially engaging in politics. However, while the mayor's path led him to a prominent political career, Charlie's life took a different turn, one filled with challenges and hardships.

This revelation was a powerful testament to the German saying, "man sieht sich immer zweimal im Leben" (you always meet twice in life), underscoring the unpredictable nature of life and the intersections of our paths.

Luckily, circumstances took an unexpected turn. The mayor had to cancel his participation, which opened the door for Charlie to attend the forum. For three days, Charlie contributed his unique perspectives and experiences, enriching the discussions with his firsthand understanding of the issues being discussed.

Charlie's presence and participation at the forum were not just about his personal journey; they were emblematic of the ethos that Refettorio and social gastronomy uphold - the belief that every individual, regardless of their path in life, has valuable insights and contributions to make.

This serendipitous turn of events at the forum did more than just bring diverse participants together; it underscored the importance of creating spaces where all voices are heard and respected. It highlighted the power of empathy, understanding, and the role that social gastronomy plays in bridging divides, fostering community, and transforming lives.



Lors du Forum Démopratic de Genève, un événement a eu lieu qui a magnifiquement résumé l'esprit d'inclusion et le pouvoir de transformation de la gastronomie sociale, au cœur du travail que nous effectuons à Refettorio.

Dans le cadre de nos efforts pour faire entendre des voix diverses au forum, nous avons lancé une invitation à Charlie, l'un des bénéficiaires de notre service de dîner gratuit au Refettorio. Charlie, intrigué et enthousiaste, a accepté notre invitation avec empressement et a commencé à se familiariser avec les détails de l'événement, notamment la brochure énumérant les participants confirmés. Parmi les visages figurant dans la brochure, il y avait celui du maire sortant de Genève pour 2023, une personnalité importante qui devait assister au forum.

En voyant la photo du maire, l'expression de Charlie change radicalement. Il est devenu pâle et, avec un mélange de surprise et de réticence, a révélé qu'il ne pouvait plus assister au forum si le maire était présent. Sa réaction a suscité notre inquiétude et nous nous sommes gentiment enquis de son hésitation. Ce qui s'est passé a été une révélation poignante qui a mis en lumière les rebondissements imprévisibles du voyage de la vie.

Il s'est avéré que Charlie et le maire avaient un passé commun. Ils étaient camarades de classe et venaient de milieux familiaux similaires, et tous deux se sont d'abord engagés dans la politique. Cependant, alors que le parcours du maire l'a conduit à une carrière politique de premier plan, la vie de Charlie a pris une tournure différente, pleine de défis et d'épreuves.

Cette révélation a été un puissant témoignage du dicton allemand "man sieht sich immer zweimal im Leben" (on se rencontre toujours deux fois dans la vie), soulignant la nature imprévisible de la vie et les croisements de nos chemins.

Par chance, les circonstances ont pris une tournure inattendue. Le maire a dû annuler sa participation, ce qui a permis à Charlie d'assister au forum. Pendant trois jours, Charlie a apporté son point de vue et son expérience uniques, enrichissant les discussions grâce à sa compréhension directe des questions abordées.

La présence et la participation de Charlie au forum ne concernaient pas seulement son parcours personnel ; elles étaient emblématiques de l'éthique que Refettorio et la gastronomie sociale défendent - la conviction que chaque individu, quel que soit son parcours de vie, a des idées et des contributions précieuses à apporter.

La tournure heureuse des événements du forum n'a pas seulement permis de réunir divers participants ; elle a souligné l'importance de créer des espaces où toutes les voix sont entendues et respectées. Il a mis en lumière le pouvoir de l'empathie, de la compréhension et le rôle que joue la gastronomie sociale pour combler les fossés, encourager la communauté et transformer les vies.



The Democratic Forum of Geneva, initially conceived with a focus on the Canton, unexpectedly catalyzed a movement that extended far beyond its geographical confines. The Geneva Right to Food (RTF) Manifesto, born out of this forum, became a beacon for global change, sparking a significant shift in how food rights are perceived and advocated for across Europe and potentially the world.

The pivotal moment came when the Green Party, recognizing the manifesto's potential, presented it to the federal parliament of Switzerland. This step marked the beginning of a journey to expand the RTF's scope from a regional initiative to a national cause. The ambition was clear: to embed the right to food into the Swiss constitution, making it a fundamental right for all its citizens.

Translating the Manifesto: A Strategy for Global Reach

Buoyed by this momentum, a strategic decision was made to translate the manifesto into 14 different languages. This translation effort was more than a linguistic task; it was a move to universalize the manifesto's message, making it a tool for advocacy in various cultural and political landscapes. The translated manifestos were distributed widely across Europe, resonating with diverse audiences and igniting conversations on food rights in multiple nations.

The success of this translation and distribution effort was evident in the invitations and participations that followed. Mater Fondazione and its collaborators were invited to contribute to prominent global events, including:

- Policy Against Hunger 2023
- UNFSS+2 2023 (United Nations Food Systems Summit +2)
- WFF 2023 (World Food Forum)
- CFS51 (Committee on World Food Security, 51st Session)
- Climavore 2023

Each of these events offered a platform to further the discourse on the right to food, inspired by the Geneva RTF Manifesto. The manifesto's presence at these forums demonstrated its relevance and urgency, highlighting the collective effort needed to address global food security challenges.

Looking Ahead: A Growing Movement

The journey of the Geneva RTF Manifesto from a local initiative to an international movement exemplifies the power of ideas and the impact of collective action. It underscores the potential of a single, well-articulated document to transcend borders and become a rallying point for global advocacy. As Mater Fondazione and its partners continue to push the cause of the right to food, the Geneva RTF Manifesto stands as a living document, inspiring change and action wherever there is fertile ground for its principles.



Le Forum démocratique de Genève, initialement conçu pour se concentrer sur le Canton, a soudainement catalysé un mouvement qui s'est étendu bien au-delà de ses limites géographiques. Le Manifeste de Genève sur le droit à l'alimentation, né de ce forum, est devenu un phare pour le changement global, déclenchant un changement significatif dans la façon dont les droits alimentaires sont perçus et défendus à travers l'Europe et potentiellement dans le monde.

Le moment décisif est venu lorsque le parti des Verts, reconnaissant le potentiel du manifeste, l'a présenté au parlement fédéral suisse. Cette étape a marqué le début d'un voyage visant à étendre la portée de la FRT d'une initiative régionale à une cause nationale. L'ambition était claire : inscrire le droit à l'alimentation dans la constitution suisse et en faire un droit fondamental pour tous les citoyens.

Traduire le Manifeste : Une stratégie pour une portée mondiale

Fort de cet élan, une décision stratégique a été prise de traduire le manifeste en 14 langues différentes. Cet effort de traduction était plus qu'une tâche linguistique ; il s'agissait d'universaliser le message du manifeste et d'en faire un outil de plaidoyer dans différents contextes culturels et politiques. Les manifestes traduits ont été largement distribués à travers l'Europe, trouvant un écho auprès de divers publics et suscitant des conversations sur les droits alimentaires dans de nombreuses nations.

Le succès de cet effort de traduction et de distribution a été évident dans les invitations et les participations qui ont suivi. Mater Fondazione et ses collaborateurs ont été

invités à contribuer à des événements mondiaux de premier plan, notamment :

- Politique contre la faim 2023
- UNFSS+2 2023 (Sommet des Nations unies sur les systèmes alimentaires +2)
- WFF 2023 (Forum mondial de l'alimentation)
- CFS51 (Comité de la sécurité alimentaire mondiale, 51e session)
- Climavore 2023

Chacun de ces événements a offert une plateforme pour approfondir le discours sur le droit à l'alimentation, inspiré par le Manifeste de la FRT de Genève. La présence du manifeste à ces forums a démontré sa pertinence et son urgence, soulignant l'effort collectif nécessaire pour relever les défis de la sécurité alimentaire mondiale.

Regarder vers l'avenir : Un mouvement en pleine expansion

Le parcours du Manifeste de la FRT de Genève, qui est passé d'une initiative locale à un mouvement international, illustre le pouvoir des idées et l'impact de l'action collective. Il souligne le potentiel d'un document unique et bien articulé pour transcender les frontières et devenir un point de ralliement pour un plaidoyer mondial. Alors que Mater Fondazione et ses partenaires continuent à faire avancer la cause du droit à l'alimentation, le Manifeste de la FRT de Genève reste un document vivant, inspirant le changement et l'action partout où il y a un terrain fertile pour ses principes.



Progress in the Fight for the Right to Food in 2023

2023 was an exceptional year for the right to food in Geneva and Switzerland.

On 23 May 2023, Omar Azzabi, a Green Party member of the city of Geneva parliament, made a proposal for the city of Geneva to create a food fund (caisse alimentaire), as a way to implement the right to food.

On 18 June 2023, 67% of voters from the Canton of Geneva accepted to include the right to food among the fundamental rights enshrined in the Geneva Constitution.

On 28 September 2023, Delphine Klopfenstein Broggini, president of the Green Party in Geneva, and member of the national parliament, proposed a parliamentary initiative to include the right to food in the Swiss Federal Constitution.

75 years after the first recognition of the right to food at the international level – in the 1948 Universal Declaration of Human Rights – and more than 30 years after Switzerland's acceptance of the main international treaty protecting the right to food, it is the first time that the right to food has been taken seriously in Switzerland.

This impressive progress made in 2023 would not have been possible without Mater Fondazione and Refettorio.

In April 2023, Mater Fondazione organized the first Right to Food Forum at Refettorio, at the end of which 60 participants adopted the Geneva Right to Food Manifesto. In this precious document, all measures that the Canton, the city and the other communes of Geneva shall take to implement the right to food are described. These include reforming food aid, with a central role for the State; reducing food waste; promoting sustainable food systems and agro-ecology; regulating agri-food companies and retailers; ensuring decent wages for all workers, access to productive resources, fair prices and an adequate standard of living for farmers and their families; promoting healthy diets through nutritional education and an

adequate food environment; universalizing school and pre-school meals, and social protection; and ensuring adequate food in public catering, and adequate levels of social benefits.

I had the pleasure and honor of presenting the Geneva Right to Food Manifesto at the Special Event on the right to food of the United Nations Committee of World Food Security, in October 2023 in Rome. This masterpiece has been translated by Mater Fondazione in 14 languages, and has already-influenced discussions on the protection of the right to food in other Cantons of Switzerland, in other countries, and at global level. In 2024, it will be a key instrument for the Second Right to Food Forum that aims to bring people together to write a European Citizens' Initiative on the right to food.



Dr. Christophe Golay

Le 23 mai 2023, Omar Azzabi, membre du parlement de la ville de Genève, du parti des Verts, a proposé que la ville de Genève crée une caisse alimentaire, comme moyen de mettre en œuvre le droit à l'alimentation. Le 18 juin 2023, 67 % des votant.e.s du Canton de Genève ont accepté d'inclure le droit à l'alimentation parmi les droits fondamentaux inscrits dans la Constitution genevoise.

Le 28 septembre 2023, Delphine Klopfenstein Broggini, présidente du parti des Verts à Genève, et membre du parlement national, a proposé une initiative parlementaire pour inclure le droit à l'alimentation dans la Constitution fédérale suisse. 75 ans après la reconnaissance du droit à l'alimentation au niveau international – dans la Déclaration universelle des droits de l'homme de 1948 – et plus de 30 ans après l'acceptation par la Suisse du principal traité international protégeant le droit à l'alimentation, c'est la première fois que ce droit est pris au sérieux en Suisse.

Ces progrès impressionnants réalisés en 2023 n'auraient pas été possibles sans la Mater Fondazione et le Refettorio.

En avril 2023, la Mater Fondazione a organisé le premier Forum sur le droit à l'alimentation au Refettorio, à l'issue duquel 60 participant.e.s ont adopté le Manifeste sur le droit à l'alimentation. Dans ce document précieux, toutes les mesures que le Canton, la ville et les autres communes de Genève doivent prendre pour mettre en œuvre le droit à l'alimentation

sont décrites. Cela inclut la réforme de l'aide alimentaire, avec un rôle central pour l'État ; la réduction du gaspillage alimentaire ; la promotion de systèmes alimentaires durables et de l'agro-écologie ; la régulation des entreprises agroalimentaires et des détaillants ; la garantie de salaires décents pour tous les travailleurs et toutes les travailleuses, l'accès aux ressources productives, des prix équitables et un niveau de vie adéquat pour les paysans et paysannes et leurs

familles ; la promotion de régimes alimentaires sains grâce à l'éducation nutritionnelle et à un environnement alimentaire adéquat ; l'universalisation des repas scolaires et préscolaires, et de la protection sociale ; et la garantie d'une alimentation adéquate dans la restauration publique, et de niveaux adéquats de prestations sociales.

J'ai eu le plaisir et l'honneur de présenter le Manifeste sur le droit à l'alimentation lors de l'événement spécial sur le droit à l'alimentation du Comité de la sécurité alimentaire mondiale de l'ONU à Rome en octobre 2023. Ce texte de référence a été traduit par la Mater Fondazione en 14 langues et a déjà influencé les discussions sur la protection du droit à l'alimentation dans d'autres Cantons suisses, dans d'autres pays, et au niveau mondial. En 2024, il sera un instrument clé pour le deuxième Forum sur le droit à l'alimentation qui visera la rédaction d'une Initiative citoyenne européenne sur le droit à l'alimentation.

Mater Fondazione’s involvement in the initial works of the Political Steering Committee (COPIL) in Geneva represented a significant opportunity to contribute to the development of recommendations for the State Councillor’s department. This department was tasked with drafting the law of application for the newly inscribed RTF constitutional article. However, this engagement brought to light certain critical issues concerning the process and outcomes.

Popular Vote in the Canton of Geneva: A Landmark Decision on the Right to Food

In June 2023, a pivotal moment in the history of Geneva’s legislative framework unfolded with a popular vote on the inclusion of a new article in the Cantonal constitution, dedicated to the Right to Food (RTF). This article, known as Article 38A, marks a significant advancement in the recognition and protection of fundamental human rights in Geneva.

Article 38A - Right to Food

The new constitutional article, Art. 38A, states:

“The right to food is guaranteed. Every person has the right to adequate food, as well as to be free from hunger.”

This article enshrines the right to food as a guaranteed constitutional right, ensuring that every individual within the Canton has access to food that is not only sufficient in quantity but also adequate in terms of quality, thereby securing protection against hunger.

The decision to include this article followed intense debates, public discussions, and advocacy efforts by various organizations, including Mater Fondazione. The popular vote in June represented a democratic process whereby the citizens of Geneva had the opportunity to voice their opinion on this crucial matter. The affirmative outcome of the vote was a clear indication of the public’s support for the fundamental right to food and a reflection of the progressive values held by the Geneva community.

The inclusion of Art. 38A in the Cantonal constitution is more than a legal amendment; it is a commitment by the Geneva community to uphold the dignity and well-being of every individual. It paves the way for more comprehensive policies and programs aimed at combating

food insecurity and ensuring that the right to adequate food is not just a principle but a lived reality for all residents of Geneva.

Mater Fondazione’s Involvement in the “Yes” Campaign RTF Constitutional Inclusion

In the lead-up to the historic vote on the inclusion of the Right to Food in the Cantonal constitution, Mater Fondazione played a pivotal role by joining one of the two committees campaigning for a “Yes” vote. This involvement signified Mater Fondazione’s active commitment to advocating for RTF and shaping the policies surrounding this fundamental right.

Our committee, a collaboration primarily between the Socialist Party and the Green Party, also included advocacy NGOs and farmers’ unions. This diverse coalition brought together various perspectives and expertise, highlighting the cross-sectoral importance of the RTF issue. Our role in the committee was to contribute insights from our work at Mater Fondazione, emphasizing the need for a systemic approach to address food insecurity and the social aspects of food rights.

Interestingly, the campaign for RTF inclusion in the constitution saw a divide in approach between the two committees. While our committee advocated for a broader, more systemic understanding of RTF, based on the principles outlined in the Geneva Right to Food Manifesto, the other committee, comprising the city’s major food aid organizations, chose to campaign separately, focusing primarily on food aid aspects.

This division in campaign strategies was the first tangible sign of differing viewpoints on the RTF issue, even among organizations that participated in the forum and endorsed the manifesto. The subsequent workings of COPIL, and its outcomes, further illuminated these differences. It became evident that while the manifesto called for a transformative approach to RTF, incorporating a shift in paradigm, the focus remained largely on solidifying the existing emergency food aid structure.

Mater Fondazione’s participation in the “Yes” campaign committee underscored our dedication to advocating for a holistic approach to RTF, beyond the confines of emergency aid. As we move forward, our experience during this campaign and the insights gained from COPIL’s

outcomes will continue to shape our strategies and efforts in championing the right to adequate, sustainable, and equitable food access for all.

Manifesto Overlooked: a Missed Opportunity

One of the notable observations was the limited attention given to the Geneva RTF Manifesto during the COPIL discussions. This document, which was a collaborative effort of Geneva’s RTF civil society, encapsulated a broad range of voices and aspirations. Ideally, it could have served as a foundational piece for the COPIL’s deliberations, potentially streamlining the process and integrating civil society’s vision more cohesively. While this opportunity wasn’t fully realized, it offers valuable lessons for future engagements.

The outcomes from COPIL presented a contrast to the recommendations of the RTF Manifesto. While the manifesto advocated for a transformative approach to addressing the right to food, COPIL’s recommendations seemed to lean towards reinforcing existing structures. This divergence underscores the complexity of policy development and the challenges of integrating visionary ideas with practical applications.

This experience with COPIL underlines the ongoing journey of advocacy and adaptation required in realizing the RTF vision. Mater Fondazione remains committed to the principles of the RTF Manifesto. We recognize the importance of both innovative approaches and practical solutions in our continued efforts to fully realize the right to food in both policy and practice.

Historical Parallels: The RTF in Geneva and Zurich’s Heroin Crisis

The approach to addressing the Right to Food (RTF) in Geneva bears a striking resemblance to Zurich’s response to its heroin crisis in the 1980s. This parallel offers a profound insight into the nature of policy responses to social crises in the Swiss context and their broader implications.

During the 1980s, Zurich grappled with a severe heroin epidemic that led to deteriorating conditions on its streets. The public’s growing concern over this crisis prompted the political establishment to intervene. The solution implemented involved publicly subsidizing and providing care for drug addicts, a strategy aimed at addressing the visible symptoms of the crisis – the degradation and suffering visible on the city streets. While this approach had commendable positive effects and was seen as a progressive move, it primarily focused on managing the immediate, visible impact rather than the underlying issues.

Fast forward to recent times in Geneva, where long lines of people waiting for food aid during the COVID-19 pandemic brought the issue of food insecurity to the forefront. The political response to this manifestation of poverty and food insecurity appears to follow a similar pattern to Zurich’s earlier approach. The proposed solutions, including the transition of emergency food aid to a more stable system and potential food allocation for certain citizens, seem to be more about managing the visible symptoms rather than addressing the root causes of food insecurity and poverty.

A Need for Deeper Solutions

This parallel raises critical questions about the adequacy of such responses. While they may provide necessary and immediate relief, they might fall short in tackling the deeper, systemic issues that lead to crises like drug addiction or food insecurity. The RTF story in Geneva, much like Zurich’s heroin crisis, calls for solutions that go beyond surface-level interventions. It demands a comprehensive approach that addresses the wider ramifications of poverty, social inequality, and systemic vulnerabilities.

Drawing from this historical reflection, it becomes evident that while providing immediate aid is crucial, it is equally important to develop long-term, sustainable strategies that address the underlying causes of social issues. As we continue to advocate for the Right to Food in Geneva and beyond, these lessons from the past remind us of the need for holistic, multi-faceted approaches that not only alleviate the symptoms but also tackle the root causes of societal challenges.

L'implication de Mater Fondazione dans les premiers travaux du COPIL à Genève a représenté une opportunité significative de contribuer au développement de recommandations pour le département du Conseiller d'Etat. Ce département a été chargé de rédiger la loi d'application de l'article constitutionnel de la RTF nouvellement inscrit. Cependant, cet engagement a mis en lumière certaines questions critiques concernant le processus et les résultats.

Vote populaire en juin : Une décision historique sur le droit à l'alimentation

En juin 2023, un moment charnière dans l'histoire du cadre législatif genevois s'est déroulé avec une votation populaire sur l'inscription d'un nouvel article dans la Constitution Cantonale, consacré au Droit à l'alimentation (DA). Cet article, connu sous le nom d'article 38A, marque une avancée significative dans la reconnaissance et la protection des droits humains fondamentaux à Genève.

Article 38A - Droit à l'alimentation

Le nouvel article constitutionnel, Art. 38A, stipule :

“Le droit à l'alimentation est garanti. Toute personne a droit à une nourriture suffisante et à être à l'abri de la faim”.

Cet article consacre le droit à l'alimentation comme un droit constitutionnel garanti, assurant à chaque personne dans le Canton l'accès à une alimentation non seulement suffisante en quantité mais aussi adéquate en qualité, assurant ainsi la protection contre la faim.

La décision d'inclure cet article a été prise à la suite d'intenses débats, de discussions publiques et d'efforts de plaidoyer de la part de diverses organisations, dont Mater Fondazione. Le vote populaire de juin a représenté un processus démocratique par lequel les citoyens de Genève ont eu l'occasion d'exprimer leur opinion sur cette question cruciale. Le résultat positif du vote était une indication claire du soutien du public au droit fondamental à l'alimentation et un reflet des valeurs progressistes de la communauté genevoise.

..

L'inscription de l'art. 38A dans la constitution Cantonale est plus qu'un amendement juridique, c'est un engagement de la communauté genevoise à défendre la dignité et le bien-être de chaque individu. Elle ouvre la voie à des politiques et des programmes plus complets visant à lutter contre l'insécurité alimentaire et à garantir que le droit à une alimentation adéquate n'est pas seulement un principe mais une réalité vécue par tous les résidents de Genève.

L'implication de Mater Fondazione dans la campagne “Oui” pour l'inclusion constitutionnelle de la RTF

Avant le vote historique sur l'inclusion du droit à l'alimentation (DA) dans la constitution Cantonale, Mater Fondazione a joué un rôle central en rejoignant l'un des deux comités faisant campagne pour le “oui”. Cette implication a signifié l'engagement actif de Mater Fondazione dans la défense du droit à l'alimentation et dans l'élaboration des politiques relatives à ce droit fondamental.

Notre comité, une collaboration principalement entre le Parti socialiste et le Parti vert, comprenait également des ONG de défense et des syndicats d'agriculteurs. Cette coalition diversifiée a rassemblé différentes perspectives et expertises, soulignant l'importance intersectorielle de la question de la RTF. Notre rôle au sein du comité a été d'apporter des idées issues de notre travail à Mater Fondazione, en soulignant la nécessité d'une approche systémique pour aborder l'insécurité alimentaire et les aspects sociaux des droits à l'alimentation.

Il est intéressant de noter que la campagne pour l'inclusion de la RTA dans la constitution a vu une division de l'approche entre les deux comités. Alors que notre comité plaidait pour une compréhension plus large et plus systémique du droit à l'alimentation, basée sur les principes énoncés dans le Manifeste de Genève sur le droit à l'alimentation, l'autre comité, composé des principales organisations d'aide alimentaire de la ville, a choisi de faire campagne séparément, en se concentrant principalement sur les aspects liés à l'aide alimentaire.

Cette division dans les stratégies de campagne a été le premier signe tangible de divergences de points de vue sur la question de la FRT, même parmi les organisations qui ont participé au forum et approuvé le manifeste. Les travaux ultérieurs du COPIL et ses résultats ont encore mis en lumière ces différences. Il est devenu évident qu'alors que le manifeste appelait à une approche transformatrice de la FRT, incorporant un changement de paradigme, l'accent restait largement mis sur la consolidation de la structure existante de l'aide alimentaire d'urgence.

La participation de Mater Fondazione au comité de campagne du “ Oui “ a souligné notre engagement à défendre une approche holistique de la FTR, au-delà des limites de l'aide d'urgence. Au fur et à mesure que nous avançons, notre expérience au cours de cette campagne et les connaissances acquises grâce aux résultats du COPIL continueront à façonner nos stratégies et nos efforts pour défendre le droit à un accès à une alimentation adéquate, durable et équitable pour tous.

Manifeste négligé : une occasion manquée

L'une des observations notables a été le peu d'attention accordée au Manifeste de la FRT de Genève au cours des discussions du COPIL. Ce document, fruit d'une collaboration entre la société civile de la FRT de Genève, rassemble un large éventail de voix et d'aspirations. Idéalement, il aurait pu servir de base aux délibérations du COPIL, ce qui aurait permis de rationaliser le processus et d'intégrer la vision de la société civile de manière plus cohérente. Bien que cette opportunité n'ait pas été pleinement réalisée, elle offre des enseignements précieux pour les engagements futurs.

Les délibérations du COPIL, bien que sérieuses, ont mis en évidence les avantages qu'une méthode de facilitation plus structurée pourrait offrir. Un cadre de discussion plus clair aurait pu conduire à des résultats plus ciblés et plus efficaces, garantissant que la profondeur et le potentiel des discussions soient pleinement exploités.

Les résultats du COPIL contrastent avec les recommandations du Manifeste de la FRT. Alors que le manifeste préconisait une approche transformatrice du droit à l'alimentation,

les recommandations du COPIL semblaient s'orienter vers un renforcement des structures existantes. Cette divergence souligne la complexité de l'élaboration des politiques et les défis liés à l'intégration d'idées visionnaires dans des applications pratiques.

Cette expérience avec le COPIL souligne le parcours continu de plaidoyer et d'adaptation nécessaire à la réalisation de la vision de la RTF. Mater Fondazione reste attachée aux principes du Manifeste de la RTF. Nous reconnaissons l'importance des approches innovantes et des solutions pratiques dans nos efforts continus pour réaliser pleinement le droit à l'alimentation, tant dans la politique que dans la pratique.

Parallèles historiques : La RTF à Genève et la crise de l'héroïne à Zurich

L'approche du droit à l'alimentation (DA) à Genève ressemble étrangement à la réponse de Zurich à la crise de l'héroïne dans les années 1980. Ce parallèle permet de mieux comprendre la nature des réponses politiques aux crises sociales dans le contexte suisse et leurs implications plus larges.

Au cours des années 1980, Zurich a été confrontée à une grave épidémie d'héroïne qui a entraîné une détérioration des conditions de vie dans les rues. L'inquiétude croissante de l'opinion publique face à cette crise a incité les responsables politiques à intervenir. La solution mise en œuvre consistait à subventionner et à prendre en charge les toxicomanes, une stratégie visant à s'attaquer aux symptômes visibles de la crise - la dégradation et la souffrance visibles dans les rues de la ville. Si cette approche a eu des effets positifs louables et a été perçue comme une démarche progressiste, elle s'est surtout attachée à gérer l'impact immédiat et visible plutôt que les problèmes sous-jacents.

Récemment, à Genève, de longues files d'attente pour obtenir de l'aide alimentaire lors de la pandémie de COVID-19 ont mis la question de l'insécurité alimentaire sur le devant de la scène. La réponse politique à cette manifestation de la pauvreté et de l'insécurité alimentaire semble suivre un schéma similaire à l'approche précédente de Zurich. Les solutions proposées, y compris la transition de l'aide alimentaire

d’urgence vers un système plus stable et l’allocation potentielle de nourriture à certains citoyens, semblent davantage viser à gérer les symptômes visibles qu’à s’attaquer aux causes profondes de l’insécurité alimentaire et de la pauvreté.

Un besoin de solutions plus profondes

Ce parallèle soulève des questions essentielles quant à l’adéquation de ces réponses. Si elles peuvent apporter une aide nécessaire et immédiate, elles risquent de ne pas s’attaquer aux problèmes systémiques plus profonds qui conduisent à des crises telles que la toxicomanie ou l’insécurité alimentaire. L’histoire de la RTF à Genève, tout comme la crise de l’héroïne à Zurich, appelle des solutions qui vont au-delà des interventions de surface. Elle exige une approche globale qui s’attaque aux ramifications plus larges de la pauvreté, de l’inégalité sociale et des vulnérabilités systémiques.

En s’inspirant de cette réflexion historique, il devient évident que si la fourniture d’une aide immédiate est cruciale, il est tout aussi important de développer des stratégies durables et à long terme qui s’attaquent aux causes sous-jacentes des problèmes sociaux. Alors que nous continuons à défendre le droit à l’alimentation à Genève et au-delà, ces leçons du passé nous rappellent

la nécessité d’adopter des approches holistiques et multifformes qui ne se contentent pas d’atténuer les symptômes, mais qui s’attaquent également aux causes profondes des problèmes sociaux.



Mater’s financial performance in 2023 reflects a dynamic interplay of revenue generation, community involvement, and operational expenses, showcasing both growth and challenges.

Revenue Generation and Donations

- **Paid Meals:** The total number of meals served slightly decreased from 17,820 in 2022 to 17,661 in 2023, with a minor decline of 3%. Notably, lunch services saw a decrease of 8% in meal numbers, while event catering increased by 31%.
- **Revenue Streams:** Total revenue rose by 7% from CHF 400.000 in 2022 to CHF 430.000 in 2023. This increase was primarily driven by a 50% surge in event-related income, despite a 9% decrease in lunch revenue.
- **Donations:** The total donations received in 2023 amounted to CHF 720,518, marking a 13% increase from the previous year. Notable growth areas included corporate donations, which surged by 65%, and public contributions, which rose by 17%. However, private donations saw a decrease of 22%.

Expenses and Operational Costs

- **Human Resources and Insurance:** The cost in this category remained stable with a slight increase of 0.5% from CHF 631,000 in 2022 to CHF 633,000 in 2023.
- **Rental and Charges:** Expenses in this area experienced a 10% increase, rising from CHF 291,000 to CHF 321,813.
- **Cost of Goods Sold (COG):** There was a significant rise of 17% in COG, increasing from CHF 220,000 to CHF 258,256.
- **Overall Expenses:** The total expenses for 2023 amounted to CHF 1,213,069, representing a 6% increase compared to CHF 1,142,000 in 2022.

Operational Efficiency

Revenue covered 68% of Human Resources costs in 2023, up from 63% in the previous year. This improvement indicates increased operational efficiency and better financial sustainability.

The financial data for 2023 demonstrates Mater’s continued commitment to its social mission while navigating the complexities of operational and financial management. The increase in revenue and donations, particularly from corporate sources, underscores the growing support and recognition of Refettorio Geneva’s work. However, the rise in operational expenses highlights the ongoing challenges of sustaining such a dynamic and impactful initiative.

La performance financière de Mater en 2023 reflète une interaction dynamique entre la génération de revenus, l’engagement communautaire et les dépenses opérationnelles, mettant en évidence à la fois la croissance et les défis.

Génération de revenus et dons

- **Repas payés :** Le nombre total de repas servis a légèrement diminué, passant de 17 820 en 2022 à 17 661 en 2023, soit une baisse mineure de 3 %. Notamment, les services de déjeuner ont connu une baisse de 8 % du nombre de repas, tandis que la restauration événementielle a augmenté de 31 %.
- **Sources de revenus :** Les recettes totales ont augmenté de 7 %, passant de 400 000 CHF en 2022 à 430 000 CHF en 2023. Cette augmentation est principalement due à une hausse de 50 % des revenus liés aux événements, malgré une baisse de 9 % des revenus liés aux déjeuners.
- **Dons :** Le total des dons reçus en 2023 s’est élevé à 720 518 francs suisses, soit une augmentation de 13 % par rapport à l’année précédente. Les secteurs de croissance les plus importants sont les dons d’entreprises, qui ont augmenté de 65 %, et les contributions publiques, qui ont augmenté de 17 %. En revanche, les dons privés ont diminué de 22 %.

Dépenses et coûts opérationnels

- **Ressources humaines et assurances :** Les coûts de cette catégorie sont restés stables avec une légère augmentation de 0,5 %, passant de 631 000 CHF en 2022 à 633 000 CHF en 2023.
- **Location et charges :** Les dépenses dans ce domaine ont augmenté de 10 %, passant de 291 000 CHF à 321 813 CHF.
- **Coût des marchandises vendues (COG) :** Le coût des marchandises vendues a connu une augmentation significative de 17 %, passant de 220 000 CHF à 258 256 CHF.
- **Dépenses globales :** Les dépenses totales pour 2023 s’élèvent à 1 213 069 francs suisses, soit une augmentation de 6 % par rapport à 1 142 000 francs suisses en 2022.

Efficacité opérationnelle

Les recettes ont couvert 68 % des coûts des ressources humaines en 2023, contre 63 % l’année précédente. Cette amélioration est le signe d’une plus grande efficacité opérationnelle et d’une meilleure viabilité financière.

Les données financières pour 2023 démontrent l’engagement continu du Mater envers sa mission sociale tout en naviguant dans les complexités de la gestion opérationnelle et financière. L’augmentation des revenus et des dons, en particulier de la part des entreprises, souligne le soutien et la reconnaissance croissants du travail du Refettorio Geneva. Cependant, l’augmentation des dépenses opérationnelles met en évidence les défis permanents que pose le maintien d’une initiative aussi dynamique

07.B FINANCIAL

COMMENT FROM JIMMY THIEBAUD

Dear friends and supporters of the foundation,

The 2023 fundraising campaign was marked by the invaluable support of our initial donors, as well as the participation of new institutions. Indeed, Mater Fondazione has benefited from regular financial support from various donors, whether public, private, or institutional. Although our impact on the ground is undeniable, we recognize that we are still in a phase of establishment and are continuously seeking to establish long-term relationships to anchor our project in the future.

In the Canton of Geneva, the year 2023 was marked by the approval, by the citizens of Geneva, of the inclusion of the right to food in the constitution. Although we have received substantial support from the Canton for our social inclusion and training initiatives, we aspire to receive regular and substantial support for our social action aimed at preparing meals for the most destitute. This would greatly strengthen our ability to successfully pursue our mission in the long term. Nevertheless, we remain determined to diversify our funding sources and seek new support.

I fondly remember my first meeting with Walter in 2020. He presented me with this unusual social project, asking if I wanted to support it through fundraising and participating in the creation of Refettorio Geneva. I told him that it wasn't my profession, but that I would do everything in my power to help him set up this magnificent project.

Today, I look back on the journey with pride. I have met extraordinary people ready to support us from the start. The strength of this project, beyond its primary impact on the ground, lies in its ability to bring our community together for the common good. I am proud to have been part of this crazy yet so relevant project from the early days, and proud to have succeeded in putting my expertise to the service of the right to food for all.

I would like to thank all the donors who have trusted us in our commitment and enabled us to maintain an innovative social action for our community. The future of this commitment cannot be achieved without you!

Thank you again!

07.B BUDGET

COMMENTAIRE DE JIMMY THIEBAUD

Chers amis et sympathisants de la Fondation,

La campagne de levée de fonds 2023 a été marquée par le soutien inestimable de nos donateurs initiaux, ainsi que par la participation de nouvelles institutions. En effet, la Mater Fondazione a bénéficié d'un soutien financier régulier de la part de divers donateurs, qu'ils soient publics, privés ou institutionnels. Bien que notre impact sur le terrain soit indéniable, nous reconnaissons que nous sommes encore dans une phase d'établissement et nous cherchons continuellement à établir des relations à long terme pour ancrer notre projet dans le futur.

Dans le Canton de Genève, l'année 2023 a été marquée par l'approbation, par les citoyens genevois, de l'inscription du droit à l'alimentation dans la constitution. Bien que nous ayons reçu un soutien important du Canton pour nos initiatives d'insertion sociale et de formation, nous aspirons à recevoir un soutien régulier et substantiel pour notre action sociale visant à préparer des repas pour les plus démunis. Cela renforcerait grandement notre capacité à poursuivre avec succès notre mission sur le long terme. Néanmoins, nous restons déterminés à diversifier nos sources de financement et à rechercher de nouveaux soutiens.

Je me souviens avec émotion de ma première rencontre avec Walter en 2020. Il m'a présenté ce projet social hors du commun et m'a demandé si je voulais le soutenir en récoltant des fonds et en participant à la création du Refettorio Genève. Je lui ai dit que ce n'était pas mon métier, mais que je ferais tout ce qui est en mon pouvoir pour l'aider à mettre sur pied ce magnifique projet.

Aujourd'hui, c'est avec fierté que je regarde le chemin parcouru. J'ai rencontré des personnes extraordinaires prêtes à nous soutenir dès le début. La force de ce projet, au-delà de son impact premier sur le terrain, réside dans sa capacité à rassembler notre communauté pour le bien commun. Je suis fière d'avoir participé dès le début à ce projet fou mais tellement pertinent, et fière d'avoir réussi à mettre mon expertise au service du droit à l'alimentation pour tous.

Je tiens à remercier tous les donateurs qui nous ont fait confiance dans notre engagement et nous ont permis de maintenir une action sociale innovante pour notre communauté. L'avenir de cet engagement ne peut se faire sans vous !

Merci encore !



Jimmy Thiebaud - fundraiser

In 2023, Refettorio Geneva achieved a significant milestone in its financial operations, thanks to the efforts of the renowned tax lawyer Xavier Oberson and the support of the Minister of Finance of Geneva, Her Excellency Nathalie Fontanet. This accomplishment involved securing a special VAT (Value Added Tax) regime, marking a notable advancement in the financial management and operational efficiency of the organization.

Key Aspects of the Special VAT Regime:

- **Recognition of Donations:** The new VAT regime recognizes that a portion of the price paid by clients for meals can be considered a donation, provided that the clients are informed about the donation amount. This recognition is crucial as it allows Refettorio Geneva to align its financial practices with its social mission more effectively.

Tax Implications for Meals: Despite certain complexities in the calculation of tax bases, the new VAT regime means that Refettorio Geneva must consider not just the cost of goods but also market prices when calculating VAT. This approach reflects a nuanced understanding of the nature of transactions at Refettorio Geneva.

- **Exemption from Correction of Input Tax:** The VAT authority agrees that if the meals offered to beneficiaries and their companions do not exceed CHF 500 per year per person, and are subsidized by public entities, there would be no need for a correction of input tax related to these meals.

- **Corporate Contributions and Individual Donations:** The VAT regime confirms that simple corporate offerings qualify as donations, and sponsorship offers are considered services excluded from tax. This clarification aids in streamlining Refettorio Geneva's interactions with corporate partners and individual donors.
- **Operational and Financial Implications:** This special VAT regime is a tribute to the innovative financial strategies employed by Refettorio Geneva. It not only enhances the organization's ability to manage its resources more effectively but also solidifies its standing as a socially responsible entity that bridges the gap between gourmet dining and humanitarian action.

The new VAT regime represents a tailored financial solution that acknowledges the unique nature of Refettorio Geneva's operations, where culinary excellence meets social commitment. It's a milestone that exemplifies how legal and financial ingenuity can support and advance the goals of social enterprises.

En 2023, le Refettorio Geneva a franchi une étape importante dans ses opérations financières, grâce aux efforts du célèbre avocat fiscaliste Xavier Oberson et au soutien de la ministre des finances de Genève, Son Excellence Nathalie Fontanet. Cet accomplissement a impliqué l'obtention d'un régime spécial de TVA (Taxe sur la Valeur Ajoutée), marquant une avancée notable dans la gestion financière et l'efficacité opérationnelle de l'organisation.

Aspects clés du régime spécial de TVA :

- **Reconnaissance des dons :** Le nouveau régime de TVA reconnaît qu'une partie du prix payé par les clients pour les repas peut être considérée comme un don, à condition que les clients soient informés du montant du don. Cette reconnaissance est cruciale car elle permet au Refettorio Geneva d'aligner plus efficacement ses pratiques financières sur sa mission sociale.
- **Implications fiscales pour les repas :** Malgré certaines complexités dans le calcul des bases d'imposition, le nouveau régime de TVA implique que le Refettorio Geneva doit prendre en compte non seulement le coût des biens mais aussi les prix du marché dans le calcul de la TVA. Cette approche reflète une compréhension nuancée de la nature des transactions au Refettorio Geneva.
- **Exemption de la correction de la taxe en amont :** L'autorité de la TVA convient que si les repas offerts aux bénéficiaires et à leurs accompagnateurs ne dépassent pas 500 CHF par an et par personne, et qu'ils sont subventionnés par des entités

publiques, il n'y a pas lieu de procéder à une correction de la taxe en amont relative à ces repas.

- **Contributions des entreprises et dons individuels :** Le régime de la TVA confirme que les offres simples des entreprises sont considérées comme des dons et que les offres de parrainage sont considérées comme des services exclus de l'impôt. Cette clarification permet de rationaliser les interactions du Refettorio Geneva avec les entreprises partenaires et les donateurs individuels.
- **Implications opérationnelles et financières :** Ce régime spécial de TVA est un hommage aux stratégies financières innovantes employées par le Refettorio Geneva. Il permet non seulement à l'organisation de gérer plus efficacement ses ressources, mais aussi de consolider sa position en tant qu'entité socialement responsable qui jette un pont entre la gastronomie et l'action humanitaire.

Le nouveau régime de TVA représente une solution financière sur mesure qui reconnaît la nature unique des opérations du Refettorio Geneva, où l'excellence culinaire rencontre l'engagement social. C'est une étape importante qui illustre comment l'ingéniosité juridique et financière peut soutenir et faire avancer les objectifs des entreprises sociales.

07.D

FINANCIAL

BALANCE SHEET

FONDAZIONE MATER

Bilan au 31.12.2023

1 ACTIF	2023	2022
Actifs circulants		
Liquidités		
1000 Caisse	0.00 -	29.48 D
1020 Crédit Suisse Fondazione Mater 1732602-31	75'666.79 D	32'670.38 D
1021 Crédit Suisse Refettorio 1732602-31-1	2'438.83 D	6'511.38 D
1022 Crédit Suisse Refettorio 1732602-31-2 Treasury	121'101.75 D	180'387.20 D
1024 Crédit Suisse Refettorio 1732602-31-3 Charges	9'462.25 D	9'717.20 D
1025 Garantie de loyer Crédit Suisse Privera SA	80'803.83 D	80'787.00 D
1030 BCGE Fondazione Mater	898.35 D	0.00 -
1032 BCGE Refettorio	12'686.80 D	0.00 -
	303'058.60 D	310'102.64 D
Actifs transitoires (de régularisation)		
1300 Charges payées d'avance	30'745.55 D	31'396.65 D
1301 Produits à recevoir	3'222.83 D	9'342.71 D
	33'968.38 D	40'739.36 D
	337'026.98 D	350'842.00 D
Actifs immobilisés		
Machines et appareils destinés à la production		
1500 Installations et appareils cuisine Refettorio	83'913.20 D	111'289.91 D
	83'913.20 D	111'289.91 D
Mobilier et installations		
1510 Mobilier Refettorio	33'295.41 D	44'199.91 D
1511 Installations Locaux Refettorio	330'568.58 D	439'289.34 D
1512 Installations Lumières	6'494.19 D	8'658.92 D
1513 Installations extérieures	75'436.33 D	0.00 -
	445'794.51 D	492'148.17 D
Machines de bureau, informatiques, communication		
1521 Infrastructures informatiques	419.06 D	838.13 D
	419.06 D	838.13 D
	530'126.77 D	604'276.21 D
TOTAL 1 ACTIF	867'153.75 D	955'118.21 D

07.D

BUDGET

BILAN

FONDAZIONE MATER

Bilan au 31.12.2023

2 PASSIF	2023	2022
Dettes à court terme		
Dettes à court terme c/achats,prestations services		
2003 Dettes c/assurances sociales	6'272.31 C	1'801.60 C
	6'272.31 C	1'801.60 C
Dettes financières à court terme actionnaires		
2160 Dettes financières à court terme	1'159.35 C	1'159.35 C
	1'159.35 C	1'159.35 C
Dettes envers des institutions publiques		
2205 AFC - TVA	535.14 C	7'359.67 C
	535.14 C	7'359.67 C
Passifs de régularisation		
2300 Charges à payer	77'866.82 C	21'625.34 C
2301 Produits encaissés d'avance	162'000.00 C	126'000.00 C
	239'866.82 C	147'625.34 C
	247'833.62 C	157'945.96 C
Capitaux propres		
Capital propre des entreprises raison individuelle		
2800 Capital propre	10'000.00 C	10'000.00 C
	10'000.00 C	10'000.00 C
Bénéfice/Déficit résultant du bilan		
2991 Bénéfice de l'exercice / Déficit de l'exercice	787'172.25 C	787'172.25 C
	787'172.25 C	787'172.25 C
	797'172.25 C	797'172.25 C
TOTAL 2 PASSIF	1'045'005.87 C	955'118.21 C
Résultat de l'exercice	177'852.12 D	0.00 -

08.A

PARTNERS

NOD

MAP

Since its inception, the Foundation has cultivated a diverse network of partnerships, each playing a unique role in our ecosystem. We have forged strong connections with community partners — associations actively involved in providing immediate support to individuals in precarious situations and aiding in social and professional reintegration.

Our strategic partners, essential to our mission, contribute through in-kind donations and financial support. In parallel, we collaborate with business partners who supply us with vital equipment and infrastructure, enhancing our operational capabilities.

We also benefit significantly from institutional partnerships, which provide a foundation for our broader outreach and impact. Moreover, we extend opportunities for sponsors to engage with us through donations, for which we offer dedicated tables as a gesture of appreciation and collaboration.

This extensive network of partners, illustrated in the following nod-map, encapsulates the collaborative spirit that drives our Foundation. It is a testament to the power of collective effort and shared commitment towards a common goal.



08.A

PARTENAIRES

CARTE

NOD

Depuis sa création, la Fondation a cultivé un réseau diversifié de partenariats, chacun jouant un rôle unique dans notre écosystème. Nous avons tissé des liens solides avec des partenaires communautaires - des associations activement impliquées dans le soutien immédiat aux personnes en situation précaire et dans l'aide à la réinsertion sociale et professionnelle.

Nos partenaires stratégiques, essentiels à notre mission, contribuent par des dons en nature et un soutien financier. Parallèlement, nous collaborons avec des partenaires commerciaux qui nous fournissent des équipements et des infrastructures essentiels, renforçant ainsi nos capacités opérationnelles.

Nous bénéficions également de manière significative de partenariats institutionnels, qui constituent la base de notre rayonnement et de notre impact. En outre, nous offrons aux sponsors la possibilité de s'engager à nos côtés par le biais de dons, pour lesquels nous proposons des tables dédiées en guise de remerciement et de collaboration.

Ce vaste réseau de partenaires, illustré dans la carte suivante, résume l'esprit de collaboration qui anime notre Fondation. Il témoigne de la puissance de l'effort collectif et de l'engagement partagé en faveur d'un objectif commun.



ACKNOWLEDGEMENTS

As we reflect on the journey of Mater Fondazione through 2023, our hearts are filled with profound gratitude. This year has not just been a continuation of our mission, but a testament to the enduring trust and unwavering support of our donors: public entities, foundations, corporations, and private individuals. Your belief in our cause has been the cornerstone of our success and sustainability.

The strides made in 2023 have been remarkable, symbolizing both growth and consolidation of our efforts. Each step we took was amplified by the mobilization of our partners, volunteers, and allies. Your dedication and commitment have been pivotal, enabling us to reach new heights and touch more lives.

This year has also been a journey of learning and adaptation. We have navigated challenges, celebrated successes, and forged new paths in our quest to make a meaningful impact. The experiences of 2023 have enriched us, providing invaluable insights that will guide our future endeavors.

As we close this chapter and look ahead, we are filled with a sense of hope and anticipation.

The journey ahead is bright with possibilities, and we are excited to continue this path, hand in hand with each one of you. Your support fuels our mission, and together, we will continue to make a difference.

REMERCIEMENTS

Alors que nous réfléchissons au parcours de Mater Fondazione jusqu'en 2023, nos cœurs sont remplis d'une profonde gratitude. Cette année n'a pas seulement été une continuation de notre mission, mais un témoignage de la confiance durable et du soutien inébranlable de nos donateurs : entités publiques, fondations, entreprises et particuliers. Votre foi en notre cause a été la pierre angulaire de notre succès et de notre durabilité.

Les progrès réalisés en 2023 ont été remarquables, symbolisant à la fois la croissance et la consolidation de nos efforts. Chaque étape franchie a été amplifiée par la mobilisation de nos partenaires, bénévoles et alliés. Votre dévouement et votre engagement ont été déterminants, nous permettant d'atteindre de nouveaux sommets et de toucher davantage de vies.

Cette année a également été un voyage d'apprentissage et d'adaptation. Nous avons relevé des défis, célébré des réussites et tracé de nouvelles voies dans notre quête d'un impact significatif. Les expériences de 2023 nous ont enrichis, nous apportant des connaissances inestimables qui guideront nos efforts futurs.

Alors que nous clôturons ce chapitre et que nous nous tournons vers l'avenir, nous sommes remplis d'un sentiment d'espoir et d'anticipation.

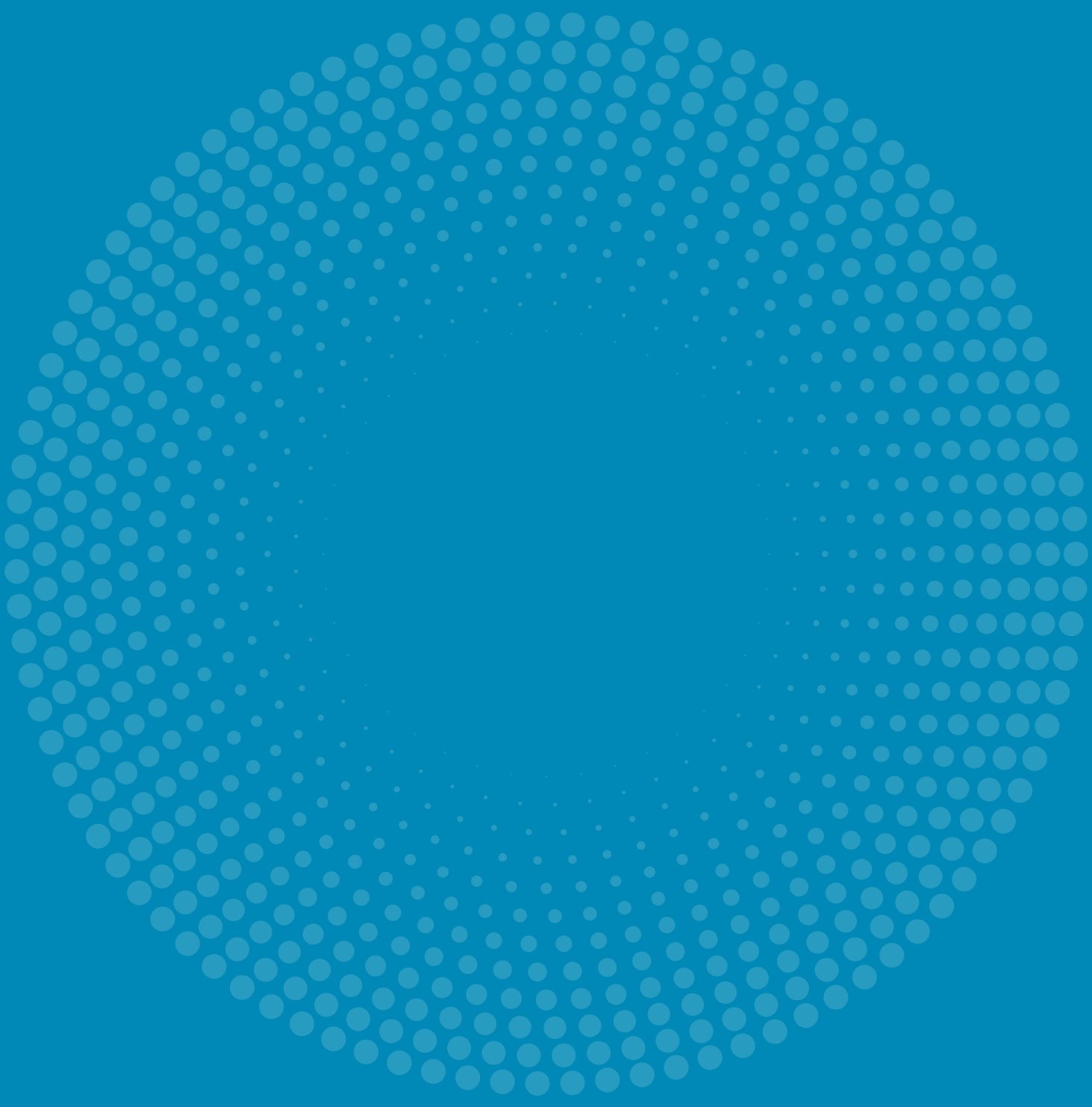
Le chemin à parcourir est plein de possibilités et nous sommes impatients de le poursuivre, main dans la main avec chacun d'entre vous. Votre soutien alimente notre mission et, ensemble, nous continuerons à faire la différence.

ACKNOWLEDGEMENTS

Association Cat. Romaine	Pierre & Andrée Haas	Perspektiven Stiftung
Axa	Fondation Dutmala	Pictet Asset management
Balexert	Fondation FAMSA	Piguet Galland & CIE SA
BCGE	Fondation Gandur pour la	Reyl & Cie Sa
CA Next banque	Jeunesse	Richemont
Canton de Genève	Fondation Gelbert	Services Industriels de Genève
Cartier Suisse SA	Fondation Image & Sens	(SIG)
Chaine du bohneur	Fondation Leenaards	Sucafina
Commune D’Anières	Fondation Menhir	Teamco Foundation Schweiz
Commune de bardonnex	Fondation OAK	Ville de Carouge
Commune de Choulex	Fondation Paul Dubrule	Ville de Genève
Commune de	Fondation Philanthropique	Ville d’Onex
Collonge-Bellerive	Famille Firmenich	Vitol
Commune de Genthod	Fondation Philanthropique	Ville de Thonex
Commune de	Famille Sandoz	Cargill International Sa
Pregny-Chambesy	Fondation Profutura	Club de Bienvenue au Cern
Commune de Satigny	Fondation	Galerie La Primaire
Commune de Veyrier	SAUVAIN-PETITPIERRE	Union maraichère de Geneve
Domaine Les Dames de	Fondation Sesam	Ecole d’Horticulture de Luillier
Hautecours	fondation Teamco	Clement Maye in Veyrier
Fondation Addax et Oryx	Fondation UBS pour le	
Fondation Aletheia	domaine social et la formation	
Fondation Coromandel	Food for Soul	
Fondation David et Mehra	HSBC Private Bank	
Rimer	JT International SA	
Fondation de bienfaisance	NS Partner SA	

REMERCIEMENTS

Abdallah Chatila	Daniel Kollee	Janine Ramsperger	Olivier Schott
Adam Rodriques	Daniel Low-Beer	Jean Claude Gandur	Ophelie Beretta
Adeline Mézin	Daniel Studer	Jean Zigler	Oriane Le Joncour
Adrien Blanc	David Gruaz	Jean-Pierre Paccaud	Ouahid Berrehouma
Alfonso Gomez	David Rimer	Jennifer Dufournet	Paolo Naldini
Aline Staerkle	Diane et Sanda Win	Jérôme Hentsch	Pascal Müller
Alioune Dieng	Diane Schasca-Brunoni	Jérôme Koechlin	Pascal Sauvain
Amélie Lavarini	Dmitri Loringett	Jérôme Ponti	Patrick Arter
Ana-Maria Fojo Rey	Dominique Le Doeuil	Jessica Hackett	Paul Buchs
Analise Adamo	Dominique Lioni Perez	Joëlle Francioli	Phil Warrant
Anne Petitpierre-Sauvain	Electa Nohra	John Wirth	Philippe Kunz
Annick Boulmier	Elisabeth Saugy	Judith heron	Pierre Brunschwig
Antoine Chsvan	Emosthenes & Minouche	Julia Bysaeth	Pierrick Reverdy
Arnaud Talabardon	Severis	Julia Makoy	Pieterrella Hammar
Beatriz Osuna	Fabienne Fischer	Karuna Luthra	Randel van Heerden
Belinda Hall	Fabienne Mulliez	Kirstin Wulczyn	Rebekka Rauscher
Benjamin Frey	Fabienne Schnyder	Laure et Clément Derouvroy	Sabinae Ida Terettaz
Brian Thomson	Fatima Senglal	Lea Winter	Sanae Okabe
Brigitte et Nicolas Rohner	Fouzi elSeed	Leonard Zaccaria	Sandra Berchtold
Brigitte Susse	François Note	Linda Kamal	Sarah Brand
Candice Vogt	Francois Schilling	Luc Giraud-Guigues	Saverio Teruzzi
Carmen Campo Real	François Tissot	Lucia Penalosa Pita	Scanu Marco
Carolina Campeas Talabardon	François Zan	Mansour Moussli	Sébastien Firmenich
Caroline Kulko	Gabrielle et Arnaud Boetsch	Margot Brogniart	Simone Hari
Caroline Widmer	Gaël Palazzotto	Mariangela Barresi	Sonia Casoni
Cecile Perrin	Georges Kunkler	Marianne Derossi	Sophie Ammane
Cedric Regad	Gian Heim	Marie Fleury	Sophie Thirion
Celine De Wurstemberger	Gilles Petitpierre	Marie-Caroline Fonta	Suzanne Lévesque
Charles Lebrat	Giorgio Scalet	Mathieu Rouillon	Sylvain Thévoz
Charles Schmidhauser	Giuseppe Giannuzzo	Melanie Haefliger	Sylvie et Mr Thierry Dana
Christelle Pally	Gordana Sunaric Megevand	Mera et David Rimer	Tabatha Schmidhauser
Christian Ducor	Graziella Zabatta	Michael Fakhri	Takhmina nasimova
Christina Kitsos	Hala Barakat	Michel Mourani	Tatiana Shakarchi
Christine Keller	Heidi Goh-Zihlmann	Michelangelo Pistoletto	Thierry Apothéloz
Christophe Golay	Hilal Elver	Mineko Mohri	Tiziana Santuccio
Christophe Grabielle	Hugo Mittempergher	Nadine Mudry	Tobias Pfenninger
Christophe Morel	Indu Sen	Nathalia Turincev	Valérie Steck
Claire Dalcorso	Isabel Deconinck	Nathalie Fontanet	Vanessa Neil
Claude Terrier	Isabella Buschardt	Nathalie Pezio	Vassilis Vovos
Coraline de Wurstemberger	Isabelle et John Schmalz	Nicola Grizka	Vincent Delorme
Coranda Pierrhumbert	Isabelle Magnien	Nicolas Berrocosa	Vincent Dick
Corentin Ruy	Isabelle Muller	Nicolas Gaillard	Virginia Panetti
Corinne Millet	Isabelle Oderlin Piaget	Nicolas Gaillard	Vittorio Ferrario
Costin Van Berchem	Ivan Rivier	Nicolas Tamaris	Wilson Salut Mbala
Daniel Eduardo	Jane Piacentini Moore	Nouhad Monpays	Yves Mirabaud



MATER FONDAZIONE
Rue de Bourgogne 25, 1203 Genève
materfondazione.com
info@materfondazione.com
FONDATION D'UTILITÉ PUBLIQUE À BUT NON LUCRATIF
VAT - CHE-137.499.189