

Cuisine Lab emploie ses étudiants jusqu'à l'obtention de l'AFP, en les aidant à améliorer leurs compétences et en encourageant la mise en pratique de nouvelles techniques.

DURABILITÉ

Chez Cuisine Lab, nous partageons tous la même passion qui est de créer et de proposer une nourriture et un service exceptionnels en utilisant des ingrédients locaux chaque fois que possible. Nous proposons de nombreux plats végétariens, tout en privilégiant des produits biologiques et issus de l'élevage en plein air ou des poissons issus d'élevage durable.

Nous nous engageons à promouvoir un avenir durable et à y contribuer par le biais de nos activités.

PARTENARIATS

Nos partenariats comprennent aussi bien des institutions gouvernementales, ou non gouvernementales, que des organisations internationales, ou affiliées au secteur privé.

Nous remercions tous les donateurs et partenaires qui nous ont soutenus jusqu'à présent. De nouvelles opportunités de partenariat sont les bienvenus afin de renforcer et élargir notre programme.



FONDATION
PHILANTHROPIA
LOMBARD ODIER

FONDATION
TERRA
& CASA

Genève
roule!
VÉLO & INSERTION



Hospice général

HOTELIS



MATER
CUCINA
DEMOCRATICA



HEURES D'OUVERTURE

Lundi : 08h00 à 16h00

Du mardi au vendredi : 08h00 à 22h00

Samedi et dimanche : fermé

RÉSERVATIONS

Si vous souhaitez réserver une table, commander des plats à emporter ou organiser un événement, merci de contacter le restaurant.

Pour le service traiteur, veuillez nous faire part de vos besoins à l'adresse catering@cuisinelab.ch. Nous serons ravis de vous conseiller et de vous proposer une offre de restauration personnalisée.

Les menus à la carte hebdomadaires et ceux du service traiteur sont disponibles sur notre site web et nos réseaux sociaux. Ils comprennent des repas végétaliens, végétariens et sans gluten.

NOUS SOUTENIR

Il existe de nombreuses façons de participer au projet Cuisine Lab. Vous pouvez faire un don, qui sera directement affecté à notre programme social ; faire du bénévolat; devenir membre. Pour plus d'informations, veuillez consulter notre site web.



📍 2 Rue Michelle Nicod, Genève

☎ +41 22 314 56 68

🌐 www.cuisinelab.ch

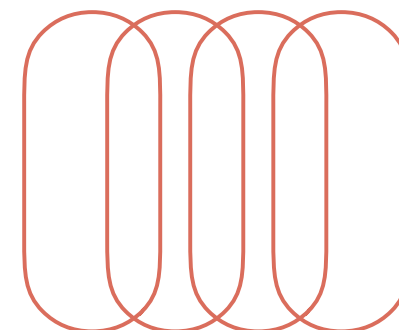
📷 @cuisinelab.ch

📱 @cuisinelab.ch



CUISINE LAB

Gastronomie sociale
Intégration des réfugiés
Respect de l'environnement





“ Nous faisons bien plus que de la cuisine. Nous construisons une communauté et changeons la vie des gens.

Sajad Fotuhi

Membre du conseil d'administration et ancien bénéficiaire

NOTRE HISTOIRE

L'aventure de Cuisine Lab a commencé en novembre 2016, lorsque l'entrepreneur social Daniel Stein, René Bangert, spécialiste des questions communautaires, et Sarah Hoibak, ancienne chef et spécialiste en santé publique, ont organisé un dîner de bienvenue pour les personnes issues de l'asile à Genève. C'était l'occasion de partager un repas dans un cadre chaleureux et de découvrir les traditions culinaires de l'Afghanistan, de l'Erythrée, de l'Iran, de l'Iraq, du Sri-Lanka et de la Syrie.

Ces repas informels se sont transformés en association dès 2017, et plus tard, en entreprise sociale, soutenue par une équipe de cuisiniers réfugiés passionnés offrant des services de restauration et d'événementiel.

Après six années d'expérience et d'apprentissage incroyable, Cuisine Lab est devenu un véritable laboratoire pour l'intégration sociale et économique des réfugiés, qui comprend un programme de formation et d'emploi dans un restaurant de formation et un service traiteur.

En février 2023, Cuisine Lab a ouvert les portes de son premier restaurant à Genève.

NOTRE MISSION

Nous sommes fiers de pouvoir être une plateforme soutenant les requérants d'asile et réfugiés qui aspirent à faire carrière dans la restauration.

Notre programme est conçu pour leur donner les moyens d'agir, de développer leurs compétences, d'acquérir une expérience précieuse et d'obtenir un emploi dans le domaine de la restauration.

Notre principal objectif est d'aider les réfugiés à atteindre une indépendance économique et une intégration sociale dans leur nouvelle communauté. Notre réussite réside dans le fait que chaque que le fait que chaque bénéficiaire puisse sereinement franchir ces étapes.

CE QUE NOUS FAISONS.

En tant qu'entreprise sociale, nos activités touchent aussi bien le volet commercial que philanthropique.

Aspect commercial

Restauration : notre restaurant est ouvert du lundi au vendredi et peut accueillir jusqu'à 62 personnes à l'intérieur. Une terrasse est également disponible au printemps et en été.

Plat à emporter : vous pouvez choisir entre un menu à la carte et un menu hebdomadaire comprenant des plats végétaliens, végétariens et sans gluten. Il est évidemment possible de récupérer vos commandes au comptoir du restaurant.

Service traiteur : nous apportons nos plats les plus délicieux directement sur le lieu de votre choix, que vous envisagiez un cocktail avec des amuse-bouches au bureau, un buffet pour votre anniversaire, un déjeuner de conférence ou un repas avec vos proches.

Événements : vous pouvez réserver une partie ou la totalité du restaurant pour organiser votre propre événement. Il peut aussi bien s'agir d'une collecte de fonds pour une œuvre caritative, d'un événement professionnel, culturel, d'une fête d'anniversaire, etc.

Aspect Philanthropique

Cuisine Lab ne se limite pas à la nourriture. En collaboration avec des réfugiés, des travailleurs sociaux, des pédagogues et des professionnels de la cuisine, nous avons développé un programme pour aider les réfugiés à perfectionner leurs compétences et acquérir de l'expérience afin de trouver un emploi dans le domaine de la restauration.



Le programme comprend cinq domaines clés :

1. Formation professionnelle à la cuisine et aux services ; chaque étudiant est associé à un formateur Jusqu'à l'obtention de l'Attestation fédérale de formation professionnelle (AFP).
2. Placement dans des cours de français pour aider les stagiaires à atteindre un niveau B1 minimum en français.
3. Manifestations intercommunautaires favorisant l'intégration sociale et la mixité culturelle.
4. Formation aux principes et aux pratiques de durabilité, de santé et de nutrition.
5. Orientation professionnelle et placement.