





ÍNDICE

Mescladís y dimensiones de la sostenibilidad

Hitos y eventos del año

Programa de formación e inclusión: Cuinant Oportunitats y Empleadís

Transparencia y datos económicos

Programa: Talleres y sensibilización y El Convit/e

Equipo Mescladís

Restauración sostenibles y catering sostenible

Red de colaboradores y financiadores

FUNDACIÓN MESCLADÍS 18 AÑOS CREANDO OPORTUNIDADES



Desde 2005 en Mescladís creamos oportunidades para que todas las personas tengamos el derecho y la oportunidad de migrar dignamente, mientras ponemos en valor una sociedad diversa y cohesionada.

Creemos que el **sector de la gastronomía sostenible** nos ofrece la gran oportunidad de liderar esta transformación por su gran potencial como **agente de cambio**.

Con nuestros programas de formación y ocupación promovemos el talento en el sector, y creamos oportunidades para mejorar nuestro presente y futuro: recuperamos nuestra identidad, reconstruimos nuestros proyectos vitales y, juntos, volvemos a ser.

VALORES

- Convivencia
 Oportunidades para la sociedad
- **Talento**Oportunidades para el talento de las personas
- Gastronomía sostenible Oportunidades para el sector
- Autonomía
 Oportunidades para uno/a mismo/a

DIMENSIONES SOSTENIBILIDAD



ECONÓMICA

Enfoque en la generación de ingresos a través de programas innovadores y estrategias de captación de fondos para respaldar iniciativas de sostenibilidad.

SOCIAL

Promover la inclusión y la diversidad a través de formación en restauración para empoderar a la comunidad y fomentar espacios de aprendizaje equitativo.

AMBIENTAL

Establecimiento de una cadena de proveedores sostenibles, acciones orientadas al consumo responsable y sensibilización sobre prácticas sostenibles.

EMOCIONAL

Fomento conexión emocional y participación de la comunidad a través de colaboraciones en el sector y la divulgación de relatos migratorios.

UBICACIÓN: BARCELONA



Mescladís del Pou C/ dels Carders, 35 Ciutat Vella, 08003



Restaurante Escuela C/ del Comte Borrell, 122 L'Eixample, 08015



Mescladís Teatre Lliure Montjuic Passeig de Santa Madrona, 40 Sants-Montjuïc, 08038



Mescladís Bostik C/ Ferran Turné, 1 Sant Andreu,08027



FORMACIÓN E INCLUSIÓN PROGRAMA CUINANT OPORTUNITATS



Formación profesional dual de 360 horas en el sector de la hostelería y la restauración, centrada en el desarrollo de competencias técnicas según especialidad, competencias transversales y de base.

Especialización en el **servicio en sala** o **ayudantes de cocina.**

Se prioriza el fortalecimiento y conocimientos a través de:

- Desarrollo de competencias transversales
- Formación en género y antirracismo
- Formación en prácticas de cocina y restauración sostenible
- Participación en actividades de conocimiento del entorno y comunitarias

134 Alumn@s inscritos en 2023

Alumn@s formados en 15 ediciones

82%

Alumn@s finalizan la formación

Género

Hombres TATATAT

34 Mujeres 2

No binario

Situación Administrativa

72 con NIE/DNI

39 con Pasaporte

INSERCIÓN LABORAL EMPLEADÍS



Servicio profesional de **intermediación laboral y acompañamiento** que conecta las necesidades y oportunidades del sector de la hostelería con el talento y la motivación de nuestros alumn@s facilitando su inserción laboral.

103 personas atendidas por Empleadís



Género Área de trabajo Hombres 11% en hostelería Mujeres 2 No binario 18% en otras áreas

Programa Labora

Avuntamiento de Barcelona

Colaboración para facilitar a las personas el acceso al mercado laboral en hostelería y restauración. A través de un proceso de diagnóstico de competencias, brindando itinerarios personalizados para mejorar el matching laboral para que las personas obtengan contratos de trabajo de calidad.

34 personas atendidas por derivaciones externas

28 realizaron el programa Empleadis



INSERCIÓN LABORAL EMPLEADÍS



DUALES

Personas que se encuentra en un programa de **formación con contrato de un año** para mejorar sus habilidades y obtener experiencia antes de incorporarse al mercado laboral.



BECADOS

Beca social que permite a alumn@s que han demostrado un excelente desempeño y compromiso, continuar su **formación mientras regularizan** su situación administrativa para su inserción sociolaboral.



TALLERES Y SENSIBILIZACIÓN DESARROLLO COMUNITARIO

2201 participantes

Gustos del mon

130 talleres interculturales



Talleres de cocina intercultural, donde la cocina sirve como punto de encuentro para explorar y comprender mejor las diversas culturas presentes en el barrio y la ciudad.



1890 participantes
Espai Migració i
Drets Humans
60 espacios de diálogo

Sensibilizaciones sobre migración y derechos humanos, especialmente el derecho a migrar, en colaboración con instituciones y entidades, utilizando materiales de Mescladís.

TALLERES Y SENSIBILIZACIÓN DESARROLLO COMUNITARIO

195 participantes
Cuinar es un Joc
19 talleres infantiles



Taller lúdico para niñ@s que promueve el respeto por el medio ambiente y el gusto por la comida, además de fomentar la **educación intercultural** mediante recetas de diversos países.



80_{participantes}
Cuinarte
6 talleres
intergeneracional

Espacio intergeneracional e intercultural que utiliza la cocina para promover el encuentro entre vecinos de diferentes edades y culturas, fomentando la integración y el respeto mutuo.

TALLERES Y SENSIBILIZACIÓN

DESARROLLO COMUNITARIO

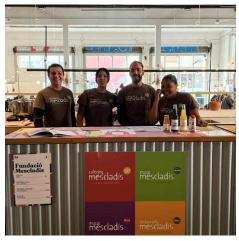
876 participantes
Actividades
comunitarias
46 talleres



Promoción de la convivencia mediante **actividades de ocio y colaboración con entidades** del barrio, fomentando el encuentro comunitario.



Clases de catalán



Festa Arrels



Taller de pastelería



Festa Garage Beer Co

TALLERES Y SENSIBILIZACIÓN LA MEVA RECEPTA

Talleres del programa de formación Cuinant Oportunitats, que se lleva a cabo en el Restaurant Escola Mescladís. En este **taller intercultural**, las alumn@s comparten recetas únicas que representan su historia personal y cultural, se fomenta la reflexión y el intercambio intercultural.





Recetas de diversos paises:

Marruecos
Malí
Argelia
Senegal
Camerún

Colombia Perú Chile El Salvador Honduras Pakistán Filipinas Argelia Túnez Rusia

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

En el programa Cuinant Oportunitats, dedicamos atención especial a la **gestión y la utilización consciente del cuerpo en el contexto gastronómico**. Este taller, liderado por Coni, se enfoca en explorar cómo el cuerpo puede convertirse en una herramienta fundamental en la cocina y el servicio, al tiempo que se destacan sus aplicaciones en situaciones cotidianas fuera del entorno laboral.



Este taller es una pieza fundamental en la formación, proporcionando a los participantes competencias y habilidades esenciales para el autocuidado y la gestión del estrés.

EL CONVIT/E PROYECTO SOCIOCULTURAL



Un **proyecto sociocultural y gastronómico** que nos invita a conocer y a pensar sobre **migración, diversidad y derechos humanos**, promoviendo el diálogo a través de la **cocina y el arte** como **herramienta de encuentro y de reflexión**.



2 revistas anuales6000
revistas distribuidas

622 participantes
El Convit/e
18 actividades





25 personas colaboradoras

20 proyectos de transformación social

FIESTA CONVIT/E



Un **encuentro, una celebración de la diversidad** desde expresiones artísticas, gastronómicas y música en vivo para todas las edades. Es también el momento de presentar la revista Convit/e con toda la comunidad.

Número 1. Una mirada a la Catalunya negra



Dedicada al tema Afro Catalanidad.

Se **visibilizaron proyectos** como Periferia Cimarronas, Dr Mackandal, Nau Bostik, Foc, Periferias Cimarronas, B-Murals, Jokko Colective, L'horta L'africà.

Colaboradores participantes de esa edición fueron: Agnes Essonti, Sol Bela Mele, Lizette Nin, Viviane Ogou, Beatriz Doudu, Remei Sipi Mayo, Quinny Martinez, Tania Adams, Rahmata Dem Njie, Justo Bolekia.

Número 2. Diàlegs migrants



Dedicado al **diálogo entre inmigrantes de diferentes generaciones**.

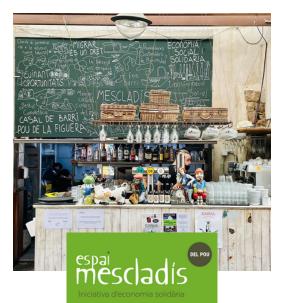
Se **visibilizaron proyectos** como Mira, fotografia, exposa!, #boza.

Colaboradores participantes de esa edición fueron: María Sobrino, Tanit Plana, Lolita Bosch, Imma Boj, Sonia Pulido, Susanna Martín, Agus Morales, Cecilia Estrada Villaseñor, entre otros.

A partir de este segundo número, la Revista Convit/e ya está disponible en las librerías Nollegiu del Clot y Poblenou de Barcelona, así como en los espacios de Mescladís para ampliar nuestra presencia en los barrios de la ciudad.

RESTAURACIÓN ESPACIOS MESCLADÍS

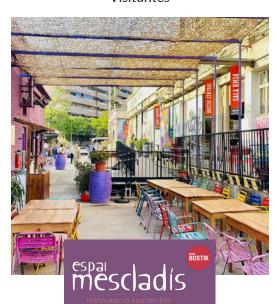
Espacios Mescladís son áreas gestionadas con una **perspectiva integral** y sostenible. Promueve empleo digno y prácticas de compra responsable, priorizando el bienestar de la comunidad y el respeto por el medio ambiente.



Bar Restaurante que enriquece la ciudad con un espacio solidario, multicultural y inclusivo en el **barrio de Sant Pere, Santa Caterina y La Ribera** desde 2011, promoviendo un sentido de comunidad.

141.614

Visitantes



La Nau Bostik, un espacio gastronómico en el barrio de La Sagrera, que desde el 2022 fomenta la convivencia, la cultura y el trabajo comunitario.

22.680



El **Restaurante Escuela**, ubicado en el **barrio de la Nova Esquerra de l'Eixample** desde 2019, representa el corazón del proyecto Mescladis, albergando todas sus iniciativas en un solo espacio.

22.249

Visitantes



Inauguración del innovador **espacio gastronómico y escuela del Teatre Lliure** de Barcelona, ubicado en el vibrante **barrio de Sants - Montjuïc** en el 2023.

RESTAURACIÓN CATERING SOSTENIBLE



El **catering sostenible** de Mescladís un servicio gastronómico con proveedores responsables y una oferta respuesta con el medio ambiente.

Con impacto social, cada evento apoya nuestro programa de inclusión social Cuinant Oportunitats.



de Catering sostenibles

Provienen 32% de fundaciones, 19% de entidades, 17% de empresas, 11% de administración, 9% de escuelas y universidades, 8% de particulares, 4% de cooperativas



Proveedores Sostenibles

60%

de proveedores responsables social y medio ambiental 30% Ecológico 13% Proximidad 11% Artesano 3% Cooperativa 2% Empresa social 2% Barrio

DESTACADOS HITOS DEL AÑO

Fem Mescladís

Exposición Fem Mescladís, una creación de las artistas **Lucia Herrero y María Sola** para celebrar los 18 años de Mescladís.

2 Visita de Jaime Oliver

Mescladís Borrell fue seleccionado en la serie **Jamie Oliver** en el Mediterráneo.

Proyecto con el Instituto Europeo de Diseño

Estudiantes han creado **manteles**, **etiquetas y posavasos** inspirados en la **cerveza Mescladís**, resaltando la creatividad y sensibilidad a través del arte y diseño.

Premio Fundación La Bastida

Nuestro **programa Cuinant Oportunitats** fue seleccionado entre 26 proyectos de Economía Social y Solidaria, destacando su compromiso con el bienestar común y los valores sociales.









DESTACADOS HITOS DEL AÑO

5 LAB Social de Blanquerna

Participamos de 7ª edición, un espacio de co-creación de proyectos sociales, donde trabajamos nuestro **proyecto Empleadís**, fortaleciendo su plan estratégico de comunicación con el apoyo de **Fisas** y la agencia publicitaria **Nomon Design**.

6 Programa Tiina

Seleccionados en la segunda edición de Tiina, el **programa de inversión de impacto en arte y alimentación** puesto en marcha por la Fundación Daniel y Nina Carasso en colaboración con la Fundación Ship2B.

Participación en Conferencia Anual de IESABROAD Chicago

Oportunidad para reflexionar sobre **migración y derechos humanos** en un ambiente de diálogo y cooperación, además de propiciar la construcción de redes de colaboración internacional.

8 Colaboración Teatre Lliure

Mescladís y Teatre Lliure se unen para gestionar este nuevo espacio en Montjuïc, fusionando gastronomía e inclusión social.









DESTACADOSEVENTOS DEL AÑO

1 Evento Terra i Gust

Hicimos parte por segunda vez de la **Fiesta de la Alimentación Sostenible**.



2 Festival Cruilla

Nos encargamos de la gestión de la **alimentación** para los **equipos de trabajo** del festival.



Participación en Gastronomic Forum Barcelona

Participamos en la **experiencia de Chat & Cook**, Carlos formador y chef de Mescladís, cocinó acompañando la charla junto a Martín **compartiendo experiencias formativas** de carácter social.



DESTACADOSEVENTOS DEL AÑO



Impact Hub

Mescladís apoyo en la organización del evento del Impact Hub para BCorp, que tuvo lugar en la Nau Bostik. Además de brindar el servicio de catering, ofrecieron una charla inspiradora dirigida por alumn@s, lo que contribuyó la experiencia del evento.



Museo Miro y el Jardín Botánico

Nos encargamos del **catering** en el Museo Miró y el Jardín Botánico, ofreciendo una **experiencia y servicio** en dos de los lugares más emblemáticos de Barcelona.



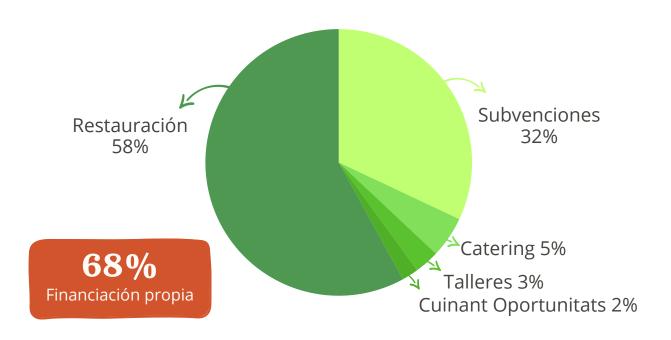
6 Nomádica Outdoor

Como parte del **programa de Leadership** & Sustainability y en honor al 25° cumpleaños de Atradius Global, nos complace encargarnos del catering para La Nomádica Outdoor en 11 puntos de Barcelona.

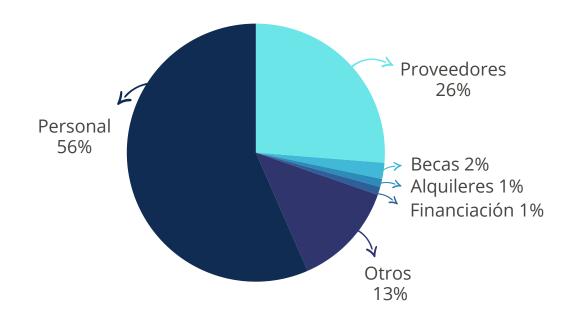


TRANSPARENCIA DATOS 2023

Distribución Ingresos



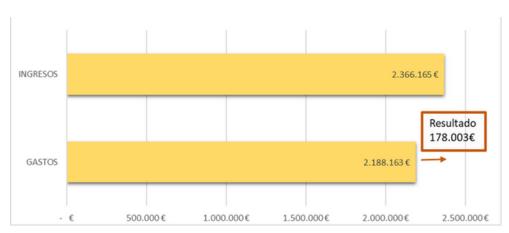
Distribución Gastos



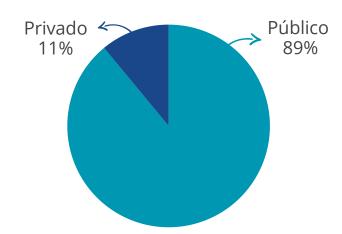
TRANSPARENCIA

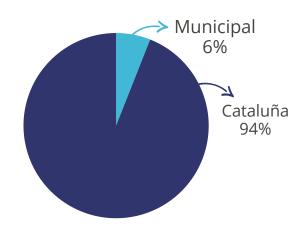
DATOS 2023

Resultado 2023



Detalle Subvenciones





Distribución por finalidad:

72% de Contratación

19% de Cuinant Oportunitats

8% de Fortalecimiento ESS

1% de Talleres

Principales instituciones:

Servei Públic d'Ocupació de Catalunya Ajuntament de Barcelona Generalitat de Cataluyna Diputació de Barcelona Bizcabar La CAIXA

EQUIPO MESCLADÍS

Nuestro equipo se involucra en diversas responsabilidades que han sido esenciales para el crecimiento. La diversidad de perfiles ha enriquecido nuestras iniciativas, aportando experiencias y perspectivas, lo que nos ha permitido expandirnos y evolucionar de manera significativa.



DIRECCIÓN

MARTÍN

Director

CLAUDIA

Dirección Económica

GESTIÓN SOCIAL

VICTORIA

Coordinadora Programa Cuinant Oportunitats

VITC

Responsable Desarrollo Comunitario

LINDA

Responsable Captación de fondos

BLU

Técnica de inserción

MANUEL

Técnico Administración

FORMACIÓN

ANDREA

Formadora y jefe cocina

ESTER

Formadora y chef

CARLOS

Formador y Jefe cocina

PALOMA

Formadora y jefe cocina

ANGELICA

Formadora y Jefe Sala

RAMIRO

Formador y Jefe Sala

EQUIPO RESTAURACIÓN

NICO

Chef ejecutivo

CHAKIR

Chef

LUZ

Responsable Bostik

KEYLA

Segunda cocina

FEDE

Responsable restaurante

DORA

Segunda sala

MOHAMED

Segundo cocina

HATTAKI

Segunda cocina

RUBEN

Director operaciones sala y Catering

DIANA

Tallerista externa

SARA

Segundo cocina

ALBERT

Segunda sala

COLABORACIÓN RED DE COLABORADORES

Nuestro compromiso de trabajo con entidades colaboradoras que, en red, trabajamos para la unión y fortalecimiento de nuestras iniciativas.



Entidades

51Entidades sociales, organizaciones del barrio

Restaurantes

53
Empresas del sector de hostelería

Proveedores

28
Proveedores de Economia
Social y Solidaria

Colaboradores

58Universidades, empresas,
Centro cívicos y escuelas

Voluntarios

Herramienta de participación ciudadana

Practicantes

6
Aporte del conocimiento para el programa

COLABORADORES PROVEEDORES RESPONSABLES

























































COLABORADORES ENTIDADES













































































Apoyo en actividades: Espailúdic, Escola Metáfora, Hort del Forat de la Vergonya y CPB Serveis de Salut Mental se refuerzan las redes comunitarias y se aporta de manera positiva a la cohesión y transformación social.

COLABORADORES RESTAURANTES













































































Bar Centre Cívic, Bodega Vasconia, Bar Copernic, Brunch & Cake, Restaurante Menta, Uma Restaurante.

COLABORADORES sociales



























































She 4 S.H.E, Abd Food Relations, University Of Bristol Law School, Sint Maria Instituut, Instituto Maresmar Del Masnou, Catedra De Responsabilidad Corporativa, Vives Departamento De Ciencias Sociales (Colegio Universitario De Belgica), Good Good Organitation, Wellesley Collage, Sae, Upec, Ciee Study Abroad Barcelona, Acellera Labs SI.

FINANCIADORES

















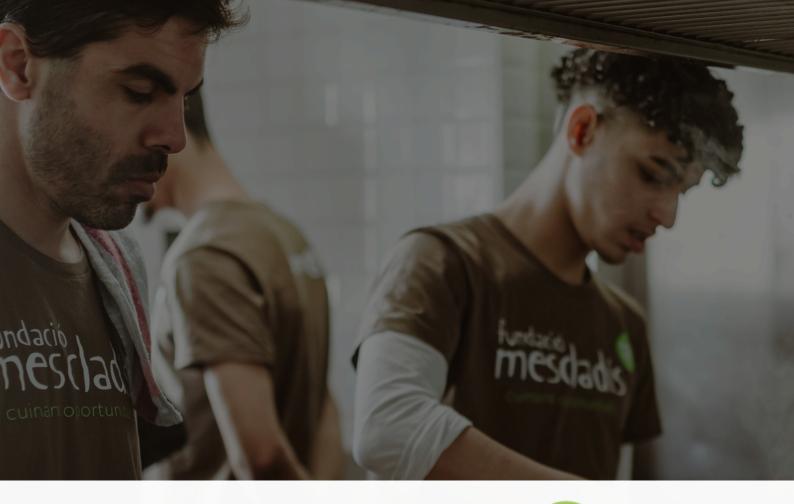












fundació MIGRAR DRET MOSCIACIÓ Cuinant oportunitats

