

#### www.mescladis.org @mescladis @espaimescladis









### ÍNDICE



Mescladís	1
	1
Dimensiones de la sostenibilidad	2
Formación e inclusión	3
Talleres y sensibilización	5
Restauración	7
Transparencia	9
Destacados	10
El convit/e	11
La meva recepta	12
Equipo Mescladís	13
Colaboradores	14

#### Mescladís



Nace en el 2005 con el objetivo de aportar a la acomodación de inmigrantes y ciudadanos nativos a través de iniciativas económicas, educativas y culturales en favor de la convivencia, el derecho a migrar y la justicia social y medioambiental.

Mescladís impulsa una restauración sostenible que promueve la inclusión sociolaboral, la sostenibilidad medioambiental y el consumo responsable, a la vez que defiende el derecho a migrar.

Todo esto se consigue mediante una gestión económica que tiene cura de las personas y del medio ambiente, y que fomenta una alimentación y hábitos de consumo sostenibles.

### DIMENSIONES SOSTENIBILIDAD



#### ECONÓMICA

 Enfoque en la generación de ingresos a través de programas innovadores, estrategias de captación de fondos, clientes y empresas. Trabajamos para asegurar recursos financieros que respalden nuestras iniciativas de sostenibilidad.

#### **SOCIAL**

 Nos comprometemos a empoderar a nuestra comunidad a través de la formación en oficios de restauración, promoviendo la inclusión en el sector y proporcionando educación en diversidad y derechos humanos. Creando un espacio donde todos tienen la oportunidad de aprender y crecer.

#### **AMBIENTAL**

 Nos centramos en establecer una cadena de proveedores sostenibles, diseñar menús equilibrados y sostenibles, adoptar una gestión zerowaste, promover el consumo responsable y proporcionar formación y sensibilización sobre prácticas sostenibles.

#### **EMOCIONAL**

 La conexión emocional con la comunidad es fundamental. A través de nuestra red comunitaria, fomentamos la ciudadanía activa y la colaboración con proveedores en el sector HORECA y entidades. Trabajamos la fidelidad y el compromiso, y compartimos relatos migratorios sostenibles que inspiran reflexión y participación.

# FORMACIÓN E INCLUSIÓN PROGRAMA CUINANT OPORTUNITATS



Formación profesional dual en el sector de la hostelería y restauración, que aborda las competencias técnicas divididas en tres módulos según especialidad, las competencias transversales y las competencias de base.

Con especialización en el servicio en sala o ayudantes de cocina, las 360 HS de formación se ajustan en base a lo que el mercado laboral demanda.

- 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

170 Alumn@s inscritos en 2022

**131** Alumn@s formados en 9 ediciones

79%

Alumn@s finalizan la formación

**Género:** 26% Mujeres; 73% Hombres; 2% otros

Situación Administrativa:

57% con NIE/DNI; 44% 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 de nuestros alumn@s y facilitar su inserción laboral.

75% Inserciones laborales

Género: 25% Mujeres;
75% Hombres; 2% otros

**Área de trabajo:** 85% en hostelería; 20% en otra área

**42** personas atendidas por derivaciones externas



#### **Equipo Mescladís**

Género:

16 Mujeres; 37 Hombres



**\*Duales:** jóvenes que se encuentra en formación con contrato de trabajo.

## TALLERES Y SENSIBILIZACIÓN

### **CONVIT/E Y GUSTOS DEL MON**

**952** participantes

**Gustos del mon** 63 talleres interculturales





**863** participantes **Sensibilización**44 espacios de diálogo

**59** participantes **El Convit/e**6 actividades



# TALLERES Y SENSIBILIZACIÓN

219 participantes

Cuinar es un Joc

4 talleres infantiles





139<sub>participantes</sub>
Cuinarte

12 talleres
intergeneracional

723 participantes
Desarrollo
Comunitario
12 talleres



## RESTAURACIÓN

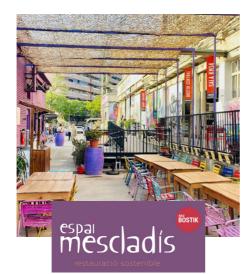
### MESCLADÍS DEL POU, BORRELL Y BOSTIK



Bar Restaurante que aporta a la ciudad un espacio solidario, multicultural, sensible, con sentido inclusivo y comunitario en el barrio de Sant Pere, Santa Caterina I La Ribera. 2011



**Restaurante Escuela** albergar en un sólo espacio todo el proyecto Mescladis se encuentra situado en el **barrio la Nova Esquerra de l'Eixample.** 2019



Nuevo espacio que funciona como el proyecto socio gastronómico de la Nau Bostik. Esta iniciativa que promueve la convivencia, la cultura y el trabajo comunitario en el **barrio de La Sagrera**. 2022

#### Menú Escuela

Es una celebración de la diversidad y la inclusión, que recopila las recetas únicas de los alumnxs. Cada plato del menú es un testimonio vivo de las historias personales y culturales de los aprendices, quienes comparten sus recetas con orgullo, utilizando ingredientes de proximidad, ecológicos y provenientes de proveedores artesanos.



### RESTAURACIÓN CATERING SOCIAL



#### **Catering Social**

El catering de Mescladís es mucho más que un servicio gastronómico; es una experiencia que refleja los valores de la economía social y solidaria.

Cada evento apoya no solo ofrece una experiencia culinaria, si no aporta a nuestro programa de inclusión social "Cuinant Oportunitats".



Provienen 70% de entidades, 11% de particulares, 10% de educación, 9% de administración y % de otras.

**65%** de proveedores

Provienen de empresas de ESS y pequeños comercios del barrio.

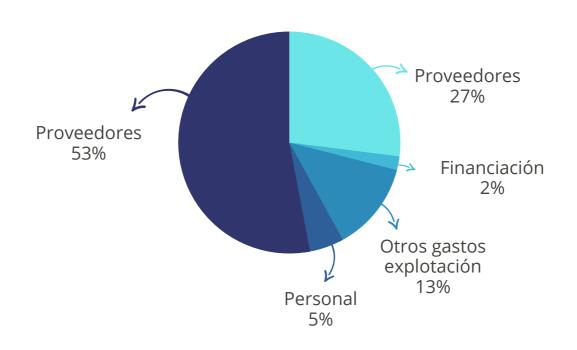




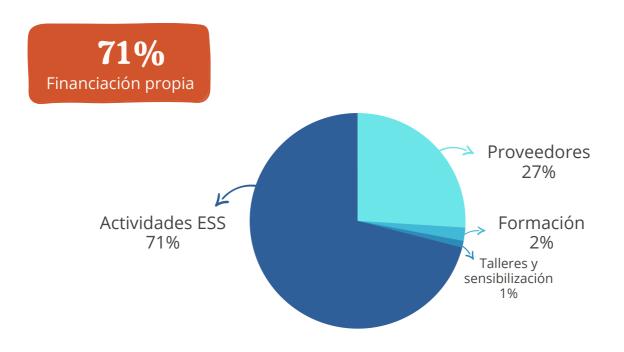
Participación del evento Terra i Gust Fiesta de la Alimentación Sostenible en La Mercè 2022

# TRANSPARENCIA DATOS 2022

#### **Distribución Gastos**



#### **Distribución Ingresos**



### DESTACADOS HITOS DEL AÑO

- Miembros del movimiento SLOW FOOD BCN
- 2 Apertura de Mescladís Bostik

Lanzamiento del programa Convit/e

4 Lanzamiento de EMPLEADÍS

Prueba piloto con el Programa Labora: fomento de la inserción laboral

5 Cierre de Mescladís
Sant Lluc





Convit/e.

Un projecte editorial de Mescladís

**OCUPACIÓ** 



# EL CONVIT/E PROYECTO SOCIOCULTURAL

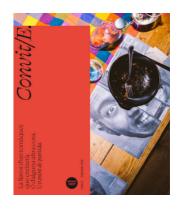


Un proyecto sociocultural y gastronómico que nos invita a conocer y a pensar sobre migración, diversidad y derechos humanos, promoviendo el diálogo a través de la cocina y el arte como herramienta de encuentro y de reflexión.

Nace el septiembre de 2022 con el propósito de habla sobre los retos sociales y medioambientales de nuestra sociedad, combinando arte, acción y reflexión.

#### **Revista**

Proyecto editorial pensado cómo una herramienta en papel para promover las diferentes temáticas y visiones con las que se trabaja desde Mescladís.



#### **Actividad**

Espacio de encuentro, una expresión artística, gastronómica y musical vive y para todas las edades. Talleres y actividades de fotografía, literatura, ilustración, cocina, entre otras.





Momento de presentar la revista Convite/e y de compartir su eje temático con todo el mundo.



### LA MEVA RECEPTA

### UN VIAJE CULINARIO A TRAVÉS DE LA DIVERSIDAD

Cápsula de talleres del programa de formación Cuinant Oportunitats, que se lleva a cabo en el Restaurant Escola Mescladís. En este taller intercultural, las alumnas comparten recetas únicas que representan su historia personal y cultural. A través de la preparación y presentación de estas recetas, se fortalecen las competencias técnicas en cocina, se fomenta la reflexión y el intercambio intercultural.



El taller no solo se centraba en la técnica culinaria, sino también en el liderazgo y el trabajo en equipo. Cada alumna tenía la oportunidad de liderar la preparación de su receta con la ayuda del formador de cocina y la dinamizadora del taller

Cada semana, dos participantes se reunen con la dinamizadora del taller para explorar su historia personal y cultural, seleccionando una receta que representara su identidad. Las historias detrás de los platos cobraban vida. Las creaciones resultantes enriquecen el menú semanal del restaurante, celebrando la diversidad de sabores y culturas.













El taller deja una huella profunda en las alumnas y en el restaurante. No solo se trataba de aprender a cocinar, sino de valorar las raíces y trayectorias migratorias de cada persona, encontrando en la diversidad una fuente de enriquecimiento y aprendizaje mutuo.

## **EQUIPO MESCLADIS**

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 evolúcionar de manera significativa.



#### DIRECCIÓN

**MARTÍN** Director

**CLAUDIA** Dirección Economica

#### RESTAURACIÓN

Responsable Bostik

**FEDERICO** 

Responsable del Pou

**NICOLAS** 

Responsable Borrell

#### **GESTIÓN**

**VICTORIA** Coordinadora Programa Cuinant Oportunitats

Responsable Desarrollo Comunitario

**LINDA** Responsable Captación de fondos

Técnica de inserción

**MANUEL** 

Técnico Administración

#### **FORMACIÓN**

Carlos

Formador y Jefe Cocina

**Angelica** Formadora y Jefe Sala

Ramiro

Formador y Jefe Sala

Andrea

Formadora

Kevla

Formadora

#### **RESTAURACIÓN**

Chakir

Chef

Diego Sala

Mohamed

Sara Cocina

lazmín

Hykso

Segunda Sala

Segundo Cocina

# **COLABORACIÓN**RED DE COLABORADORES

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



#### **Entidades**

**51**Entidades sociales, organizaciones del barrio

#### **Restaurantes**

**46**Empresas del sector de hostelería

#### **Proveedores**

28
Proveedores de Economia
Social y Solidaria

#### **Colaboradores**

**50** Universidades, empresas, Centro cívicos y escuelas

#### **Voluntarios**

Herramienta de participación ciudadana

#### **Practicantes**

Aporte del conocimiento para el programa

### COLABORADORES PROVEEDORES ESS



















































CARVESSA ARTESANA CLUB MATE BEGUDES URBANES BROTS Ecosocial

### 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









































































ELS PESCADORS

PARIS . MELBOURNE

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

### COLABORADORES SOCIALES





















































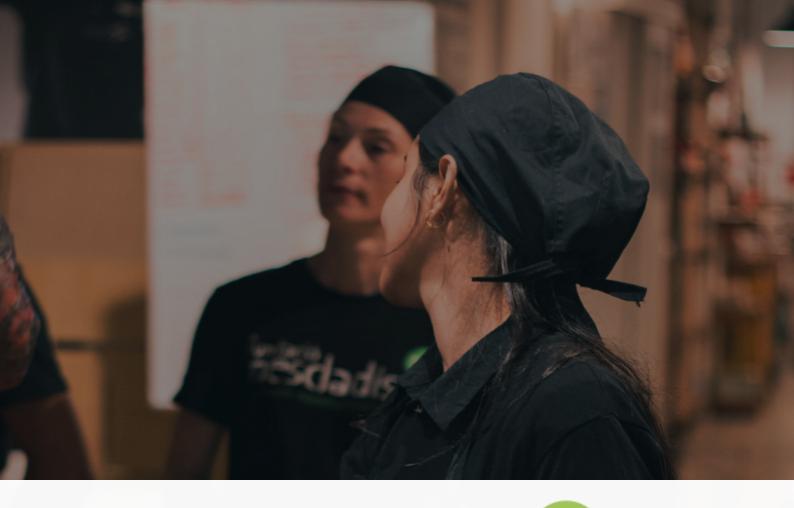






She 4 S.H.E, Abd Food Relations, University Of Bristol Law School, Sint Maria Institut, Instituto Maresmar Del Masnou, Catedra De Responsabilidad Corporativa, Vives Departamento De Ciencias Sociales (Colegio Universitario De Belgica), Good Good Organitation, Wellesley Collage, Sae, Upec, Ciee Study Abroad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

- Brotes, L'Olivera, Radio África, Proyecto VER AGUAS, Cooperativa Periferia Cimarronas, Escola Tècnico Professional Xavier, Etp Xavier, Instituto Europeo del Mediterráneo.
- Centre cívics, casals, escolas i universitats, com a l'Nau Bostik, al casal Pou de la Figuera, MHIC, projecte adolecents.



## fundació mescladís cuinant oportunitats MIGRAR # DRET

