

MEMÒRIA 2022



www.mescladis.org
@mescladis @espaimescladis



ÍNDEX



Mescladís	1
Dimensions de la sostenibilitat	2
Formació i inclusió	3
Tallers i sensibilització	5
Restauració	7
Transparència	9
Destacats	10
El convit/e	11
La meva recepta	12
Equip Mescladís	13
Col·laboradors	14

Mescladís



Neix en el 2005 amb l'objectiu d'aportar a l'acomodació d'immigrants i ciutadans nadius a través d'iniciatives econòmiques, educatives i culturals en favor de la convivència, el dret a migrar i la justícia social i mediambiental.

Mescladís impulsa una **restauració sostenible** que promou la **inclusió sociolaboral**, la **sostenibilitat mediambiental** i el **consum responsable**, alhora que defensa el **dret a migrar**.

Tot això s'aconsegueix mitjançant una gestió econòmica que té cura de les persones i del medi ambient, i que fomenta una alimentació i hàbits de consum sostenibles.

DIMENSIONS

SOSTENIBILITAT



ECONÒMICA

- Enfocament en la generació d'ingressos a través de programes innovadors, estratègies de captació de fons, clients i empreses. Treballem per a assegurar recursos financers que recolzin les nostres iniciatives de sostenibilitat.

SOCIAL

- Ens comprometem a empoderar a la nostra comunitat a través de la formació en oficis de restauració, promovent la inclusió en el sector i proporcionant educació en diversitat i drets humans. Creant un espai on tots tenen l'oportunitat d'aprendre i créixer.

AMBIENTAL

- Ens centrem en establir una cadena de proveïdors sostenibles, dissenyar menús equilibrats i sostenibles, adoptar una gestió zerowaste, promoure el consum responsable i proporcionar formació i sensibilització sobre pràctiques sostenibles.

EMOCIONAL

- La connexió emocional amb la comunitat és fonamental. A través de la nostra xarxa comunitària, fomentem la ciutadania activa i la col·laboració amb proveïdors en el sector *HORECA i entitats. Treballem la fidelitat i el compromís, i compartim relats migratoris sostenibles que inspiren reflexió i participació.

FORMACIÓ I INCLUSIÓ

PROGRAMA CUINANT OPORTUNITATS



Formació professional dual en el sector de l'hostaleria i restauració, que aborda les competències tècniques dividides en tres mòduls segons especialitat, les competències transversals i les competències de base.

Amb **especialització en el servei en sala o ajudants de cuina**, les 360 HS de formació s'ajusten sobre la base del que el mercat laboral demanda.

- *Desenvolupament de competències transversals*
- *Formació en gènere i antiracisme*
- *Formació en pràctiques de cuina i restauració sostenible*
- *Participació en activitats de coneixement de l'entorn i comunitàries*

170 Alumn@s inscrits en 2022

131 Alumn@s formats en 9 edicions

79%

Alumn@s finalitzen la formació

Gènere: 26% Dones; 73% Homes; 2% altres

Situació Administrativa:
57% amb NIE/DNI; 44% amb Passaport

INSERCIÓ LABORAL

EMPLEADÍS



Servei professional d'**intermediació laboral** i **acompanyament** que connecta les necessitats i oportunitats del sector de l'hostaleria amb el talent dels nostres alumn@s i facilitar la seva inserció laboral.

75% *Insercions laborals*

Gènere: 25% Dones;
75% Homes; 2% altres

Àrea de treball:
85% en hostaleria; 20% en una altra àrea

42 *persones ateses per derivacions externes*

78% *Insercions*

Equip Mescladís

Gènere:
16 Dones; 37 Homes

Tipus:
21 equip; 32 duals

8 *Exalumnes*

10 *Arrelaments*

***Duals:** joves que es troba en formació amb contracte de treball.

TALLERS I SENSIBILITZACIÓ

CONVIT/E I GUSTOS DEL MON

952 participants

Gustos del mon
63 tallers interculturals



863 participants
Sensibilització
44 espais de diàleg

59 participants
El Convit/e
6 activitats



TALLERS I SENSIBILITZACIÓ

219 participants
Cuinar es un Joc
4 tallers infantils



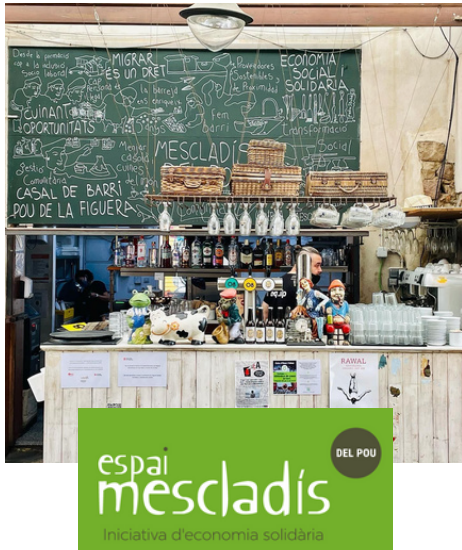
139 participants
Cuinararte
12 tallers
intergeneracional

723 participants
**Desenvolupament
Comunitari**
12 tallers



RESTAURACIÓ

MESCLADÍS DEL POU, BORRELL I BOSTIK



Bar Restaurant que aporta a la ciutat un espai solidari, multicultural, sensible, amb sentit inclusiu i comunitari en el **barri de Sant Pere, Santa Caterina i La Ribera**. 2011



Restaurant Escola albergar en un només espai tot el projecte Mescladís està situat en el **barri la Nova Esquerra de l'Eixample**. 2019



Nou espai que funciona com el projecte soci gastronòmic de la Nau Bostik. Aquesta iniciativa que promou la convivència, la cultura i el treball comunitari en el **barri de La Sagrera**. 2022

Menú Escola

És una celebració de la diversitat i la inclusió, que recopila les receptes úniques dels alumnxs. Cada plat del menú és un testimoni viu de les històries personals i culturals dels aprenents, els qui comparteixen les seves receptes amb orgull, utilitzant ingredients de proximitat, ecològics i provinents de proveïdors artesans.



CATERING SOCIAL



Catering Social

El servei catering de Mescladís és molt més que un servei gastronòmic; és una experiència que reflecteix els valors de l'economia social i solidària.

Cada esdeveniment secunda no sols ofereix una experiència culinària, si no aporta al nostre programa d'inclusió social "Cuinant Oportunitats".

152

152 *de Catering socials*

Provenen 70% d'entitats, 11% de particulars, 10% d'educació, 9% d'administració i % d'unes altres.

65% *de proveïdors*

*Provenen d'empreses de ESS i
petits comerços del barri.*

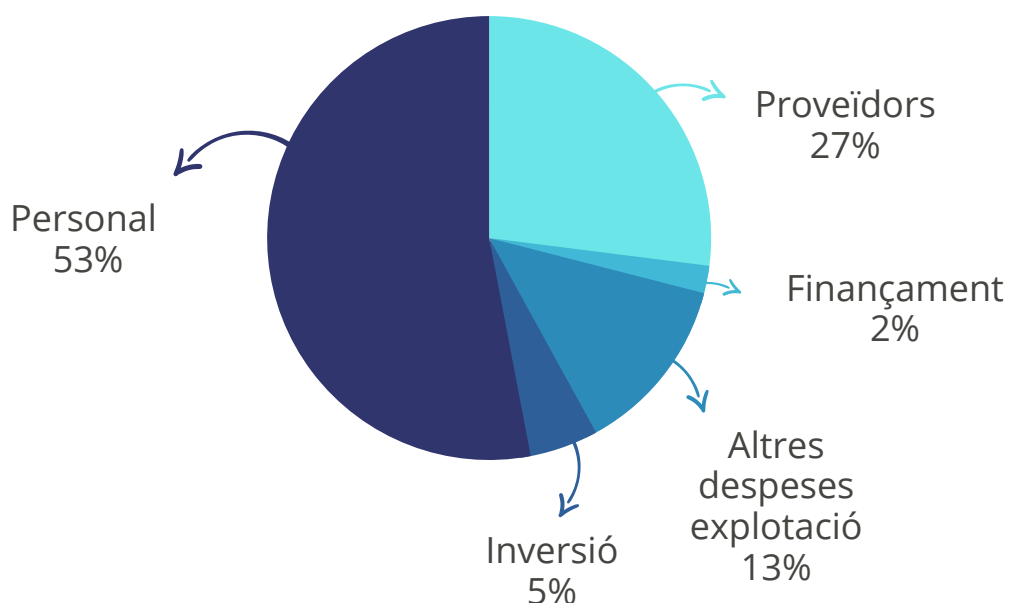


**Participació de l'esdeveniment Terra
i Gust Festa de l'Alimentació
Sostenible en La Mercè 2022**

TRANSPARÈNCIA

DADES 2022

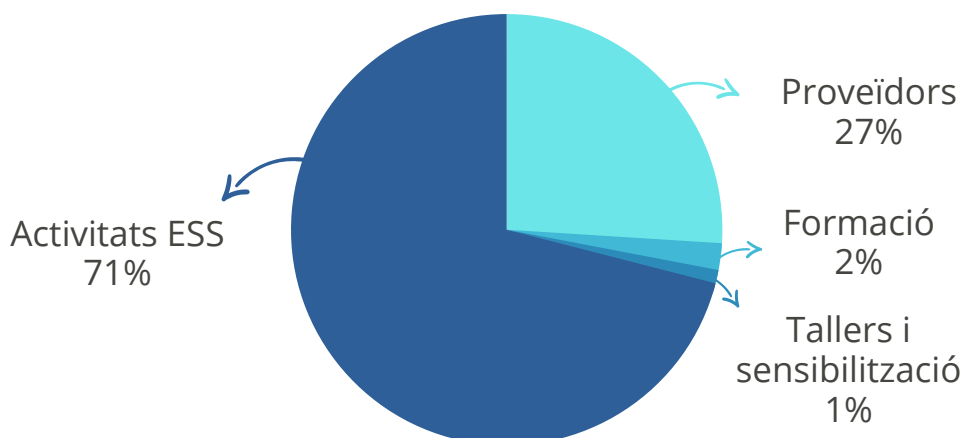
Distribució Despeses



Distribució Ingressos

71%

Finançament propi



DESTACATS

FITES DE L'ANY

1 **Membres del
moviment SLOW
FOOD BCN**



2 **Obertura de
Mescladís Bostik**



3 **Llançament del
programa Convit/e**



4 **Llançament del
programa EMPLEADÍS**



*Prova pilot amb el Programa Labora:
foment de la inserció laboral*



5 **Tancament de
Mescladís Sant Lluc**



EL CONVIT/E

PROJECTE SOCIOCULTURAL



Un **projecte sociocultural i gastronòmic** que ens convida a conèixer i a pensar sobre **migració, diversitat i drets humans**, promovent el diàleg a través de la **cuina i l'art** com a **eina de trobada i de reflexió**.

Neix el setembre de 2022 amb el propòsit de parlar sobre els reptes socials i mediambientals de la nostra societat, combinant art, acció i reflexió.

Revista

Projecte editorial pensat com una eina en paper per a promoure les diferents temàtiques i visions amb les quals es treballa des de Mescladís.



Activitat

Espai de trobada, una expressió artística, gastronòmica i musical viu i per a totes les edats. Tallers i activitats de fotografia, literatura, il·lustració, cuina, entre altres.



Festa

Moment de presentar la revista Convit/e i de compartir el seu eix temàtic amb tothom.



LA MEVA RECEPТА

UN VIATGE CULINARI A TRAVÉS DE LA DIVERSITAT

Càpsula de tallers del programa de formació Cuinant Oportunitats, que es duu a terme en el Restaurant Escola Mescladís. En aquest taller intercultural, les alumnes comparteixen receptes úniques que representen la seva història personal i cultural. A través de la preparació i presentació d'aquestes receptes, s'enforteixen les competències tècniques en cuina, es fomenta la reflexió i l'intercanvi intercultural.



El taller no sols se centrava en la tècnica culinària, sinó també en el lideratge i el treball en equip. Cada alumna tenia l'oportunitat de liderar la preparació de la seva recepta amb l'ajuda del formador de cuina i la dinamitzadora del taller.

Cada setmana, dos participants es reuneixen amb la dinamitzadora del taller per a explorar la seva història personal i cultural, seleccionant una recepta que representés la seva identitat. Les històries darrere dels plats cobraven vida. Les creacions resultants enriqueixen el menú setmanal del restaurant, celebrant la diversitat de sabors i cultures.



 **LIKA**
Jinkali



 **TARIN**
Pollo Biryani



 **MARIA**
Tacos hondureños

El taller deixa una petjada profunda en les alumnes i en el restaurant. No sols es tractava d'aprendre a cuinar, sinó de valorar les arrels i trajectòries migratòries de cada persona, trobant en la diversitat una font d'enriquiment i aprenentatge mutu.

EQUIP MESCLADÍS

El nostre equip s'involucra en diverses responsabilitats que han estat essencials per al creixement. La diversitat de perfils ha enriquit les nostres iniciatives, aportant experiències i perspectives, la qual cosa ens ha permès expandir-nos i evolucionar de manera significativa.



DIRECCIÓ

MARTÍN

Director

CLAUDIA

Dirección Económica

RESTAURACIÓ

ESTER

Responsable Bostik

FEDERICO

Responsable del Pou

NICOLAS

Responsable Borrell

FORMACIÓ

Carlos

Formador y Jefe Cocina

Angelica

Formadora y Jefe Sala

Ramiro

Formador y Jefe Sala

Andrea

Formadora

Keyla

Formadora

GESTIÓ

VICTORIA

Coordinadora Programa Cuiant Oportunitats

VITO

Responsable Desarrollo Comunitario

LINDA

Responsable Captación de fondos

BLU

Técnica de inserción

MANUEL

Técnico Administración

RESPONSABLES

Chakir

Chef

Mohamed

Segundo Cocina

Jazmín

Segunda Sala

Diego

Sala

Sara

Cocina

Hykso

Cocina

COL-LABORACIÓ

XARXA DE TREBALL

El nostre compromís de treball amb entitats col·laboradores que, en xarxa, treballem per a la unió i enfortiment de les nostres iniciatives.



Entitats

51

*Entitats socials,
organitzacions del barri*

Restaurants

46

*Empreses del sector
d'hostaleria*

Proveïdors

28

*Proveïdors de Economia
Social i Solidària*

Col·laboradors

50

*Universitats, empreses,
centre cívics i escoles*

Voluntaris

6

*Eina de participació
ciutadana*

Practicants

4

*Aportació del coneixement
per al programa*

COL-LABORADORS

PROVEÏDORS ESS



COL-LABORADORS ENTITATS

CEA(R)
Comisión Española
de Ayuda al Refugiado



CCA(R)
Comissió Catalana
d'Ajuda al Refugiat



YMCA



SANT NNA
HOSPITAL DE CAMPANYA



**Escola Pia
de Catalunya**



PIAD
Punts d'Informació
i Atenció a les Dones
de Barcelona



Suport en activitats: Espailúdic, Escola Metàfora, Hort del Forat de la Vergonya i CPB Serveis de Salut Mental es reforcen les xarxes comunitàries i s'aporta de manera positiva a la cohesió i transformació social.

COL-LABORADORS

12 RESTAURANTS

BUN BÒ
Vietnamese Inspired Food



AN grup
restaurants

L'Olivera
CULTURA DE MARGES



fismuler
barcelona



ASADO
BARCELONA

CYCLIC
beer farm



SAGARDI
Cocineros Vascos



l'avocaterie



Let's cook

LA CAPRICCIOSA



les escales
BISTRO

MAR
DE
PINS

MELIA HOTELS
INTERNATIONAL

ona

König

aramark



FLAX & KALE

CATA
by catacroquet



CAFÉ FIKET
BAKERY & DRINKS
MANSO'S CAFÉ
BAKERY, DRINKS AND DOLLS



EL MERCAT

BARCELONA
HARDWARE SOCIÉTÉ
PARIS • MELBOURNE

ELS PESCADORS

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

COL-LABORADORS SOCIALS



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 Organisation, Wellesley Collage, Sae, Upec, Ciee Study Abroad Barcelona, Acellera Labs Sl.

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



fundació
mescladís
cuinant oportunitats

