

FUNDACIÓ CIUTADANIA MULTICULTURAL - MESCLADÍS



Àmbit geogràfic: Local

Forma jurídica: Fundació

Seu social: Barcelona

- 36 persones treballadores
- 35 persones treballadores pertanyents a col·lectius en risc d'exclusió social
- 15 persones voluntàries

NOMBRE ACTUAL DE PERSONES ATESES EN ELS SERVEIS D'ATENCIÓ A LES PERSONES:

- 500 a serveis a la gent gran
- 1.500 a serveis a d'altres col·lectius en situació d'exclusió social
- 20.931 a serveis de cohesió i dinamització social

www.mescladis.org

Breu història de l'organització

Mescladís, fundada en 2005 en Barcelona, es una organización sin ánimo de lucro dedicada a la inclusión sociolaboral de personas en riesgo de exclusión. A través de iniciativas educativas, económicas y culturales, promueve la convivencia, el derecho a migrar y la justicia social. Sus espacios gastronómicos y formativos son ejemplos de economía social y solidaria, ofreciendo formación dual en hostelería. Se destaca por utilizar la cocina como herramienta de integración intercultural y por su compromiso con la sostenibilidad económica y ambiental.

Missió

Mescladís tiene como misión principal promover la inclusión sociolaboral de personas en riesgo de exclusión a través de iniciativas educativas, económicas y culturales. Buscamos fomentar la convivencia, el derecho a migrar y la justicia social mediante la integración intercultural y la sostenibilidad, posicionándonos como referentes de la Economía Social y Solidaria en el sector de la hostelería en Barcelona.

Descripció de l'activitat

En la Fundación Mescladís llevamos 20 años promoviendo la inclusión social y la creación de oportunidades para personas en riesgo o situación de exclusión social. Nuestro enfoque principal se centra en la inserción sociolaboral de personas vulnerables a través de formaciones en hostelería y restauración, al tiempo que promovemos valores de convivencia, diversidad cultural, igualdad de género y derechos humanos. A lo largo de nuestra trayectoria, hemos formado a más de 1.500 personas, con un índice de empleabilidad del 75% en los últimos dos años. Nuestra formación dual en cocina y camarero/a incluye acompañamiento prelaboral. Desarrollamos actividades culturales que promueven la inclusión social y un sentido de comunidad entre participantes y exalumnos/as de Mescladís. Colaboramos con 90 restaurantes para prácticas y 57 entidades sociales. Contamos con 5 espacios gastronómicos y formativos: Mescladís del Pou, Mescladís Bostik, Mescladís Restaurante Escuela, Mescladís Montjuic y Mescladís Gracia que representan nuestra propuesta sostenible, solidaria, inclusiva y comunitaria. Ofrecemos catering y talleres que apoyan la inserción sociolaboral.

DESCRIPCIÓ DE LA INICIATIVA PROPOSADA

CUINARTE: TALLERES INTERGENERACIONALES E INTERCULTURALES

Breu descripció

Cuinarte es un proyecto innovador, se configura como un espacio de encuentro, donde se entrelazan diferentes generaciones y culturas a través del arte culinario. Está constituido por serie de talleres entre los vecinos y vecinas de Barcelona, diseñados para abordar la soledad no deseada y fomentar la cohesión social en la comunidad de Barcelona, especialmente en los distritos del Eixample y Ciutat Vella. Utilizando la cocina como hilo conductor, estos talleres reúnen a personas de diferentes edades y culturas en un entorno inclusivo y colaborativo. A través de la preparación y elaboración de comidas en común, los participantes tienen la oportunidad de compartir sus historias, tradiciones y conocimientos culinarios, promoviendo el entendimiento mutuo y el respeto por la diversidad.

Los talleres están estructurados en ediciones de cinco sesiones, cada una con una duración de tres horas. Durante estas sesiones, los participantes, que incluyen tanto personas mayores de 65 años como jóvenes migrantes y, trabajan juntos para elaborar recetas, organizar menús y compartir comidas. El enfoque participativo y autogestionado de Cuinarte empodera a los participantes, fomentando la responsabilidad y la autoconfianza. Además, se promueve una dieta sana y equilibrada, el consumo de productos de temporada y la sostenibilidad a través de la reutilización de sobras y la correcta gestión de residuos.

Cuinarte integra a los alumnos del programa de formación Cuinant Oportunitats, quienes participan en los talleres a través de la iniciativa La Meva Recepta. Esto les permite involucrarse activamente en la comunidad, contribuyendo y beneficiándose del intercambio intergeneracional e intercultural. Cuinarte no solo crea espacios de convivencia y aprendizaje, sino que también contribuye a reducir estereotipos y prejuicios, mejorar las habilidades sociales y fortalecer los lazos comunitarios. Con el apoyo de diversas entidades locales, como escuelas y asociaciones.

Aportació de valor de la iniciativa

La iniciativa Cuinarte aporta un valor significativo al abordar la soledad no deseada y la estigmatización a que se enfrentan los jóvenes migrantes. Fortalece la cohesión social en Barcelona, a través del conocimiento y el dialogo. Utiliza la cocina como herramienta inclusiva, facilita el encuentro entre personas de diferentes edades y culturas, promoviendo el intercambio de conocimientos y experiencias. Además, fomenta la autonomía y la participación activa de los participantes, contribuyendo así a mejorar la calidad de vida y reducir estereotipos, enriqueciendo el tejido social del distrito del Eixample y Ciutat Vella.

Dentro del marco de las acciones del proyecto, se promueven iniciativas orientadas a mejorar la calidad ambiental. Esto incluye el fomento del consumo responsable, la utilización de productos de temporada, de proximidad (km0) y de comercio justo. Estas prácticas sostenibles no solo contribuyen a la calidad ambiental, sino que también enriquecen la experiencia.

Necessitat a la que respon

El multiculturalismo y el aumento progresivo de las personas mayores de 65 años son una de las características más significativos. El envejecimiento constante de la población de la ciudad de Barcelona, reflejando un fenómeno presente en Barcelona y otras ciudades del sur de Europa. En Barcelona, en el año 2022, el 12.1% de la población en el distrito del Ciutat Vella corresponde a personas mayores de 65 años y más. Este cambio demográfico se acompaña de un aumento en la soledad no deseada, afectando principalmente a personas mayores, pero también a jóvenes, especialmente migrantes.

Cuinarte responde a la necesidad urgente de abordar la soledad no deseada y fortalecer la cohesión social en Barcelona, especialmente en los distritos del Eixample y Ciutat Vella. Con el envejecimiento demográfico y la creciente diversidad cultural, muchos residentes, especialmente adultos mayores y migrantes, enfrentan el aislamiento social y la falta de redes de apoyo. La iniciativa aborda esta problemática ofreciendo un espacio inclusivo y participativo donde personas de diferentes edades y culturas pueden encontrarse, compartir y aprender a través de la cocina.

La soledad no deseada no solo afecta el bienestar emocional y mental de las personas, sino que también tiene un impacto negativo en la salud física y en la calidad de vida. Según datos locales y europeos, un porcentaje significativo de la población, incluidos adultos mayores y jóvenes migrantes experimenta sentimientos de soledad.

Principals objectius assolits

Cuinarte ha lograt abordar eficaçment la soledad no deseadada y la falta de integració social en Barcelona, empoderando a sus participantes y reforzando el sentido de pertenencia comunitaria. Sus principales objetivos alcanzados incluyen:

- Reducció de la soledad no deseadada, generando espacios de encuentro donde personas de diferentes generaciones y culturas establecen vínculos significativos.
- Reducció de estereotipos y prejuicios, acercando a vecinas y vecinos de diferentes edades y orígenes mediante el conocimiento mutuo.
- Promoción de la integración intercultural, utilizando la cocina como vehículo para el entendimiento y el respeto entre culturas diversas.
- Fomento del envejecimiento activo, ofreciendo a las personas mayores oportunidades para mantenerse mental y físicamente activas, compartiendo su experiencia.
- Educación alimentaria y sostenibilidad, promoviendo prácticas saludables, productos de proximidad y la reducción del desperdicio alimentario.
- Desarrollo de habilidades culinarias y sociales, como el trabajo en equipo, la comunicación y la resolución de conflictos.
- Fortalecimiento del tejido social comunitario, mediante la colaboración con entidades locales y la participación de voluntariado activo en los barrios del Eixample i Ciutat Vella.

Principals resultats obtinguts

Los resultados obtenidos por Cuinarte se dividen en logros cuantitativos y cualitativos significativos:

Resultados cuantitativos:

- Participación activa: Se ha registrado 90% de participación en los talleres, con una asistencia constante a lo largo de las ediciones. Se han beneficiado directamente más de 500 personas, incluyendo adultos mayores, jóvenes y migrantes.
- Impacto comunitario: Cuinarte ha alcanzado a más de 860 personas indirectamente a través de actividades comunitarias y eventos relacionados, extendiendo su influencia más allá de los participantes directos.
- Medición de la soledad: Se ha observado una reducción significativa en los sentimientos de soledad entre los participantes, según evaluaciones pre y post taller, demostrando efectivamente el impacto positivo en el bienestar emocional.

Resultados cualitativos:

- Mejora en las relaciones interpersonales: Los participantes reportan haber establecido relaciones más estrechas y significativas con personas de diferentes generaciones y culturas, contribuyendo a una mayor cohesión social.
- Desarrollo de habilidades y autoconfianza: Se ha notado un incremento en las habilidades culinarias y sociales de los participantes, quienes se sienten más competentes y seguros en la preparación de alimentos y la interacción con otros.
- Valoración positiva: Los testimonios y retroalimentaciones de los participantes destacan el impacto transformador de Cuinarte en sus vidas, mencionando beneficios como el aprendizaje.

Abast de l'experiència

El alcance de Cuinarte se destaca por su influencia directa e indirecta en la comunidad de Barcelona, específicamente en los distritos del Eixample y Ciutat Vella. Más allá de las sesiones de talleres regulares, Cuinarte ha establecido colaboraciones sólidas con diversas entidades locales y redes comunitarias, ampliando su impacto a través de eventos y actividades adicionales que promueven la cohesión social y el intercambio cultural. Esto se alinea con los criterios de valoración al demostrar un alcance significativo y sostenible en la mejora del bienestar social, la reducción de la soledad no deseadada y la promoción de estilos de vida saludables y sostenibles en la comunidad urbana diversificada de Barcelona.

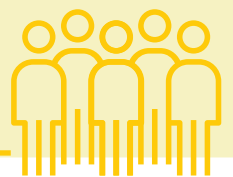
Persones implicades en l'experiència:

Treballadores: 2

Ateses: 500

Voluntàries: 50

Altres: 0 (Barcelona Actua, la Taula de la Salut Nove Esquerra Eixample, CAp, Escuela Massana, Voluntarios de Mescladis y Barcelona, Taula de Envejeciment actiu, Casal de Gent Gran Josep Trueta de Ciutat Vella.)



Principals factors clau d'èxit

- Participación Activa y Diversa: La inclusión de personas de todas las edades y contextos sociales en los talleres de Cuinarte y la recopilación de recetas para La Meva Recepta ha fomentado una rica interacción y aprendizaje mutuo.
- Integración intergeneracional e intercultural: Facilitar el encuentro y la colaboración entre personas de diferentes edades y culturas, promoviendo la comprensión y el respeto mutuo.
- Colaboración Comunitaria: Trabajar en colaboración con escuelas, centros de día y asociaciones vecinales ha ampliado el alcance e impacto de las iniciativas.
- Metodología Estructurada: La planificación detallada y el seguimiento riguroso de cada actividad garantizan el logro de los objetivos planteados y la calidad de los resultados.
- Innovación en el Enfoque: Utilizar la cocina como herramienta de cohesión social y preservación cultural ha demostrado ser una estrategia efectiva y atractiva para los participantes.
- Visibilidad y Difusión: La difusión de las actividades y resultados a través de publicaciones, eventos comunitarios y redes sociales ha aumentado el reconocimiento y apoyo a las iniciativas.
- Sostenibilidad y Continuidad: La orientación hacia la creación de relaciones duraderas y la preservación cultural asegura la relevancia y sostenibilidad a largo plazo de ambas iniciativas.

Dificultats i reptes superats

- Superar barreras lingüísticas y culturales: Adaptarse a las diversas tradiciones culinarias y preferencias alimenticias de los participantes, garantizando la inclusión y el respeto por la diversidad.
- Movilización y compromiso de voluntarios: Asegurar la participación continua y comprometida de voluntarios para facilitar las sesiones de talleres y apoyar a los participantes.
- Gestión de recursos: Administrar eficazmente los recursos limitados, incluidos alimentos, utensilios de cocina y espacios adecuados para los talleres.
- Sostenibilidad financiera: Asegurar la financiación continua para mantener la operatividad y expansión del proyecto a largo plazo.

Elements innovadors que aporta la iniciativa

Cuinarte introduce varias innovaciones significativas:

- Uso de la cocina como herramienta educativa y social: Integrar la preparación de alimentos como medio para fomentar la interacción social, promover la salud y enseñar habilidades prácticas.
- Modelo participativo y autogestionado: Permitir que los participantes colaboren activamente en la planificación y ejecución de las actividades, fortaleciendo el sentido de pertenencia y empoderamiento.
- Enfoque intergeneracional e intercultural: Facilitar el intercambio de conocimientos y experiencias entre personas de diferentes edades y culturas, promoviendo la integración y la comprensión mutua.
- Evaluación continua y adaptación: Utilizar datos y retroalimentación para ajustar constantemente el programa y mejorar su efectividad y relevancia.
- Colaboración con entidades locales: Establecer alianzas estratégicas con escuelas, centros comunitarios y organismos de salud pública para maximizar el impacto y la sostenibilidad del proyecto. Modelo de Colaboración Comunitaria: La colaboración con diversas entidades locales, como escuelas, bibliotecas y asociaciones, no solo fortalece las iniciativas, sino que también crea una red de apoyo comunitario robusta.
- Valoración del Conocimiento Tradicional: La Meva Recepta pone en valor los conocimientos culinarios tradicionales y las historias personales, promoviendo la identidad cultural y el orgullo comunitario.
- Sostenibilidad y Replicabilidad: Las iniciativas están diseñadas para ser sostenibles a largo plazo y fácilmente replicables en otros contextos, promoviendo la transferencia de conocimientos y experiencias a nuevas comunidades.

Principals factors que permeten la transferència i replicabilitat

La replicabilidad de Cuinarte se sustenta en varios factores clave:

- Modelo adaptable: El diseño flexible de los talleres permite ajustarse a diferentes contextos y necesidades locales, facilitando la implementación en diversas comunidades.
- Documentación y guías metodológicas: El desarrollo de manuales y guías detalladas permite compartir las mejores prácticas y facilitar la reproducción del modelo en otros lugares.

- Capacitación y desarrollo de capacidades: Proporcionar capacitación a equipos locales y voluntarios para asegurar la adecuada implementación y gestión de los talleres.
- Colaboración interinstitucional: Establecer alianzas con organizaciones locales y redes comunitarias para apoyar la implementación y la sostenibilidad a largo plazo.
- Evaluación de impacto: Implementar sistemas de monitoreo y evaluación robustos para medir el impacto y ajustar el programa según sea necesario, garantizando la efectividad y la mejora continua.