

FUNDACIÓ MESCLADÍS



Seu social: Barcelona

Àmbit geogràfic: Local

Forma jurídica: Fundació

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

Nombre actual de persones ateses

- 310 persones ateses a serveis a la gent gran
- 1.400 persones ateses a serveis a d'altres col·lectius en situació d'exclusió social

www.mescladis.org

Breu història de l'organització

Mescladís, fundada en 2005 a Barcelona, és una organització sense ànim de lucre dedicada a la inclusió sociolaboral de persones en risc d'exclusió. A través d'iniciatives educatives, econòmiques i culturals, promou la convivència, el dret a migrar i la justícia social. Els seus espais gastronòmics i formatius són exemples d'economia social i solidària, oferint formació dual en hostaleria. Es destaca per utilitzar la cuina com a eina d'integració intercultural i pel seu compromís amb la sostenibilitat econòmica i ambiental.

Missió

Mescladís té com a missió principal promoure la inclusió sociolaboral de persones en risc d'exclusió a través d'iniciatives educatives, econòmiques i culturals. Busquem fomentar la convivència, el dret a migrar i la justícia social mitjançant la integració intercultural i la sostenibilitat, posicionant-nos com a referents de l'Economia Social i Solidària en el sector de l'hostaleria a Barcelona.

Descripció de l'activitat

En la Fundació Mescladís fa 19 anys que promovem la inclusió social i la creació d'oportunitats per a persones en risc o situació d'exclusió social. El nostre enfocament principal se centra en la inserció sociolaboral de persones vulnerables a través de formacions en hostaleria i restauració, al mateix temps que promovem valors de convivència, diversitat cultural, igualtat de gènere i drets humans.

Al llarg de la nostra trajectòria, hem format a més de 1.400 persones, amb un índex d'ocupabilitat del 75% en els últims dos anys. La nostra formació dual en cuina i cambrer/a inclou acompanyament prelaboral. Desenvolupem activitats culturals que promouen la inclusió social i un sentit de comunitat entre participants i exalumnes/as de Mescladís. Col·laborem amb 53 restaurants per a pràctiques i 51 entitats socials. Disposem de quatre espais gastronòmics i formatius: Mescladís del Pou, Mescladís Bostik, Mescladís Restaurant Escola i Mescladís Montjuïc, que representen la nostra proposta sostenible, solidària, inclusiva i comunitària. Oferim servei de càtering i tallers que donen suport a la inserció sociolaboral. Promovem valors com la convivència, el respecte, la diversitat cultural, i

DESCRIPCIÓ DE LA INICIATIVA PROPOSADA

CUINARTE: TALLERS INTERGENERACIONALS I INTERCULTURALS

Breu descripció

Cuinarte és un projecte innovador, es configura com un espai de trobada, on s'entrellacen diferents generacions i cultures a través de l'art culinari. Està constituït per sèrie de tallers entre els veïns i veïnes de Barcelona, dissenyats per a abordar la solitud no desitjada i fomentar la cohesió social en la comunitat de Barcelona, especialment en els districtes de l'Eixample i Ciutat Vella. Utilitzant la cuina com a fil conductor, aquests tallers reuneixen persones de diferents edats i cultures en un entorn inclusiu i col·laboratiu. A través de la preparació i elaboració de menjars en comú, els participants tenen l'oportunitat de compartir les seves històries, tradicions i coneixements culinaris, promovent l'entesa mútua i el respecte per la diversitat.

Els tallers estan estructurats en edicions de cinc sessions, cadascuna amb una durada de tres hores. Durant aquestes sessions, els participants, que inclouen tant persones majors de 65 anys com a joves migrants i , treballen junts per a elaborar receptes, organitzar menús i compartir menjars. L'enfocament participatiu i autogestionat de Cuinarte empodera als participants, fomentant la responsabilitat i l'autoconfiança. A més, es promou una dieta sana i equilibrada, el consum de productes de temporada i la sostenibilitat a través de la reutilització de sobres i la correcta gestió de residus.

Cuinarte integra als alumnes del programa de formació Cuinant Oportunitats, els qui participen en els tallers a través de la iniciativa La Meva Recepta. Això els permet involucrar-se activament en la comunitat, contribuint i beneficiant-se de l'intercanvi intergeneracional i intercultural. Cuinarte no sols crea espais de convivència i aprenentatge, sinó que també contribueix a reduir estereotips i prejudicis, millorar les habilitats socials i enfortir els llaços comunitaris. Amb el suport de diverses entitats locals, com a escoles i associacions de salut pública, Cuinarte s'ha convertit en un projecte model de

Aportació de valor de la iniciativa

La iniciativa Cuinarte aporta un valor significatiu en abordar la solitud no desitjada i l'estigmatització al fet que s'enfronten els joves migrants. Enforteix la cohesió social a Barcelona, a través del coneixement i el diàleg. Utilitza la cuina com a eina inclusiva, facilita la trobada entre persones de diferents edats i cultures, promovent l'intercanvi de coneixements i experiències. A més, fomenta l'autonomia i la participació activa dels participants, contribuint així a millorar la qualitat de vida i reduir estereotips, enriquint el teixit social del districte de l'Eixample i Ciutat Vella.

Dins del marc de les accions del projecte, es promouen iniciatives orientades a millorar la qualitat ambiental. Això inclou el foment del consum responsable, la utilització de productes de temporada, de proximitat (km0) i de comerç just. Aquestes pràctiques sostenibles no sols contribueixen a la qualitat ambiental, sinó que també enriqueixen l'experiència culinària i enforteixen els llaços.

Necessitat a la que respon

El multiculturalisme i l'augment progressiu de les persones majors de 65 anys són una de les característiques més significatives. L'envelliment constant de la població de la ciutat de Barcelona, reflectint un fenomen present a Barcelona i altres ciutats del sud d'Europa. A Barcelona, l'any 2022, el 12,1% de la població en el districte del Ciutat Vella correspon a persones majors de 65 anys i més. Aquest canvi demogràfic s'acompanya d'un augment en la solitud no desitjada, afectant principalment persones majors, però també a joves, especialment migrants.

Cuinarte respon a la necessitat urgent d'abordar la solitud no desitjada i enfortir la cohesió social a Barcelona, especialment en els districtes de l'Eixample i Ciutat Vella. Amb l'envelliment demogràfic i la creixent diversitat cultural, molts residents, especialment adults majors i migrants, enfronten l'aïllament social i la falta de xarxes de suport. La iniciativa aborda aquesta problemàtica oferint un espai inclusiu i participatiu on persones de diferents edats i cultures poden trobar-se, compartir i aprendre a través de la cuina.

La solitud no desitjada no sols afecta el benestar emocional i mental de les persones, sinó que també té un impacte negatiu en la salut física i en la qualitat de vida. Segons dades locals i europeus, un percentatge significatiu de la població, inclosos adults majors i joves migrants experimenta sentiments de solitud i desconnexió social.

Principals objectius assolits

Cuinarte ha aconseguit no sols abordar les necessitats específiques de solitud i falta d'integració social a Barcelona, sinó també empoderar als seus participants i enfortir el sentit de pertinença i comunitat en els entorns urbans diversificats. Els principals objectius aconseguits per Cuinarte inclouen:

- Reducció de la solitud no desitjada: Cuinarte ha aconseguit crear espais on persones de diferents generacions i cultures poden interactuar i establir connexions significatives, mitigant així la solitud i enfortint el sentit de comunitat.
- Reducció d'estereotips: Cuinarte ha aconseguit acostar veïns i veïnes de BARdeclona de diferent edat i entorn, promovent el coneixement mutu i la reducció de prejudicis i estigmes (una cosa així posaria).

Promoció de la integració intercultural: A través de la cuina

com a vehicle, Cuinarte ha facilitat l’enteniment i l’apreciació de diverses cultures entre els participants, promovent la integració i el respecte mutu.

Foment de l’envelliment actiu: Per als adults majors participants, Cuinarte ha proporcionat oportunitats per a mantenir-se actius físicament i mentalment, alhora que contribueixen amb els seus coneixements culinaris i experiències de vida.

Educació alimentària i sostenibilitat, desenvolupament d’habilitats socials i culinàries el que ha generat enfortiment del teixit social comunitari.

Principals resultats obtinguts

Els resultats obtinguts per Cuinarte es divideixen en assoliments quantitatius i qualitatius significatius:

Resultats quantitatius:

- Participació activa: S’ha registrat 90% de participació en els tallers, amb una assistència constant al llarg de les edicions. S’han beneficiat directament més de 360 persones, incloent-hi adults majors, joves i migrants
- Impacte comunitari: Cuinarte ha aconseguit a més de 720 persones indirectament a través d’activitats comunitàries i esdeveniments relacionats, estenent la seva influència més enllà dels participants directes.
- Mesurament de la solitud: S’ha observat una reducció significativa en els sentiments de solitud entre els participants, segons avaluacions pre i post taller, demostrant efectivament l’impacte positiu en el benestar emocional

Resultats qualitatius:

- Millora en les relacions interpersonals: Els participants reporten haver establert relacions més estretes i significatives amb persones de diferents generacions i cultures, contribuint a una major cohesió social.
- Desenvolupament d’habilitats i autoconfiança: S’ha notat un increment en les habilitats culinàries i socials dels participants, els qui se senten més competents i assegurances en la preparació d’aliments i la interacció amb uns altres
- Valoració positiva: Els testimoniatges i retroalimentacions dels participants destaquen l’impacte transformador, esmentant beneficis com l’aprenentatge mutu, el gaudi compartit i la sensació de pertinença a una comunitat

Abast de l’experiència

L’abast de Cuinarte es destaca per la seva influència directa i indirecta en la comunitat de Barcelona, específicament en els districtes de l’Eixample i Ciutat Vella. Més enllà de les sessions de tallers regulars, Cuinarte ha establert col·laboracions sòlides amb diverses entitats locals i xarxes comunitàries, ampliant el seu impacte a través d’esdeveniments i activitats addicionals que promouen la cohesió social i l’intercanvi cultural. Això s’alinea amb els criteris de valoració en demostrar un abast significatiu i sostenible en la millora del benestar social, la reducció de la solitud no desitjada i la promoció d’estils de vida saludables i sostenibles en la comunitat urbana diversificada de Barcelona.

Persones implicades en l’experiència:

Treballadores: 2
Ateses: 360
Voluntàries: 50
Actors: Barcelona Actua, la Taula de la Salut Nova Esquerra Eixample, CAp, Escuela Massana, Voluntaris de Mescladís i Barcelona, Taula d’Envelliment Actiu, Casal de Gent Gran Josep Trueta de Ciutat Vella.



Principals factors clau d’èxit

- Participació Activa i Diversa: La inclusió de persones de totes les edats i contextos socials en els tallers de Cuinarte i la recopilació de receptes per a la Meva Recepta ha fomentat una rica interacció i aprenentatge mutu.
- Integració intergeneracional i intercultural: Facilitar la trobada i la col·laboració entre persones de diferents edats i cultures, promovent la comprensió i el respecte mutu.
- Col·laboració Comunitària: Treballar en col·laboració amb escoles, centres de dia i associacions veïnals ha ampliat l’abast i impacte de les iniciatives.
- Metodologia Estructurada: La planificació detallada i el seguiment rigorós de cada activitat garanteixen l’assoliment dels objectius plantejats i la qualitat dels resultats.
- Innovació en l’Enfocament: Utilitzar la cuina com a eina de cohesió social i preservació cultural ha demostrat ser una estratègia efectiva i atractiva per als participants.

- Visibilitat i Difusió: La difusió de les activitats i resultats a través de publicacions, esdeveniments comunitaris i xarxes socials ha augmentat el reconeixement i suport a les iniciatives.
- Sostenibilitat i Continuïtat: L'orientació cap a la creació de relacions duradores i la preservació cultural assegura la rellevància i sostenibilitat a llarg termini de totes dues iniciatives.

Dificultats i reptes superats en el desenvolupament de la iniciativa

- Superar barreres lingüístiques i culturals: Adaptar-se a les diverses tradicions culinàries i preferències alimentoses dels participants, garantint la inclusió i el respecte per la diversitat.
- Mobilització i compromís de voluntaris: Assegurar la participació contínua i compromesa de voluntaris per a facilitar les sessions de tallers i fer costat als participants.
- Gestió de recursos: Administrar eficaçment els recursos limitats, inclosos aliments, utensilis de cuina i espais adequats per als tallers.
- Sostenibilitat financera: Assegurar el finançament continu per a mantenir l'operativitat i expansió del projecte a llarg termini.

Elements innovadors que aporta la iniciativa

Cuinarte introdueix diverses innovacions significatives:

- Ús de la cuina com a eina educativa i social: Integrar la preparació d'aliments com a mitjà per a fomentar la interacció social, promoure la salut i ensenyar habilitats pràctiques.
- Model participatiu i autogestionat: Permetre que els participants col·laborin activament en la planificació i execució de les activitats, enfortint el sentit de pertinença i apoderament.
- Enfocament intergeneracional i intercultural: Facilitar l'intercanvi de coneixements i experiències entre persones de diferents edats i cultures, promovent la integració i la comprensió mútua.
- Avaluació contínua i adaptació: Utilitzar dades i retroalimentació per a ajustar constantment el programa i millorar la seva efectivitat i rellevància.
- Col·laboració amb entitats locals: Establir aliances estratègiques amb escoles, centres comunitaris i organismes de salut pública per a maximitzar l'impacte i la sostenibilitat del projecte.

- Model de Col·laboració Comunitària: La col·laboració amb diverses entitats locals, com a escoles, biblioteques i associacions, no sols enforteix les iniciatives, sinó que també crea una xarxa de suport comunitari robusta.
- Valoració del Coneixement Tradicional: La Meva Recepta fa valdre els coneixements culinaris tradicionals i les històries personals, promovent la identitat cultural i l'orgull comunitari.
- Sostenibilitat i Replicabilitat: Les iniciatives estan dissenyades per a ser sostenibles a llarg termini i fàcilment replica en altres contextos, promovent la transferència de coneixements i experiències a noves comunitats.

Factors que permeten la transferència i replicabilitat

- Model adaptable: El disseny flexible dels tallers permet ajustar-se a diferents contextos i necessitats locals, facilitant la implementació en diverses comunitats.
- Documentació i guies metodològiques: El desenvolupament de manuals i guies detallades permet compartir les millors pràctiques i facilitar la reproducció del model en altres llocs.
- Capacitació i desenvolupament de capacitats: Proporcionar capacitació a equips locals i voluntaris per a assegurar l'adequada implementació i gestió dels tallers.
- Col·laboració interinstitucional: Establir aliances amb organitzacions locals i xarxes comunitàries per a donar suport a la implementació i la sostenibilitat a llarg termini.
- Avaluació d'impacte: Implementar sistemes de monitoratge i avaluació robustos per a mesurar l'impacte i ajustar el programa segons sigui necessari, garantint l'efectivitat i la millora contínua.

Aquests factors combinats no sols faciliten la transferència de Cuinarte a altres organitzacions i comunitats, sinó que també asseguren la seva adaptabilitat i sostenibilitat en diferents entorns soci culturals.