

RELATÓRIO E CONTAS 2017

Associação

pão A PÃO

PROJECTO PARA A INTEGRAÇÃO
DE REFUGIADOS DO MÉDIO ORIENTE

Julho de 2018

Índice

1. Organismo e os Corpos Sociais.....	3
2. Missão	3
3. Áreas de Intervenção	3
3.1. Refugiados do Médio Oriente em Portugal.....	4
4. Modelo.....	4
5. Objectivos 2017.....	5
6. Actividade no ano de 2017	5
6.1. Experiência acumulada	5
6.2. Financiamento.....	6
6.3. Contratação	7
6.4. Capacitação e Empregabilidade	7
6.5. Parcerias com entidades, públicas e privadas	8
6.6. Reuniões dos corpos sociais.....	9
7. Resultados	9
7.1. Demonstração de Resultados em 31 de Dezembro	10
7.2. Balanço Individual em 31 de Dezembro.....	11
8. Visão de Futuro	12
8.1. Reconhecimento como ONGD	12

1. Organismo e os Corpos Sociais

A PAP - ASSOCIAÇÃO PÃO A PÃO (“Pão a Pão” ou “Associação”) foi fundada em outubro de 2016 e 2017 representou o seu primeiro ano de atividade. São membros fundadores da PAP a Alaa Hariri, Francisca Gorjão Henriques, Nuno Mesquita e Rita Melo.

Os órgãos sociais são compostos por:

Direção

Presidente: Maria Francisca Fiadeiro Gorjão Henriques

Vice-Presidente: Ana Rita de Barros Ferreira Melo Costa

Tesoureiro: Nuno Miguel Pinto Mesquita

Mesa da Assembleia

Presidente: Maria Coll de la Câmara Folque de Mendóça

Secretário: Alaa Al Hariri

Conselho Fiscal

Presidente: Manuela Maria Ribeiro da Graça

Secretário: Carlos António Gomes Mamede

Secretário: Rafael Carlos Pereira Drummond Borges

2. Missão

A Pão a Pão tem como missão o desenvolvimento de respostas sustentáveis que contribuam para a integração de refugiados e imigrantes nas comunidades locais fundamentalmente através da gastronomia, bem como outras iniciativas de cariz cultural.

3. Áreas de Intervenção

As áreas de intervenção da PAP são as seguintes:

Capacitação e emprego - O projeto pretende garantir soluções de empregabilidade de longa duração na forma de contratos de trabalho sem termo;

Educação - A PAP assegura uma formação formal decorrente da sua parceria com o Turismo de Portugal, e capacitação em contexto de trabalho no restaurante Mezze;

Integração social e comunitária - A aproximação entre os refugiados e a comunidade de acolhimento será potenciada pela gestão e replicação de espaços multiculturais, que incluem a confeção e comercialização de produtos alimentares dos países do Médio Oriente;

Educação para o desenvolvimento - A realização de debates e *workshops* programados ajudarão a promover a divulgação das realidades dos países envolvidos no projeto junto da opinião pública.

3.1. Refugiados do Médio Oriente em Portugal

O governo português assumiu a disponibilidade de Portugal em receber 10.000 refugiados. Até ao final de 2017 já tinham chegado cerca de 1600, permanecendo em território português cerca de metade desse número.

Das várias razões apontadas para a baixa retenção de refugiados em Portugal, destaca-se a falta de capacidade de integração a médio longo prazo, explicadas pela ausência de respostas de capacitação e empregabilidade.

A Associação Pão a Pão deu início à implementação do seu modelo de integração neste ano, com base nos objetivos traçados no Plano de Atividades.

4. Modelo

Porque o pão é um dos elementos que nos ligam a casa, porque em Portugal conhecemos pouco da gastronomia do Médio Oriente e porque o empoderamento de mulheres e jovens refugiados tem como consequência a sua autonomização num novo contexto social, desafiámo-nos a criar o Mezze, um conceito de restaurante com pão árabe e vários dos pratos que o acompanham.

Da mesma forma e porque o diálogo é fundamental para derrubar barreiras culturais e esbater preconceitos, faz também parte da nossa visão a promoção regular de *workshops* e debates, para que a integração seja interativa e bidirecional.

A importância e inovação da Associação Pão a Pão assenta num modelo que mantém um elo de ligação dos refugiados às suas origens, utilizando as capacidades e competências que esta população traz dos seus países, particularmente ao nível da gastronomia.

Centramos como prioridade, enquanto destinatários deste projeto, as mulheres e os jovens adultos, os principais grupos de risco entre a população de refugiados: as mulheres porque muitas vezes não adquiriram experiência profissional nos seus países de origem; os jovens porque interromperam os estudos devido à guerra e não tiveram tempo de integrar o mercado de trabalho.

Desde a criação da organização que olhamos para a implementação e aperfeiçoamento dos deste modelo numa lógica de expansão para múltiplas localizações, tanto a nível nacional como internacional.

Queremos, desta forma, gerar soluções de empregabilidade sustentável e contribuir para uma verdadeira inclusão de refugiados na sociedade.

5. Objetivos 2017

Para o ano de 2017, a Pão a Pão propôs-se especificamente cumprir os seguintes objetivos:

- a) Implementação do primeiro restaurante Mezze, no Mercado de Arroios, em Lisboa.
- b) Implementação e expansão dos serviços de *catering*;
- c) Criação de 10 a 12 postos de trabalho para refugiados;
- d) Formação e certificação de, pelo menos, 15 refugiados em cozinha e segurança alimentar na Escola de Hotelaria de Lisboa, resultante de uma parceria com o Turismo de Portugal;
- e) Angariação dos investimentos e apoios necessários para a implementação do restaurante e sustentabilidade da Associação, que compreendem as seguintes rubricas:
 - i. Obras;
 - ii. Equipamento básico e administrativo;
 - iii. Mobiliário e decoração;
 - iv. Fundo de Maneio;
 - v. Marketing e Comunicação;
 - vi. Remuneração de Recursos Humanos;
- f) Realização de iniciativas culturais do projeto Pão a Pão;
- g) Implementação de, pelo menos, 5 (cinco) *workshops* de gastronomia árabe;
- h) Resultados positivos desde o primeiro ano de atividade.

6. Atividade no ano de 2017

Este ano ficou marcado pela abertura do primeiro restaurante Mezze, a 19 de Setembro. Dois terços do ano destinaram-se a preparar este lançamento, através de trabalho contínuo nas diversas áreas que compõem esta atividade.

Face aos objetivos propostos, todas as metas foram cumpridas e, nalguns casos, ultrapassadas, particularmente em termos de criação de emprego e de geração de receitas.

Em termos de atividades operacionais, para além da comercialização de refeições, demos também início a *workshops* de gastronomia, fizemos já alguns eventos de *catering* e iniciámos a preparação de ciclos de debates sobre integração.

6.1. Experiência acumulada

O ano de 2017 trouxe consigo um conjunto de experiência e trabalho efetuado pelos associados fundadores da Associação durante o ano anterior, nomeadamente:

- a) Participação no concurso DNA Cascais Ideias e Negócios na categoria de Empreendedorismo Social (vencedor do segundo prémio)
- b) *Show-cooking* na Feira do Livro de Lisboa em Junho de 2016, a convite das Bibliotecas Municipais de Lisboa;
- c) *Show-cooking* no Centro de Inovação da Mouraria;
- d) Participação dos membros da direção da Associação no *Boot Camp* do Instituto do Empreendedorismo Social, a convite da Fundação EDP. O resultado desta ação foi o primeiro lugar entre todos os projetos apresentados;

- e) Preparação de jantares no Mercado de Santa Clara, em Lisboa, para prova de conceito, com a participação de dez refugiados, iniciativa que abrangeu mais de 800 pessoas;
- f) Escolha do Mercado de Arroios para implementação do primeiro restaurante.

6.2. Financiamento

A angariação de financiamento para a implementação do Mezze no mercado de Arroios foi a preocupação central nos primeiros nove meses do ano.

Para o efeito, procedeu-se a um conjunto de atividades, destacando-se:

- a) Apresentação de candidatura ao prémio BPI Solidário
- b) Apresentação de candidatura ao apoio para o combate à exclusão social (FACES) do Montepio;
- c) Angariação do prémio Fondation PSA;
- d) Angariação do prémio Julia Taft Grant, promovido pelo Departamento de Estado Norte-Americano, a convite da embaixada dos Estados Unidos em Lisboa;
- e) Lançamento de campanha e angariação de fundos na plataforma PPL *Crowdfunding* Portugal, com o apoio da Fundação EDP;
- f) Celebração de protocolo com a Câmara Municipal de Lisboa para apoio financeiro na área da certificação e estágio com os seguintes objetivos:
 - i. Certificar em gestão hoteleira até 16 estagiários oriundos do PMAR;
 - ii. Capacitar os estagiários em contexto de trabalho (no restaurante Mezze), por um período de 3 meses;
 - iii. Remunerar os estagiários durante o período de capacitação.
- g) Celebração de protocolo com o Alto Comissariado para as Migrações (ACM) para o apoio financeiro na execução das seguintes atividades:
 - i. Formação em contexto de trabalho;
 - ii. Realização de *workshops* regulares de cultura árabe em vários pontos do país, em particular gastronomia;
 - iii. Replicação do modelo a nível nacional, permitindo o *franchising* a entidades privadas;
 - iv. Receção de refugiados sinalizados pelo ACM, para que beneficiem do projeto, participando, designadamente, nos *workshops*.

Estas atividades resultaram em donativos (financiamento) recebidos pela associação num montante superior a 100.000€ (conforme anexo das demonstrações financeiras), que foram aplicados na sua maioria em equipamento básico, na conservação e reparação de edifício – a obra do restaurante - na aquisição de uma viatura comercial e em outros equipamentos e decoração.

Destas atividades de financiamento resultaram também subsídios que só serão pagos em 2018, particularmente 50% do valor acordado (57.250€) nos protocolos com o Alto Comissariado para as Migrações e com a Câmara Municipal de Lisboa, ou seja, 28.625€.

6.3. Contratação

A equipa de refugiados que, no fecho do ano, compunha a Associação, resultou de múltiplos processos de contacto e entrevista e de um trabalho alargado que já vinha desde o final de 2016.

Para a reunião deste grupo contámos com o conhecimento da fundadora Alaa Al Hariri dentro da comunidade e com o apoio do Alto Comissariado para as Migrações e da Câmara Municipal de Lisboa na identificação de potenciais trabalhadores.

6.4. Capacitação e Empregabilidade

Em termos de formação certificada, em parceria com o Turismo de Portugal e através da Escola de Hotelaria de Lisboa, assegurámos um curso em Técnicas Básicas de Cozinha e Segurança Alimentar com a duração de 1 mês (> 100 horas), que decorreu durante Maio. Dos 18 elementos que iniciaram o curso, 15 concluíram-no com aproveitamento (13 deles refugiados, 2 portugueses), sendo que os restantes 3, por motivos diversos, acabaram por abandonar o país.

O processo de capacitação em contexto de trabalho teve início no espaço do restaurante em Setembro com o acompanhamento diário e presencial do chef Luís Barradas, a que se juntou o chef Paulo Matias, em Novembro. No final do ano este acompanhamento e capacitação continuou a existir numa base semanal (20 horas / mês). Ao todo, foram mais de 300 horas de capacitação em 2017, a que se somam os estágios de 3 dos elementos da nossa equipa num dos restaurantes do José Avillez em Julho, fruto de parceria estabelecida entre as duas partes.

No plano de atividades tínhamos previsto a criação de 10 a 12 postos de trabalho, estando 2 destinados aos gerentes portugueses que definimos (e que fizeram também o curso), estando os restantes assegurados para refugiados. Com o sucesso da abertura do restaurante Mezze no final de Setembro, foi-nos dada a possibilidade de aumentarmos o número inicialmente proposto, tendo terminado o ano com 16 trabalhadores: 12 sírios, 1 iraquiano, 1 palestiniana e 2 portugueses.

A política da Associação em termos de contratação esteve assente num modelo de estágio de 3 meses (com remuneração mensal entre 650€ e 850€), seguido de contrato sem termo. Os salários no restaurante foram estabelecidos por patamares, que começam nos 700€ e que variam com a função. Estes valores estão acima dos recomendados pelas associações de restauração.

Ao contrário da norma na indústria, os horários praticados são contínuos, não havendo a política de turnos bipartidos. São dadas 2 folgas fixas por semana (Domingo e 2ª feira). A Associação, em função dos resultados e desempenho, assegura também prémios de produtividade para toda a equipa.

6.5. Parcerias com entidades, públicas e privadas

Durante o ano de 2017 e conforme previsto no plano de atividades, foram concretizados os seguintes protocolos com entidade para financiamento de investimentos e apoio à exploração:

- a. **Alto Comissariado para as Migrações**
Protocolo para atribuição de uma comparticipação financeira no valor de 29.750 euros para capacitação de refugiados em contexto de trabalho e promoção de *workshops* a nível nacional destinados à comunidade de refugiados.
- b. **Câmara Municipal de Lisboa**
Protocolo para atribuição de uma comparticipação financeira no valor de 27.500 euros, a distribuir por 2 anos, para formação e capacitação de refugiados oriundos do PMAR Lx;
- c. **Embaixada dos Estados Unidos**
Apoio financeiro através do Programa “Julia Taft Grant”, do Departamento de Estado dos Estados Unidos, no valor de 25.000 dólares, para aquisição de equipamento de cozinha, escritório e mobiliário;
- d. **Fundação EDP**
Apoio financeiro de 5.000 euros, no âmbito da campanha de *crowdfunding*, onde foram angariados um total de 23.025 euros.
- e. **Fundação PSA**
Apoio financeiro, na sequência de candidatura aos prémios mobilidade, promovidos pela Fondation PSA, no valor de 15.000 euros, que serviram para aquisição de um veículo comercial.
- f. **Grupo Jerónimo Martins**
Protocolo para atribuição de uma comparticipação financeira no valor de 1.500 euros por mês, durante um ano, num valor global de 18.000 euros, que têm sido convertidos em produtos dos estabelecimentos “Recheio”.
- g. **Turismo de Portugal**
Oferta de formação em Técnicas Básicas de Cozinha e Segurança Alimentar na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa.
- h. **Vieira de Almeida & Associados - Sociedade de Advogados**
Apoio jurídico na elaboração dos estatutos, constituição da Associação e todas as questões legais.

6.6. Reuniões dos corpos sociais

12 de Janeiro de 2017: Assembleia Geral

- a. Nomeação da Direção para o triénio 2017/2019

19 de Julho de 2017: Reunião de Direção

- b. Delegação de poderes para movimentação das contas bancárias

04 de Setembro de 2017: Reunião de Direção

- c. Discussão do Plano de Atividades e do orçamento para 2017/2018
- d. Proposta de admissão de associados

04 de Setembro de 2017: Assembleia Geral

- e. Admissão de associados;
- f. Nomeação dos titulares da Mesa da Assembleia Geral e do Conselho Fiscal para o triénio 2017/2019;
- g. Aprovação do Plano de Atividades e do orçamento para 2017/2018.

7. Resultados

No plano de atividades foi definido como um dos objetivos a capacidade de ter resultados de exploração positivos logo desde a abertura do restaurante, que ocorreu no final de Setembro. Esta meta foi amplamente atingida.

Até essa altura, a Associação desempenhou todos os esforços e atividades necessárias, quer através de parcerias, quer através de eventos, para gerar receitas que suportassem não apenas os investimentos, mas também os custos operacionais que começaram a surgir. A partir de Setembro, com o início da capacitação em contexto de trabalho nas 3 semanas que antecederam a abertura do restaurante, começaram também as obrigações com o pessoal, os custos com CMVMC e os fornecimentos e serviços externos de suporte a toda a operação.

Em termos de proveitos de exploração, estes fixaram-se a 31 de Dezembro em 175.510,23€, o que contrasta com a previsão inicial de cerca 120.000€. Isto explica-se pela enorme procura do restaurante, que resultou da cobertura mediática, da qualidade do serviço e da capacidade que a organização teve em transformar uma ideia de projeto, num negócio social bem gerido e bem posicionado.

Desde a abertura do Mezze em Arroios, foram servidas aproximadamente 10.000 refeições, com um valor médio a rondar os 20€ por pessoa.

Os CMVMC situaram-se em pouco mais 36.000€, ou seja, ligeiramente acima de 20% das receitas, o que ajudou também aos resultados. A expectativa situava-se nos 25%.

Em termos dos custos com pessoal, estes situaram-se nos 60.950,95€, ou seja, 36,5% do total de custos, mas cerca de 13.000€ acima do previsto. Isto reflete a entrada de mais trabalhadores do que os estimados inicialmente.

Os fornecimentos e serviços externos situaram-se nos 69.711,62€, muito acima dos 32.796€ previstos, mas que escondem um valor superior a 20.000€ em conservação e manutenção e outros serviços externos de preparação do restaurante. Este valor não é levado a investimento por o espaço recuperado não ser pertença da Associação, mas sim arrendado.

Em termos de subsídios à exploração, estes situaram-se nos 104.244,22€, e foram tanto financeiros como não financeiros.

Desta forma, os resultados antes de depreciações, gastos de financiamento e impostos situaram-se nos 111.817,23€, isto apesar de:

- Terem existido custos ao longo do ano inteiro, com as receitas a surgirem, essencialmente no 4º trimestre;
- A rubrica de custos “esconder” todo o trabalho de conservação e manutenção do espaço do restaurante – ou seja, obras – custos estes não recorrentes.

Se considerarmos apenas os proveitos e custos do restaurante, o resultado de exploração foi positivo em 7.573,01€.

Já o resultado líquido, considerando todas as rubricas, situou-se nos 106.141,63€

7.1. Demonstração de Resultados em 31 de Dezembro

PAP - ASSOCIAÇÃO PÃO A PÃO

DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS POR NATUREZAS

PERÍODO FINDO EM 31 DE DEZEMBRO DE 2017

514056460

RUBRICAS	NOTAS	Montantes expressos em EURO	
		PERÍODOS	
		31/12/2017	31/12/2016
RENDIMENTOS E GASTOS			
Vendas e Serviços Prestados	8	175 510,23 €	- €
Subsídios à exploração	9	104 244,22 €	- €
Custo das mercadorias vendidas e das matérias consumidas	10	- 36 438,52 €	- €
Fornecimentos e serviços externos	11	- 69 711,62 €	- €
Gastos com pessoal	12	- 60 950,95 €	- €
Outros gastos	-	836,13 €	- €
Resultados antes de depreciações, gastos de financiamento e impostos		111 817,23 €	- €
Gastos/reversões de depreciação e de amortização	5	- 5 171,22 €	- €
Resultado operacional (antes de gastos de financiamento e impostos)		106 646,01 €	- €
Juros e rendimentos similares obtidos		- €	- €
Resultado antes de impostos		106 646,01 €	- €
Imposto sobre o rendimento do período	-	504,38 €	- €
Resultado líquido do período		106 141,63 €	- €

7.2. Balanço Individual em 31 de Dezembro

PAP - ASSOCIAÇÃO PÃO A PÃO

BALANÇO

PERÍODO FINDO EM 31 DE DEZEMBRO DE 2017

514056460		Montantes expressos em EURO	
RUBRICAS	NOTAS	PERÍODOS	
		31/12/2017	31/12/2016
ATIVO			
Ativo não corrente:			
Ativos Fixos Tangíveis	5	20 794,90 €	- €
Investimentos Financeiros		254,34 €	- €
		21 049,24 €	- €
Ativo corrente:			
Inventários	6	2 154,00 €	- €
Clientes		1 390,00 €	- €
Outros créditos a receber		24 365,67 €	- €
Caixa e depósitos bancários	4	96 964,39 €	- €
		124 874,06 €	- €
Total do Ativo		145 923,30 €	- €
CAPITAL PRÓPRIO E PASSIVO			
Capital Próprio:			
Capital Subscrito		- €	- €
Outros instrumentos de capital próprio		- €	- €
Reservas legais		- €	- €
Outras reservas		- €	- €
Resultados transitados		- €	- €
		- €	- €
Resultado líquido do período		106 141,63 €	- €
Total do capital próprio		106 141,63 €	- €
Passivo:			
Passivo Não Corrente			
Financiamentos obtidos		4 000,00 €	- €
		4 000,00 €	- €
Passivo Corrente			
Fornecedores		1 500,28 €	- €
Estado e outros ente públicos	6	9 359,09 €	- €
Outras dívidas a pagar		24 912,30 €	- €
Outros passivos correntes		10,00 €	- €
		35 781,67 €	- €
Total do Passivo		39 781,67 €	- €
Total do Capital Próprio e do Passivo		145 923,30 €	- €

8. Visão de Futuro

A Associação Pão a Pão contempla na sua estratégia o alargamento da sua Ação a múltiplos espaços e a diversas iniciativas em todo o país, não se excluindo a internacionalização.

A implementação de restaurantes sob a responsabilidade exclusiva da Associação tem como objetivo o desenvolvimento e teste do conceito, para a sua posterior expansão em modelo tipo "franchising" (sem fins lucrativos), que poderá ser alargado a outras entidades desde que o conceito de integração e empregabilidade de refugiados esteja completamente alinhado com as diretrizes da Associação.

Contamos abrir durante 2018 um novo espaço em Lisboa que servirá para desenvolver a área de *catering* e de *take away*. Prevemos também abertura de mais 1 restaurante Mezze até ao final de 2018, início de 2019, no Porto, dando assim um carácter nacional à operação da Associação.

Ao mesmo tempo, a vertente de *workshops* continuará a desempenhar, também ela, um papel fundamental na promoção da cultura árabe, no envolvimento das comunidades e de um grupo cada vez mais alargado de refugiados, tanto enquanto formandos, como também como formadores.

Queremos também logo a partir de Janeiro de 2018 dar início aos ciclos de debate que têm como ponto central a integração. Vamos querer abordar múltiplos temas que sirvam para aproximar as comunidades, através da sua compreensão e interação.

8.1. Reconhecimento como ONGD

Durante 2018 iremos levar a cabo as diligências e procedimentos formais e legais para pedido de reconhecimento do Estatuto de Organização Não Governamental para o Desenvolvimento (ONGD) da Pão a Pão junto do Instituto Camões.

MESA DA ASSEMBLEIA GERAL

Nome: **Maria Folque**

Cargo: Presidente da Mesa da Assembleia (P¹la VdA - Vieira de Almeida e Associados, Sociedade de Advogados, R.L.)

Nome: **Alaa Al Hariri**

Cargo: Vice Presidente da Mesa da Assembleia

DIREÇÃO

Nome: **Maria Francisca Fiadeiro Gorjão Henriques**

Cargo: Presidente da Direção

Nome: **Ana Rita de Barros Ferreira Melo Costa**

Cargo: Vice Presidente da Direção

Nome: **Nuno Miguel Pinto Mesquita**

Cargo: Tesoureiro da Direção

CONSELHO FISCAL

Nome: **Manuela Ribeiro da Graça**
Cargo: Presidente do Conselho Fiscal

Nome: **Rafael Drummond Borges**
Cargo: Secretário do Conselho Fiscal

Nome: **Carlos Mamede**
Cargo: Relator do Conselho Fiscal

Lisboa, 26 de Julho de 2018