

pão PÃO

PLANO DE ACTIVIDADES DE 2020



Pão a Pão - Associação para a Integração de Refugiados do Médio Oriente
Organização Não Governamental para o Desenvolvimento (ONGD)

Lisboa, Novembro 2020

Índice

I – Introdução	3
II – Contextualização do Problema Social	4
1. Mezze - Cozinha do Médio Oriente	4
2. Mão Cheia - Cozinha de saberes antigos	5
III – Missão	6
IV – Modelo	7
1. Mezze	7
2. Mão-Cheia	9
V - Pontos Fortes, Pontos Fracos, Oportunidades e Ameaças	11
1. Mezze	11
2. Mão-Cheia	11
VI - Áreas de Intervenção	12
VII – Objectivos e actividades previstas para 2020	13
1. Direcção	13
2. Restaurante Mezze	13
2.1. Intervenções no restaurante	13
2.2. Profissionalização da equipa	13
2.3. Capacitação	13
2.4. Formação	13
2.5. Codificação	14
2.6. Replicação	14
2.7 Manter a qualidade e sucesso do Mezze Lisboa	14
2.8. Expandir os serviços de catering e take away	15
3. Projecto Mão-Cheia	15
3.1. Desenvolvimento do projecto	16
3.2. Serviço do restaurante	16
3.3. Jantares	16
3.4. Catering e take away	16

4. Workshops nacionais	18
5. Debates	18
6. Eventos	19
VIII - Instrumentos de Planeamento e Controlo de Gestão	19
1. Planeamento Anual	19
2. Relatórios Financeiros	20
3. Recursos Humanos	20
4. Regulamentos	20
5. Regulamentos para as Unidades de Negócio	20
IX - Parcerias com entidades, públicas e privadas	21
X - Recursos Humanos	21
XI - Comunicação	22
XII - Merchandising	23
XIII - Orçamento	23
1. Orçamento Previsional 2020	23
2. Investimentos e orçamento previsional - Mezze Lisboa e operação Associação	24
3. Resultados Previsionais	24
3.1. Proveitos Previsionais Mezze Lisboa 2020	24
3.2. Custos Previsionais Mezze Lisboa 2020	25
3.3.. Proveitos Previsionais Mão-Cheia 2020	26
3.4. Custos Previsionais Mão-Cheia 2020	26
4. Nota	27



I – Introdução

A PAP – ASSOCIAÇÃO PÃO A PÃO (“Pão a Pão” ou “Associação”) foi fundada em Outubro de 2016, tendo vindo a desenvolver a sua actividade desde o primeiro trimestre de 2017 através do projecto Mezze. Rapidamente o Mezze provou tratar-se de um projecto de inovação social auto-sustentável e com um grande impacto na comunidade, mudando a vida dos migrantes que emprega e também servindo de exemplo para a comunidade de como pode e deve ser feita a integração.

Dois anos de experiência trazem responsabilidade acrescida. A PAP pretende continuar a reforçar o seu impacto, contribuindo para uma maior inclusão dos refugiados e imigrantes do Médio Oriente na sociedade portuguesa. Dada a experiência adquirida, a Associação irá focar-se na capacitação em contexto de trabalho e lançar as linhas de um programa de formação certificada, desenvolvido no âmbito do Social Leapfrog Program da Nova School of Business and Economics (SBE), do qual a PAP é uma das organizações beneficiárias.

Ainda no âmbito deste projecto da Nova SBE, a Pão a Pão pretende proceder à codificação do Mezze, de forma a criar as bases da sua replicação noutras zonas do país ou da Europa. A

replicação do modelo Mezze no Porto, não tendo sido concretizada em 2019, continua a ser um dos objectivos da PAP para 2020.

Mas o ano irá arrancar também com algumas novidades. A Pão a Pão está a desenvolver o Mão-Cheia, um projecto pioneiro que pretende contribuir para o envelhecimento activo de portugueses e migrantes. O Mão-Cheia será um restaurante onde pessoas com mais de 65 anos poderão cozinhar, partilhando um saber adquirido ao longo dos anos. Será uma forma de se manterem activas, ao mesmo tempo que criam redes sociais que permitem combater o isolamento.





II – Contextualização do Problema Social

1. Mezze - Cozinha do Médio Oriente

A questão dos refugiados do Médio Oriente tem vindo a perder espaço nos meios de comunicação. Mas o problema não está resolvido. Milhões de pessoas continuam fora dos seus territórios. Muitos milhares esperam em campos a recolocação noutra país, incluindo Grécia e Itália.

Desde 2015 até finais de 2018, Portugal recebeu 1866 refugiados ao abrigo dos programa de recolocação, de reinstalação e de acolhimento voluntário. Está muito longe de atingir a quota com que se comprometeu inicialmente: 4486 pessoas. Mais longe ainda dos 5800 anunciados um ano depois pelo Governo português. Ainda assim, muitos refugiados não encontram soluções de empregabilidade depois de estarem instalados no território nacional. Sabe-se que mais de metade

dos que chegaram partiram entretanto para outros países da União Europeia, na expectativa de encontrar mais oportunidades de trabalho e melhores condições de vida, ao mesmo tempo que se juntam às suas redes familiares e de amizade.

A verdade é que Portugal, apesar da sua política de abertura, não tem conseguido garantir a fixação dos refugiados do Médio Oriente. Neste cenário, o Mezze tem dado um contributo importante para a percepção de que o país oferece oportunidades a esta comunidade. Ao mesmo tempo, prevalecem alguns preconceitos em relação a estas populações. A mensagem de acolhimento e abertura veiculada pelo projecto da PAP continua tão urgente e necessária como antes.



2. Mão Cheia - Cozinha de saberes antigos

À medida que os cuidados de saúde avançam e as famílias têm cada vez menos filhos, o envelhecimento da população torna-se uma das grandes questões das sociedades actuais. Portugal não é excepção, antes pelo contrário. Há mais de 157 idosos por cada 100 jovens – somos, por isso, um dos países mais envelhecidos do mundo. Uma mulher que hoje tenha 65 anos, pode esperar viver mais 20. Estatisticamente, entra-se na chamada “terceira idade”, ou na categoria de “idoso”. E isso não está livre de estigmas: o idadismo é, aliás, um dos elementos mais fortes de discriminação, em muitos casos acima da discriminação racial, de género ou condição social.

A reforma traz o descanso merecido, mas com a saída do mercado de trabalho, alteram-se as redes pessoais e sociais e os papéis que se desempenhava anteriormente têm de ser redefinidos. Normalmente, a participação na comunidade é reduzida, o que leva a uma maior solidão e desvalorização pessoal, que por sua vez gera problemas de auto-estima e dificuldades de integração social.

O risco é ainda maior nos casos de pessoas migrantes, que têm as suas próprias redes mais distantes. Habitamo-nos, e bem, a olhar para a imigração como uma das respostas para a nossa crise demográfica. Mas os imigrantes também envelhecem, e aqueles que não conseguem regressar ao país de origem frequentemente acabam numa situação de extrema vulnerabilidade. Portugal está agora a enfrentar esta realidade. Alguns estudos dizem-nos que dentro de 20 anos o número de imigrantes idosos poderá chegar aos 100 mil. É preciso respostas inovadoras.

O projecto Mão-Cheia tem como objectivo combater o isolamento das pessoas mais velhas, portuguesas e migrantes, aproveitando o seu património gastronómico, e apostando numa transmissão de conhecimento. Ou seja, contribuindo para um envelhecimento activo, que por sua vez contribui para mais qualidade de vida. O resultado deste restaurante será também uma sociedade mais inclusiva, onde migrantes e portugueses convivem e trocam experiências, sabores e temperos.

III – 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. Pretende garantir empregabilidade através da gastronomia, criando uma rede de restaurantes e venda dos bens confeccionados, prestações de serviços na área de catering, bem como a dinamização de eventos, debates, workshops e participação em acções de comunicação do projeto.

Quer o modelo de integração de refugiados, quer o modelo para um envelhecimento mais activo e inclusivo, são replicáveis no contexto nacional e internacional, na sua componente prática e teórica, estando a Associação capacitada para garantir a consultoria e a partilha de boas práticas na sua implementação.

A Associação tem como missão:

- a) Integração de migrantes;
- b) Eliminação de barreiras culturais;
- c) Aproximação das comunidades de migrantes às comunidades de acolhimento e vice-versa.



IV – Modelo

A importância e inovação da Associação Pão a Pão reflecte-se através de um modelo que utiliza a gastronomia como veículo privilegiado para a inclusão social. A PAP valoriza competências que as pessoas trazem consigo, como o saber cozinhar, usando-as como ponte para a transmissão de saberes e a troca de culturas. Neste aspecto, os projectos Mezze e Mão-Cheia tocam-se.

1. Mezze

O projecto foi desenvolvido para manter um elo de ligação dos refugiados aos seus países de origem, criando simultaneamente um ponto de contacto com a nova comunidade, aplicando as suas capacidades e competências num restaurante de cozinha do Médio Oriente. Os refugiados

recebem ali capacitação em contexto de trabalho, podendo isso resultar num emprego estável ou na aquisição de ferramentas valorizadas no mercado de trabalho.

A experiência mostra que a integração é mais fácil no caso dos homens adultos, por terem, na maior parte das vezes, uma experiência profissional anterior à sua chegada, e das crianças, pela sua facilidade de aprendizagem de novas línguas e costumes. Desta forma, no Mezze centramos como prioridade, enquanto beneficiários deste projecto, as mulheres e, sempre que possível, os jovens-adultos que, por razões várias, apresentam maiores riscos na migração para uma nova experiência.

Apesar do foco deste projecto ser no grupo de beneficiários mencionado, as famílias acabam por beneficiar como um todo, ao mesmo tempo que se potencia o papel das mulheres na família e na sociedade.

Com o apoio financeiro de cidadãos e organizações portuguesas e estrangeiras, o primeiro restaurante Mezze foi implementado em Arroios, no Mercado recém-remodelado, situado numa área central da cidade, com forte cunho multicultural. O carácter inovador do projecto, bem como a qualidade da comida servida no restaurante, constituiu um pólo de atracção muito forte, quer por parte do público, quer dos media, organizações, e figuras públicas e políticas de relevo no país. O projecto tornou-se muito rapidamente auto-sustentável e uma referência nacional e internacional na integração de refugiados, bem como no panorama da cozinha do Médio Oriente em Portugal.

Catorze meses depois da abertura do Mezze, o espaço foi alargado para uma loja adjacente, permitindo oferecer serviços de catering – e conseqüentemente, alargando o seu impacto.

Em 2020 esperamos replicar o Mezze no Porto, através de uma nova unidade de negócio.

Seguindo o modelo aplicado em Lisboa – onde houve um projecto-piloto bem desenvolvido, assim como um extenso trabalho com a imagem, promoção e divulgação –, o Mezze Porto será igualmente um marco na cidade a nível da inovação social e também da oferta gastronómica.



2. Mão-Cheia

O projecto Mão-Cheia nasceu da necessidade de contribuir para o envelhecimento activo e inclusivo da população de Lisboa (migrantes e nacionais).

Uma parceria com a Fundação Arpad Szenes - Vieira da Silva permitirá implementar o projecto na cafetaria do Museu, já equipada e mobilada, sendo necessário apenas um pequeno investimento por parte da Associação para a adaptar ao conceito. Este pretende ser um espaço de convívio activo e produtivo, onde se trocam conhecimentos e experiências.

Na prática, isto significa que a PAP irá reunir um extenso grupo de pessoas com mais de 65 anos que desejem cozinhar num restaurante aberto ao público. O critério, para além da idade, é cozinharemos muito bem pelo menos um prato. Recorrendo a parcerias com associações, organizações e juntas de freguesia, procuraremos as pessoas que estão sozinhas em casa e tenham vontade de cozinhar, sabendo à partida que desta troca só podem sair temperos únicos. A

regularidade com que cozinham dependerá da sua própria disponibilidade e do tempo que quiserem dedicar ao projecto, sendo que a sua participação será remunerada, servindo como complemento de reforma. Um gerente ficará encarregue de fazer a selecção dos cozinheiros (mulheres e homens), bem como a calendarização das operações, de forma a garantir que haverá refeições de alta qualidade todos os dias.

Também caberá à PAP assegurar toda a parte logística relacionada com o restaurante, desde compras à facturação, passando pelo serviço de copa e mesa. Estas tarefas serão realizadas por pessoas mais novas, com contracto, até porque consideramos necessário gerar contacto inter-geracional e criar um campo para a transmissão de conhecimentos.

As vantagens da cafetaria do Museu são várias: para além do espaço já estar equipado, encontra-se numa zona da cidade (Jardim das Amoreiras) com elevado número de serviços, o que significa que os almoços representarão o grosso das receitas. Esta é também uma área privilegiada em termos de transportes públicos, facilitando o acesso dos beneficiários, que vivem na zona da Grande Lisboa e nem sempre no centro da cidade.

Numa fase posterior, o Mão-Cheia garantirá um serviço de take away de refeições, quer para serem consumidas no imediato (no jardim ou no escritório), quer para jantares mais numerosos. O Museu possui ainda uma sala no atelier Vieira da Silva, quase contígua ao edifício, que disponibilizará para jantares de grupo. Para além disso, o Museu garantirá a encomenda de serviços de catering, para eventos da sua responsabilidade ou de clientes seus.



V - Pontos Fortes, Pontos Fracos, Oportunidades e Ameaças

1. Mezze

- i. Pontos fortes: Carácter inovador do projecto, projecção mediática, parcerias e apoios financeiros; concorrência relativamente reduzida.
- ii. Pontos fracos: Experiência da equipa, instabilidade dos recursos humanos; universo reduzido de refugiados (menos possibilidade de escolha de recursos);
- iii. Oportunidades: Alargamento da actividade com serviços take away, possibilidade de parceria para distribuição nos supermercados de produtos Mezze, possibilidade de ampliação do serviço de catering, criação de novos workshops, angariação de investidores para expansão dos restaurantes, angariação de novos trabalhadores através das parcerias existentes;
- iv. Ameaças: Aumento de outros projectos com refugiados que diminua a visibilidade do Mezze,

saída de trabalhadores para o estrangeiro, abertura de novos espaços de restauração com cozinha do Médio Oriente, com equipas mais profissionais e flexíveis, logo, com melhor oferta e relação qualidade-preço.

2. Mão-Cheia

- i. Pontos fortes: Carácter inovador do projecto, projecção mediática, parcerias e apoios financeiros; concorrência reduzida. Gastronomia de grande qualidade, muito rica e diversificada. Os beneficiários formam uma larga e diversificada faixa da população, garantindo por isso disponibilidade de mão-de-obra.
- ii. Pontos fracos: Pouca experiência da equipa, vulnerabilidade dos recursos humanos; imprevisibilidade dos recursos devido a eventuais problemas de saúde ou dificuldade de mobilidade dos beneficiários. Número de lugares disponíveis na cafetaria é reduzido (cerca de 25 lugares), o que se pode provar difícil para gerar as receitas necessárias.
- iii. Oportunidades: Alargamento da actividade com serviços take away, possibilidade de ampliação do serviço de catering, criação de workshops, angariação de investidores para expansão dos restaurantes.
- iv. Ameaças: Concorrência de proximidade ao nível do serviço de cafetaria e refeições ligeiras. Aparecimento de outros projectos com idosos, que reduziriam a visibilidade do Mão-Cheia.





VI - Áreas de Intervenção

Para a prossecução da sua missão e dos seus objetivos, a Associação propõe-se continuar a actuar nas seguintes áreas de intervenção, que, directa ou indirectamente, se relacionem com os fins acima referidos, nomeadamente:

- a) Capacitação e criação de emprego de longa duração para migrantes, sobretudo mulheres e jovens, com base nas necessidades identificadas junto desta população, que tem escassas oportunidades de emprego não precário;
- b) Gestão e replicação de espaços multiculturais, que incluam a confecção e comercialização de produtos alimentares e não alimentares;
- c) Educação formal e em contexto de trabalho, privilegiando a capacitação e formação dos beneficiários directos;

- e) Inclusão e empregabilidade dos grupos mais vulneráveis aproveitando competências associadas aos seus países de origem;
- f) Estabelecer parcerias com entidades, públicas e privadas, bem como acordos de gestão de serviços e equipamentos, que visem potenciar as ações a desenvolver;
- g) Parcerias com organizações de ensino de línguas para colmatar barreiras culturais e linguísticas (para o caso do Mezze);
- h) Colaboração em redes de apoio social integrado, com parceiros públicos e privados e entidades da sociedade civil;
- i) Informação e sensibilização da opinião pública sobre temas centrais para a intervenção, dirigidas preferencialmente a grupos estratégicos.

VII – Objectivos e actividades previstas para 2020

1. Direcção

A Associação Pão a Pão reconhece a necessidade de reforçar algumas competências e de alargar o seu pensamento estratégico. Nesse sentido, a PAP vai aumentar a sua Direcção para cinco pessoas, de forma a incluir reforços nas áreas financeira e de intervenção social.

2. Restaurante Mezze

2.1. Intervenções no restaurante

Será necessário proceder a pequenas obras no espaço, nomeadamente, a instalação de uma barreira contra a corrente de ar e a pintura do tecto.

2.2. Profissionalização da equipa

Em 2019, o Mezze começou a implementar procedimentos com vista a uma maior profissionalização. Em 2020, essa estratégia será prosseguida, contando com uma consultoria *probono* destinada a esse fim.

2.3. Capacitação

O Mezze irá continuar a investir na capacitação em contexto de trabalho de pessoas migrantes, nomeadamente através de estágios no restaurante e contratações para trabalho ocasional.

2.4. Formação

No âmbito do Social Leapfrog Program da Nova SBE, a PAP irá desenvolver um programa de formação certificada, que incluirá parcerias com algumas entidades, de forma a poder tornar-se a médio prazo num restaurante-escola.



2.5. Codificação

A replicação do Mezze foi sempre um dos objectivos da PAP. Para tal, e também no âmbito do Social Leapfrog Program da Nova SBE, a PAP irá proceder à codificação do projecto.

2.6. Replicação

A PAP pretende dar passos para o desenvolvimento do Mezze Porto. Para isso, será necessário encontrar o parceiro certo para liderar a operação, um espaço onde o restaurante se possa instalar e uma equipa com capacidade de dar formação aos beneficiários do projecto. O trabalho de preparação será conduzido durante 2020, ainda que a sua concretização não seja um dos objectivos deste ano.



2.7 Manter a qualidade e sucesso do Mezze Lisboa

O Mezze foi um êxito desde o seu lançamento, mas verificou-se uma ligeira quebra em 2019 (comum ao sector da restauração em geral, devido à profusão de oferta, que provocou uma dispersão do público). Será preciso:

a) Manter 13 postos de trabalho a tempo inteiro para refugiados, para além de dois cargos de gerência e chefia de turno (15 no total);

- b) Garantir a inovação através de mudança sazonal de ementas (duas vezes por ano);
- c) Oferta diversificada e inovadora de produtos de catering e take away, apresentados de forma ecologicamente sustentável;

2.8. Expandir os serviços de catering e take away

O Mezze quer continuar a apostar num serviço distintivo de catering, com grande qualidade e uma forte marca na inovação social, à imagem do que aconteceu em 2019, ano em que provou ser uma forte unidade de negócio. Pretendemos:

- a) Servir dezenas de caterings ao longo do ano;
- b) Capacitar e garantir oportunidades de trabalho nos caterings a cerca de 10 refugiados, em tempo parcial;
- c) Desenvolver parcerias com empresas e instituições.

3. Projecto Mão-Cheia

O Mão-Cheia será outra grande aposta da Pão a Pão em 2020. A Associação continua a afirmar-se como uma organização de referência na inovação social, desta vez olhando para a inclusão através do prisma da população mais velha, acima dos 65 anos, e promovendo um modelo que combate o isolamento e ao mesmo tempo promove a integração.

Para o restaurante Mão-Cheia, uma nova unidade de negócio da PAP, está previsto:

- a) Criação de protocolos e parcerias para apoio financeiro na área da certificação e estágio;
- b) Desenvolvimento de parcerias com instituições/ empresas para angariação de investimentos compreendendo as seguintes rubricas:
 - i) Equipamento básico;
 - ii) Marketing e Comunicação
 - iii) Jantares de promoção do projecto;

iv) Criação de 4 ou 5 postos de trabalho;

v) Implementação e expansão dos serviços de catering e take away ao fim de 3 meses da abertura do restaurante;

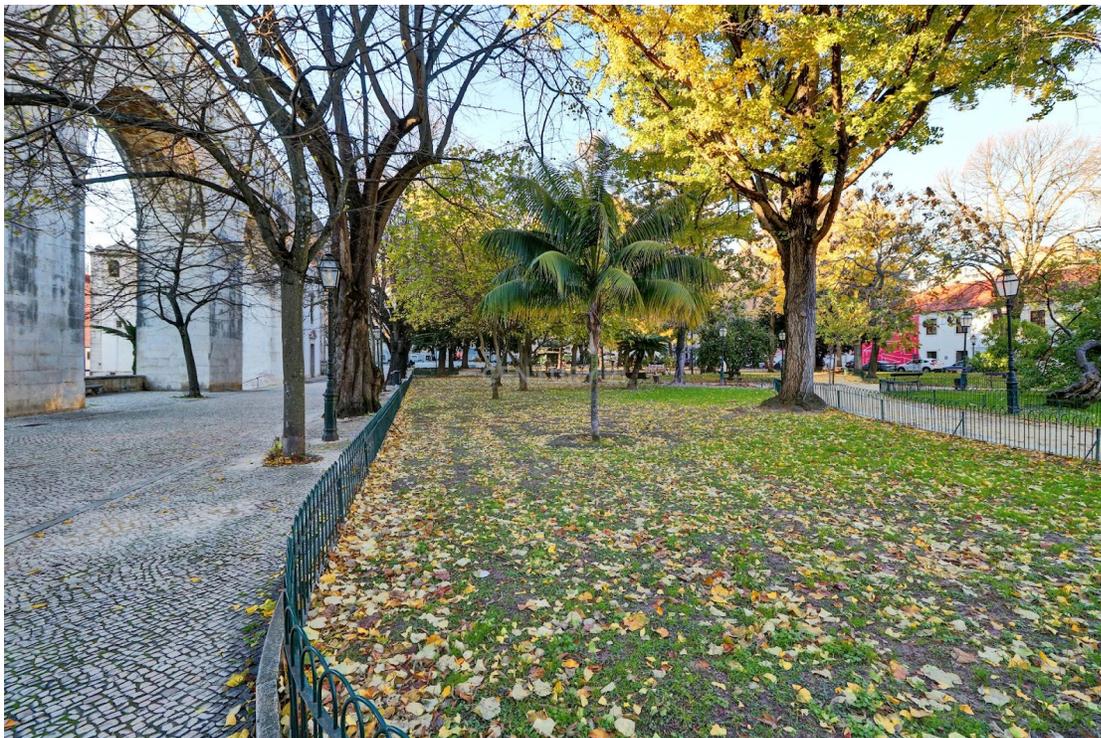
vi) Garantir resultados positivos desde o primeiro ano de atividade.

3.1. Desenvolvimento do projecto

Serão criadas parcerias, sobretudo com a Fundação Arpad Szenes - Vieira da Silva, mas também com outras entidades que têm sido parceiras da PAP. Ao longo de Janeiro deverão ser feitos contactos de forma a ser criada um grupo de colaboradores/as, para que no final do mês a equipa esteja preparada para um *soft-opening*. A inauguração está prevista para finais de Fevereiro.

3.2. Serviço do restaurante

O restaurante Mão-Cheia servirá pequenos-almoços, almoços e lanches, estando aberto das 10h00 às 17h00, de terça-feira a domingo.



3.3. Jantares

A Fundação Arpad Szenes - Vieira da Silva dispõe de uma sala no antigo atelier da pintora, a dez metros do Museu, que cederá para jantares ocasionais, significando estes um complemento de receitas.

3.4. Catering e take away

O contracto que será assinado entre as duas partes prevê que todos os eventos organizados pelo Museu Arpad Szenes - Vieira da Silva, incluindo inaugurações, terão catering servido pela Mão-Cheia. Será ainda possível realizar outros serviços de catering, sobretudo para empresas daquela área de Lisboa.

O Mão-Cheia terá ainda caixas de comida sustentáveis adequadas para um pic-nic no Jardim das Amoreiras (onde o Museu está situado) ou para o escritório. Também pretende vender para fora alguns pratos em quantidades maiores, mediante encomenda. Para além disso, podem ser confeccionadas bolachas, biscoitos, compotas e chutneys para vender para fora.





4. Workshops nacionais

Os workshops de gastronomia têm sido uma ferramenta muito útil para a partilha de uma parte muito importante da identidade dos refugiados do Médio Oriente: a cozinha. Está previsto:

- a) Realizar dez workshops de cozinha em Lisboa;
- b) Realizar cinco workshops de cozinha no Porto;
- c) Realizar cinco workshops noutras áreas do país, resultante do protocolo com o ACM.

Também o projecto Mão-Cheia poderá organizar 4 iniciativas semelhantes, com receitas culinárias que se encontram quase esquecidas.

5. Debates

Através de debates muitos informais, que se aproximam mais do modelo de conversas, a comunidade local ganha um conhecimento mais aprofundado das várias realidades relacionadas

com cultura e identidade, afirmando-se cada vez mais como uma referência nesta área. São momentos fundamentais para a diminuição de barreiras culturais e por isso esperamos:

- a) Realizar quatro debates em Lisboa;
- b) Alargar os debates a outros locais do país;
- c) Desenvolver parcerias com instituições, de ensino e outras, para a realização de debates e conferências à volta do tema da migração e da inclusão.

6. Eventos

O início do ano trará a inauguração do Mão-Cheia, que promete ser um dos grandes eventos da PAP em 2020. Queremos ainda assinalar algumas datas especiais como forma de chamar a atenção para determinadas questões relacionadas com a inclusão, como o Ramadão (23 de Abril a 23 de Maio) ou o terceiro aniversário do Mezze (19 de Setembro).



VIII - Instrumentos de Planeamento e Controlo de Gestão

A PAP, partindo do princípio de proximidade com os cidadãos e práticas de transparência que norteia a associação, disponibilizará para os seus trabalhadores e todos os interessados, os documentos que fazem parte dos exercícios anuais de planeamento e controlo de gestão.

1. Planeamento Anual

- I. Previsão de Receita
- II. Previsão de Despesas
- III. Análise SWOT do Desempenho da PAP
- IV. Plano de Formação - a desenvolver com a NOVA
- V. Plano de Bolsas de Estágios
- VI. Plano de Iniciativas Culturais

2. Relatórios Financeiros

- I. Mapa de controlo orçamental da despesa
- II. Mapa de fluxos de caixa
- III. Balanço - activo
- IV. Balanço - fundos próprios e passivo
- V. Demonstração de resultados
- VI. Donativos Aceites (Numerário; 0,5% do IRS; Equipamentos; Serviços Pro Bono)

3. Recursos Humanos

- I. Procedimentos concursais
- II. Contratação
- III. Formação
- IV. Mapas de Pessoal
- V. Recibos de Vencimentos
- VI. Mapa de Despesas

- VII. Mapa de Férias e Faltas
- VIII. Avaliação de Desempenho e Atribuição de Prémios
- IX. Comunicação relativa aos Funcionários da Instituição
- X. Balanço Social

4. Regulamentos

- I. Regulamento Interno PAP
- II. Regulamento Geral de Proteção de Dados (RGPD)
- III. Código de Ética e Conduta
- IV. Regulamento de Concessão de Bolsas de Estágio
- V. Regulamento Interno de Avaliação de Desempenho dos Trabalhadores

5. Regulamentos para as Unidades de Negócio

- I. Regulamento Interno Mezze
- II. Regulamento Interno Mancheia

IX - Parcerias com entidades, públicas e privadas

Em 2019 a PAP recebeu a segunda e última tranche dos apoios que constavam das parcerias anteriores com o ACM e a CML. Em 2020, a PAP irá tentar renovar parcerias, nomeadamente para serem canalizadas para o projecto Mão-Cheia. Espera-se o estabelecimento e renovação de protocolos com entidades para fornecimento de materiais, divulgação, apoio financeiro, etc:

- a) Alto Comissariado para as Migrações - parceria para a criação do grupo de beneficiários, nomeadamente migrantes, para o projecto Mão-Cheia. Para além disso, o ACM poderá ser um parceiro também na nova vertente do Mezze enquanto restaurante-escola.
- b) Câmara Municipal de Lisboa - parceria para a criação do grupo de beneficiários, nomeadamente migrantes, para o projecto Mão-Cheia.

- e) Grupo Jerónimo Martins - Renovar o apoio financeiro no valor de 1.500 euros por mês, durante um ano, num valor global de 18.000 euros, que serão convertidos em produtos dos estabelecimentos “Recheio”, a ser utilizado no Mezze Porto.
- f) Turismo de Portugal - Desenvolver um programa de formação adaptado a refugiados na Escola de Hotelaria de Lisboa (+/- 20 elementos) e Escola de Hotelaria e Turismo do Porto (+/- 20 elementos);
- g) Nova Business School - Criação de um protocolo para a criação de um centro de formação e capacitação de migrantes, em parceria também com o Turismo de Portugal;
- h) Vieira de Almeida & Associados – Sociedade de Advogados - Continuação do apoio jurídico para todas as questões legais relacionadas com a Associação.
- i) Speak - Continuação das aulas de português para refugiados no Mezze.

X - Recursos Humanos

- a) Criação de postos de trabalho para refugiados e imigrantes, através da celebração de contratos de trabalho, tanto a tempo inteiro, como a tempo parcial, tanto no Mezze Lisboa como no Mão-Cheia.
- b) Formação de refugiados e imigrantes em gestão hoteleira e facilitação da aprendizagem da língua portuguesa através do protocolo já criado com o Speak;
- c) Contratação de refugiados e imigrantes para prestação de serviços (catering, workshops, eventos, etc);
- d) Consultoria e formação;
- e) Continuação da colaboração com entidades para prestação de serviços consultoria e formação assente no “modelo Pão a Pão”, com o objectivo de assegurar as seguintes áreas da Associação:
 - 1. Gestão de Recursos humanos;
 - 2. Gestão Financeira;
 - 3. Comunicação e Marketing;
 - 4. Administrativa;
 - 5. Inovação de negócio: parcerias e expansão dos projectos da associação;
 - 6. Legal;

7. Gestão Hoteleira;
8. Contabilidade;
9. HACCP



XI - Comunicação

Sendo um projecto novo, o Mão-Cheia vai necessitar de uma campanha de comunicação forte, com um vídeo de apresentação e algum investimento nas redes sociais. Pretende-se para ambos os projectos da Pão a Pão:

- a) Assegurar a visibilidade dos projectos em múltiplos meios de comunicação nacionais e internacionais;
- b) Continuação da parceria com a agência de comunicação O-Apartamento;
- d) Consolidar a presença nas redes sociais através do aumento de seguidores no Facebook,

Instagram e Twitter;

e) Lançamento do menu-jornal para o Mezze;

f) Garantir a presença em jornais, revistas e blogues que reforcem a missão da PAP;

XII - Merchandising

Design e comercialização de Produtos de Merchandising com marca Pão a Pão / Mezze /Mão-Cheia, uma linha exclusiva com qualidade e bom design, sob organização da empresa Blindesign Ethical Solutions. Serão produzidos alguns objectos para venda ao público, como sacos de pano, tábuas de madeira, aventais ou panos de cozinha e desenvolvida a respectiva imagem gráfica alinhada com a abordagem da PaP.





XIII - Orçamento

1. Orçamento Previsional 2020

Conforme previsto no último plano de actividades, o ano de 2019 serviu, acima de tudo, para consolidar os investimentos efectuados durante 2018, em particular na área da nova cozinha, por forma a potenciar o serviço de catering e de take away.

Para 2020, espera-se a continuação de alguns investimentos ao nível da melhoria das instalações – tecto e entrada, a aquisição de alguns equipamentos e, fruto do novo projecto Mão-Cheia, investimentos em decoração e mobiliário.

2. Investimentos e orçamento previsual - Mezze Lisboa e operação Associação

	Investimentos	Financiamento
	2019	2019
Obras Edifício	7.500€	Autofinanciamento
Equip. Básico	2.500€	Autofinanciamento
Mobiliário e Decoração	5.000€	Autofinanciamento
Promoção & Marketing	2.500€	Autofinanciamento
Fundo de Maneio	2.500€	Autofinanciamento
Total	20.000€	

Para melhoria das instalações e adequação do espaço às necessidades dos clientes, a PAP irá investir na recuperação do tecto, bem como na instalação de uma ante-câmara na porta da entrada, por forma a manter a temperatura e conforto no interior.

Também durante 2020 continuarão a existir investimentos na optimização do serviço de catering, através da aquisição de materiais e equipamentos, entre os quais um forno industrial.

Em termos de marketing e comunicação, dando sequência a algum investimento feito em 2019, aumentar-se-á o esforço na promoção do Mezze, por um lado, para contrariar os efeitos mais fortes que se começam a sentir na procura do restaurante e, por outro, na promoção dos serviços de catering e de take away.

Tudo será feito numa base de autofinanciamento, ao longo do ano, procurando ao máximo não se mexer nas poupanças da associação, que rondam os 30.000€.

3. Resultados Previsionais

3.1. Proveitos Previsionais Mezza Lisboa 2020

Restaurante	450.000€
Caterings e workshops	60.000€
Take away	10.000€
Subsídios à exploração	2.750€
Total	522.750€

3.2. Custos Previsionais Mezza Lisboa 2020

Custos com Pessoal	208.000€
Fornecimentos e Serviços Externos	173.000€
CMVMC	114.400€
Total	495.400€

Em 2019 estamos em linha para voltarmos a chegar perto do meio milhão de euros (valores sem IVA), mais precisamente 493.000€, fruto da actividade do restaurante e do catering. Isto representa um crescimento de cerca de 3% face ao ano anterior, que é explicado pelo crescimento do catering – que vai representar cerca de 8,5% dos proveitos, contrabalançando uma menor actividade do restaurante, especialmente durante a segunda metade do ano.

Em 2020 esperamos fazer crescer os proveitos dos caterings em 50%, para os 60.000€, começar a gerar alguma receita ao nível do take away e, de alguma forma, conter o decréscimo de procura no restaurante, mantendo-o ao mesmo nível de 2019, ou seja, a rondar os 450.000€. Este último ponto poderá ser conseguido quer pelo esforço na promoção, quer pela hipótese de abertura aos Domingos ao almoço, cuja procura poderá ser significativa.

Em termos de custos, é nosso objectivo continuar a trajectória descendente ao nível dos custos com pessoal, reduzindo dos cerca de 42% sobre os proveitos para os 40%.

Ao nível de CMV, pretendemos também continuar o esforço de negociação junto dos fornecedores, esperando atingir % de 22% sobre os proveitos, em contraste com os 23,50% actuais.

No que se refere aos fornecimentos e serviços externos, queremos aproximarmo-nos dos 33% sobre os proveitos (actualmente nos 35%), através da manutenção dos FSEs existentes, mas sobre uma base de proveitos superiores ao ano anterior.

3.3. Proveitos Previsionais Mão-Cheia 2020

Peq-Almoço e Lanche	30.973€
Almoço Restaurante	60.940€
Take Away Almoço	45.705€
Take Away Jantar	9.912€
Catering	6.000€
Jantares de Grupo	12.600€
Total	166.129€

3.4. Custos Previsionais Mão-Cheia 2020

Custos com Pessoal	87.239€
Fornecimentos e Serviços Externos	22.800€
CMVMC	37.964€
Total	148.005€

No que se refere ao novo projecto Mão-Cheia, os valores projectados são para a totalidade do ano, sendo expectável que a abertura do espaço ocorra apenas em Fevereiro.

Em termos de receitas, vai-se apostar na diversidade e complementaridade da oferta por forma a minimizar os riscos de exploração existentes.

À semelhança do Mezze e numa fase de arranque, prevê-se que os custos com pessoal sejam elevados, fruto do recurso a cozinheiros em idade de reforma que, para efeitos de modelo e salvaguarda de risco – falta, ausência, incapacidade de trabalhar – somam àquilo que seriam os custos base de funcionamento de um espaço normal. Estamos, desta forma, a contar com 4 trabalhadores (ou equivalente, somando part-times), a que se soma o custo com os cozinheiros que irão trazer as receitas.

De salientar que, nesta data, ainda não está fechada a forma de funcionamento do modelo, ou seja, se será investimento directo da associação, ou se será constituída uma empresa que permita a entrada de investidores sociais e, com isso, dar início a uma nova abordagem que será aplicada

no futuro, aquando a abertura de novos restaurantes Mezze. Em termos de participação e avançando em parceria, espera-se que a PAP detenha entre 20% e 33% do negócio, abrindo o restante a outros investidores, entre os quais aquela que será a gerente e gestora operacional deste novo projecto.

Isto significa que alguns dos investimentos referidos no ponto 2 do orçamento poderão vir a ser repartidos com terceiros e, dessa forma, não pesar tanto na organização.

4. Nota

O Plano de Atividades para o ano de 2020 constitui um instrumento de gestão rigoroso mas que não inibe a Pão a Pão de intervir no âmbito da sua missão em outras ações que se revelem de grande interesse.