

Productora
social

M*e***SC***LA***DÍ***S*

M



Els quatre pilars de la sostenibilitat

Utilitzem la
restauració sostenible
com a agent de canvi
per promoure ocupació
digna, crear espais de
trobadra i convivència
i fomentar
la sostenibilitat
mediambiental,
econòmica, social
i emocional

Productora social **MESCLADÍS**

Missió

Posem en valor un model comunitari, divers i cohesionat mitjançant la convivència entre les persones, independentment de la procedència o el lloc de naixement a través d'iniciatives econòmiques, educatives i culturals que giren al voltant de la gastronomia sostenible, afavorint el dret a migrar, la justícia social, la sostenibilitat econòmica i la mediambiental.

Visió

Ser una productora social model i referent en el dret a migrar dignament i en l'economia social i solidària. Treballant des de la sostenibilitat per crear programes i generar recursos que impulsin la formació i la inclusió sociolaboral al sector de la restauració, establint nous paradigmes que promoguin la convivència basada en la justícia social.

A Mescladís
creem oportunitats
perquè totes les persones
poguem migrar
dignament, promovent el
talent i apostant per la
gastronomia sostenible
com a agent
de canvi

Productora d'experiències
Productora de coneixement
Productora d'ocupació
Productora cultural



Productora
d'experiències

MESCLADÍS



Utilitzem la gastronomia sostenible com a agent de canvi per promoure ocupació digna, crear espais de trobada i convivència, i fomentar la sostenibilitat mediambiental, econòmica, social i emocional.

MESCLADÍS

Borrell

Comte Borrell 122
08015 Barcelona
+34 932 95 50 12
borrell@mescladis.org

MESCLADÍS

Del Pou

C. Dels Carders 35
08003 Barcelona
+34 933 19 87 32
pou@mescladis.org

MESCLADÍS

Lliure Montjuïc

Pg de Santa Madrona 40 08004
Barcelona
+34 658 43 30 31
montjuic@mescladis.org

MESCLADÍS

Bostik

Ferran Turné 1
08027 Barcelona
+34 931 86 38 59
bostik@mescladis.org

MESCLADÍS

Lliure Gràcia

C. Montseny 47
08012 Barcelona
+34 68718 2701
gracia@mescladis.org

MESCLADÍS

Catering

Càterring Mescladis
catering@mescladis.org
+34 645 89 31 50

Reserva la teva taula



A close-up photograph of a hand lifting a clear glass dome off a round chocolate cake. The cake is topped with a thick layer of white chocolate chips and sits on a glass cake stand. The background is softly blurred, showing hints of a kitchen or catering environment.

MESCLADÍS

Catering

Oferim els nostres serveis de restauració
a empreses, organitzacions i particulars
amb un model de servei basat en la
sostenibilitat social i mediambiental,
garantint:

Formació i inclusió de persones en situació
de vulnerabilitat

Treball en xarxa entre entitats socials

Compres en comerç just, petits comerços
locals i empreses responsables

Gestió de zero waste
Màxim de productes ecològics i de temporada

Màxima cura del producte

Retorn social en projectes
culturals i educatius de Mescladís

Servei de càterring
Organització d'esdeveniments
Lloguer d'espais

Catàleg de Càterring



Càterring Mescladís
catering@mescladis.org
+34 645 89 31 50

Productora
de coneixement

MESCLADÍS

A circular porthole view of a person from behind, wearing a brown t-shirt with the text 'alumn@' printed on it. The background is a blurred indoor setting.

alumn@

Produïm coneixement des de fa dues dècades i ho apliquem al projecte Cuinant Oportunitats, un programa formatiu que facilita la inserció laboral al sector de l'hosteleria de persones en situació de vulnerabilitat, obrint noves possibilitats de futur i ampliant la seva xarxa de contactes i suports. El programa enforteix les habilitats personals i dota de competències professionals que promouen i faciliten la tria d'itineraris professionals i l'ampliació de coneixements a través d'altres estudis o formacions ocupacionals.

1500 persones formades
350 itineraris formatius el 2025
70 Empreses i entitats col·laboradores
316 Persones de cinquanta nacionalitats diferents
han treballat a Mescladís

Cuinant oportunitats
cuinant@mescladis.org
+34 692 13 37 76

Productora
social
MesCL

Productora
d'ocupació

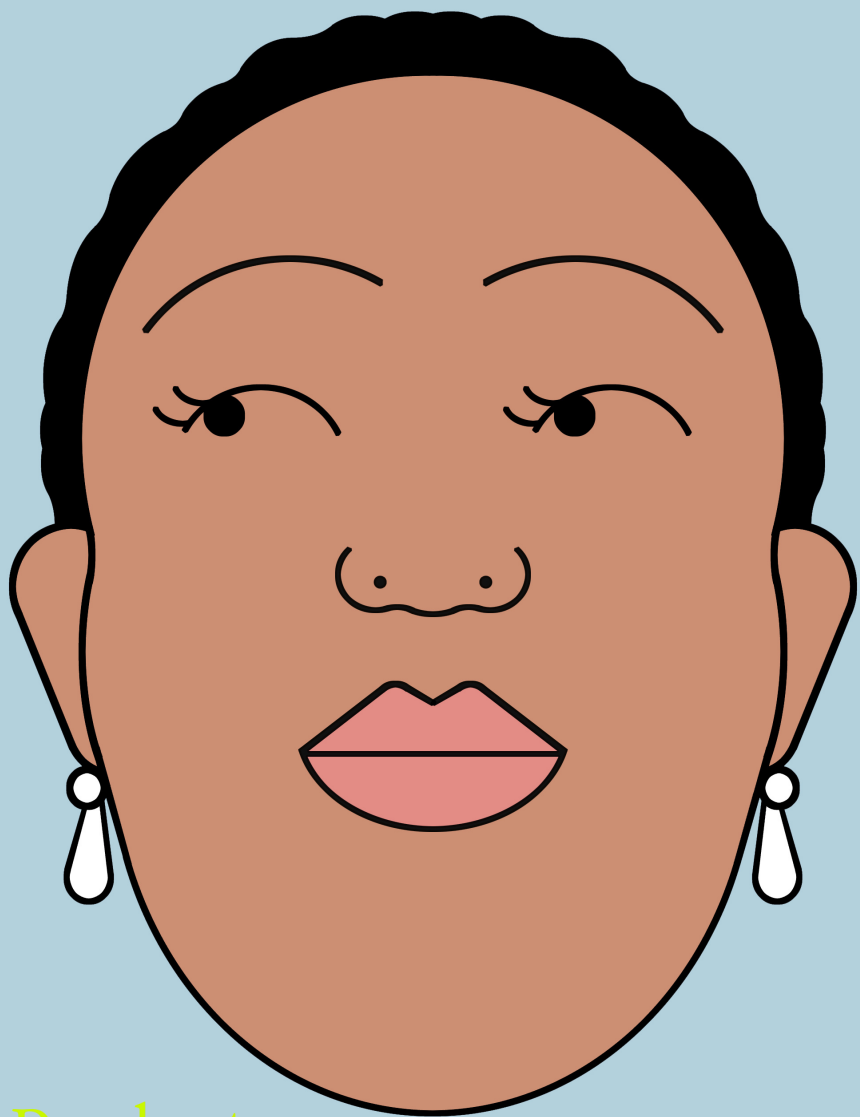
MesCLADÍS

EMPLEADÍS

Ens estructurarem al voltant del programa formatiu Cuinant oportunitats i de la Comunitat Empleadís, una productora d'ocupació oberta a les entitats socials i al sector Horeca que té com a propòsit impulsar el talent de persones que tenen passió per la gastronomia mitjançant la seva formació i la posterior inserció laboral, connectant-les amb empreses i professionals del sector que els hi poden oferir oportunitats laborals amb unes condicions dignes i responsables.

91% inserció laboral
71% finalització estudis
244 persones regularitzades

Empleadís
empleadis@mescladis.org
+34 625 16 30 34



Productora
cultural

MESCLADÍS

Fomentem el diàleg sobre la migració, la diversitat, els drets humans, la sostenibilitat i la sobirania alimentària connectantlos amb les arts visuals, la literatura, la recerca acadèmica, el debat, çels tallers participatius i els esdeveniments culturals.

Pensem, organitzem i dinamitzem esdeveniments, accions culturals participatives i propostes educatives que ajuden a visibilitzar les problemàtiques socials, utilitzant l'art, la gastronomia, la sensibilització i la reflexió com a elements d'aproximació emocional cap a la ciutadania, allunyantnos dels prejudicis i fomentant el diàleg.

Programa Convite
La Meva Recepta
Fem Barri
Massa Mare



Altell

La proposta cultural i gastronòmica del Mescladís Lliure Montjuïc L'Altell es el punt de trobada entre la gastronomia i les expressions artístiques que ens apropen a la diversitat cultural de Barcelona.

Connecta a la ciutadania amb els valors de la restauració sostenible, la cuina de qualitat, el talent emergent, els artistes locals i el pensament crític a un espai per compartir que també acull iniciatives i activitats de les entitats socials i culturals del Poble Sec i la ciutat.

Música en viu
Tertúlies filosòfiques
Espai de poesia i literatura
Esdeveniments
Gastronomia

Contacte
altell@mescladis.org
+34 605 05 68 70

Compte.

Negritat viscuda,
sentida. Un mon proper
! llunya. Un fruit que
s'entén des de dins.
Un platan.

Num. 1
Maig 2023
TARXER
100%



Compte.

for d'un romàquet
i xera
n'altra cosa.
n'rida.

Crear el món. Poblar-
De les persones. I
planeta de la vi
D'alguns

Convit/e acull les iniciatives socioculturals de la Productora Cultural Mescladís, per crear espais de sensibilització i debat a través de diverses temàtiques, com la gastronomia, la sostenibilitat, l'economia social i solidària, la migració, la cultura o l'art. S'estructura al voltant de la revista **Convit/e**, les activitats i tallers de l'Espai **Convit/e**, la divulgació i participació a centres educatius a través del **Convit/e** Educatiu i la celebració de la diversitat a través d'expressions artístiques, gastronòmiques i musicals de la Festa *Convit/e*.



Subscripció a la
Revista Convit/e!





La
me va
Recepta

La meva Rezepta és una eina que ens permet conèixer-nos i enriquir-nos a partir de la nostra cultura gastronòmica.

La càpsula de tallers La Meva Rezepta està pensada com un espai d'intercanvi, cohesió grupal i reconeixement personal, on la cuina es converteix en una eina per compartir històries, sabers i experiències de vida.

A més, Mescladís impulsa versions obertes d'aquest taller, com Gustos del Món, els Tallers Intergeneracionals (Cuinar-te) i Fogons Antirumors. Aquestes propostes tenen com a objectiu fomentar el diàleg intercultural, el respecte i la convivència, utilitzant la cuina com a llenguatge comú. En cada sessió, una persona migrada comparteix una recepta del seu país i el significat cultural que l'acompanya, generant un espai de cuina, conversa i degustació col·lectiva que reforça els lligams entre cultures i comunitats.

Tallers La Meva Rezepta



Meva Rezepta
espaiconvite@mescladis.org

Massa Mare és una proposta que va més enllà de les tertúlies tradicionals, hi conviuen la paraula, la dansa, el teatre, la música i la gastronomia amb l'objectiu de contrarestar els discursos d'odi i promoure la reflexió col·lectiva en matèria de drets humans, diversitat i medi ambient.

Oulouy Performer, ballari.
Elenc de Massa Mare 2025

**MASSA
MARE**

Els nostres proveïdors

Cal Valls - Olives, mel, sucs, salsa tomàquet
Ecocentral - Secs, carns, conserves i llegums
La Bassola - Carns
Brots Ecosocial - Fruita i verdures
Alternativa 3 - Tes, sucre
Mas Claperol - Formatges
Birra 08 - Cervesa Mescladís
Ananda Root - Secs, espècies
Distribuïdora de mercat
Sabuma Gelateria - Gelats ecològics i artesanals
Frixen - Refrescs
Triticum - Pa
Rawal Gin
Ametller Origen - Fruita, verdura, secs
Baluard - Pa
Cafés Novell - Cafè
La Llotja - Peix
La Ribera - Vermut Morro Fi
Viver Bel-Lloc - Ous
L'Olivera - Vi
Ladiferenta - Vi
Herència Altés - Vi
Celler 9+ - Vi
Finca Parera - Vi
La Vinícola del Priorat - Vi
Celler La Vinyeta - Vi
Celler Entre Vinyes - Vi





Contáctanos

 www.mescladis.org

 [@espaimescaldis](https://www.instagram.com/espaimescaldis)

 info@mescladis.org