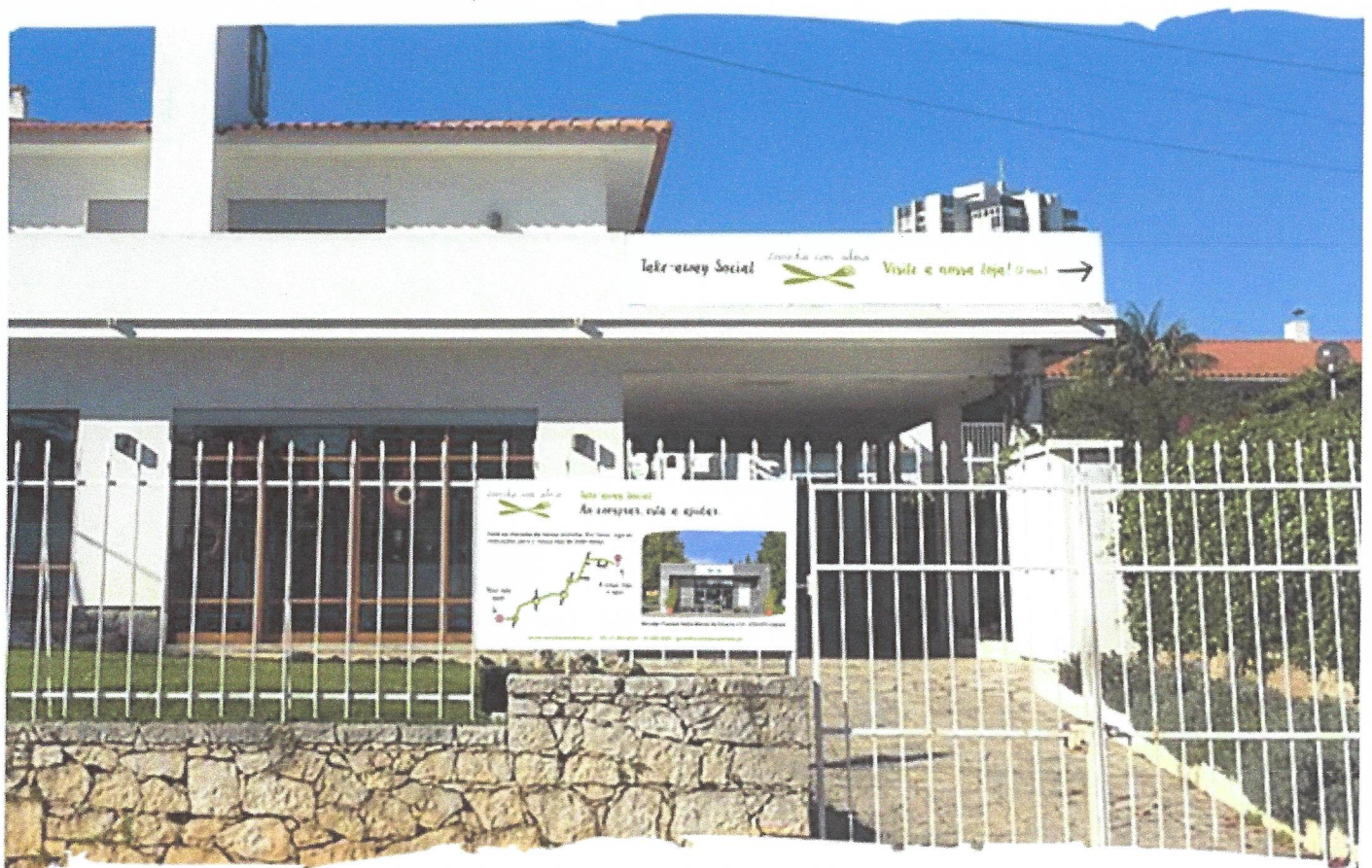
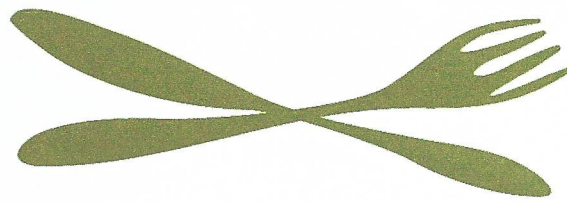


cozinha com alma



nova cozinha, novos desafios!

ASSOCIAÇÃO COZINHA SOLIDÁRIA E REFEIÇÕES COM ALMA

**- COZINHA COM ALMA -**

**ASSEMBLEIA GERAL**

30 DE NOVEMBRO DE 2017

ORDEM DE TRABALHOS

1. DELIBERAÇÃO SOBRE O PLANO DE ACÇÃO DA ASSOCIAÇÃO PARA O ANO DE 2018
2. DELIBERAÇÃO SOBRE O ORÇAMENTO DA ASSOCIAÇÃO PARA O ANO DE 2018
3. ELEIÇÃO DE UM MEMBRO DA MESA DA ASSEMBLEIA GERAL, UM MEMBRO DA DIRECÇÃO E DE UM MEMBRO DO CONSELHO FISCAL



## PONTO 1

### DELIBERAÇÃO SOBRE O PLANO DE ACÇÃO DA ASSOCIAÇÃO PARA O ANO DE 2018

#### RESUMO

Após 5 anos de **crescimento sustentado** e de uma enorme vontade de alargar a **capacidade de produção e impacto na comunidade**, a Cozinha com Alma formalizou, em Outubro de 2017, o **aluguer uma nova cozinha industrial**.

O aluguer do novo espaço irá permitir, no ano 2018, **duplicar o número de refeições** produzidas, **aumentar o volume de vendas da actual loja em 30%** e **abrir uma 2ª loja**, noutra Freguesia e/ ou Concelho.

No âmbito da sua **missão social**, a Cozinha com Alma tem como objectivo **duplicar o número de bolsas sociais disponibilizadas**, até ao final do ano.

Pretende-se ainda continuar a **reforçar o potencial de impacto do Programa Bolsa Social** através da aposta num acompanhamento técnico cada vez mais individualizado e na consolidação do Programa Formação e Capacitação.

Em termos de orçamento, o aluguer do novo espaço terá um impacto significativo na **estrutura de custos da organização**, nomeadamente por via do pagamento da renda e respectivos consumos, no entanto, o modelo de negócio irá permitir **garantir a sustentabilidade da organização**, prevendo-se que sejam alcançados resultados positivos já durante o próximo ano.

No que diz respeito à estrutura organizacional, prevê-se que até ao final do ano sejam criados **mais 6 postos de trabalho**, fixando-se a equipa residente em 22 colaboradores. Relativamente ao voluntariado, prevê-se continuar a contar com os **mais de 60 voluntários** que, distribuídos em turnos semanais, apoiam diariamente no embalamento e preparação das refeições e no atendimento em loja.

O ano 2018 será um marco de enorme importância para o crescimento da Cozinha com Alma, pois é um primeiro passo para a expansão e replicação do projecto.

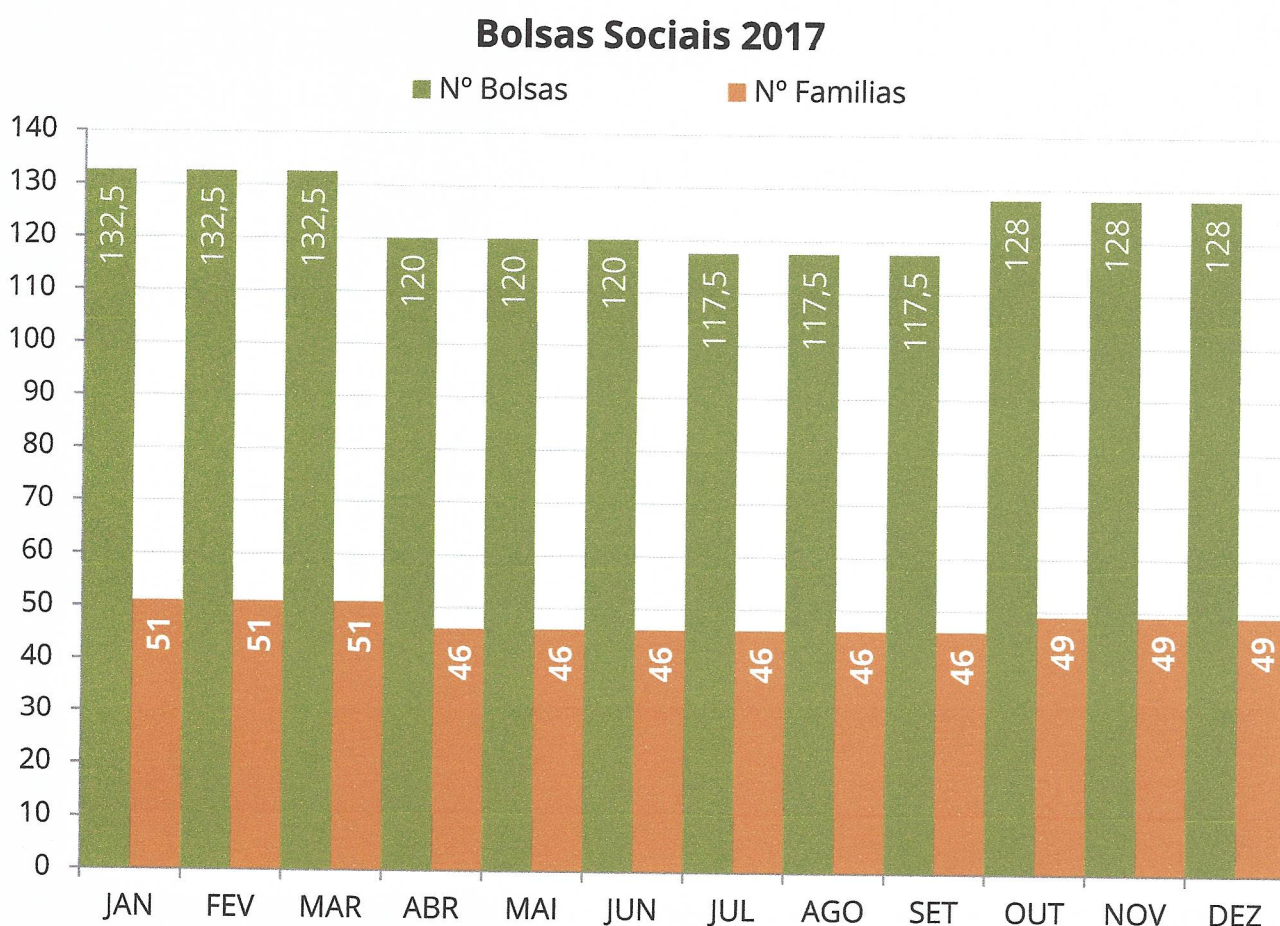
Será um ano cheio de desafios e oportunidades, no qual o **apoio de todos os nossos parceiros** será fundamental para consolidar o crescimento e impacto da organização.

## BOLSA SOCIAL

Contexto (2017)

Até ao final do ano 2017, serão **apoiadas um total de 66 famílias**, através da disponibilização de **38 844 refeições**.

Foram disponibilizadas em média **125 refeições por dia** para as famílias da Bolsa Social, o que representa cerca de **25% do total de refeições produzidas diariamente**.



Para determinar o impacto da Cozinha com Alma junto destas famílias, foi aplicada uma metodologia de avaliação de impacto contínua, com base na análise e monitorização de 3 indicadores chave – Nível de Poupança, Taxa de Esforço, Melhoria das Condições de Vida –, tendo sido apurados os seguintes resultados:



- Cerca de **85% das famílias aumentaram os seus níveis de poupança**, sendo a esta canalizadas essencialmente para 2 vertentes:
  - Para **reforçar a estabilidade do agregado familiar**, uma vez que permite que possam adquirir produtos e serviços que contribuem para aumentar a melhoria das condições de vida do agregado. (e.g., comprar iogurtes, comprar maior quantidade de fruta e legumes, colocar o filho numa actividade extra na escola);
  - Para o **pagamento de dívidas** contraídas anteriormente (pagamento de contas/ créditos ao consumo em atraso, pagamento de empréstimos a familiares e amigos, e/ ou para realizar despesas que se encontravam pendentes – e.g., arranjo da avaria do carro, ida ao médico especialista, compra de óculos);
- Cerca de **35% das famílias reduziram a sua taxa de esforço**, através de factores como:
  - **Reestruturação do orçamento familiar**: 45% das famílias quando entram para a Cozinha com Alma desconhecem como elaborar um orçamento familiar, e quando conhecem, não têm por hábito utilizá-lo.
  - **Alteração da sua situação profissional**: 10% das famílias encontraram novas fontes de rendimento (e.g., novo emprego);
- Cerca de **75% das famílias** afirmam que a sua passagem pela Cozinha com Alma contribuiu positivamente para melhorar a situação em que se encontram, indicando como como factores chave:
  - A qualidade e diversidade das refeições;
  - A simpatia e a discrição/ anonimato do atendimento em loja;
  - O acompanhamento técnico individualizado e próximo.

Ao longo do ano 2017, e após ter sido realizada uma avaliação do piloto do Plano Integrado de Formação e Capacitação (PIF), foi definido e implementado um novo **Programa de Formação e Capacitação para o ano 2017/18** que integra actualmente diversas iniciativas – *coaching* individual e em grupo, formação em sala e voluntariado – e conta com a participação de **8 formadores e 27 coaches**, contabilizando-se assim **mais de 400h de formação** por cada período de Bolsa Social.

### Objectivos (2018)

1. **Duplicar o número de vagas disponíveis** para potenciais beneficiários até ao final do ano 2018.
2. **Alargar o apoio da Cozinha com Alma a outras freguesias e Concelhos**, através da abertura de uma nova loja, prevista para Setembro de 2018.
3. **Aumentar o impacto da Cozinha com Alma junto dos beneficiários** através de uma metodologia de intervenção cada vez mais individualizada e do recurso a serviços especializados através do voluntariado de competências, criado no âmbito do programa Padrinhos com Alma (e.g., Advogados com Alma)
4. **Consolidar as iniciativas Formação e Capacitação**, tendo como base os seguintes eixos de actuação:
  - a. **Coaching individual:** Formalização da parceria com a *International Coach Federation* (ICF) com o objectivo de fidelizar e atrair novos *coaches* para acompanhar as famílias apoiadas.
  - b. **Coaching em grupo:** Abertura de um novo GEPE Cozinha com Alma.
  - c. **Formação:** Sistematização dos conteúdos a aprofundar nos diversos workshops (emoções e competências, resiliência, finanças pessoais, gestão do orçamento familiar, procura de emprego, criação e gestão de pequenos negócios).
  - d. **Acções de Voluntariado:** Realização de acções de voluntariado de carácter regular e/ ou pontual por parte das famílias apoiadas.
5. **Melhorar as condições de atendimento das famílias** através da instalação de um modulo provisório junto à loja de Cascais (em parceria com a Câmara Municipal de Cascais=
6. **Maximizar a taxa de utilização de vagas disponíveis** para a Bolsa Social através do reforço da divulgação do Programa Bolsa Social (e.g., colocação de folhetos em escolas, aumento do nº de publicação no *Facebook*), procurando alcançar cada vez mais o perfil de público alvo da Cozinha com Alma.
7. **Informatizar todos os dados relativos à gestão das Bolsa Social** através da implementação de um *software* de gestão de base de dados (*SalesForce*), que irá permitir monitorizar de forma regular e eficaz a evolução das famílias ao longo do período que beneficiam da Bolsa Social.

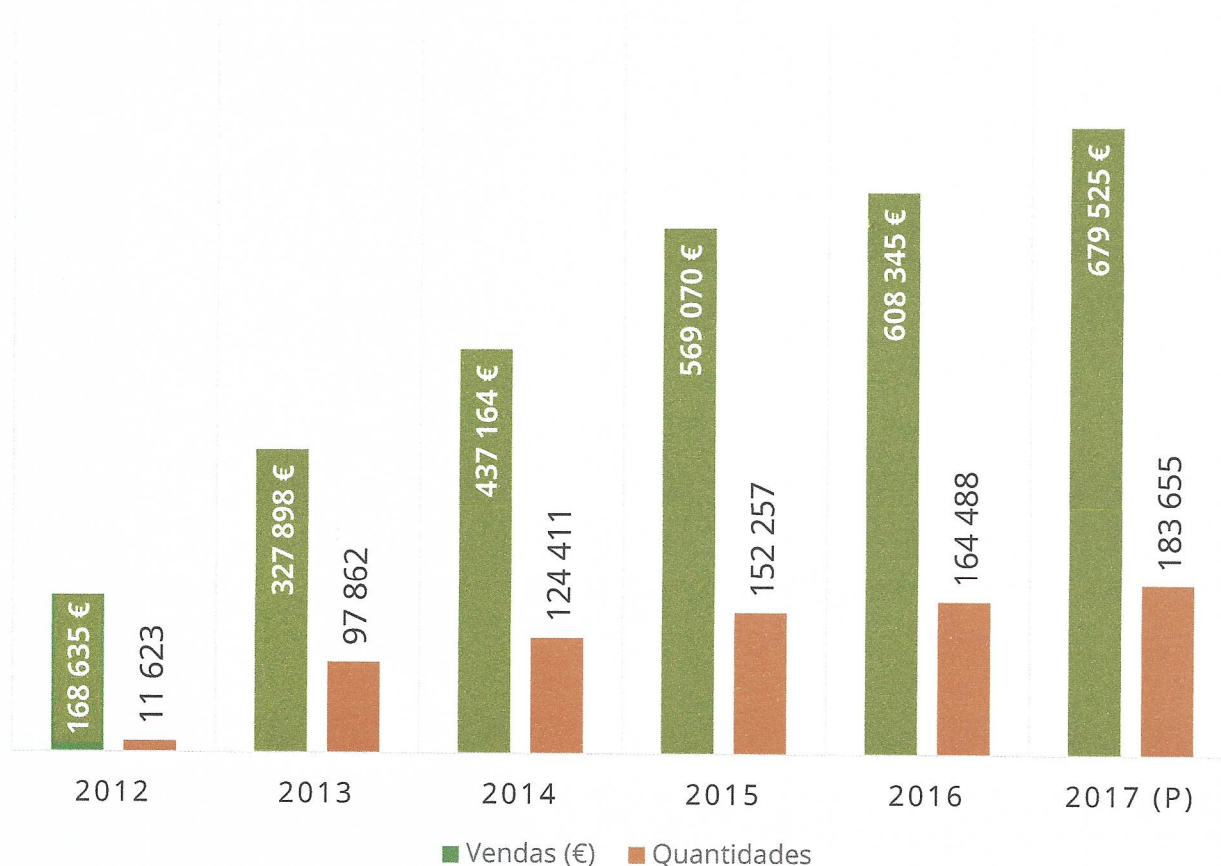


## NEGÓCIO TAKE-AWAY

### Contexto (2017)

Desde 2012 que a Cozinha com Alma tem apresentado **resultados significativamente positivos**, demonstrando a validade do modelo de negócio definido.

O ano 2017 não foi excepção, prevendo-se um **crescimento face aos resultados do ano anterior, na ordem dos 12%**, tanto no volume de vendas como nas quantidades vendidas.



O aumento de capacidade de produção do último ano deve-se, essencialmente, ao reforço da equipa da cozinha e à optimização da estratégia de produção, nomeadamente através da aposta na venda de produtos com maiores margens de rentabilidade. (e.g., pirex).

7  
K

### Objectivos (2018)

1. **Aumentar em 30% o volume de receitas a partir da actual loja de Cascais**, apostando numa maior divulgação da Cozinha com Alma junto do cliente publico geral e de uma maior orientação comercial em loja.
2. **Abrir uma nova loja até Setembro de 2018**, numa Freguesia e Concelho a definir.
3. **Melhorar o serviço de atendimento em loja**, através da dinamização de acções de formação para colaboradores e voluntários.
4. **Maior aposta na qualidade e diversidade de produtos e serviços disponibilizados em loja**, através da introdução de novos pratos, da revisão de receitas existentes, etc.
5. **Iniciar o processo de aquisição da certificação HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*)** através da implementação e cumprimento das regras e procedimentos estabelecidos.
6. **Optimizar a gestão do negócio de *takeaway***, através do reforço da equipa de gestão, da revisão de processo críticos (gestão de compras, fornecedores e controlo de stocks) e da certificação do voluntariado.
7. **Melhorar comunicação e organização interna** através da criação de espaços de partilha e de um modelo de *feedback* contínuo.



**PONTO 2****DELIBERAÇÃO SOBRE O ORÇAMENTO DA ASSOCIAÇÃO PARA O ANO DE 2018**

Relativamente ao orçamento de 2018, procurar-se-á proceder a uma gestão profissional, criteriosa e eficiente, orientada a **garantir o modelo de sustentabilidade da organização**, nesta etapa de crescimento.

Em termos de directrizes estratégicas, a Cozinha com Alma irá apostar, neste 1º ano, na **consolidação da estrutura e operação da organização**, de forma maximizar e rentabilizar a capacidade de produção da nova cozinha nos próximos 3 anos.

No decorrer do próximo ano, prevê-se assim uma alteração significativa na estrutura de custos da organização, nomeadamente nas rubricas relativas à renda e respectivos consumos, limpeza, manutenção e custos com pessoal.

Receitas	2017 (P)	2018 (P)
Refeições	601 349	921 754
Donativos	64 494	30 000
<b>Total de Proveitos</b>	<b>665 843</b>	<b>951 754</b>
Custos		
<b>CMVMC</b>	<b>259 676</b>	<b>387 137</b>
<b>Fornecimentos e Serviços Externos</b>	<b>48 197</b>	<b>173 841</b>
Renda	0	64 000
Trabalhos Especializados	12 694	22 849
Energia e Água	8 955	48 155
Combustíveis	450	2 701
Comunicações	877	1 200
Seguros	1 971	2 956
Materiais de Desgaste Rápido	5 850	7 000
Mat. Escritório	2 341	2 500
Limpeza	7 959	13 531
Conservação e Manutenção	0	7 200
Outros FSE	7 100	1 750
<b>Custos com Pessoal</b>	<b>292 773</b>	<b>347 925</b>
<b>Outros FSE</b>	<b>250</b>	<b>250</b>
<b>Amortizações</b>	<b>7 081</b>	<b>12 081</b>
<b>Encargos Operacionais</b>	<b>607 977</b>	<b>921 234</b>
<b>Resultado Operacional</b>	<b>57 867</b>	<b>30 520</b>

Unid.: EUR



A Direcção,

Cristina de Botton

Cristina de Botton

Joana Castella

Joana Castella

Madalena Trocado

Madalena Trocado