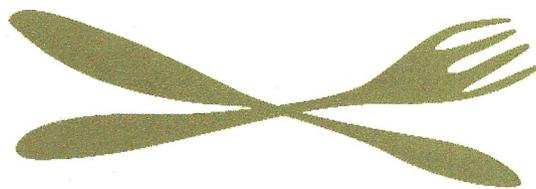


cozinha com alma



ASSEMBLEIA GERAL

31 DE JULHO DE 2020



ORDEM DE TRABALHOS

1. APRECIAR E VOTAR O RELATÓRIO E CONTAS DO CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO E PARECER DO CONSELHO FISCAL RELATIVO AO EXERCÍCIO DE 2019
2. APRECIAR E VOTAR A PROPOSTA DE APROVAÇÃO DE RESULTADOS REFERENTES AO EXERCÍCIO DE 2019
3. ELEIÇÃO DE NOVO MEMBRO DA DIRECÇÃO



RELATÓRIO DE GESTÃO

Reportado ao Exercício de 2019

1. SUMÁRIO EXECUTIVO

Após um ano de adaptação à mudança para a nova cozinha, o ano 2019 foi um ano de **consolidação e estabilização** do projecto. A cozinha está actualmente na sua capacidade máxima de produção, no mês de Dezembro a produção diária era em média de 1400 doses.

Ao nível financeiro, a CCA equilibrou as suas contas, tendo sido cumprido o objectivo: **estabilizar a estrutura financeira**.

O **aumento de produção** relativamente a 2018 rondou os **8%**, o que se reflectiu num **crescimento do volume de vendas** de quase **9%**, que continua a garantir grande parte da sustentabilidade do projecto.

Em 2019, a Cozinha com Alma apoiou um total de **80 famílias**, o que corresponde a **203 beneficiários**, representando um aumento de **7% relativamente ao número de pessoas apoiadas**.

A nível da Bolsa Social, e no seguimento do **prémio BPI solidário fundação "la caixa"** foi delineado o **Programa Acompanhar**, que vem completar a nossa oferta original, o **Programa Capacitar**. Quisemos ir mais longe na resposta à nossa comunidade. Foram disponibilizadas mais **30 vagas** no âmbito deste novo programa, o que representa um **aumento de 20% das vagas** disponíveis a partir de Janeiro 2020, acompanhado de investimento em equipamento aumentando a capacidade instalada de produção, de forma a não comprometer a sustentabilidade do negócio.

Quanto à estratégia da **expansão geográfica**, a CCA foi concretamente abordada ao longo de 2019 por Santarém e Oeiras (União de Freguesias de Algés, Linda-a-Velha Cruz Quebrada-Dafundo).

Tivemos o **Cocktail de inauguração do novo armazém** – "de alma aberta" - construído com o apoio da CMC, onde juntamente com voluntários, parceiros, clientes e amigos pudemos assistir à antestreia do novo **filme institucional** elaborado pelo parceiro BoaOnda.

Para além da **Comissão Estratégica** e da **Comissão de Vencimentos**, foi formalizada a **Comissão Social** que reúne no mínimo 2 vezes por ano, com o objectivo de tomar decisões concertadas com a realidade do terreno: necessidades da nossa comunidade e respostas existentes no Concelho.

O **Resultado Líquido** da Cozinha com Alma em 2019 foi de **32.745,91**. Valor este que é reflexo de um ano com um aumento significativo dos donativos e da estabilização da operação.

2. PLANO DE ACTIVIDADES

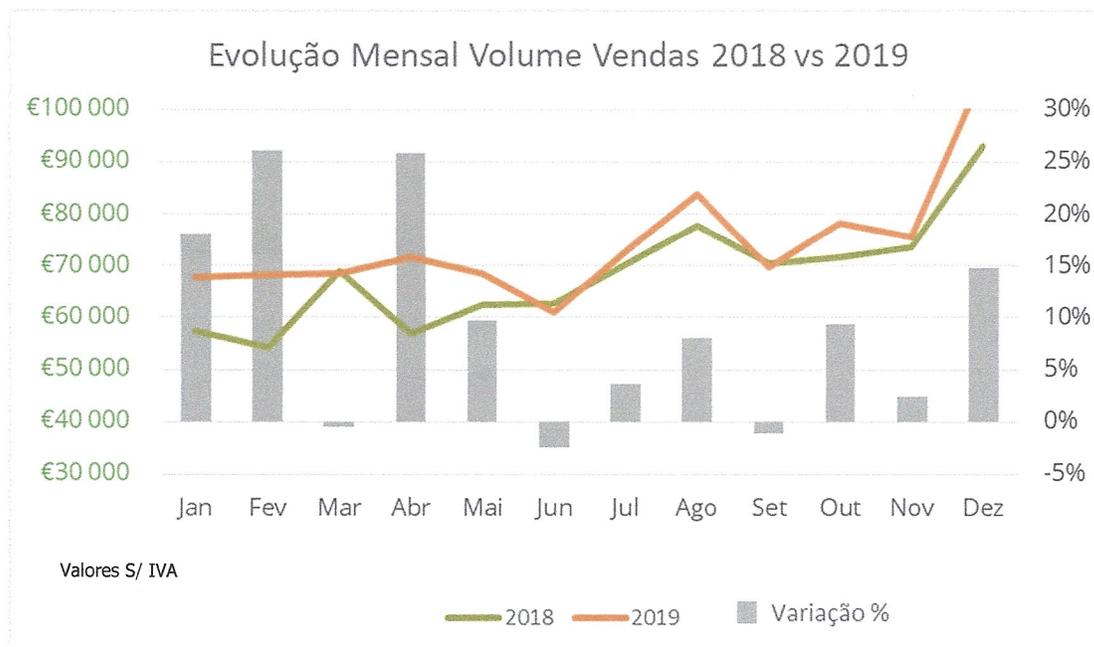
a. NEGÓCIO TAKE-AWAY

Vendas

O **aumento do volume de produção** impactou significativamente o volume de vendas da Cozinha com Alma, tendo-se registado um **crescimento médio mensal do volume de vendas de 9%**, face ao ano anterior.

O comportamento mensal das vendas foi muito semelhante ao ano anterior, registando-se os habituais picos de vendas nos meses de Agosto (férias Verão) e Dezembro (Natal), verificando-se um comportamento muito homogéneo das vendas na primeira metade do ano e uma tendência de crescimento na segunda metade culminando no Natal.

Este comportamento reflecte uma certa estabilização do crescimento do negócio e uma fidelização dos clientes no seu comportamento e padrão de consumo.



A estratégia já adoptada em 2018, que procura ter uma **oferta variada de produtos congelados** em loja, uma oferta complementar de **produtos de revenda**, aposta nas **ementas sazonais** para encomendas (páscoa, verão, natal) bem como uma forte oferta de **formatos maiores** congelados para ocasiões festivas e fins de semana ("tabuleiros"), foi uma resposta positiva às necessidades que foram sendo transmitidas pelos clientes em loja.

Com o objectivo de potenciar a qualidade do atendimento e experiência do cliente em loja foi iniciado o processo de **cliente mistério**, que tem como objectivo a melhoria continua no atendimento em loja. A implementação do cliente mistério está a ser feita com o conhecimento da equipa de loja, de modo a ser



encarado como algo de positivo e formativo, numa óptica de melhoria e uniformização do atendimento por parte de toda a equipa de loja (responsável e voluntárias) a todos os clientes.

Operação

A operação em 2019 focou-se na **melhoria e optimização dos processos**, nomeadamente na gestão de stocks de matéria-prima e produto acabado, na revisão constante de fichas técnicas, na reorganização de funções e responsabilidades da equipa da cozinha, nos processos Haccp, na manutenção do equipamento através de planos preventivos e quando necessário interventivos.

Esta optimização de procedimentos permitiu em 2019 **aumentar o volume de produção em cerca de 8%**.

A construção do **novo armazém**, permitiu aumentar consideravelmente a área de *stockagem* de matéria-prima e de produto acabado, viabilizando a possibilidade da implementação do tão desejado **projecto de gestão de stocks**, mais automático e informatizado.

A aquisição de **novos equipamentos**, no seguimento da verba recebida no Prémio BPI solidário Fundação "la caixa" em Novembro de 2019, permitiu de imediato um aumento da produção e armazenamento de produtos congelados de forma a consolidar a estratégia de reforço de produtos congelados em loja.

O foco na **qualidade** em tudo o que fazemos continua a ser uma preocupação constante. Depois de estabilizados os procedimentos internos de confecção, etiquetagem e embalamento no ano de 2018, focamos em 2019 na qualidade das nossas refeições na óptica do consumidor final. Nesse sentido implementamos um novo projeto - **Tasting com Alma** – cujo objectivo é avaliar os nossos produtos a partir de um conjunto de requisitos e critérios, onde a opinião dos provadores contribui para que possamos trabalhar cada vez mais e melhor indo ao encontro das expectativas, necessidades e desejos dos nossos clientes. No seguimento da primeira edição do *Tasting com Alma*, já foram submetidos a prova 12 pratos e melhoradas 3 receitas.

Tivemos uma reunião com a **Sociedade Ponto Verde** para nos ajudar a avaliar como poderíamos ser mais intervenientes na recolha das embalagens para seguirem para reciclagem, vontade esta que foi inviabilizada por uma normativa da CEE que iria obrigar a utilização de embalagens reutilizáveis em todos os *takeaways*. Aguardamos por actualização das directrizes governamentais para avançar.

Em 2019 produzimos **meia toneladas areias**, mais de **33 mil doses bacalhau**, quase **16 mil litros de sopa** e comprámos praticamente **5 mil kg de pato!**

Recursos Humanos

Colaboradores

A Cozinha com Alma contou em 2019 com uma **equipa de 22 colaboradores assalariados**, mantendo-se os postos de trabalho de 2018.

De salientar a mudança da nossa Directora Executiva em 2019, que representou um acrescido esforço de adaptação de toda a equipa, apesar do processo de integração ter sido rápido e de estar estabilizado.

A aposta na motivação e retenção do talento continua a ser central para a Cozinha com Alma, existindo uma preocupação com a melhoria constante do **modelo de feedback e avaliação de desempenho** dos



colaboradores, sempre com o objectivo de clarificar os objectivos e competências esperados para cada função, e de disponibilizar um **plano de formação** adequado às necessidades identificadas.

Em 2019 a Cozinha com Alma participou na primeira edição do **Programa de Imersão da Fundação Manuel Violante**, tendo obtido formação e mentoria em diversas áreas da gestão: comunicação, gestão de recursos humanos, qualidade e liderança, orientação para o cliente, teoria da mudança, medição de impacto.

Ainda em 2019, o parceiro **ASDSocial** financiou o **plano de formação 2019/2020** para os colaboradores da Cozinha com alma, a decorrer desde então com incidência na obtenção de competências chave nas áreas da liderança, Excel, Haccp e comunicação.

A aposta na construção de uma equipa forte, unida e motivada continua a ser uma prioridade. A **comunicação interna** através do relatório mensal "Mês a mês, passo a passo", das **reuniões mensais** de partilha e do evento anual de *teambuilding*, são algumas das iniciativas que continuamos a implementar. No *teambuilding*, através de jogos e dinâmicas, reforçamos o espírito de equipa, a entreeajuda, o alinhamento aos objectivos e a importância da comunicação, dinamizado este ano pelo parceiro **TeamDynamics** que nos proporcionou um fim de tarde muito descontraído e animado na Quinta da Bicuda que nos cedeu o espaço.

Voluntários

O **voluntariado** continua a ser uma peça importante na Cozinha com Alma e distribui-se entre o apoio na **loja e cozinha** e no envolvimento no programa de **capacitação&acompanhamento das famílias** apoiadas pela Bolsa Social.

No final do ano 2019 tínhamos um total de **108 voluntários**, estando distribuídos 63 na cozinha e loja e 45 no programa de capacitação&acompanhamento.

O envolvimento, motivação e formação da equipa de voluntários é também uma prioridade para a organização.

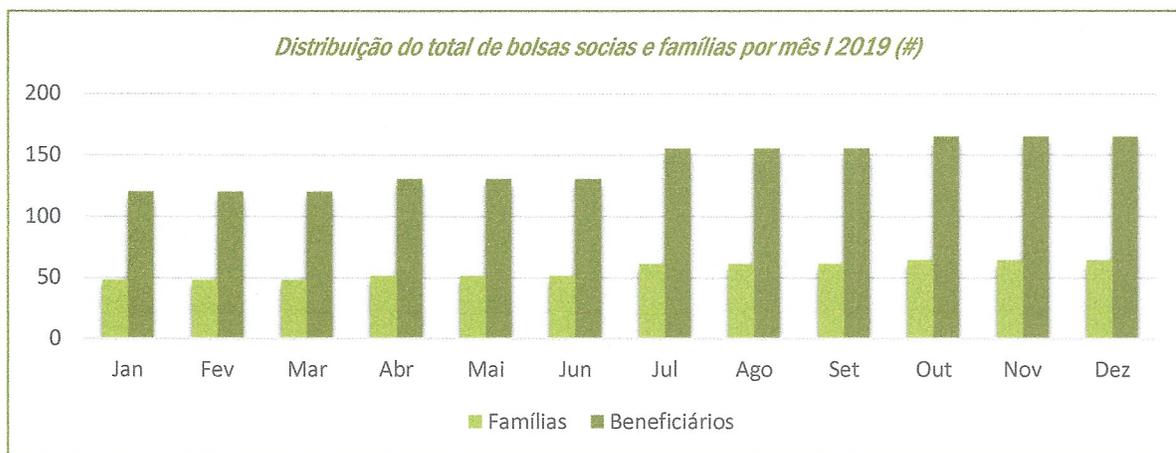
Neste sentido, promovemos para os **voluntários da loja e cozinha** várias **acções de formação**, algumas mais transversais, outras mais específicas, diversas **acções de comunicação** através de vários canais para os manter actualizados sobre o nosso dia a dia, e o nosso já habitual **jantar de Natal** no Hotel Farol design.

Para os **voluntários da equipa de capacitação**, para além do envio do relatório trimestral da Bolsa Social e da *Newsletter* da CCA, temos 3 momentos ao longo do ano: a sessão de **kickoff** com toda a equipa nomeadamente formadores, mentores e coaches, a sessão de **Partilha e Feedback** e a Sessão de **Agradecimento e Fecho do ano**; estes dois últimos por grupos de formadores, de forma a que as reuniões sejam mais produtivas e sempre com o objectivo de cada ano melhorar a nossa intervenção junto das famílias apoiadas.

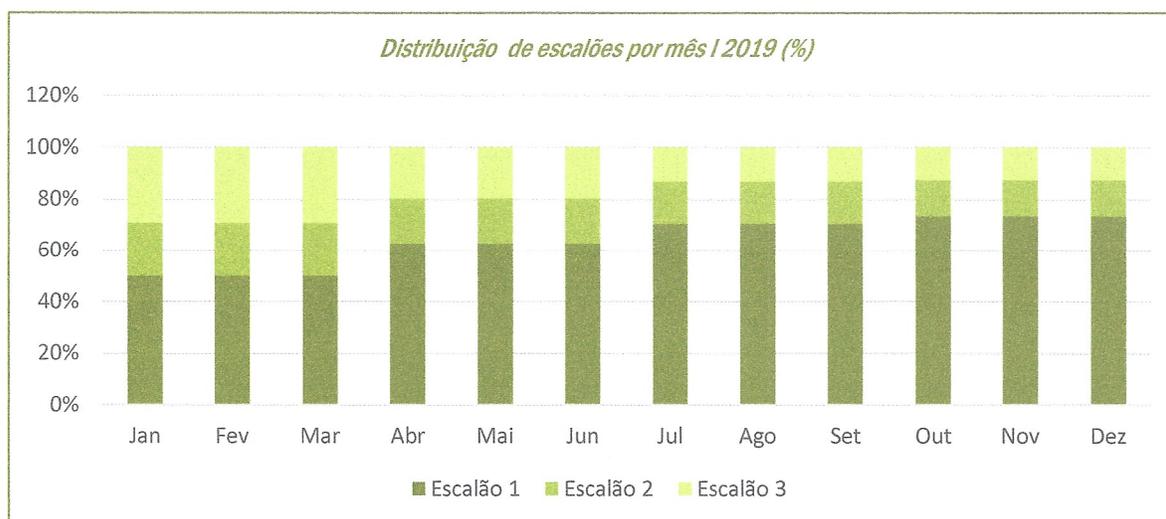


3. BOLSA SOCIAL

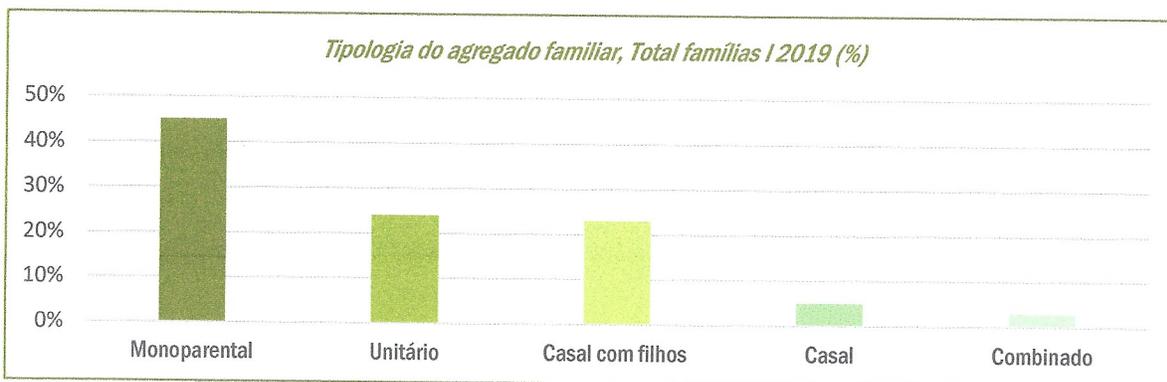
No ano de 2019, a Cozinha com Alma **apoiou um total de 80 famílias**, o que corresponde a **203 beneficiários**. Foram assim disponibilizadas, em média, **141 refeições por dia** às famílias da Bolsa Social, **mais 5% face ao ano anterior**.



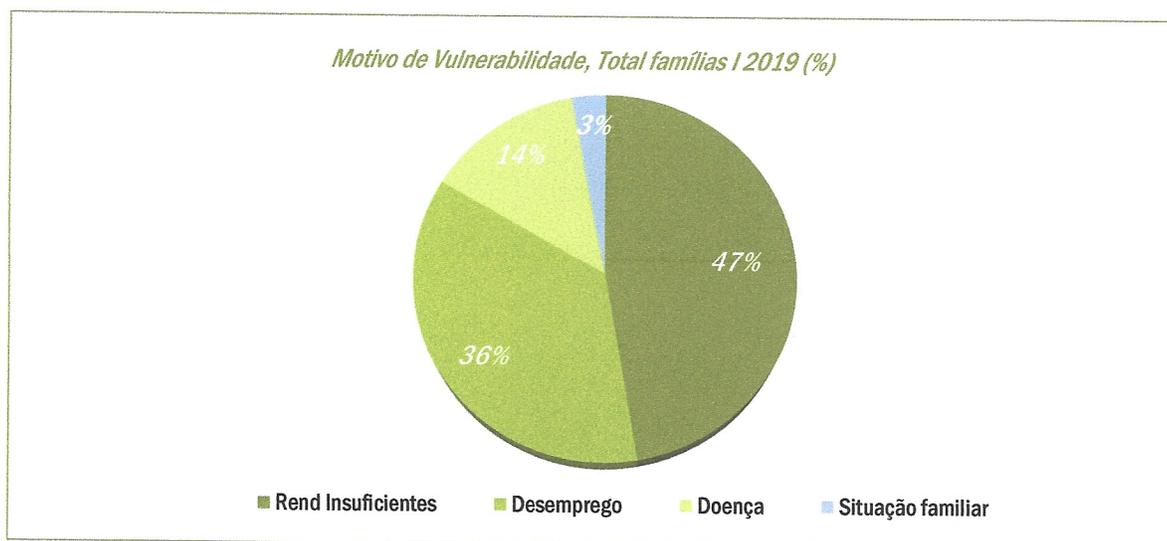
No que respeita à distribuição das vagas por tipologia de escalão, importa referir que se tem verificado um **aumento do número de bolsas sociais de Escalão 1**, fruto de uma estratégia de intervenção orientada a diagnosticar e apurar a situação financeira real de cada família.



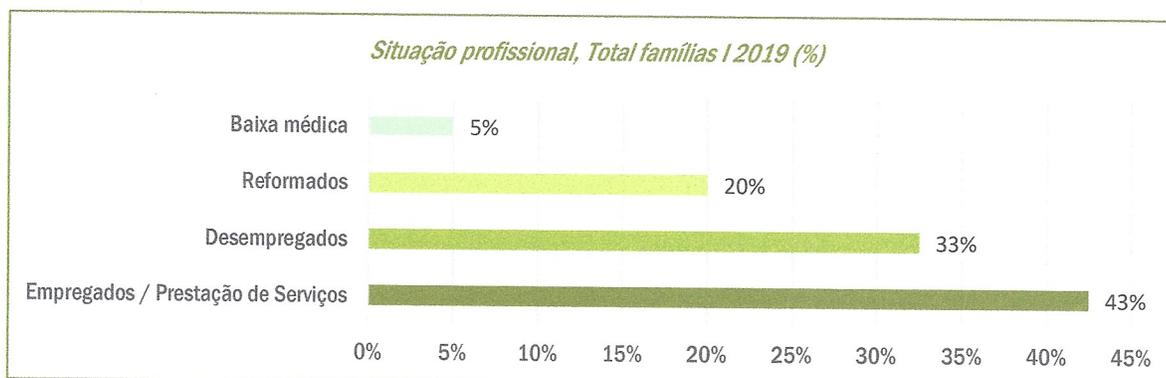
Quanto à tipologia do agregado familiar que pede apoio à Cozinha com Alma, mantém-se um grande número de famílias **monoparentais** (45%), pessoas **unitárias** (24%), **casal com filhos** (23%) e por fim os **casais** sem filhos ou que já não vivem em casa (5%) e ainda as famílias identificadas como **combinadas** (e.g., tia e sobrinho; primos; entre outros)



Os principais motivos pelo o qual as famílias recorrem ao apoio da Cozinha com Alma são os **Rendimentos Insuficientes** (47%), o **Desemprego** (36%), **Doença** (14%) e alteração da **Situação Familiar** (3%).



A situação profissional, varia ainda bastante durante o período de apoio da Cozinha com Alma, e caracteriza-se com uma maioria das famílias em situação de **emprego ou prestação de serviços** (43%), **desempregados** (33%), **reformados** (20%) e ainda de **baixa médica** (5%).





Ao longo do ano 2019, manteve-se o **plano de integração, acompanhamento e monitorização de cada agregado familiar** definido no ano de 2018. Foram realizados atendimentos/sessões pela Assistente Social, tendo em conta o ciclo de transformação do beneficiário ao longo dos quatro períodos da Bolsa Social.

Em 2019, foi pensado e estruturado o **Programa Acompanhar** para arrancar em Janeiro 2020, no sentido de dar resposta a pedidos de apoio por parte de um perfil de famílias com rendimentos insuficientes (reformas/pensões) para fazer face a despesas elevadas (*e.g.*, habitação, despesas de saúde), com baixo **potencial de mudança** e, por isso, com **necessidade de um apoio alimentar e acompanhamento de longa duração**.

Destina-se a **famílias ou pessoas unitárias idosas em situação de dependência**, com carência económica e sem capacidade para garantir a sua autonomia financeira a médio/longo prazo. Resultante do prémio BPI solidário fundação "la caixa" que nos permitiu disponibilizar **mais 30 refeições diárias para este perfil de pessoas**.

O apoio dá **acesso a uma refeição completa por dia** a um preço simbólico, para cada elemento do agregado familiar e a um **Plano de Acompanhamento**, com o objectivo de contribuir para o **combate ao isolamento** e promover uma **vida activa e integrada**, no desenvolvimento das áreas de **Gestão do Orçamento Familiar, Valorização Pessoal e Participação Social**.

Com a integração do novo Programa, foi sentida a necessidade de reestruturar e reorganizar a Bolsa Social da Cozinha com Alma. Assim, a **Bolsa Social da Cozinha com Alma** integra agora **dois programas** distintos:

- **Programa Capacitar**, que conta com o apoio nas refeições diárias + Plano de Capacitação – 150 vagas
- **Programa Acompanhar**, com o apoio das refeições diárias + Plano de Acompanhamento - 30 vagas

Plano de Capacitação & Acompanhamento

No ano de 2019, o **Plano de Capacitação** manteve o foco do trabalho com as famílias em **3 temas**, com os seguintes objectivos:

1. **Orçamento familiar:** acompanhar as famílias no seu processo de reorganização do orçamento familiar, de adaptação a um novo estilo de vida/ menor rendimento.
2. **Situação Profissional:** adquirir e desenvolver ferramentas e competências chave que promovam uma maior estabilidade da situação profissional.
3. **Valorização Pessoal:** promover o desenvolvimento e o bem-estar emocional do beneficiário e capacitá-lo para o processo de mudança.

Estes temas foram assentes em **4 linhas de intervenção**:

1. **Workshops de Grupo:** potenciar a aquisição e o desenvolvimento de competências chave ao processo de mudança.
Ao longo do ano 2019 foram realizados 10 **workshops**, nos seguintes temas: Finanças pessoais, Gestão do orçamento familiar, Gestão do tempo, Resiliência, Procura de emprego.
2. **Coaching solidário:** suportar o beneficiário no processo de busca de equilíbrio e consciência colectiva perante a mudança.

No âmbito da parceria com a *International Coach Federation*, a Cozinha com Alma contou com uma *pool* de 16 *Coach's* para acompanhar as famílias apoiadas, ao longo do ano 2019. Foram realizadas mais de **80 horas de coaching**.

3. **Mentoring com Alma:** orientar o beneficiário no seu processo de procura de emprego e/ ou reorganização financeira.
Projecto que tem como objectivo um modelo de acompanhamento aos beneficiários, complementar à intervenção realizada por parte da Assistente Social e com foco em determinadas áreas de intervenção específicas. Ao longo do ano 2019, **24 beneficiários** foram acompanhados por mentores.
4. **Linha de Intervenção E+:** prestar apoio e aconselhamento técnico em áreas e necessidades específicas de cada beneficiário através de parcerias e instrumentos de intervenção específicos, especializados e eficazes identificados e activados em função das necessidades identificadas em cada beneficiário.
No ano 2019 foram realizadas parcerias no âmbito de **apoio ao estudo, apoio psicológico, counselling profissional, assessoria jurídica, assessoria financeira, estomatologia**.

Para o **Plano de Acompanhamento**, que tem como principal objectivo que as famílias apoiadas tenham uma **vida mais activa e integrada**, foram definidos **três temas** que são trabalhados e adequados à medida das necessidades, capacidades e interesses de cada beneficiário:

1. **Valorização Pessoal:** promover o desenvolvimento e o bem-estar emocional dos beneficiários
2. **Orçamento Familiar:** acompanhar as famílias no seu processo de reorganização do orçamento familiar
3. **Participação Social:** desenvolver competências e rotinas que promovam uma vida mais activa e integrada e que visa combater o isolamento

Estes três temas são desenvolvidos em **três linhas de intervenção**:

1. **Acompanhamento individual**
2. **Atividades de integração**
3. **Apoio E+**

Para operacionalizar e implementar o Plano de Capacitação ao longo do último ano, a Cozinha com Alma contou com apoio de uma **Equipa de Capacitação composta por 45 elementos** com diferentes perfis e focos de intervenção, que em regime *probono* colocaram o seu tempo e competências ao serviço beneficiários:

- **16** Coaches
- **11** Mentores
- **8** Formadores
- **10** Perfis E+ (Assessoria Emigração, Biblioterapia, Dentista, Assessoria Jurídica, Explicadora, Apoio Psicológico, Incubação de Negócios)



Em 2019 foi estabelecida uma nova e importante parceria com a **Deco** que disponibiliza uma tarde por mês para ajudar as nossas famílias na gestão do seu orçamento familiar e reorganização das suas finanças pessoais, um acompanhamento próximo e totalmente individualizado.

Por fim, importa referir que **todas as famílias que foram identificadas como elegíveis para o Plano de Capacitação foram integradas** em pelo menos uma linha de intervenção do mesmo.

Impacto

Ao longo do último ano, **das 15 famílias** que terminaram o apoio da CcA, **10 saíram com a situação financeira e profissional estabilizada**, o que representa uma taxa de sucesso de **67%**. Relativamente às restantes **5 famílias**, que não conseguiram estabilizar a sua situação financeira, **3 foram encaminhadas** para outras instituições com apoio alimentar e **2 optaram por não receber mais apoio alimentar** de nenhuma instituição.

Em termos de impacto e valorização do **apoio da Cozinha com Alma** por parte beneficiários, destaca-se:

- O **aumento os seus níveis de poupança**, sendo que a poupança alcançada durante o apoio tende a ser canalizada essencialmente para duas vertentes:
 - Pagamento de dívidas contraídas anteriormente.
 - Aumentar a qualidade de vida da família
- A aprendizagem ao nível da **definição e reorganização do orçamento familiar**, uma vez que a maioria das famílias chega à Cozinha com Alma sem ter conhecimento sobre o tema.
- O acesso a um **serviço completo e integrado**, por via de factores como:
 - Qualidade e diversidade das refeições;
 - Simpatia e a discrição do atendimento em loja;
 - Acompanhamento técnico personalizado, próximo e especializado
- O estabelecimento de uma **rede de apoio sólida** através da qual encontram o apoio e motivação para fazer face à situação em que encontram.



4. OUTRAS INICIATIVAS & PROJECTOS A DESTACAR

Ao longo do ano foram ainda realizadas diversas iniciativas e projectos em que importa destacar, na medida em que contribuíram positivamente para os resultados alcançados:

- **Programa de Imersão da Fundação Manuel Violante** - ao longo de 2019, este programa acompanhou e capacitou a Equipa de Gestão em diversas áreas: liderança, processos, recursos humanos, comunicação Interna & externa, angariação de fundos, qualidade e orientação para clientes.
- **Casal mistério** – a Tarte de caramelo salgado foi comentada num post nas redes sociais por este famoso casal como sendo “divina e ao comprar está a ajudar”
- **Vídeo institucional e Cocktail “De Alma Aberta”** – produção do vídeo institucional e antestreia no nosso cocktail, que aconteceu em Outubro, por ocasião da inauguração do novo armazém que contou com a presença do Presidente da Câmara Municipal de Cascais, financiador da obra.
- **Reportagem CMTV e TVI** – reportagens sobre o projecto e intervenção da CcA. Um contacto realizado pelo parceiro Everis que nos ajudou a fazer a cobertura de todo o evento de inauguração do novo armazém.
- **Sacos de papel** – sacos mais “amigos do ambiente” para substituir os de plástico, e ainda novos talheres de madeira na loja para quem consome no local
- **Almoços com os nossos parceiros** - uma forma de partilhar com quem nos ajuda o nosso dia a dia, recebemos a Clínica Alcoforado, Duarte Vasconcellos, Gelpeixe, a Sagies, a Câmara Municipal de Cascais, a CBK, a Fundação Manuel Violante, a JM Lucas, a Light Place e finalmente a Boaonda.
- **Campanha Consignação do IRS** – foram distribuídos cartões para divulgação desta campanha na nossa loja e em mais de uma dezena de estabelecimentos parceiros e foram feitos 2 vídeos “eu já declarei com alma” c/ participação de amigos e caras conhecidas. Recebemos em 2019 13.014,44€ resultantes da consignação IRS 2018.
- **Programas de Voluntariado Jovem de Verão** – fomos dar o nosso testemunho na cerimónia de abertura da CMC e recebemos 6 jovens ao longo do Verão.
- **5ª essência** – continuámos a abraçar este desafio da Integração Socioprofissional de um grupo de jovens portadores de deficiência com muita alegria e empenho.
- **Prémio BPI solidário “la caixa” e Programa Acompanhar** – vencemos este premio que nos permitiu adquirir dois abatedores e uma câmara congeladora. Resultou num aumento de produção que vai permitir apoiar mais 30 pessoas diariamente através do Programa Acompanhar.
- **Tasting com Alma** - Provar, avaliar e melhorar os nossos pratos, por um grupo de 12 pessoas criteriosamente seleccionadas.
- **2ª edição do European Social Economy Regions** – fomos convidados a apresentar a CcA neste evento que junta pessoas e organizações de referência da economia social.
- **Rádio Renascença com a Aura Miguel** – entrevista à presidente da direcção e fundadora da CcA no programa “Aura Convida”
- **Cisco** – várias tardes de voluntariado dos colaboradores da Cisco na CCA onde vieram fazer areias.
- **Cartão pré-pago CcA** – campanha para divulgar o nosso cartão utilizado pelos 2 clientes da CcA, e que garante o anonimato de quem apoiamos. O cliente público geral ao carregar o seu cartão recebe de oferta uma garrafa de vinho, possível pela generosa parceria com a Herdade São Miguel
- **Cabazes Natal** - foram oferecidos com a já habitual generosidade dos nossos clientes, 61 cabazes de Natal às nossas famílias. Este ano com o apoio dos nossos parceiros foram também oferecidos cabazes a cada elemento da equipa.
- **Jantar Natal Equipa** – como tem sido costume o Hotel Farol design ofereceu a toda a equipa de colaboradores e de voluntários um simpático momento de convívio entre todos.



5. SITUAÇÃO FINANCEIRA

Rendimentos	Ano 2018	Ano 2019	Var %
Volume Negócio	818 820 €	892 352 €	9%
Subsídios	11 218 €	16 941 €	51%
Outros Rendimentos	50 853 €	81 030 €	59%
Total Rendimentos	880 891 €	990 323 €	12%
Gastos			
CMVMC	363 500 €	409 317 €	13%
Fornecimentos e Serviços Externos	166 198 €	159 017 €	-4%
Custos com Pessoal	353 696 €	365 977 €	3%
Outros gastos e perdas	112 €	4 581 €	3987%
Amortizações	16 267 €	18 612 €	14%
Total Gastos	899 774 €	957 505 €	6%
Resultado antes de Impostos	- 18 883 €	32 818 €	
Imposto sobre o rendimento do período	- 26 €	- 72 €	
Resultado Líquido	- 18 908 €	32 746 €	

Evolução da Estrutura de Rendimentos

Em 2019, a Cozinha com Alma realizou um total de rendimentos de **990 323€**, que por sua vez resultou num aumento de **12%** face ao ano anterior.

Verificou-se um aumento de **9%** no **Volume de Negócio**, também a rubrica **Outros Rendimentos** teve um aumento relevante em 2019, correspondente à atribuição do prémio BPI Solidário (14.000€) e ao apoio financeiro concedido pela CMC ao alargamento da zona de armazém (19.000€). O valor recebido da consignação do IRS foi de **13.014,44€ (+36% vs 2018)**, fruto da forte aposta na campanha de marketing e comunicação.

Evolução da Estrutura de Gastos

Em 2019, a Cozinha com Alma realizou um total de gastos de **957.505€** que se concretiza num aumento de **6%** face ao do ano anterior.

A rubrica **CMVMC cresceu ligeiramente** mais do que o aumento do volume de vendas registado ao longo do ano 2019, tendo reduzido ligeiramente o rácio a margem bruta sobre vendas (1%) resultado do aumento das bolsas atribuídas.

Verifica-se uma ligeira diminuição dos **FSE**, pois o ano 2018 tinha sido um ano especialmente exigente no seguimento da mudança para a nova cozinha. Os custos da renda, energia, água e combustíveis representam 63% dos FSE.



Depois de um ano de aumento considerável dos **Custos com Pessoal**, reflexo do aumento da operação da nova cozinha em 2018, o ano de 2019 foi um ano de estabilização destes custos. Mantemos a estratégia de captação, desenvolvimento e retenção de talento, procurando estabilizar a equipa, reter os elementos considerados chave da equipa e formar jovens com potencial de crescimento, recorrendo sempre que possível a medidas de apoio à contratação do IEFP (apoio de cerca de 17.000€ em 2019).

A rubrica **Outros Gastos e Perdas** está relacionada com correcções relativas a períodos anteriores.

A variação da rubrica **Amortizações** diz respeito ao investimento em equipamento e construção do novo armazém.

Resultado

O **Resultado Líquido** da Cozinha com Alma em 2019 foi de **32.745,91**. Valor este que é reflexo de um ano com um aumento significativo dos donativos e da estabilização da operação.



6. AGRADECIMENTOS

Desde o início que a Cozinha com Alma tem contado com a dedicação, empenho e generosidade de um conjunto alargado de pessoas e entidades que das mais diversas formas contribuíram e continuam a contribuir para cumprirmos com sucesso a nossa missão. A todos, deixamos um enorme e profundo agradecimento.

A toda a **equipa** que diariamente veste a camisola e dá Alma ao projecto.

Aos mais de 200 extraordinários **voluntários** que já passaram pela Cozinha com Alma, sem os quais, não seria possível cumprirmos a nossa missão junto de quem mais precisa.

A todos os **clientes** da Cozinha com Alma, que através da compra das refeições tornam o nosso projecto sustentável.

Aos **Associados** que com dedicação e entusiasmo têm acompanhado cada passo da Cozinha com Alma.

À **Câmara Municipal de Cascais** por desde o início ter acreditado no nosso projecto e possibilitar irmos muito mais longe no impacto no nosso Concelho.

À **Junta de Freguesia de Cascais e Estoril** que além de nos ter cedido inicialmente a cozinha, tem sido um contributo essencial na selecção das famílias através da Comissão Social de Freguesia e atende regularmente aos nossos pedidos.

À **Comissão Estratégica**, à **Comissão Social** e à **Comissão de Vencimentos** que nos apoia de forma incansável e nos desafia sempre a tomar decisões com mais rigor e profissionalismo.

Aos **Coaches, Mentores e Formadores** que disponibilizam o seu tempo para ajudar as nossas famílias a encontrar uma nova estabilidade nas suas vidas.

A todos os **parceiros e fornecedores** que nas diferentes valências já contribuíram para valorizar o nosso projecto e alargar o seu impacto social.

Alsanitrab, ASFAC, Associação PROBONO, Aviludo, Bimby, BPI, BUS, C. M. Cascais, CarnAlentejana, Casa Relvas, CenturyGest, ClickStop, Clínica Alcoforado, Culto da Imagem, Domplex, Deco, ERES Relocation, Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril, Europcar, Everis, Farol Design Hotel, Fullsix, Fundação EDP, Fundação Manuel Violante, Gelpeixe, GEPE, ICF - International Coach Federation, J. F. Cascais e Estoril, Plastidon, Ratatouille, Refrige, Sagies, Senha, SIC Esperança, SOC, Softberry, Sovena, TeamDynamics, The Light Place, V. A. & Associados, Virtual IBSS, Vitacress



7. PROPOSTA DE APLICAÇÃO DE RENDIMENTOS

Propomos que o resultado de **32.745,91€** do Exercício de 2019 passe para Resultados Transitados.

Cascais, 25 de Junho de 2020

A Direcção,





