

BALANCE SOCIAL 2020

Estimados Amigos:

Queremos compartir con ustedes los logros alcanzados durante el 2020. Fue un año especial, no sólo por el contexto tan difícil y desafiante sino porque cumplimos nuestros primeros 20 años de trabajo ininterrumpidos. Dos décadas trabajando con compromiso y pasión, sin prisa pero sin pausa!.

Un año más “sumando trabajo para restar pobreza”. Un año más trabajando para lograr un cambio sustentable en familias con bajos recursos económicos, apoyándolas y acompañándolas para que logren mejorar sus condiciones de vida a partir del propio trabajo.

Durante el 2020 hemos trabajado en forma directa con 370 personas, trabajo que tiene un radio de impacto sobre más de 1500 personas que integran el grupo familiar.

En el 2020 nos sentimos más acompañados que nunca. Fue impresionante la solidaridad de la Comunidad que nos acompañó para llevar adelante todas estas actividades. Además, destacar como cada año, el trabajo comprometido de nuestro grupo gestor, nuestro equipo operativo y los voluntarios que se suman cada año.

Una vez más GRACIAS!!! Y esperamos que puedan seguir acompañándonos en este crecimiento.

María Luciana Malvazo
Presidenta

AMPLIANDO HORIZONTES

Mediante este programa brindamos un apoyo integral a emprendedores de bajos recursos económicos para que puedan fortalecer emprendimientos en marcha o iniciar nuevos emprendimientos que les permitan generar ingresos para mejorar la calidad de vida de su familia. En este programa capacitamos en Gestión de Emprendimientos brindando los conocimientos básicos a tener en cuenta a la hora de emprender. También otorgamos microcréditos para comprar insumos, herramientas o maquinarias para desarrollar el emprendimiento y los acompañamos y asesoramos en todo el proceso de emprender.

Los logros alcanzados durante este año fueron los siguientes:

- ✓ 57 emprendedores acompañados con microcréditos.
- ✓ Apoyo a nuestra Comunidad de Emprendedores/as y Egresados/as conformada por más de 400 personas.
- ✓ \$1.026.600,00 fue el capital entregado
- ✓ 77 % fue el porcentaje de los créditos que cumplieron de manera normal su devolución. Estamos muy orgullosos ya que a pesar de la pandemia logramos mantener un alto porcentaje de devolución.
- ✓ Los fondos para estos microcréditos provienen de CONAMI (Comisión Nacional de Microcréditos, dependiente del Ministerio de Desarrollo Social de Nación) con quién venimos realizando el programa desde año 2007. Este año ejecutamos el 9no fondo.
- ✓ 4 capacitaciones virtuales en Gestión de Emprendimientos. Agradecemos a Luciana Davio que se sumó como docente este año.
- ✓ 92 egresados de los cursos de Gestión de Emprendimientos.
- ✓ 105 personas participaron en los 5 talleres de apoyo a emprendedores. Agradecemos a los voluntarios que se sumaron: Silvana Mariel Muñoz, Sebastián Stupenengo, Romina Codagnone, Juan Crespin, profesionales del Estudio GPS.
- ✓ Se sumaron 2 nuevos voluntarios para asesorar a algunos emprendedores. Mariel Robledo y Julio Ahumada de Tantum. Acompañaron a 3 emprendedores.
- ✓ Diseñamos y llevamos adelante Consultorios virtuales para nuestros emprendedores. Un espacio para que puedan asesorarse en temas relacionados con sus emprendimientos como también en temas digitales.
- ✓ Diseñamos un manual: “Primeros pasos del Mundo Digital” para ayudar a los emprendedores a utilizar diferentes herramientas y plataformas digitales y potenciar sus trabajos en este contexto.
- ✓ 23 emprendedores participaron del Catálogo Emprendedor que fue diseñado con el objetivo de difundir sus emprendimientos y así lograr aumentar sus ventas.
- ✓ Brindamos contención psicológica a nuestra comunidad de emprendedores. Este espacio estuvo a cargo de la Psicóloga Gabriela Zamberg quién armó voluntariamente este espacio para acompañar a personas que necesitaran ayuda debido al contexto de pandemia. Se sumó también al espacio Narda Sica.
- ✓ Alumnos de 5to y 6to año del Colegio Jean Piaget de Luján llevaron adelante un proyecto solidario que consistió en acompañar a emprendedores en utilizar y aprovechar las herramientas tecnológicas para potenciar sus emprendimientos. Fueron 11 en total los alumnos que acompañaron a 4 emprendedoras.
- ✓ Una emprendedora, Nancy Cabral, recibió equipamiento de cocina por parte del Programa Potenciar del Ministerio de Desarrollo Social de Nación. Dentro de este programa realiza a DE LA NADA donación de 3900 pancitos que fueron destinados para colaborar con comedores de General Rodríguez.
- ✓ 73 personas finalizaron la capacitación virtual: “21 días para tener tu presupuesto en orden”, de la Asociación Argentina de Educación Financiera.

ESCUELA DE OFICIOS Y CAPACITACIONES

El objetivo general de este programa es brindar la oportunidad de aprender un oficio para una salida laboral. Las capacitaciones son integrales porque, no solo se capacita en la práctica del oficio sino, también, se enseñan otras herramientas fundamentales para emprender o conseguir un trabajo.

Los logros alcanzados durante este año fueron los siguientes:

- ✓ Firmamos un convenio con DÍA SOLIDARIO, Asociación Civil de España que acompañó el desarrollo de 4 cursos que dimos este año: Panadería Profesional, Pastelería Profesional, Ayudante de Cocina, Mozo/a Profesional. Este convenio permitió becar a los alumnos para que se capaciten en un oficio gastronómico con salida laboral.
- ✓ 80 alumnos son los que continúan capacitándose y siguen desafiando a la virtualidad!. Finalizó esta primera etapa virtual. En los meses de enero y febrero alumnos que deben trabajos podrán entregarlos para luego pasar a la última etapa de las clases presenciales para finalizar el ciclo educativo. Estimamos poder realizar estas clases en marzo.
- ✓ Durante todo el año acompañando a los alumnos en el proceso educativo de manera muy personalizada. Estuvimos atentas y comunicadas para identificar problemas, además de motivarlos y contenerlos. Cada uno recibió en su domicilio uniformes de trabajo, los cuadernillos y materias primas para las elaboraciones prácticas
- ✓ Realizamos a cada alumno un informe de trayectoria educativa.
- ✓ A través del convenio de colaboración, el Instituto Superior de Educación Técnica 179 de Moreno, brinda las certificaciones de estos cursos.
- ✓ Agradecemos a los docentes quienes nos acompañan todos los años y este año tan especial se sumaron también adaptando sus clases a la virtualidad. Los docentes de las clases prácticas: Claudia Herrera, Natalia Valencia, Romina Galetto, Mónica Fernández y Guillermo Álvarez. Los docentes de las clases teóricas: Mariana Ballesteros, Daniel Toccini, Leandro Rabino, Laura Gubbay, Rodrigo Vázquez, Juliana Duarte, Celina Malvazo, Mónica Mazarin y Amalia Isola.
- ✓ Recibimos la donación de telas de la empresa Startex y una emprendedora textil confecciono los uniformes para los alumnos de los cursos.
- ✓ 68 egresados de Manipulación de alimentos con Certificación provincial. Fue la primera experiencia de una capacitación virtual. El curso fue dictado por la Dra. Laura Gubbay quién realiza este curso de manera voluntaria desde hace 13 años.

EMPREDIMIENTO SOCIAL: LA COCINA DEL TRABAJO- Servicios Gastronómicos con Valor Social Compartido.

Es el brazo productivo de la escuela que se creó con el objetivo de capacitar en el escenario real y ser el puntapié inicial para un trabajo sustentable. Un segundo objetivo y no menor, es el de lograr la sustentabilidad del programa a partir de sus propios ingresos ya que las utilidades que se generan se convierte en dividendos sociales que se reinvierten en los programas de desarrollo social.

Los logros alcanzados durante este año fueron los siguientes:

- ✗ La pandemia afectó el trabajo del emprendimiento y las actividades estuvieron enfocadas principalmente en productos de regalos como desayunos, meriendas, productos para fechas especiales y pequeños catering para eventos familiares. Algunas empresas agasajaron a sus empleados durante el año con productos de La Cocina del Trabajo. En total fueron más de 150 las contrataciones de productos y servicios realizadas.
- ✓ Se realizaron 4 talleres de perfeccionamiento para el equipo de LA COCINA con el objetivo de seguir formándonos para brindar cada vez mejores servicios. Se realizó una Capacitación en servicio a cargo de la voluntaria Jessica Giau, profesional en la materia. Realizamos una capacitación a cargo de la Dra Laura Gubbay, en donde focalizamos en la

- producción en escala de plato para comedores y refrescamos procedimientos sobre la correcta manipulación y conservación de los alimentos. También se realizó una capacitación con profesionales de la UNLu que nos están ayudando a diseñar un manual de calidad. La pasante Anabella Barbara estará a cargo de este manual.
- ✓ Obtuvimos el certificado del RNE (Registro Nacional del Establecimiento), bajo el N°02-041.065. Este logro fue un trabajo conjunto con el equipo de la Universidad Nacional de Luján en el marco del convenio de colaboración, Especialmente a cargo de Sergio Massino y Fabian Marchesotti y demás personas que los hicieron posible
 - ✓ Trabajamos fuertemente en una nueva línea de productos de La Cocina del Trabajo!. Estamos felices por los grandes avances pero también por el apoyo de muchas personas para que este nuevo proyecto tenga éxito!.
 - ✓ Voluntarios de Aportes de Gestión se pusieron al hombre el proyecto: Mirta Maletta y Amalia Santiesteban. Ellas sumaron a nuevos voluntarios a medida que avanzábamos en el desarrollo de esta nueva línea de productos. Se sumaron María Luz Gonzalez Carman y Gabriela Nader. También Wanda Migelson y María Florencia Campos
 - ✓ Contamos con el apoyo constante de la Universidad Nacional de Luján que a través de Sergio Massino logramos realizar el RNPA de este producto!.
 - ✓ Realizamos 3 Talleres a la Gorra. Se sumaron Luciana Borgognoni y Vilma Lo Presti con sus clases de cocina y Jorge Hembra, Director del Club Argentino de Negocios de Familia nos preparó un video para trabajar las CONVERSACIONES DIFÍCILES.
 - ✓ Más de 30 fueron las recetas que nos enviaron clientes, amigos para realizar el libro Recetas Mayores. Las personas mayores fueron los protagonistas de esta iniciativa compartiendo sus recetas y saberes para lograr un libro de recetas que será utilizado como insumo para las capacitaciones de nuestra escuela de gastronomía
 - ✓ La Heladería El Colonial del Walk Luján sumó nuestras mini tortas entre sus productos.
 - ✓ Festejamos junto a Fullnes Luján sus 14 años y los 20 años de DE LA NADA realizamos un sorteo para el día de la primavera.
 - ✓ Se realizó la elaboración de una Merelada de Frutilla Aniversario 20 Años DE LA NADA. Recibimos el asesoramiento de Sergio Massino para la elaboración de esta edición limitad de mermelada artesanal que se ofreció a la comunidad de Luján para colaborar con la organización en el marco de los 20 años.
 - ✓ Se realizó una capacitación virtual con tres emprendedoras textiles, para capacitarlas en el diseño de una linea de productos de cocina con descartes de denin, proyecto conjunto con Enrendando. Se elaboraron lindísimos productos que se ofrecen como regalos empresariales y también se sumarán a la tienda virtual de La Cocina del Trabajo. El primer cliente fue la empresa Levis quienes se sumaron comprando mini delantales y manoplas Dentro de este proyecto recibimos una donación de telas de Algoselan, que será utilizada para la realización de productos de cocina y uniformes. . Además alumnas de la UB realizaron como práctica de sus materias diseño de uniformes para La cocina del trabajo que serán confeccionados por emprendedoras textiles de DE LA NADA.

CAMPAÑAS SOLIDARIAS

- ✓ 6 fueron las Campañas Solidarias de triple impacto que se realizaron. Los resultados de estas campañas:
- ✓ Más de 300 personas y empresas colaboraron en todas estas campañas.
- ✓ 3 Empresas nos acompañaron en estas campañas solidarias: Molino Argentino, Distribuidora Vázquez y Confecat SA
- ✓ Se articuló con las direcciones de entidades comunitarias de las Municipalidades de General Rodríguez y Luján.
- ✓ Se elaboraron y entregaron más de 36.200 productos (entre pancitos, medialunas, pizzetas, platos solidarios, budines navideños).
- ✓ Se acompañó a 26 comedores de Luján y General Rodríguez.
- ✓ 11 emprendedores / egresados fueron los que participaron en las elaboraciones, generando así ingresos para sus familias.
- ✓ El Colegio Montessori se sumó a 2 de estas campañas difundiendo entre su Comunidad Educativa y también elaborando pancitos y budines.

OTRAS ACTIVIDADES

- ✓ Con el fin de seguir formándonos para poder mejorar nuestra manera de acompañar a los emprendedores y también mejorar procesos internos de la organización, realizamos diferentes capacitaciones online y gratuitas durante todo el año.
- ✓ Participamos del programa anual y gratuito de la organización Potenciar Solidario. (www.potenciarolidario.org, en donde nos brindaron formación, soporte y acompañamiento en temas de Gestión, Comunicación, Voluntariado y Fondo para potenciar el crecimiento, sustentable con foco social.
- ✓ Mariana Trajtenberg de El Nudo Compañía Teatral, nos envió todas las semanas hermosos cuentos leídos para que nuestros emprendedores pudieran compartir con los más pequeños de sus familias.
- ✓ Participamos brindando una charla para alumnos de 6to año de la Escuela Media N°2 de Pueblo Nuevo, Luján en el marco del proyecto de Orientación Vocacional. Se compartió con los alumnos una charla sobre los conceptos básicos a tener en cuenta a la hora de Emprender. Charlamos sobre la importancia de tener una visión, comportamiento alineado y costo asociado. También sobre Ser Emprendor, características emprendedoras, brevemente los componentes de un plan de negocios. Fue una muy linda experiencia!
- ✓ Firmamos un convenio con la Fundación Aiglé para acercar a nuestra comunidad de emprendedores el programa PATER (Programa de Atención Psicológica a Personas en Situación de Escasos Recursos), mediante el cual se asiste a personas de todas las edades que necesitan asistencia psicológica y no tiene los recursos para pagar una terapia.
- ✓ Participamos del programa online "Planeamiento por escenarios en tiempos de incertidumbre" realizado por la UCA y Aportes junto a más de 45 organizaciones. Trabajamos en sesiones grupales e individuales que nos permitieron generar análisis de diferentes escenarios y planes de acción para los próximos meses.
- ✓ Se participó en las dos reuniones virtuales que se hicieron este año con el espacio Construyendo Redes de Luján.
- ✓ Participamos en las Mesa Local de prevención de la violencia de género de Luján y General Rodríguez ya que más del 90 % de nuestro público meta son mujeres.