

## YALLA SJÖBOS VERKSAMHETSBERÄTTELSE 2018

### FÖRENINGEN

#### STYRELSENA

Yalla Sjöbo startade förening 2016. Vi var 7 personer som grundade Yalla Sjöbo. Syftet med föreningen är att bygga upp båda en inkluderande arbetsplats och en mötesplats. Vi har haft ett årsmöte. Föreningen har två styrelser:

Medarbetarstyrelsen är till för alla medarbetare och praktikanter och under året har Itaf Elhassan, Asil Read, Kristina Strömbeck, Sanaa Alizmarli, Nabila Aldaqaq, Majida Almadhi, samt Anna Broström och Christina Arvidsson suttit i styrelsen. Itaf och Asil har turats om att vara mötessekreterare och justerare. I föreningsstyrelsen, som har arbetsgivaransvar, sitter Anna Broström, Christina Arvidsson, Eva Ageberg, Helena Kurki, Nesreen Alnajem och Doha Menaa. Styrelsemötena är på samma dag efter varandra. Denna styrelse hade totalt 7 protokollförda möten under året. Nu är vi tio medarbetare som jobbar tillsammans i Yalla Sjöbo.

#### ANSTÄLLNINGAR OCH PRAKTIK

Vi anställde i april månad Sanaa Alizmarli, Nabila Aldaqaq och Majida Almadhi, som tidigare gjort praktik hos oss i sex månader. Alla tre är anställda ett år på 50%. Vi arbetar alla måndag, onsdag och fredag. Vi följer kollektivavtal. De flesta av oss hade semester under 5 veckor i somras. Vi hade medarbetarsamtal med alla anställda under hösten. I september började Kristina Strömbeck sin praktik att vara stöd i språkinläring till de anställda som behöver det.

#### EKONOMI

Yalla Sjöbos nettoomsättning (försäljning exkl. moms) 2018 var:

nettoomsättning	försäljn 2016	försäljn 2017	försäljn 2018
	48 696 kr	117 554 kr	128 170 kr

Vi har skickat ut totalt 64 fakturor för cateringbeställningar, leveranser till butiker, matlagingskurs, textila produkter samt studiebesök och presentationer. Därtill har betalningar kommit in via Swish, kortbetalning och kontantförsäljning.

Preliminärt bokslut:

projekt	intäkt 2018	kostn 2018	resultat 2018
Yalla själv	4 800 kr	-500 kr	4 300 kr
Sparbanksstiftelsen	0 kr	-11 087 kr	-11 087 kr
Leader	1 339 305 kr	-1 287 020 kr	52 285 kr
<b>totalt:</b>			<b>45 498 kr</b>

tot 2016+2017+2018
-1 400 kr
1 062 kr
70 546 kr
<b>70 208 kr</b>

saldo	bank	kassa	summa likv	långfristig skuld
2018-12-31	206 668 kr	8 302 kr	214 970 kr	-150 000 kr

#### PROJEKT

Vid årets start hade vi cirka 12 000 kr kvar av stödet från **Sparbanksstiftelsen** och har under 2018 kunnat köpa in diverse köksutrustning för de pengarna.

Vi har fortsatt att genomföra **Leaderprojektet** enligt plan och har, per 2018-12-31, uppfyllt samtliga projektmål helt eller delvis. Så här är målen formulerade i Jordbruksverkets beslut:

Målet med projektet är att starta en maträttsbutik, kreativ ateljé, köksträdgård, etablera en mobil butikslösning, anställa personer på deltid, ha många olika personer som deltagare på våra olika aktiviteter, arrangera gruppkิจกรรมer, medverka på skånska marknader, utveckla nya produkter, skapa ett nytt företag.

Vad gäller Leaderprojektets målvärden var läget 2018-12-31 så här:

INDIKATOR	beskrivning	YS målvärde	YS 31/12-18
2.2.1	arrangerade utbildningar	3	3
2.2.1	deltagare som genomfört kompetenshöjande åtgärd	7	8
2.2.3	nya svenskar som drivit projekt	5	5
2.2.3	aktiviteter som gynnar inkludering av nya svenskar	12	10
2.2.3	nya mötesplatser och utveckling av befintliga	1	1
2.2.3	deltagare inom målgruppen för nya svenskar	25	24
2.2.4	nyskapade företag	1	1
2.2.4	nyskapade arbetstillfällen (årsarb.kraft)	1	1
2.2.4	nya produkter och tjänster	20	18

Vid årets början fick vi godkänt en budgetändring i Leaderprojektet. Syftet med ändringen var att i projektbudget införa lönebidrag från Arbetsförmedlingen (AF) för två anställningar som startade under hösten 2017. Det faktum att vi kunde få olika typer av AF-stöd för anställningar (instegsjobb, nystartsjobb och utvecklingsstöd) medförde att vi under våren tyckte att vi hade råd att anställa de tre personer som gjort praktik hos oss under sex månader. Men en effekt av att utöka AF-stöden, som vi inte kände till, var att stödet från Leadersystemet minskade med motsvarande belopp. Ökade AF-stöd gav alltså ingen mereffekt utan medförde att andra stöd minskade. Under hösten ansökte vi om att få ändra i projektbudget igen, så att de ökade AF-stöden skulle komma oss tillgodo. Tyvärr fick vi avslag i december på den ansökan.

#### LOKAL

Vi har fortsatt driva verksamheten i Folkets hus och park, där hyr vi två rum – skrivstuga och syateljé. Vi har också tillgång till gemensamt personalkök och konferensrum. När vi har matbeställningar hyr vi det stora restaurangköket vid dansrotundan. Där har vi i samarbete med Folkets hus under året utökat vårt låsbara förrådsutrymme där även kyl och frys får plats. Vi har även hyrt lagerlokal i Övedskloster. Under året har vi också lagt tid på att hitta en egen lokal och har besökt två objekt och haft en dialog med en potentiell hyresvärd men inte kunnat gå vidare eftersom lokalen skulle behöva renoveras i en omfattning som det inte finns medel för i nuläget.

#### KOMMUNIKATION

I mars, för andra året i rad, presenterade vi Yalla Sjöbos verksamhet för studenter på utbildningen för migration och integration vid Österlens Folkhögskola i Tomelilla. I mars var vi inbjudna till Handelskammaren i Malmö för att presentera vår verksamhet för andra sociala företag och det konventionella näringslivet. I september var vi inbjudna till workshopen "FN:s mål för hållbar utveckling – ett smörgåsbord av möjligheter" i Ystad som samlade företag i sydöstra Skåne. Där vi med ett utställningsbord presenterade hur vi integrerar särskilt fem av de globala målen i vår verksamhet (se vilka och hur nedan). I november deltog vi i Social Innovation Summit 2018 i Malmö och presenterade verksamheten med ett utställningsbord. I november var tillsammans med Yalla Trappan inbjudna till Oxelösund för att medverka i en workshop som syftade till att starta en liknande verksamhet på orten.

Vi har blivit intervjuade av journalister Ystads Allehanda och Skånska dagbladet vid flera tillfällen under året.

På hemsida ([www.yallasjobo.se](http://www.yallasjobo.se)), Facebook (Yalla Sjöbo) och Instagram (Yalla Sjöbo) lägger vi ut information och bilder när vi har något nytt att berätta. Intern kommunikation sker via vår Whats App gruppchatt.

## **SAMARBETE**

Vi har fortsatt och intensifierat vårt samarbete med arbetsförmedlingen, inlett samarbete med ABF och SFI vid Österlens folkhögskola och Ystad under året. Vi har utökat samarbetet med Sjöbo kommun genom att ansöka och beviljats medel till utveckling av ny verksamhetsgren, Yalla Förälder, där kommunen är projektägare och YS utförare. Vi ingår i en samverkansgrupp för integration i kommunen som Svenska kyrkan är sammankallande för.

Genom Innovationscenter för landsbygden har vi fortsatt kontakt med KOLLOM ett pilotprojekt för odling i ekonomibyggnader i slutet kretslopp. De har provodlat kryddor och fisk som vi lagat mat med och levererat till deras möte i december.

Torna Hällestad lanthandel, ICA Tuna i Lund, ICA Sjöbo, Nixi's textilverkstad, Buhres fisk i Kivik och Skillinge teater har blivit återförsäljare av våra produkter under året. Det har varit roligt att leverera och presentera våra produkter för nya kunder.

## **UTBILDNING**

### **FÖRENINGSKUNSKAP**

Vi har fortsatt att utveckla och utbilda oss i att förbereda och skriva verksamhetsberättelse.

Vi har under våra styrelsemöten fortsatt att diskutera verksamhetens arbetsuppgifter och uppdrag och tagit de beslut som varit nödvändiga. Vid våra styrelsemöten har vi följt dagordningen och fortsatt att utveckla vår förmåga att skriva och få förståelse för vad det innebär att justera ett protokoll.

### **SVENSKA DATOR OCH ORDKUNSKAP**

På Yalla Sjöbo är det gemensamma språket svenska. Vi övar oss i svenska genom att prata, läsa och skriva svenska. För att samarbeta bra med alla deltagarna måste vi förstå vad vi säger till varandra. Vi berättar och skriver om vad vi gjort i helgen och på semestern. Vi har haft kökssvenska med Ia från ABF, och fem kvinnor som kom utifrån, under hösten. Vi lärde oss att skriva recept, läsa ur kokbok och mäta efter recept. 1 000 ord – vi har fyllt på ordförrådet med nya ord som blev 468 nya ord under året. Vi har haft SFI-lärare på studiebesök, och haft samarbete mellan SFI och Yalla Sjöbo om läxa i svenska språket. Vi har pratat svenska med Kristina i köket och på kontoret.

### **LIVSMEDELHYGIEN**

I köket har vi flera rutiner för att kunna laga säker mat till våra kunder så att dem inte blir sjuka av att äta vår mat. Vi följer lagar och regler om livsmedelshygien som vi har lärt oss på kursen 2017.

Personlig hygien: Vi byter om till arbetskläder; förkläden, köksmössa och köksskor i personalrummet. Sen går vi till toaletten och tar av ringar och tvättar händerna.

Städrutin: Vi städar köket på morgonen innan vi börjar laga mat, och på eftermiddagen när vi är klara. Vi torkar av alla köksbänkar, golvet och kylskåp.

Temperatur: Vår rutin är att med jämna mellanrum kontrollera att det är rätt temperatur i diskmaskin, kyl och frys.

Redskap: När vi börjar tar vi fram alla redskap som vi använder och diskar dem för att ta bort damm och bakterier. Även uppläggningsfat och serveringsbestick som ska användas vid catering och leveranser diskas

Ingredienser: Vi tar fram ingredienserna på en bricka och mäter upp efter receptet. Vi måste skölja grönsaker och frukt så att dom blir rena.

Specialkost: Vi håller isär olika livsmedel på olika köksbänkar när vi tillagar glutenfri-, nötfri-, vegansk- och laktosfri mat.

**Mis en place** är franska och betyder allt är på plats.

Sen börjar vi laga mat och använder handskar när det behövs, och ser till att inte blanda ihop specialkosten.

#### HITTA NYA PRODUKTER

Under året har vi tagit fram nya recept och ingredienser från lokala producenter för olika fatayer, olika marmelad och inläggningar. Till Fatayer ost använder vi Nablusost och Akkawios från Nablus mejerier i Malmö som tillverkar ost på skånsk mjölk efter palestinska recept. Till Fatayer grönkål och svartkål använder vi grönsaker från Köksträdgården i Torna Hällstad med recept från Yalla Sjöbo. Fröknäcke har vi tagit fram med inspiration från Yalla Trappa men med egen kryddning. Pumpamarmelad med pumpor från Löderup med eget recept och kryddning. Äppelmarmelad med frukt från Vanstad men recept av Yalla Sjöbo. Inläggningarna är gröna bönor, grönsaker och sallad i vinäger med recept från Yalla Sjöbo. Vi har bakat baklava med nötter och nötfri samt med smör eller rapsolja. Rapsoljan är ekologisk och kallpressad från Gunnarshögs gård på Österlen. Vi har också använt rapsoljan till andra kakor och fröknäcke.

#### SYATELJÉN

I syateljén har vi gjort mönster och syr olika saker till exempel köksmössa, förkläden, grytlappar, stolöverdrag, kuddar och tygkassar. Vi har sålt på julmarknader i december och på Vombs kaffestuga. Det finns att köpa på internet i YS webbutik. Vi har fått tyg från Lena på Vombs kaffestuga.

#### FLER VÄXANDE ARBETSINTEGRERANDE SOCIALA FÖRETAG I SKÅNE

Coompanion Skåne har under året genomfört ett program som syftar till att förbättra sociala företags möjligheter att bli mer affärsmässiga och lönsamma. Tillväxtverket och Region Skåne har finansierat. Vi har varit ett av 15 sociala företag som deltagit i utbildningsdagar, studiebesök och kurser samt haft tillgång till en konsult. Tillsammans har vi tittat närmare på verksamhetens nuläge och hur vi kan utveckla kompetens och arbetssätt som gynnar affärsutvecklingen. Abby O Afriyie koordinerade programmet med bravur och har tagit oss vidare och också varit ett bollplank för de svårigheter sociala företag stöter på längs vägen. Tillsammans med vår konsult Linda Hallberg, Ekofisk, gjorde vi en marknadsanalys och prioriteringar vilka verksamhetsgrenar vi skulle satsa på och vilka kunder vi skulle kontakta med vilka varor och hur kundkontakten kunde utvecklas. Personlig kompetensutveckling i svenska matlandskapet, storköksmatlagning och näringslära genomgick Itaf el Hassan, Asil Read och Eman Jouban under intensiva veckor på Gro-up i Malmö under ledning av professionell kock, matkreatör och gourmetkännare. Studiebesök på restaurang SMAK i Malmö samt en avslutande prova på lunchservering för 50 gäster i restaurangmiljö. Sammantaget så Yalla Sjöbos verksamhet och medarbetare en puff i utvecklingen och vidare inriktning och vision för vidare arbete.

#### AFFÄRSVERKSAMHET

##### CATERING

Under året har vi haft catering och leverans till butik 24-30 gånger?. Vi börjat har antecknat recept med ingredienser, mängd och tänker antal gäster. På vår webbplats har vi vår cateringmeny där varje rätt presenterade med namn och vilka ingredienser den innehåller och pris per person.

Vi har levererat bakverk, olivsallad, inläggningar och olika fatayer till Torna Hällestad lanthandel, ICA Tuna i Lund, och ICA kvantum i Sjöbo. Under sommaren har vi även levererat bakverk till Buhres fisk i Kivik och bakverk och olika fatayer till Skillinge teaters restaurang. Till ICA Tuna har vi levererat varje måndag till deras lunchdisk. Vi har också haft demo vid två tillfällen på ICA Tuna och ett i Torna Hällestad lanthandel. Personer som har ätit vår mat har talat om hur gott och smakrikt de tycker att det är.

##### MARKNAD

Vi var på marknad fyra gånger. Mikaeli marknad i Sjöbo, en dag. Vi sålde inläggningar och fröknäcke som var nya produkter, och bl.a. varma fatayer. Vi var på tre julmarknader; Torna Hällestad, 1 dag, Vombs kaffestuga, 2 dagar och Öveds marknad, 3 dagar. Vi sålde kakor, fatayer, fröknäcke, marmelad och inläggningar. Nytt för årets marknader var textilier; förkläden, köksmössor och grytlappar.

#### BUFFE

Vi har haft arabisk buffé en gång i Svenska kyrkans församlingshem den 3 oktober. Vi levererade mat till dem och vi presenterade maten och vi satt med de andra gästerna och åt tillsammans. Därför har vi provat att samarbeta med svenska kyrkan och vi lagade mat till en buffé hos dem där några av oss också var gäster.

#### MATLAGNINGSKURS

Under året har vi haft matlagningskurs i april och november. Kursen är tre tillfällen och handlade om arabisk mat och sötsaker. Vi erbjuder att lära sig laga arabiska mat. Rätterna är från vår egen cateringmeny. Vi har skrivit recept ingredienser och moment. Vi planerar kursen vilken dag och hur mycket koster kursen. När man vill lära sig laga arabisk mat anmäler man sig till [godmat@yallasjober.se](mailto:godmat@yallasjober.se).

#### GLOBALA MÅL FÖR HÅLLBAR UTVECKLING

På Yalla Sjöbo arbetar vi efter de globala målen. Vi jobbar särskilt med fem av målen:

*Mål 4 - God utbildning för alla:* På Yalla Sjöbo lär vi oss att läsa, skriva, jobba med dator och räkna på svenska. Då kan vi arbeta i köket med att läsa, skriva och följa recept, vilket är nödvändigt för vårt arbete. Vi har gått livsmedelshygieniskurs med Christina och Christina 2017 och haft kökssvenska med la från ABF under 2018. Vi som är anställda är med i medarbetarstyrelsen och lär oss om vår arbetsplats och förening.

*Mål 5 – Jämställdhet:* Kvinnor och män ska ha samma möjligheter och villkor när det gäller betalt arbete rätt till lika lön. Kvinnor och män, flickor och pojkar ska ha samma ansvar för hemarbete och ha möjlighet att ge och få omsorg på lika villkor. Kvinnor och män flickor och pojkar ha lika rätt till god hälsa och erbjudas vård och omsorg på lika villkor. Kvinnor och män flickor och pojkar ska ha samma möjlighet till kroppslig integritet. Yalla Sjöbo har skapat arbetsplatser till kvinnor som står långt från arbetsmarknaden. Kvinnorna som jobbar på Yalla Sjöbo tjänar sina egna pengar och bestämmer över sina liv.

*Mål 10 - Minskad ojämlikhet:* Vi arbetar tillsammans kvinnor från Sverige, Syrien, Irak och Libanon, med olika religioner och språk, och vi är i olika åldrar. Vi som är anställda är med i medarbetarstyrelsen och lär oss hur vår arbetsplats är uppbyggd och är med och tar beslut om verksamheten.

*Mål 12 – Hållbar konsumtion och produktion:* Omställning till en hållbar konsumtion och produktion av varor är en nödvändighet för att minska vår negativa påverkan på klimat, miljö och människors hälsa. Att uppnå hållbar utveckling kräver att vi minskar vårt ekologiska fotavtryck genom det sätt som vi producerar och konsumerar varor och använder resurser.

Yalla Sjöbo jobbar med att konsumera och producera hållbart genom att använda lokala produkter såsom rapsolja, nablusost med recept från Palestina på mjölk från Skåne. Grönsaker såsom grönkål som är lokalproducerad med recept från Yalla Sjöbo men grönsaker från Köksträdgården i Torna Hällestad. I Yalla Sjöbo har använt ekologisk kallpressad rapsolja från Gunnarshögs Gård, "guldet från Österlen".

*Mål 16 - Fredliga och inkluderande samhällen:* På Yalla Sjöbo inkluderar vi alla medarbetare att vara delaktiga i utvecklingen av verksamheten. Vi tar beslut tillsammans i arbetet. Vi som är anställda är med i medarbetarstyrelsen, och lär oss hur vår arbetsplats är uppbyggd och är med och tar beslut om

verksamheten. Vi lär oss delvis om hur samhället är uppbyggt, om politik och hur den styr olika institutioner och hur det påverkar oss på vår arbetsplats. Vi är t.ex. i kontakt med Arbetsförmedlingen, Försäkringskassan, Kommunals fackförbund och Migrationsverket.

/ Yalla Sjöbos medarbetarstyrelse och föreningsstyrelse februari 2019