



*alimenta la teva vida solidariament  
alimenta tu vida solidariamente  
enrich your life by helping others*

*“treballem des de la Fundació Cassià Just  
per inserir laboralment persones amb  
especials fragilitats mentals i socials”*

---

*“trabajamos desde la Fundación Cassià Just  
para insertar laboralmente personas con  
especiales fragilidades mentales y sociales”*

---

*“at Fundació Cassià Just we work to help people  
with special mental and social disabilities to  
access employment”*

# Cuina Justa es una empresa; artesana, próxima, saludable y sin ánimo de lucro.

La Fundació Cassià Just-Cuina Justa nació el 1995 con la vocación de **insertar personas especialmente frágiles** (salud mental y otros colectivos con riesgo de exclusión social) al entorno laboral a la vez que ofrecer una **comida de alta calidad**



# Garantía de la marca

## Cuina Justa... desde 1995

**4000**   
comidas diarias 

**213**   
trabajadores

más de  
**100**   
colectivos

**10**   
cocinas  
externas

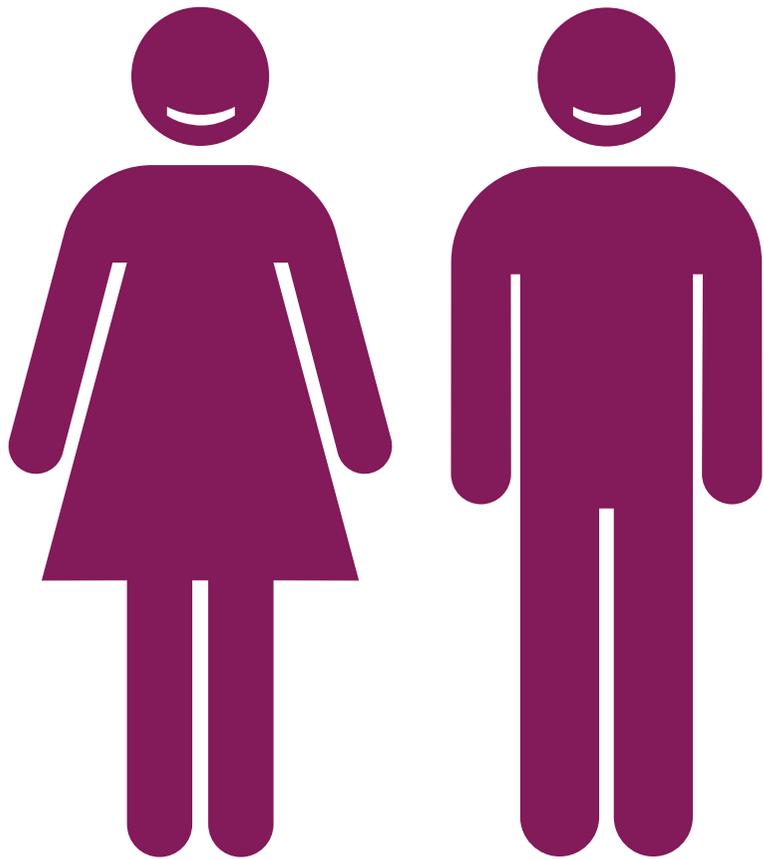
**V**  
gamma  
sandwich y  
ensaladas 

**IV**  
gamma  
pre-elaborados 

conreo  
y jardinería 

**alianzas**  
con otras  
empresas   
24 trabajadores

# Beneficios de estar con Cuina Justa



- **Producto artesano y próximo**
- **Atención al cliente.** Trato personalizado y único
- **Profesionalidad**
- **Transparencia,** en la misión, organización y cuentas
- **Acompañamiento** socio-laboral del trabajador
- **Beneficios laborales** (cumplimiento de la LISMI)
- **Código ético** (acompañamiento a las personas y familias)

# Empresa Social; Cuina Justa artesanal i pròxima

Para nosotros los resultados tienen 2 dimensiones irrenunciables:

- **Ética**
- **Sustento económico**

Somos una empresa generadora de calidad y de excelencia humana. Por eso aunamos siempre 3 acciones paralelas y comprometidas.

**Artesano  
y pròximo**



**Solidario  
y justo  
cuina  
Fundació cassià justa**

**Saludable**



- **Calidad en las personas**

ocupamos 213 personas de las cuales 94 se ubican dentro de las fragilidades mentales en riesgo de exclusión social

- **Una marca social**

- **Calidad en los productos**

# Calidad en las personas

A Cuina Justa la política de inserción laboral de personas con especiales fragilidades mentales y sociales va asociada a la política de producción respecto a la gama de productos que elaboramos. Luchamos para cautivar el código ético de responsabilidad social de las empresas y de las personas, con total transparencia. Focalizamos en acompañamiento a los trabajadores, haciendo una tarea profesional y de capacitación de las personas.

## Acreditaciones



Formamos parte de la “Fundación Lealtad” (organismo que evalúa las ONGs sobre el cumplimiento de la transparencia y las buenas prácticas)



Tenemos el certificado de Bienestar y Ciudadanía de la Generalitat de Cataluña



Publicación de la Auditoría Económica anual.

---

## Código ético



Tenemos un código ético avalado por la cátedra de ética de la Universitat Ramon Llull, que está a vuestro alcance. Investigación y prevención con adolescentes en crisis

---

## Acompañamiento socio-laboral a los trabajadores



Apoyo a nuestros trabajadores en su puesto de trabajo  
Orientación y acompañamiento a las familias a través de atención y consultas  
Servicio de ocio  
Formación prelaboral y continuada del personal con fragilidad

# Calidad en los productos

Ofrecemos menús diarios para **colectividades, gestión de cocinas externas**, productos de **V Gama** (Sandwich, Ensaladas y otras...) y **servicios laborales** para empresas de elaboración y manipulado de alimentos. Todos ellos con un control exhaustivo de la calidad y del servicio, cuidando hasta el más pequeño detalle



## Colectivos

Servimos y entregamos 2.500 menús diarios.  
Producción en nuestra cocina central



## Gestion de cocinas externas

Servimos más de 1.500 menús diarios en Cocinas Externas



## V Gama

Catálogo con Sandwich y Ensaladas de V Gama, y otras según alianza.



## Servicios de manipulacion de alimentos

Inserción de personas con especiales fragilidades en empresas colaboradoras



## Conreo de productos ecológicos

Mantenimiento de espacios y huerto ecológico

# Calidad en los productos

Nuestra oferta va acompañada en el proceso de producción, de un **trabajo artesanal**, de productos exclusivamente naturales y de **primera calidad**, activando nuestra filosofía de ocupar al máximo número de **trabajadores** posible

1

Próximo

2

Artesano

3

Saludable

4

Solidario

5

Respeto al  
medio ambiente

# Nutrición y Innovación

Sabemos que no todas las personas pueden comer lo mismo, por eso un **equipo de dietistas** se encarga de elaborar unos **menús adaptados** a las necesidades de los diferentes usuarios, teniendo siempre cuenta la aportación calórica y nutricional de cada producto



# Proximidad

Hacemos una apuesta clara por la elaboración de productos de la comarca, como convenios con las cooperativas agrarias del Baix Llobregat vinculando “producto de temporada”

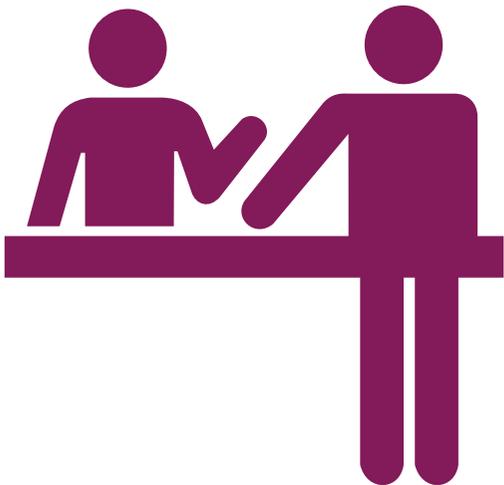


# Calidad en los productos

Disponemos de todos los medios necesarios para **garantizar la alta calidad** con unas **buenas prácticas** y una **organización y gestión eficiente**, garantía Cuina Justa



# Atención al Cliente



**Atención al cliente directo:** Cuina Justa cuenta con un equipo de atención al cliente, altamente calificado, que realizan una tarea de seguimiento cercano al cliente con el único objetivo de cubrir las necesidades que pueda tener en cada caso.

**Atención Transversal:** Además, Cuina Justa cuenta con toda una serie de personal calificado en cada materia, que realizan visitas periódicas en nuestros centros para asegurar el buen funcionamiento de cada área de trabajo.

- **Cocina/producción**
- **Nutrición**
- **Seguridad Alimentaria/Sanidad**
- **RRHH**
- **Acompañamiento de personal**

# Oferta para Colectividades

Ofrecemos la posibilidad de disfrutar de nuestros menús mediante el servicio de **cátering diario**, así como la opción de gestionar **vuestra propia cocina**

Ofreciendo un **menú específico** y exclusivamente pensado para cada una de nuestras líneas de negocio, de lunes a viernes:



*todo con una atención al cliente personalitzada*

# Oferta para Colectividades

## La garantía Cuina Justa

Las bases de nuestro día a día tienen como referentes unos **puntos de trabajo claves** e indispensables para nosotros a la hora de **definir, cocinar y servir** cada comida propuesta...

### Definición

- Los **diferentes grupos de alimentos**, favoreciendo los de **temporada** y los de producción local
- La adaptación de los menús a diferentes **requerimientos de salud**
- Potenciar la **variedad y la identidad gastronómica** y los aspectos culturales de la alimentación
- La **complementación** diaria de las diferentes comidas y las recomendaciones nutricionales en cuanto a necesidades diarias de los diferentes nutrientes
- El consumo de verdura y/o fruta en cada comida
- El consumo regular de legumbres y fruta fresca, lácteos, pescado y platos proteicos de origen vegetal
- **Vuestra opinión!**

### Elaboración/Cocinado

- La combinación de **diferentes técnicas culinarias**, potenciando las que aportan menos grasas y respetan al máximo la calidad nutricional de los alimentos
- La **higiene más estricta** en las elaboraciones y el control de temperaturas de transporte y de servicio
- La **valoración cuantitativa** de las raciones según el tipo de comensales
- El uso del **aceite de oliva, pan ecológico y otros productos ecológicos o de proximidad**
- **Más de 35 menús específicos según el usuario** (vegetarianos, celíacos,...)

### Presentación/Servicio

- La **variedad de colores** y la combinación de texturas dentro de una misma comida
- Proporcionar a los comensales una **comida perfecta** y de calidad, tanto desde el punto de vista nutricional cómo según los criterios higiénicos, sensoriales y educativos
- **Educar a comer y a comportarse, acompañante a los niños y colectividades** que lo pidan
- Tertulias de hábitos, costumbres y nutrición.

# Oferta de productos V Gama

## Los sandwich

Nuestros sandwich, elaborados con materias primas de calidad aseguran una **“nutrición adecuada”** en cualquier lugar y momento del día

Registramos nuestros productos en: catalán, castellano, inglés, francés y árabe

Producto también disponible para **“\*Picnics”** de colectividades y acontecimientos

Nuestra **variedad de sandwich**, equilibrada y con pan ecológico incluye...

## EASY TO EAT

SANDWICH NATURALES CON PAN ECOLÓGICO



**Pollo con  
Cebolla caramelizada**



**Jamón serrano con  
Camembert**



**Jamón dulce con  
Queso**



**Humus con  
Espinacas**



**Roast Beef con  
Setas**



**Atún con  
huevo duro**



**Diversas gamas  
según necesidades**



# Oferta de productos V Gama

## Las Ensaladas

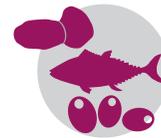
Nuestra variedad de **ensaladas “elaboradas”** conservan todas sus propiedades puesto que siempre utilizamos ingredientes de primera calidad y son elaboradas y cocinadas con un **proceso totalmente artesanal** y con productos de proximidad. Son ideales para ser degustadas a cualquier lugar y momento del día a la vez que saludables.

Las ensaladas son ideales para los nuevos estilos de vida, puesto que permiten disfrutar de un **plato tradicional, de mucha calidad y sano**, sin tener que dedicar tiempo para elaborarlo

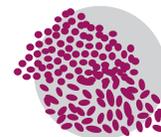
Producto también disponible para “Picnics” de colectividades y acontecimientos



**EASY TO EAT**  
ENSALADAS JUSTAS, ARTESANAS Y SALUDABLES



Patatas, atún  
y olivas



Lentejas y arroz



Pasta, pollo, algas y curri

# Ventajas de la alianza con Cuina Justa

## Responsabilidad Social Corporativa

Reforzáis vuestra imagen de marca y la responsabilidad social corporativa de vuestra empresa

## Beneficios laborales: LA LISMI

Cumplís la ley de Integración Social de los Minusválidos (LISMI)

## Contraprestaciones

Participáis en el Programa de Contraprestaciones para clientes y colaboradores de Cuina Justa

# Ventajas de la alianza

## Responsabilidad Social de empresa

La responsabilidad social de empresa responde al **objetivo** de las empresas de **contribuir a la sociedad** para **garantizar una vida buena para todos**

El **consumidor** de hoy en día **no es el mismo que el de hace unos años**.

Una importante diferencia es el valor que han adquirido las **preocupaciones sociales, las desigualdades o el medio ambiente**. Así pues, las **empresas responsables** con su entorno **disfrutan de una mejor imagen** y son valoradas por trabajadores, consumidores, clientes y por la sociedad en general



*Ventajas para ti!*

- Marca Solidaria**
- Responsabilidad Social**
- Notoriedad**
- Fidelización**
- Influencia Social**
- Nuevos Segmentos**
- Mejor Imagen Interna**

*es responsabilidad de todos!*

# Ventajas de la alianza

## La LISMI

**Qué es la LISMI?** Es la Ley 13/1982, del 7 de Abril, de Integración Social de Minusválidos, que establece para las **empresas públicas y privadas con más de 50 trabajadores, la obligación de contratar a un número de trabajadores con discapacitados no inferior al 2%**

Existe alguna opción de cumplimiento alternativo? Sí. El Real decreto 27/2000, del 14 de Gener, establece las siguientes alternativas:

- **Compra de bienes a un Centro Especial de Trabajo** como Cocina Justa
- **Compra de servicios a un Centro Especial de Trabajo** como Cocina Justa
- **Donación o acción de patrocinio a favor de una entidad el objeto social de la cual sea la formación profesional, la inserción laboral y la creación de puestos de trabajo a favor de personas con discapacidad**
- **Creación de un Servicio Laboral** (Contrato entre una empresa del mercado ordinario de trabajo -emprendida colaboradora- y un Centro Especial de Trabajo para la realización de obras o servicios que guarden relación directa con la actividad normal de aquella y para la realización del cual un grupo de trabajadores con discapacitado del Centro Especial de Trabajo se desplaza temporalmente al centro de trabajo de la empresa colaboradora)

**Cuina Justa tiene la forma legal de Centro Especial de Trabajo autorizada por la Generalitat de Cataluña e inscrita con el número T00069**

**A través de la compra de productos o contratación de los servicios de Cuina Justa de la Fundación Cassià Just, estáis justificando a vuestra entidad del cumplimiento de la LISMI, dado que somos un Centro Especial de Trabajo**

# Ventajas de la alianza

## La LISMI con Cuina Justa os hará una “empresa justa”

Cuina Justa tiene más de 80 colaboradores que de una forma u otra cumplen la LISMI con nosotros y disfrutan de las ventajas de ser una “empresa justa”!

### Como podéis cumplirla?

1

Haciendo una aportación (monetaria o en especie) a Cuina Justa

**Coste por trabajador:** IPREM 2010 igual a 7.455,14 € /año multiplicado por 1,5 resultando un total de: 11.182,71 €/año

**Ventajas para el colaborador:**

- Reforzamiento imagen RSC
- Cumplimiento LISMI
- Contraprestaciones

2

Comprando productos a Cuina Justa

**Coste por trabajador:** IPREM 2010 igual a 7.455,14 € /año multiplicado por 3 resultando un total de: 22.365,42 €/año

**Ventajas para el colaborador:**

- Reforzamiento imagen RSC
- Cumplimiento LISMI
- Contraprestaciones
- Obtención producto o servicio de Cocina Justa de alta calidad
- En el caso de producto, el colaborador puede venderlo al consumidor final para obtener un beneficio adicional

3

Contratando equipos humanos gestionados por Cuina Justa

**Coste por trabajador:** IPREM 2010 igual a 7.455,14 € /año multiplicado por 3 resultando un total de: 22.365,42 €/año

**Ventajas para el colaborador:**

- Reforzamiento imagen RSC
- Cumplimiento LISMI
- Contraprestaciones
- Contribuir a la inserción laboral de personas con discapacidad acompañadas desde Cocina Justa

# Ventajas de la alianza

## Contraprestaciones

Además, el hecho de ser una “empresa justa” permite a nuestros colaboradores tener acceso a muchas y variadas contraprestaciones:

- **Utilización de la marca solidaria** por parte del colaborador
- **Difusión de la marca del colaborador** por parte de Cuina Justa
- **Acompañamiento de personas con fragilidades** de la entorno al colaborador
- **Charlas con familiares** del colaborador sobre temas relacionados con las fragilidades mentales y de exclusión social, problemática social y de familia
- **Formación sobre hábitos alimentarios**, dietética y nutrición
- **Visitas a nuestras instalaciones** personalizadas para los empleados y familiares del colaborador
- **Invitación al encuentro de Cuina Justa**, con el ámbito académico, la empresa, el sector de la alimentación y la sociedad

# O bien colabora como “Persona Justa”

Las “**personas justas**” son amigas de la Fundación Cassià Just, personas **comprometidas socialmente** y que colaboran con la tarea de la Fundación de **integrar personas con fragilidades** al mercado laboral

**Súmate!** Participarás en un proyecto sin ánimo de lucro dónde:

- La integridad de **nuestros beneficios son reinvertidos en contraprestaciones** por nuestros trabajadores
- Cada trabajador es **acompañado** en su proceso de **inserción laboral**
- Las personas con fragilidades **mejoran su vida** gracias a la tarea remunerada que desarrollan con nosotros

**La promoción de la dignidad humana** es nuestra guía y valor más importante de nuestro proyecto

**Colabora!** Apunta a tus **hijos, compañeros y familiares** para conocer que quiere decir calidad en las personas y en los productos...

- Podrán **ayudar, visitar, participar en talleres** y conocer trabajadores con especiales fragilidades que hacen un producto exquisito...
- **Recibirán formación**, información de **hábitos alimentarios** y **aprenderán a cuidarse comiendo bien!**

## Cómo hacerlo?

A través de nuestra web: **[www.cuinajusta.com](http://www.cuinajusta.com)** o bien **visitándonos directamente:**  
Ctra. Sta. Cruz de Calafell, 106 • 08830 Sant Boi de Llobregat (Barcelona)



*alimenta la teva vida solidariament  
alimenta tu vida solidariamente  
enrich your life by helping others*

**[www.cuinajusta.com](http://www.cuinajusta.com)**

Ctra. Sta. Creu de Calafell, 106 • 08830 Sant Boi de Llobregat (Barcelona)

T. 93 630 32 34