



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

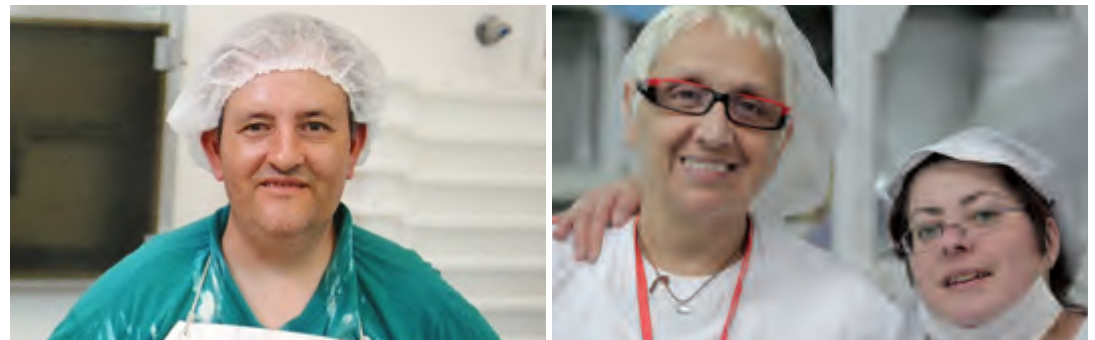
*“treballem des de la Fundació Casslà Just
per inserir laboralment persones amb
especials fragilitats mentals i socials”*

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

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

Cuina Justa és una empresa; artesana, pròxima, saludable i sense ànim de lucre

La Fundació Casslà Just-Cuina Justa va néixer el 1995 amb la vocació **d'inserir persones especialment fràgils** (salut mental i d'altres col·lectius amb risc d'exclusió social) a l'entorn laboral alhora que oferir un **menjar d'alta qualitat**



Garantia de la marca

Cuina Justa... des de 1995

4000
menjars diaris



213
treballadors



Més de
100
col·lectivitats



10
cuines
externes



V
gamma
sandvitxos i
amanides



IV
gamma
pre-elaborats



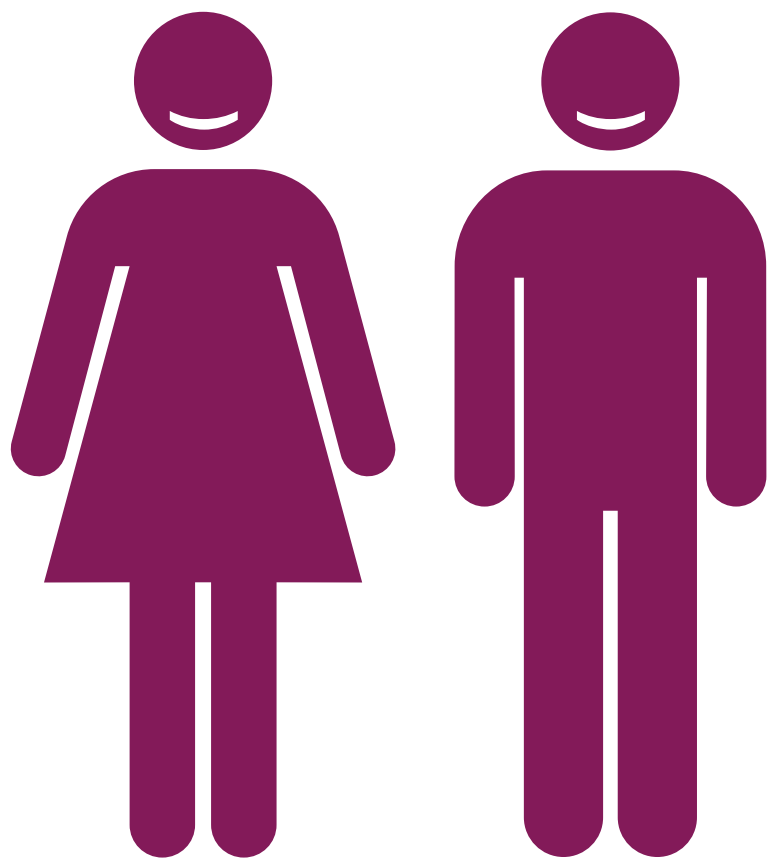
conreu
i jardineria



aliances
amb altres
empreses
24 treballadors



Beneficis d'estar amb Cuina Justa



- Producte **artesà i pròxim**
- **Atenció al client.** Tracte personalitzat i únic
- **Professionalitat**
- **Transparència,** en la missió, organització i comptes
- **Acompanyament** socio-laboral del treballador
- **Beneficis laborals** (compliment de la LISMI)
- **Codi ètic** (acompanyament a les persones i famílies)

Empresa Social; Cuina Justa

artesanal i pròxima

Per a nosaltres els resultats tenen 2 dimensions irrenunciables:

- **Ètica**
- **Sosteniment econòmic**

Som una empresa generadora de qualitat i d'excel·lència humana. Per això conjunquem sempre 3 accions paral·leles i compromeses.

Artesà i pròxim



Solidari i just
cuina
Fundació cassià **justa**

Saludable



- **Qualitat en les persones**

ocupem 213 persones de les quals 94 s'ubiquen dins les fragilitats mentals en risc d'exclusió social

- **Una marca social**

- **Qualitat en els productes**

Qualitat en les persones

A Cuina Justa la política d'inserció laboral de persones amb especials fragilitats mentals i socials va associada a la política de producció respecte a la gamma de productes que elaborem. Llitem per captivar el codi ètic de responsabilitat social de les empreses i de les persones, amb total transparència. Focalitzem en acompanyament als treballadors, fent una tasca professional i de capacitació de les persones.

Accreditacions



Formem part de la “Fundación Lealtad” (organisme que evalua les ONGs sobre el compliment de la transparència i les bones pràctiques)



Tenim el certificat de Benestar i Ciutadania de la Generalitat de Catalunya



Publicació de l'Auditoria Econòmica anual.

Codi ètic



Tenim un codi ètic avalat per la càtedra d'ètica de la Universitat Ramon Llull, que està al vostre abast Recerca i prevenció amb adolescents en crisis

Acompanyament socio-laboral als treballadors



Suport als nostres treballadors en el seu lloc de treball
Orientació i acompanyament a les famílies a través d'atenció i consultes
Servei d'oci
Formació prelaboral i continuada del personal amb fragilitat

Qualitat en els productes

Oferim menús diaris per a **col·lectivitats**, **gestió de cuines externes**, productes de **V Gamma** (Sandvitxos, Amanides i altres...) i **serveis laborals** per a empreses d'elaboració i manipulació d'aliments. Tots ells amb un control exhaustiu de la qualitat i del servei, cuidant fins al més petit detall



Col·lectivitats

Servim i entreguem
2.500 menús diaris.
Producció a la nostra
cuina central



Gestió de cuines externes

Servim més de 1.500
menús diaris en Cuines
Externes



V Gamma

Catàleg amb Sandvi-
txos i Amanides de
V Gamma, i altres
segons aliança.



Serveis de manipulació d'aliments

Inserció de persones
amb especials fragili-
tats en empreses
col·laboradores



Conreu de productes ecològics

Manteniment d'espais
i hort ecològic

Qualitat en els productes

La nostra oferta va acompanyada en el procés de producció, d'un **treball artesanal**, de productes exclusivament naturals i de **primera qualitat**, activant la nostra filosofia d'ocupar al màxim nombre de **treballadors** possible

1

Pròxim

2

Artesà

3

Saludable

4

Solidari

5

**Respecte al
medi ambient**

Nutrició i Innovació

Sabem que no totes les persones poden menjar el mateix, per això un **equip de dietistes** s'encarrega d'elaborar uns **menús adaptats** a les necessitats dels diferents usuaris, tenint sempre en compte l'aportació calòrica i nutricional de cada producte



Proximitat

Fem una aposta clara per l'elaboració de productes de la comarca, com convenis amb les cooperatives agràries del Baix Llobregat vinculant “producte de temporada”



Qualitat en els productes

Disposem de tots els mitjans necessaris per **garantir l'alta qualitat** amb unes **bones pràctiques** i una **organització i gestió eficient**, garantia Cuina Justa



Atenció al Client



Atenció al client directe. Cuina Justa compta amb un equip d'atenció al client, altament qualificat, que realitzen una tasca de seguiment proper al client amb l'únic objectiu de cobrir les necessitats que pugui tenir en cada cas.

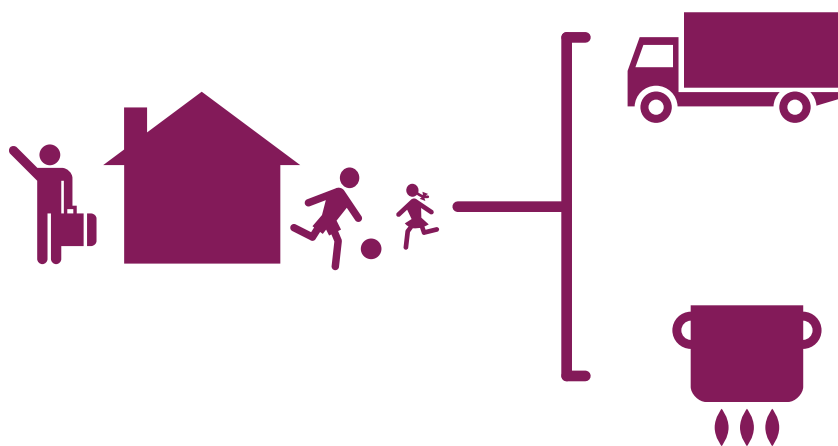
Atenció Transversal: A més, Cuina Justa compta amb tot un seguit de personal qualificat en cada matèria, que realitzen visites periòdiques als nostres centres per assegurar el bon funcionament de cada àrea de treball.

- Cuina/producció
- Nutrició
- Seguretat Alimentària/Sanitat
- RRHH
- Acompanyament de personal

Oferta per a Col·lectivitats

Oferim la possibilitat de gaudir dels nostres menús mitjançant el servei de **càterring diari**, així com l'opció de gestionar la **vostra pròpia cuina**

Oferint un **menú específic** i exclusivament pensat per a cadascuna de les nostres **línies de negoci**, de dilluns a divendres:



Cuina Central

Mitjançant el nostre sistema de transport de línia calenta i opcional línia freda:

- **CEIP i IES**
- **Centres de dia**
- **Escoles bressol**
- **Empreses**

Cuines “in situ”

Gestió integral de cuines a les instal·lacions dels nostres clients, on coordinem:

- **Personal: cuiners, ajudants i monitors**
- **Compres**
- **Lliuraments**
- **Seguiment permanent segons el nostre Pla de Fidelització**

tot amb una atenció al client personalitzada

Oferta per a Col·lectivitats

La garantia Cuina Justa

Les bases del nostre dia a dia tenen com a referents uns **punts de treball claus** i indispensables per a nosaltres a l'hora de **definir, cuinar i servir** cada àpat proposat...

Definició

- Els **diferents grups d'aliments**, afavorint els de **temporada** i els de producció local
- L'adaptació dels menús a diferents **requeriments de salut**
- Potenciar la **varietat i l'identitat gastronòmica** i els aspectes culturals de l'alimentació
- La **complementació** diària dels diferents àpats i les recomanacions nutricionals en quant a necessitats diàries dels diferents nutrients
- El consum de verdura i/o fruita en cada àpat
- El consum regular de llegums i fruita fresca, làctics, peix i plats proteics d'origen vegetal
- **La vostra opinió!**

Elaboració/Cuinat

- La combinació de **diferents tècniques culinàries**, potenciant les que aporten menys greixos i respecten al màxim la qualitat nutricional dels aliments
- La **higiene més estricta** en les elaboracions i el control de temperatures de transport i de servei
- La **valoració quantitativa** de les racions segons el tipus de comensals
- L'ús de **l'oli d'oliva, pa ecològic i altres productes ecològics o de proximitat**
- **Més de 35 menús específics segons l'usuari** (vegetarians, celíacs,...)

Presentació/Servei

- La **varietat de colors** i la combinació de textures dins d'un mateix àpat
- Proporcionar als comensals un **àpat perfecte** i de qualitat, tant des del punt de vista nutricional com segons els criteris higiènics, sensorials i educatius
- **Educar a menjar i a comportar-se, acompanyant als nens i col·lectivitats** que ho demanin
- Tertulies d'hàbits, costums i nutrició.

Oferta de productes V Gamma

Els Sandvitxos

Els nostres sandvitxos, elaborats amb matèries primeres de qualitat asseguruen una **“nutrició adequada”** en qualsevol lloc i moment del dia

Registrem els nostres productes en: català, castellà, anglès, francès i àrab

Producte també disponible per a “Picnics” de col·lectivitats i esdeveniments

La nostra **varietat de sandvitxos**, equilibrada i amb pa ecològic inclou...

EASY TO EAT

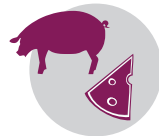
SANDVITXOS NATURALS AMB PA ECOLÒGIC



**Pollastre amb
Ceba caramel·litzada**



**Pernil serrà amb
Camembert**



**Pernil dolç amb
Formatge**



**Humus amb
Espinacs**



**Roast Beef amb
Bolets**



**Tonyina amb
Ou dur**

...

**Diverses games
segons necessitats**



Oferta de productes V Gamma

Les Amanides

La nostra varietat d'**amanides "elaborades"** conserven totes les seves propietats ja que sempre utilitzem ingredients de primera qualitat i són elaborades i cuinades amb un **procés totalment artesanal i amb productes de proximitat**. Són ideals per a ser degustades a qualsevol lloc i moment del dia alhora que **saludables**.

Les amanides són ideals per als nous estils de vida, ja que permeten disfrutar d'un **plat tradicional, de molta qualitat i sa**, sense haver de dedicar temps per elaborar-ho

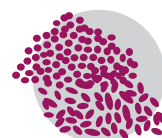
Producte també disponible per a "Picnics" de col·lectivitats i esdeveniments



EASY TO EAT
AMANIDES JUSTES, ARTESANES I SALUDABLES



Patates, tonyina
i olives



Lenties i arròs



Pasta, pollastre, algues i curri

Avantatges de l'aliança amb Cuina Justa

Responsabilitat Social Corporativa

Reforceu la vostra imatge
de marca i la responsabili-
tat social corporativa de
la vostra empresa

Beneficis laborals: LA LISMI

Compliu la llei
d'Integració Social dels
Minusvàlids (LISMI)

Contraprestacions

Participeu en el Programa
de Contraprestacions per
a clients i col·laboradors
de Cuina Justa

Avantatges de l'aliança Responsabilitat Social d'Empresa

La responsabilitat social d'empresa respon a l'**objectiu** de les empreses de **contribuir a la societat** per **garantir una vida bona per a tots**

El **consumidor** d'avui en dia **no és el mateix que el de fa uns anys**.

Una important diferència és el valor que han adquirit les **preocupacions socials**, les **desigualtats** o el **medi ambient**. Així doncs, les **empreses responsables** amb el seu entorn **gaudeixen d'una millor imatge** i són valorades per treballadors, consumidors, clients i per la societat en general



Avantatges per a tu!

Marca Solidària
Responsabilitat Social
Notorietat
Fidelització
Influència Social
Nous Segments
Millor Imatge Interna

és responsabilitat de tots!

Avantatges de l'aliança La LISMI

Què és la LISMI? Es la Llei 13/1982, del 7 d'Abril, d'Integració Social de Minusvàlids, que estableix per a les **empreses públiques i privades amb més de 50 treballadors, l'obligació de contractar a un número de treballadors amb discapacitats no inferior al 2%**

Existeix alguna opció de compliment alternatiu? Sí. El Reial Decret 27/2000, del 14 de Gener, estableix les següents alternatives:

- **Compra de béns a un Centre Especial de Treball** com Cuina Justa
- **Compra de serveis a un Centre Especial de Treball** com Cuina Justa
- **Donació o acció de patrocini a favor d'una entitat l'objecte social de la qual sigui la formació professional, la inserció laboral i la creació de llocs de treball a favor de persones amb discapacitat**
- **Creació d'un Servei Laboral** (Contracte entre una empresa del mercat ordinari de treball -empresa col·laboradora- i un Centre Especial de Treball per a la realització d'obres o serveis que guardin relació directa amb l'activitat normal d'aquella i per a la realització del qual un grup de treballadors amb discapacitat del Centre Especial de Treball es desplaça temporalment al centre de treball de l'empresa col·laboradora)

Cuina Justa té la forma legal de Centre Especial de Treball autoritzada per la Generalitat de Catalunya i inscrita amb el número T00069

A través de la compra de productes o contractació dels serveis de Cuina Justa de la Fundació Cassà Just, esteu justificant a la vostra entitat del compliment de la LISMI, donat que som un Centre Especial de Treball

Avantatges de l'aliança

La LISMI amb Cuina Justa us farà una “empresa justa”

Cuina Justa té més de 80 col·laboradors que d'una forma o altra compleixen la LISMI amb nosaltres i gaudeixen dels avantatges de ser una “empresa justa”!

Com podeu complir-la?

1

**Fent una aportació
(monetària o en
espècie) a
Cuina Justa**

Cost per treballador: IPREM 2010 igual a 7.455,14 € /any multiplicat per 1,5 resultant un total de: 11.182,71 €/any

Avantatges per al col·laborador:

- Reforçament imatge RSC
- Compliment LISMI
- Contraprestacions

2

**Comprant productes
a Cuina Justa**

Cost per treballador: IPREM 2010 igual a 7.455,14 € /any multiplicat per 3 resultant un total de: 22.365,42 €/any

Avantatges per al col·laborador:

- Reforçament imatge RSC
- Compliment LISMI
- Contraprestacions
- Obtenció producte o servei de Cuina Justa d'alta qualitat
- En el cas de producte, el col·laborador pot vendre'l al consumidor final per obtenir-ne un benefici addicional

3

**Contractant
equips humans
gestionats per
Cuina Justa**

Cost per treballador: IPREM 2010 igual a 7.455,14 € /any multiplicat per 3 resultant un total de: 22.365,42 €/any

Avantatges per al col·laborador:

- Reforçament imatge RSC
- Compliment LISMI
- Contraprestacions
- Contribuir a la inserció laboral de persones amb discapacitat acompanyades des de Cuina Justa

Avantatges de l'aliança

Contraprestacions

A més, el fet de ser una “empresa justa” permet als nostres col·laboradors tenir accés a moltes i variades contraprestacions:

- **Utilització** de la **marca solidària** per part del col·laborador
- **Difusió** de la **marca del col·laborador** per part de Cuina Justa
- **Acompanyament de persones amb fragilitats** de l'entorn del col·laborador
- **Xerrades amb familiars** del col·laborador sobre temes relacionats amb les fragilitats mentals i d'exclusió social, problemàtica social i de família
- **Formació** sobre **hàbits alimentaris**, dietètica i nutrició
- **Visites** a les **nostres instal·lacions** personalitzades per als empleats i familiars del col·laborador
- **Invitació a la trobada de Cuina Justa**, amb l'àmbit acadèmic, l'empresa, el sector de l'alimentació i la societat

O bé col·labora com a “Persona Justa”

Les “**persones justes**” són amics de la Fundació Cassà Just, persones **compromeses socialment** i que col·laboren amb la tasca de la Fundació **d'integrar persones amb fragilitats** al mercat laboral

Suma't! Participaràs en un projecte sense ànim de lucre on:

- La integritat dels **nostres beneficis són reinvertits en contraprestacions** pels nostres treballadors
- Cada treballador és **acompanyat** en el seu procés **d'inserció laboral**
- Les persones amb fragilitats **milloren la seva vida** gràcies a la tasca remunerada que desenvolupen amb nosaltres

La promoció de la dignitat humana és la nostra guia i valor més important del nostre projecte

Col·labora! Apunta als **teus fills, companys i familiars** per conèixer que vol dir qualitat en les persones i en els productes...

- Podran **ajudar, visitar, participar en tallers** i conèixer treballadors amb especials fragilitats que fan un producte exquisit...
- **Rebran formació, informació d'hàbits alimentaris i aprendran a cuidar-se menjant bé!**

Com fer-ho?

A través de la nostra web: **www.cuinajusta.com** o bé **visitant-nos directament:**

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



alimenta la teva vida solidàriament
alimenta tu vida solidàriamente
enrich your life by helping others

www.cuinajusta.com

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

T. 93 630 32 34