





#### **Economía Social**

- Generadores de trabajo y de cohesión social
- Es una combinación entre la rentabilidad económica y la inclusión social
- Poner el proyecto emprendedor al servicio de la humanidad.
- La generación de beneficio no es un fin en sí mismo, sino un medida para servir a su proyecto comunitario.

#### **Empresa Social**

#### Misión

- Generar oportunidades de trabajo para personas con fragilidad mental y riesgo de exclusión social a través del sector de la alimentación.
- Somos generadores de trabajo digno y de justicia social

### Cuina Justa, una empresa de economía social y solidaria



Fortalecemos nuestra dimensión de Economía Social a través de tres escenarios:

la misión



el negocio



#### la estrategia







#### Fortalecidos, ¡sí! Porque ...

- Tenemos una MISIÓN,
- Somos fieles a nuestra ideología
- Generamos responsabilidad compartida
- Fomentamos el TRABAJO DIGNO a nuestras trabajadores mediante
- O la continuidad en el trabajo
- O Garantía de ingresos
- O Protección legal y colectiva
- O Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres
- O Desarrollo profesional y un acompañamiento personal

### La misión debe ser nuestro gran activo



# El negocio

Contemplamos que la generación de beneficio económico no como el fin en sí mismo y sí un medio para servir el proyecto comunitario

Los agentes nos dicen que frente al negocio tenemos:

- Resistencia laboral
- Capacidad de cambio
- Ante los recortes y prestaciones sociales nos reinventamos detectando nuevas necesidades en productos y servicios sostenibles.
- Desgraciadamente, no focalizamos, queremos hacer demasiadas cosas ...





## La estrategia

Conseguimos la comunión entre el beneficio social y el beneficio económico. Esto lo conseguimos a través de:

- Un plan estratégico análisis de mercado
- Analizar las políticas de la empresa
- Generar una organización con garantías
- Creación de una MARCA SOCIAL
- Generación del código ético
- No ser un gesto social, somos cualitativos también







### Nuestra misión

Los trabajadores y aliados de Cuina Justa, construyen un mundo más solidario, más próximo, más plural, más artesano.

Calidad en las personas Próximos y plurales



Calidad en el producto Proximidad, artesano y solidario





Somos una empresa de economía tenemos como a obietivo insertar a

personas con fragilidad mental v

Más de

en el mundo de la restauració n v la gastronomía

Solidario Solidario generamos más de 400 puestos de trabaio para personas con Fragilidades mentales v sociales





exclusión social

#### saludables

- Productos de proximitad Km 0
- · Parque agrario Baix Llobregat.
- · Productos proveedors locales.
- Dietas tratadas.
- · Nutrición equilibrada.



#### sostenibles

- · Productos ecológicos campo propio.
- · Programas de fomento agricultura local.
- · Sostenibilidad social.



#### sociales

- · Proyecto de inserción sociolaboral.
- Acompañamiento al personal.
- · Programas de formación.
- · Programas de RSC por empresa, clientes...



#### economía circular

- · Gestión responsable de los recursos, evitando los excesos.
- · Programa activo sobre el excedente de alimentos.
- · Sostenibilidad v medio ambiente.
- · Uso de envases no perecederos.
- · Reciclaje v compostaje de alimentos.



· Creación línea de platos internacionales.

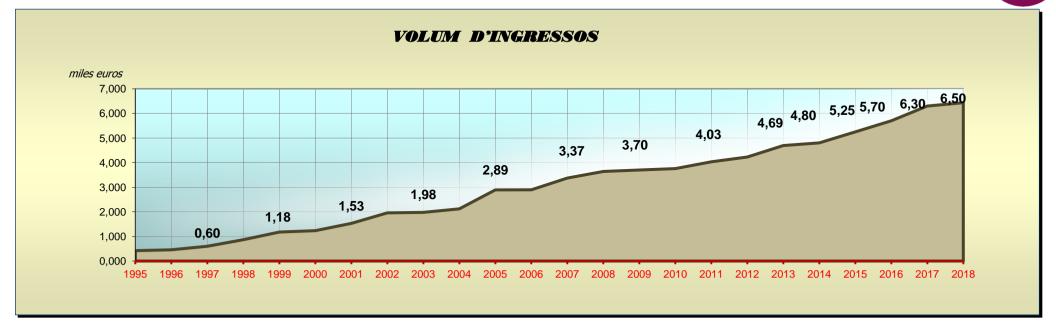
· Dinamización del espacio de comedor.

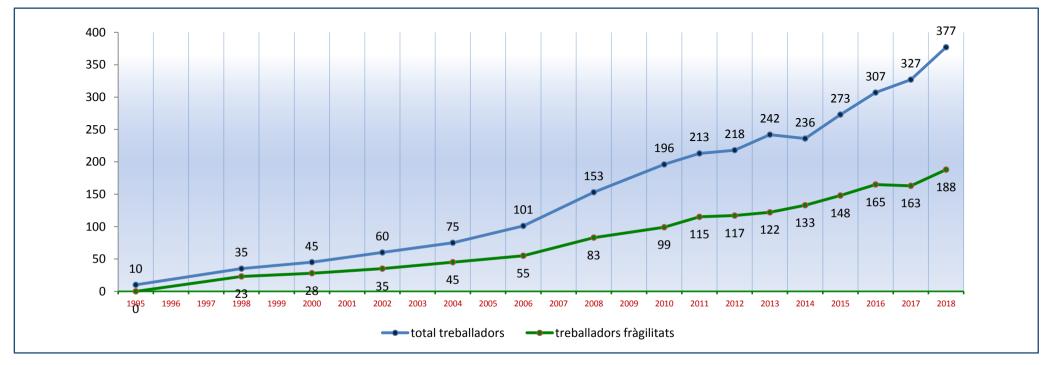
### Cuina Justa ... 5.000 comidas diarias



#### **Trayectoria 24 años**

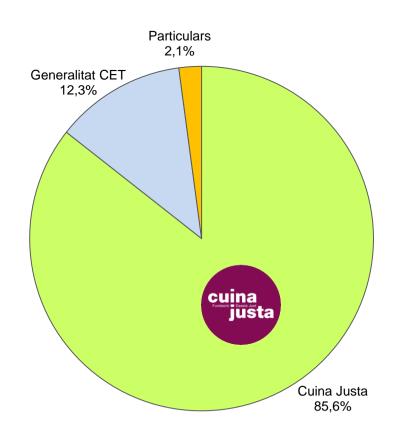








### Fundació Cassià Just ORIGEN INGRESOS 2018: 6,5 millones €



# Mejora en las personas y medio ambiente





La sostenibilidad como medio de elemento diferencial Cuina Justa impulsa el "Análisis del ciclo de vida" o equilibrio ecológico, haciendo una valoración un esfuerzo en todo el ciclo de vida de los productos desde el origen hasta el final.

Utilización eficaz eficaz de los recursos apoyando a crear una economía eficiente y uno mi más sostenible.

Evitar los excesos y los excedentes de alimentos garantizando suministras adecuados

Combatir el cambio climático fomentando productos ecológicos más sanos y a la vez reciclando los residuos

Reducir el impacto ambiental a través del compostaje de los alimentos

### Nuestros productos 100% frescos



#### **Huerto propio**



Disponemos del sello AMED, por nuestro fomento de la Dieta Mediterránea: Favorecer el consumo de cereales, en especial los ricos en fibra, frutas frescas del tiempo y frutos secos



Cal Tudela, nuestros huertos propios de 4 hectáreas de agricultura integrada con un zona de árboles frutales ecológicos, alcanzan de productos acabados de cosechar nuestras cocinas.



Todos nuestros productos son evaluados y diseñados firmados por nuestro equipo de dietistas, nutricionistas y cocineros



El Campus de la Alimentación de Barcelona certifica y nos asesora en la elaboración de nuestros diseños



# Box Solidàri,



Una comida de calidad (primer plato, segundo, postre, pan y agua) elaborado con productos saludables que cambian según temporada, pensado para aquellas situaciones que se quieren evitar desplazamientos:

reuniones, formaciones, workshops ...

Podéis elegir entre 4 menús, solo tenéis que hacer vuestro pedido antes de las 10:00h y os lo llevamos allá donde pidáis.



Envases compostables, individuales y/o reciclables: caña de azúcar y polímero de maíz







### **Picnics**

También realizamos servicio de picnics para clientes o trabajadores que entregaremos en el lugar o lugares indicados (también realizamos servicio de picking) Todos los picnics van en bolsa reciclable individual.

Combinamos diferentes opciones gastronómicas con sándwiches, bocadillos y ensaladas que realizamos diariamente y artesanalmente en Cuina Justa para que el resultado sea una propuesta equilibrada de comida para cualquier momento del día y en cualquier lugar.





# Servicio de catering

Realizamos servicios de catering solidario para todo tipo de eventos empresariales e institucionales.

Adaptamos el catering solidario a la tipología del acto, el espacio y el número de comensales, personalizando el servicio según las necesidades, preferencias gastronómicas y presupuesto del cliente.

Nuestro equipo realizará en todo momento un seguimiento del servicio y llevará un control exhaustivo de la calidad para que tu catering solidario sea todo un éxito.





### **Nuestro huerto**

Gestionamos Cal Tudela, un campo de 4 hectáreas al territorio del Prat de Llobregat, dentro de el Parque Agrario del Baix Llobregat cedidos por el Ayuntamiento del Prat, donde cultivamos productos locales y de temporada.

El equipo está formado por personas con especiales fragilidades relativas a la dolencia mental y/o la exclusión social de la misma localidad.

Trabajamos para el fomento de la inserción laboral en el territorio.





# ¡Muchas gracias!



