



solucions

gastronòmiques i socials



Qui som?

Som l'empresa d'economia social de la Fundació Cassià Just. Tenim la missió de donar oportunitats laborals, dins del món de la gastronomia, a persones amb fragilitat mental i/o en risc d'exclusió social, alhora que oferir un menjar de qualitat, artesà, pròxim i saludable.

Més de
25 anys
d'experiència

Artesans
cuinem amb amor i sense
presses

pròxims
i sostenibles,
de proximitat

 **qualitat,**
en les persones



Habilitació,
capacitació i
formació dels
treballadors



Acompanyament



Programes RSC
mida



qualitat
en el producte



Selecció de proveïdors
de KM0 i ecològics



Garantia o seguretat
alimentària



Cuinem diàriament de
manera artesanal

Què fem?



350
treballadors
(70% amb
fragilitat)



Inserció de
persones amb
fragilitat dins
i fora de l'empresa.



**Qualitat en els productes
i en les persones**



Hort
propi al
Prat del
Llobregat



Clients actuals:
Empreses,
escoles
institucions,
aviació,
restauració
i gran consum



Empreses que confien en nosaltres



Com pots col·laborar?



Comprant i consumint productes Cuina Justa



Haciendo una aportación como donación*



Inserint persones amb fragilitat en les vostres instal·lacions



Càtering



Sandvitxos



Amanides



Gestió de cuines.



Econòmica



Espècies



Enclavaments empresarials*

Certificat de donació*

Si per exemple fas una donatiu de 150€, només pagaràs 30€, recuperaràs 120€ en la pròxima declaració de la renda.

***La Llei LDG**

La Llei 30/2006, General de Dependència d'integració social de minusvàlids, estableix per a les empreses públiques i privades amb més de 50 treballadors l'obligació de contractar un nombre de treballadors amb discapacitat no inferior al 2% de la plantilla.

Per facilitar l'acompliment, existeixen mesures alternatives sempre que es vehiculin mitjançant un centre especial de treball, autoritzat per la Generalitat de Catalunya, com per exemple Cuina Justa. Més info en: comercial@cuinajusta.com

Què t'oferim?

Solucions gastronòmiques amb ànima



Menús diaris i gestió de menjadors escolars i empreses

Revitalitzem i estimulem el menjador i el temps de menjar mitjançant una proposta gastronòmica de qualitat pels més petits i amb **totes les mesures higienicosanitàries establertes per les autoritats.**



Productes de proximitat



Gestió de compres



Gestió de personal



Acompanyament tècnic



+ Prevenció
+ Seguretat
+ Protocols d'higiene
+ Mesures



Servei d'àpats individualitzat per a esdeveniments empresarials

El nostre equip us va assessorar segons les vostres necessitats.

Disposem de servei **INDIVIDUALITZAT** i amb totes les mesures higienicosanitàries establertes per les autoritats. Presentat en format Box, us ho enviem a punt per a degustar en l'hora i lloc indicat i servei de càtering amb equip de cambrers, seleccionats i formats d'acords als valors Cuina Justa.



Cafè



Aperitius



Menjars



Còctels



Pícnic



Servei de cambrers



V Gamma

Estem especialitzats en la producció pròpia i artesana de sandvitxos i amanides per a tota mena de clients de restauració, hostaleria, col·lectivitats i aviació.



Sandvitxos



Amanides



Entrepans



Elaboracions

Solucions gastronòmiques amb ànima



Box Solidari

Un menjar de qualitat presentat en format individual en envasos compostables. Amb diferents opcions de menús que canvien segons temporada. (Primer, segon i postres) Consultar les propostes de menús i condicions de lliurament i quantitats mínimes.



Menú complet



Menú per temporada



Materials compostables i reciclables



Picnics

Realitzem servei de pícnic en diferents formats per a adaptar-nos als nostres clients o treballadors, que us entregamos en el lloc indicat. Tots els pícnic es lliuren en una bossa reciclable individual.



Destinats a clients i treballadors



Amb servei de lliurament i transport



Horts Propis Km0

Gestionem Cal Tudela, un camp de 4 hectàrees, dins del Parc Agrari del Baix Llobregat on conreem productes locals i de temporada. L'equip està format per persones amb especials fragilitats relatives a la malaltia mental i/o l'exclusió social de la mateixa localitat. Treballem per al foment de la inserció laboral en el territori.

Què t'oferim?

Solucions socials

Inserció laboral de persones amb fragilitat en la teva pròpia empresa

La nostra missió és la inserció de persones amb fragilitat mental o exclusió social.



Projecte d'inserció sociolaboral

La possibilitat de realitzar conjuntament un projecte d'inserció sociolaboral en les vostres instal·lacions mitjançant un enclavament empresarial.

- Participació "activa" amb aportacions materials, econòmiques o de servei.
 - Formació i habilitació professional
- Acompanyament en la vellesa i suport en el temps d'oci

Quins beneficis tens?



Responsabilitat social corporativa

Reforceu la vostra imatge de marca i la responsabilitat social corporativa de la vostra empresa.



Contraprestacions

Accions de comunicació i notorietat de marca, valors i activitats.

- Conveni de col·laboració
- Certificat donació i LGD
- Presència als elements comunicació Cuina Justa



Avantatges Fiscals LGD

Compliment de la LGD a través de mesures d'excepcionalitat

Beneficis Fiscals per Donació:

Descompte en la quota de l'impost de societats (35% del valor de la donació)
2% núm. Treballadors x IPREM 2019 (6.390€) x Factor Corrector 3



Contacte

Carretera de la Santa Creu de
Calafell, 106, 08830
Sant Boi de Llobregat, Barcelona



936 303 234
608 245 570



Sandra

smoreno@cuinajusta.com



cuinajusta.com



#josocuinajusta