

SERVEI DE CÀTERING PER A COL·LECTIUS



Cuina solidària

Tasta
RESTAURACIÓ



Fundació
Santa Teresa



Tasta Restauració. Qui som?



Tasta és un projecte de la **Fundació Santa Teresa** que promou la inserció laboral, la cohesió social i la cultura gastronòmica del territori. Una proposta innovadora amb valor afegit que implica els diferents agents del territori, i crea llocs de treball per als alumnes formats a **l'escola de Turisme del Baix Penedès** en el sector de la restauració amb més dificultat d'inserció laboral.



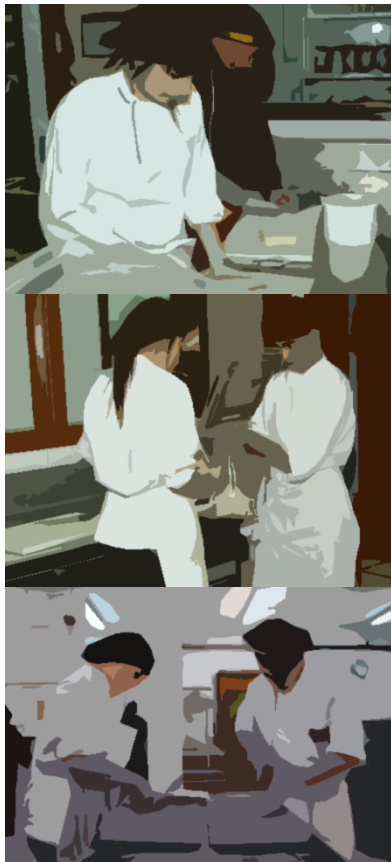
Tasta Restauració. Què oferim?



- Servei de càtering per a col·lectius.
- Preelaboració de productes alimentaris.
- Una aliança socialment responsable.



Servei de càtering per a col·lectius

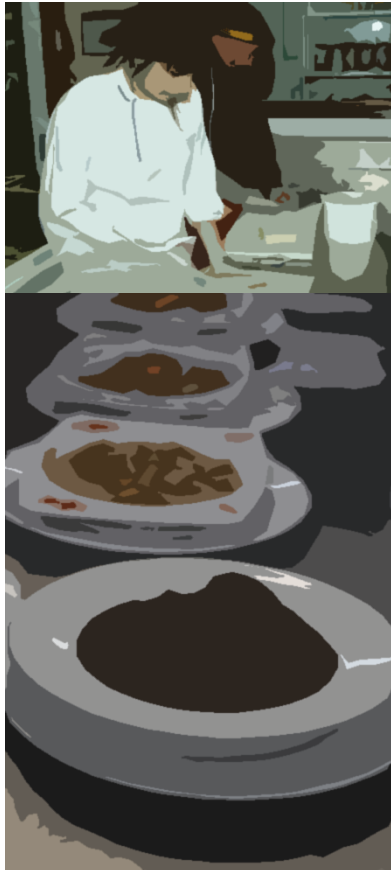


- Servei de càtering diari, mitjançant transport en línia calenta des de la nostra cuina central.

Disposem del registre sanitari d'elaboració de menjars preparats per a col·lectius, ampliat amb la fabricació de productes de pastisseria i rebosteria i el de conserves de fruites i verdures. Des del 2006 elaborem els menús per als usuaris i treballadors de la Fundació Santa Teresa (el Vendrell i Calafell). Actualment col·laborem també amb la Fundació Onada (Tarragona i Torredembarra), i amb el menjador social dels ajuntaments del Vendrell i Calafell.



Servei de càtering per a col·lectius



- Un producte de qualitat

Menú diari variat garantint la proporcionalitat recomanada dels diferents grups d'aliments i necessitats nutricionals. Elaborat amb criteris **d'alimentació saludable** per cuiners i un dietista nutricionista.

Elaborats amb **tècniques culinàries** que garanteixen el respecte nutricional i organolèptic dels aliments.

Amb **identitat gastronòmica**, amb **menús específics adaptats** a les necessitats dels diferents usuaris, dietes, triturats, al·lèrgies, intoleràncies, diversitat cultural...

Amb garanties de seguretat alimentària, higiene i sanitat.



Servei de càtering per a col·lectius



- **Garantia de qualitat**

Perquè disposem dels recursos necessaris per garantir la qualitat amb unes bones pràctiques i una organització eficient.

Realitzem els **autocontrols sanitaris**, seguiment de **laboratori** i estrictes pràctiques d'**higiene i seguretat alimentària i laboral**.

Totes les activitats realitzades per la Fundació estan certificades segons 3 normes: la qualitat segons ISO 9001:2000, els aspectes mediambientals segons ISO 14001 i la seguretat i prevenció de riscos laborals segons OHSAS 18001:99.





Preelaboració de productes alimentaris



- Distribució de plats cuinats per a botigues d'alimentació, mercats i restaurants, amb recepta pròpia i amb exclusivitat al local de venda per producte. Per ex.: peus de porc desossats, cap-i-pota, sofregits, rebosteria i postres.
- Servei de manipulació d'aliments, preelaboració de cada producte amb la seva recepta.



Una aliança socialment responsable perquè...



- Utilitzar una marca social millorarà la seva imatge corporativa mitjançant la responsabilitat social empresarial.
- Estar col·laborant amb la inserció laboral de persones amb risc d'exclusió formades en restauració i incrementar la seva ocupabilitat i autonomia mitjançant la seva contractació o la formació pràctica a l'escola de Turisme.
- Estar col·laborant amb la dinamització turística del territori i amb la difusió de la cuina catalana feta amb productes de la terra.



Una aliança socialment responsable perquè...



- L'ajudem en el compliment de la LISMI (Llei d'Integració Social del Minusvàlid 13/1982, de 7 d'abril, i les mesures alternatives que preveu el Reial Decret 27/2000, de 14 de gener) que preveu la compra de béns, serveis i donacions a un centre especial de treball com el nostre.
- Reinvertim els nostres beneficis, som una entitat sense ànim de lucre.

La nostra missió es aconseguir la felicitat de les persones amb discapacitat i/o trastorn mental, de la gent gran, i de les seves famílies. Volem millorar l'autonomia personal i la qualitat de vida, amb la participació activa de cada persona, oferint els suports que cadascú necessita, per tal que disposin de les mateixes oportunitats que la resta de ciutadans.



Contacte

Tel. 977 68 29 38 – 607 37 90 50

direccio@escolaturismebp.org

Tasta Restauració

Escola de Turisme del Baix Penedès

Av. Palfuriana, 104. 43880 Coma-ruga (el Vendrell)

Fundació Privada Santa Teresa

Av. Santa Oliva, 20-22. 43700 El Vendrell

Tel. 977 66 71 11

