



L'empresa d'economia social de la Fundació Cassià Just va néixer l'any 1994 amb la finalitat fundacional de generar oportunitats laborals a persones que presenten especials fragilitats mentals i socials.



Oferir al mercat solucions dins del món de l'alimentació i la gastronomia.



Generar llocs de treball de qualitat per a persones amb especials fragilitats mentals i/o socials.

### En l'actualitat:

Després de 24 anys d'activitat, Cuina Justa s'ha posicionat com un referent d'empresa d'economia social per la qualitat dels seus productes i serveis en el món de l'alimentació i la gastronomia. A dia d'avui, dóna feina a més de 350 persones un 70% dels quals pateix alguna especial fragilitat mental o social a través de les seves diferents línies de negoci.



### •Productes de V Gamma:

Plats elaborats, amanides i sandvitxos cuinats diàriament i amb matèries primes de primera qualitat.

### •Càtering per esdeveniments:

Ofereixen la possibilitat de celebrar els teus grans esdeveniments d'empresa amb l'acompanyament de càterings saludables personalitzats; coffebreaks, cocktails, lunch box, picnics...

### • Gestió de cuines

#### in-situ:

Gestiona cuines in situ de centres escolars, empreses i hotels; oferint un tracte pròxim i diferencial i un menjar bo, saludable i artesà.

### •Conreu ecològic:



Des de 2013, gestiona en cessió per l'Ajuntament del Prat de Llobregat, un projecte de Conreu Ecològic i de Masoveria Social a Cal Tudela, una finca situada al parc Agrari on es cultiven productes ecològics certificats per l'ús en la seva pròpia cuina central i d'altres.

### • Menús diaris:

Elabora cada dia més de 2.500 menús a la seva cuina central ubicada a Sant Boi de Llobregat per a escoles i empreses.



Segueix-nos a:  
[www.cuinajusta.com](http://www.cuinajusta.com)

 [/cuinajustabcn](https://www.facebook.com/cuinajustabcn)  
 [@cuinajusta](https://www.instagram.com/cuinajusta)