FUNDACIÓ PRIVADA MERCÈ PLA



Àmbit geogràfic: Provincial
Seu social: Tortosa
Forma jurídica: Fundació Privada

- **196 persones treballadores**
- **33 persones treballadores pertanyents a col·lectius en risc d'exclusió social**

NOMBRE ACTUAL DE PERSONES ATESES EN ELS SERVEIS A LES PERSONES:

- 562 a serveis a la infància i la joventut
- 66 a serveis a la gent gran
- 807 a serveis a persones dependents o amb discapacitat

www.fundaciomercepla.com

Breu història de l'organització:

La Fundació Mercè Pla neix l'any 1999 adoptant l'experiència renovada de Verge de la Cinta SCCL, entitat que naixia l'any 1977 amb la vocació de respondre a la necessitat d'atenció de les persones amb discapacitat. És titular d'un ampli ventall de serveis d'atenció, desplegats a les Terres de l'Ebre, tots ells orientats a millorar la qualitat de vida de les persones ateses, i també de les seves famílies. El Centre Especial de Treball (CET) neix el 1993 per promoure la inserció laboral protegida.

Missió:

Acompanyem cada persona amb suports personalitzats, accessibles i basats en el coneixement professional, perquè pugui avançar en els seus propis projectes de vida. Reforcem el paper essencial de les famílies i garantim serveis de qualitat, tant humana com tècnica. Treballem per crear entorns inclusius a través d'un equip professional compromès, una coordinació eficaç, la millora contínua i la col·laboració amb la comunitat.

Descripció de l'activitat:

La Fundació Privada Mercè Pla treballa per l'atenció social de les persones a les Terres de l'Ebre, amb un enfocament integral que acompanya les persones amb diversitat funcional i en situació de dependència al llarg de totes les etapes de la seva vida. L'entitat és titular d'un ampli ventall de serveis orientats a millorar la qualitat de vida de les persones ateses i la de les seves famílies, que inclouen el Centre de Desenvolupament Infantil i Atenció Precoç (CDIAP), el Centre d'Educació Especial, el Centre Ocupacional, el Servei d'Acolliment Residencial i el Centre Especial de Treball (CET).

L'activitat de l'organització es centra en la promoció, direcció i gestió de programes educatius, formatius, sociolaborals i d'acolliment, sobrepassant l'estricte àmbit de la discapacitat per incidir en la transformació de la societat i el seu entorn pròxim. A través d'aquests serveis, la Fundació garanteix un suport continuat i especialitzat que fomenta la plena inclusió, l'autonomia i el benestar de col·lectius amb necessitats especials al territori.

DESCRIPCIÓ DE LA INICIATIVA PROPOSADA

CUINA SOCIAL

Breu descripció

Actualització i millora de la cuina social del Centre Especial de Treball (CET) de la Fundació Mercè Pla. El projecte consisteix en la renovació de la maquinària i infraestructures per augmentar la producció de menús i serveis de càtering. Aquesta innovació permetrà garantir la sostenibilitat del servei i, sobretot, potenciar la inclusió i l'empoderament laboral de persones amb discapacitat intel·lectual i sensorial, que formen la majoria de la plantilla.

Aportació de valor de la iniciativa

El Centre Especial de Treball integra innovació i compromís social a partir d'un model centrat en la persona, on el treball esdevé una eina de desenvolupament personal i inclusió real. Promou valors com la dignitat, l'autonomia i l'autodeterminació, situant cada treballador/a com a protagonista del seu projecte vital. Alhora, impulsa la igualtat d'oportunitats i la justícia social, generant entorns laborals accessibles i inclusius. Aquesta mirada es combina amb l'exigència empresarial, basada en la qualitat, la responsabilitat i el treball en equip. La innovació en serveis i productes neix precisament d'aquesta intersecció entre eficiència i valor social, incorporant suports personalitzats, acompanyament emocional i metodologies centrades en la persona. Així, el CET no només crea ocupació, sinó que genera impacte social transformador i sostenible.

Necessitat a la que respon

Aquesta iniciativa respon a la necessitat de generar oportunitats laborals reals, dignes i adaptades per a persones amb discapacitat intel·lectual, que sovint es troben amb barreres d'accés i manteniment en el mercat laboral ordinari. Més enllà de l'ocupació, dona resposta a la manca d'espais que integrin treball, suport personal i desenvolupament vital, abordant aspectes com l'autonomia, el benestar emocional i la inclusió social.

També respon a la necessitat de models productius innovadors que conciliïn eficiència empresarial amb impacte social, incorporant suports personalitzats i metodologies centrades en la persona. Finalment, dona resposta a la demanda creixent de serveis i productes socialment responsables, generant valor tant per a les persones treballadores com per a la comunitat.

Principals objectius assolits

Els principals objectius assolits amb el projecte de cuina social del CET s'han centrat a consolidar un servei productiu d'alt impacte social, reforçat per una profunda modernització tecnològica de l'equipament i la digitalització dels processos de producció. Aquesta renovació ha permès que el projecte esdevingui un espai d'aprenentatge d'avantguarda, on les persones treballadores han incrementat la seva autonomia, millorant les competències laborals i reforçant hàbits de treball fonamentals com la puntualitat i la responsabilitat en un entorn professionalitzat.

Així mateix, s'ha potenciat el treball en equip i la coordinació entre perfils, afavorint un entorn de suport inclusiu que ara compta amb eines digitals adaptades. A nivell comunitari, el projecte ha permès donar resposta a necessitats socials reals mitjançant la distribució d'àpats, potenciant estratègicament la col·laboració amb productors locals i reforçant el vincle amb el territori. En definitiva, s'ha aconseguit una inclusió social efectiva i sostenible, posicionant el CET com un agent actiu, modern i competent que ofereix un servei de qualitat arrelat a les Terres de l'Ebre.

Principals resultats obtinguts

Resultats Quantitatius:

S'ha assolit una producció de 407 menús diaris, xifra que reflecteix un increment progressiu i una millora en la capacitat de resposta a les demandes del territori. Aquesta activitat ha permès el manteniment de 9 llocs de treball directes en cuina, dels quals 7 són ocupats per persones amb discapacitat. Així mateix, s'ha observat una reducció significativa d'incidències en els processos de producció, consolidant el projecte com una línia estable i amb creixement sostingut dins del CET.

Resultats Qualitatius:

El projecte ha generat una millora substancial en l'autonomia, la confiança i les competències laborals (organització, manipulació d'aliments i responsabilitat) de la plantilla, afavorint una major implicació en la presa de decisions. Més enllà de la millora de la competitivitat territorial i el compromís amb la reducció del malbaratament alimentari (ODS 12), s'ha aconseguit una plena inclusió social i un reforç del sentiment de pertinença. La cuina s'ha consolidat com un espai d'aprenentatge significatiu on la cohesió del grup i la motivació són els motors de la transformació social i l'eficiència professional.

Abast de l'experiència

L'abast del projecte de cuina social és tant intern com extern, amb un impacte progressiu i sostingut.

A nivell intern, s'ha consolidat com un espai estable de formació i treball per a persones amb discapacitat intel·lectual, mitjançant itineraris d'aprenentatge adaptats i suports individualitzats.

A nivell extern, la cuina social ha ampliat el seu impacte a les Terres de l'Ebre, donant resposta a necessitats reals de servei d'àpats. Actualment, arriba de forma efectiva a centres educatius, ocupacionals, residències i empreses del territori, reforçant la visibilitat del CET com un recurs inclusiu de qualitat. El projecte té la voluntat de créixer en el sector del càtering per a esdeveniments i esdevé un model transferible que demostra com unir sostenibilitat econòmica i inclusió laboral efectiva.

Persones implicades en l'experiència:

Treballadores: 9
Membres equips directius: 4
Ateses: 7
Voluntàries: 30
Altres: 4 Personal EMS



Principals factors clau d'èxit

Els principals factors clau d'èxit de la iniciativa es basen en la combinació d'un model centrat en la persona, una estructura organitzativa especialitzada i un entorn productiu real que afavoreix l'aprenentatge i la inclusió.

Destaca el model centrat en la persona, que adapta les tasques, els ritmes i els suports a les capacitats i necessitats de cada treballador. Aquest enfocament promou la inclusió real i el desenvolupament de l'autonomia personal i laboral.

Un altre factor clau és el treball interdisciplinari i el suport especialitzat a través de l'Equip Multidisciplinari de Suport (EMS), format per professionals del món social i de la salut (psicologia, treball social i monitoratge). Aquest equip garanteix la qualitat del procés productiu i un acompanyament personalitzat, assegurant l'ajust constant de les tasques i fomentant una autonomia progressiva en un entorn laboral exigent.

També és essencial la formació pràctica en un entorn productiu real, que facilita aprenentatges significatius i transferibles, i contribueix a la millora de les competències i habilitats laborals dels treballadors.

Finalment, destaca la combinació d'impacte social i sostenibilitat productiva, que genera valor tant per a les persones participants com per a la comunitat. La integració d'una infraestructura de restauració adaptada i un model de suport qualificat converteix el centre especial de treball en una iniciativa innovadora, inclusiva i sostenible.

Dificultats i reptes superats

El repte principal de la iniciativa ha estat la professionalització i tecnificació de la cuina social dins d'un mercat de restauració i càtering altament competitiu. Tradicionalment, el sector ha associat el treball de col·lectius amb discapacitat a una mirada assistencialista o de "caritat"; superar aquesta barrera per oferir un servei que competeixi estrictament en qualitat, preu i eficiència ha requerit una transformació profunda de tota la nostra estructura operativa.

Un obstacle crític ha estat l'adaptació de la digitalització i la nova maquinària industrial a les necessitats de persones amb discapacitats intel·lectuals i sensorials. No n'hi havia prou amb comprar tecnologia; el repte era fer-la inclusiva. Per superar-ho, hem dissenyat protocols de treball basats en suports visuals i mètodes accessibles que permeten mantenir els més alts estàndards de seguretat alimentària (APPCC) sense excloure ningú del procés productiu.

Així mateix, hem gestionat el repte de la sostenibilitat econòmica en un context d'increment de costos de matèries primeres. Ho hem assolit mitjançant una planificació rigorosa i l'aliança amb productors locals, demostrant que és possible mantenir un equilibri entre el rendiment econòmic necessari per a la viabilitat del Centre Especial de Treball i la nostra missió social innegociable: l'empoderament i la inclusió real de les persones treballadores en un entorn productiu exigent i normalitzat.

Elements innovadors que aporta la iniciativa

A través de les innovacions plantejades, la iniciativa genera un nou model de cuina amb sentit:

Innovació en l'Empoderament i Capacitació (Eix Social): Hem transformat la cuina en un entorn especialitzat on les persones amb discapacitat no són meres executores, sinó agents actius de producció. Demostrant que amb els suports adequats, aquest col·lectiu aporta una visió de rigor, compromís i cura que eleva la qualitat del servei, trencant l'estigma de la discapacitat en el sector de la restauració col·lectiva.

Innovació en el Disseny de l'Entorn de Treball (Eix Tecnològic): Hem innovat en la creació de protocols visuals i eines adaptades que permeten que les capacitats diverses de la plantilla es tradueixin en una eficiència industrial real, facilitant les tasques físiques i potenciant l'autonomia de cada professional.

Innovació en la Visibilitat i Proximitat (Eix de Servei al Client): La innovació d'aquest eix resideix en la humanització del servei de càtering, convertint-lo en una plataforma de visibilitat social. A diferència dels models convencionals, el nostre càtering és un projecte de 360 graus:

La persona assumeix el rol de cambrer, interactuant directament amb el client. La tasca d'atenció al públic situa la persona al centre de l'experiència, demostrant les seves competències socials i trencant barreres i prejudicis de forma directa.

El servei de càtering esdevé una eina de transformació per al client, convertint l'acte en una experiència de consum conscient, on la professionalitat en l'execució del servei (muntatge, servei de taula i atenció) per part del col·lectiu desmunta estereotips i genera un valor social afegit difícil de trobar en el mercat.

Principals factors que permeten la transferència i replicabilitat

La nostra iniciativa s'ha dissenyat com un model de gestió exportable a altres entitats del Tercer Sector, basant la seva replicabilitat en tres factors clau:

Sistematització de l'acompanyament (Model EMS): Hem protocol·litzat la intervenció de l'Equip Multidisciplinari de Suport en l'entorn de producció. Aquesta metodologia permet que qualsevol entitat de l'economia social pugui replicar el sistema de suports individuals i ajustament personal en sectors exigents com la restauració, garantint l'equilibri entre benestar emocional i productivitat.

Tecnologia Inclusiva i Escalable: El projecte demostra que la inversió en maquinària industrial adaptada i processos digitalitzats no és una barrera, sinó un facilitador de viabilitat. Aquest enfocament és transferible a qualsevol territori que busqui modernitzar els seus Centres Especials de Treball per fer-los operativament competitius sense perdre l'essència social.

Binomi Territori-Inclusió: El model de càtering de proximitat és fàcilment adaptable a altres realitats geogràfiques. Proposem una estructura on el producte local actua com a motor econòmic i la inclusió laboral com a valor social afegit, creant un ecosistema de col·laboració que enforteix el teixit comunitari i la sobirania alimentària regional.

En definitiva, la nostra experiència serveix de referent per demostrar que la professionalització d'oficis convencionals pot ser una via d'èxit per a la inserció de col·lectius amb grans dificultats.