# FUNDACIÓ SANT TOMÀS



**Àmbit geogràfic:** Comarcal
**Seu Social:** Vic
**Forma jurídica:** Fundació

- **493 persones treballadores**
- **64 persones treballadores pertanyents a col·lectius en risc d'exclusió social**
- **147 persones voluntàries**
- **1.695 persones sòcies**

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

- 1.838 a serveis a la infància i la joventut
- 60 a serveis a la gent gran
- 2.831 a serveis a persones dependents o amb discapacitat
- 4 a serveis a persones amb problemàtica de salut mental

**www.santtomas.cat**

## Breu història de l'organització

Sant Tomàs és una entitat sense ànim de lucre que treballa per millorar la qualitat de vida de les persones amb discapacitat intel·lectual o amb dificultats en el desenvolupament d'Osona i el Lluçanès, i de les seves famílies. L'entitat es va constituir el desembre de 1966 i va començar l'activitat l'any 1967, impulsada per un grup de set famílies, membres de la societat civil i representants d'ajuntaments de la comarca que volien oferir atenció i suport a aquest col·lectiu. Amb el pas dels anys, Sant Tomàs ha anat creixent per oferint atenció durant totes les etapes de la vida, amb serveis d'atenció precoç, educatius, assistencials, residencials, laborals i de lleure, i s'ha convertit en un referent social al territori. L'any 2016 es va crear la Fundació Sant Tomàs amb l'objectiu d'agrupar i gestionar els serveis assistencials i educatius de l'entitat.

## Missió

La missió de Sant Tomàs és millorar la qualitat de vida de les persones amb discapacitat intel·lectual o amb dificultats en el desenvolupament i de les seves famílies, oferint-los suports i serveis integrals al llarg de totes les etapes de la vida. L'entitat treballa per promoure la inclusió social, educativa i laboral, fomentant l'autonomia personal, la igualtat d'oportunitats i la participació activa dins la comunitat.

A través d'una atenció centrada en la persona, Sant Tomàs impulsa projectes i serveis de qualitat durant totes les etapes de la vida, i col·labora amb les administracions, les empreses i la societat per construir un entorn més inclusiu, just i solidari.

L'entitat desenvolupa la seva activitat des dels valors del compromís, l'equitat, la integritat, la responsabilitat, la sostenibilitat i la transparència, promovent també el desenvolupament sostenible i l'economia social i solidària.

## Descripció de l'activitat

Sant Tomàs desenvolupa un ampli conjunt de serveis socials, educatius, assistencials i laborals destinats a persones amb discapacitat intel·lectual o amb dificultats en el desenvolupament al llarg de totes les etapes de la vida. L'entitat ofereix atenció precoç, gestiona una escola d'educació especial, té un Centre Ocupacional, un servei d'habitatge, amb llars residència i suport a la vida independent, una residència per a persones amb necessitats de suport generalitzat, un servei de respir per les famílies, així com un servei de lleure i esport.

A més, també gestiona un servei de formació i inserció laboral, i compta amb un centre especial de treball amb l'obrador agroalimentari d'elaboració de productes de xocolata, des d'on es produeixen productes artesans i de qualitat al mateix temps que es generen oportunitats laborals per a persones amb discapacitat intel·lectual.

L'activitat de Sant Tomàs es desenvolupa en col·laboració amb administracions públiques, empreses i entitats socials del territori, amb l'objectiu de fomentar la inclusió social, l'autonomia personal i la igualtat d'oportunitats de les persones ateses.

## DESCRIPCIÓ DE LA INICIATIVA PROPOSADA

# L'OBRADOR DE XOCOLATA DE SANT TOMÀS: PRODUCTES ARTESANS DE QUALITAT AMB IMPACTE SOCIAL

### Breu descripció

L'Obrador de Xocolata de Sant Tomàs és un projecte social, artesanal i inclusiu impulsat per Sant Tomàs amb l'objectiu de generar oportunitats laborals i ocupacionals per a persones amb discapacitat intel·lectual a través de l'elaboració de productes de xocolata artesana de qualitat.

Els orígens del projecte es troben al Centre Ocupacional de Calldetenes, on es desenvolupaven activitats d'ocupació terapèutica vinculades a la pastisseria artesanal, com per exemple l'elaboració de magdalenes o del torró de Sant Tomàs juntament amb el Xocolater de Taradell. Aquestes experiències van permetre treballar habilitats manipulatives, autonomia, treball en equip i processos productius, i van evidenciar el potencial de crear una línia pròpia de productes artesans amb capacitat de generar inclusió i sostenibilitat econòmica.

El 2018 es posa en marxa un obrador de xocolata a les instal·lacions de l'entitat a Calldetenes, sota la direcció tècnica del mestre xocolater Jordi Ortiz. Des dels inicis, la iniciativa es concep amb una doble finalitat: oferir espais d'aprenentatge i capacitació en entorns productius reals i desenvolupar una línia de productes artesans capaç de generar activitat econòmica i projecció externa per a l'entitat.

Amb els anys, l'obrador ha consolidat productes propis com torrons, rajoles de xocolata, calendaris d'advent, bombons, roses de Sant Jordi, mones i ous de Pasqua pintats a mà. El projecte ha rebut importants reconeixements gastronòmics, com el premi a la millor mona de Pasqua de Catalunya 2024, la selecció d'un bombó entre els millors de l'Estat i el reconeixement internacional del calendari d'advent entre els vint millors del món per la cadena de Califòrnia TasteTV.

S'han fet col·laboracions amb empreses i institucions com l'Hospital de Sant Pau, l'Hotel W Barcelona o el Girona FC. El 2024, la compra de Xocolating 1944 i el trasllat a les seva instal·lacions de Manlleu van obrir una nova etapa de creixement i consolidació del projecte.

### Aportació de valor de la iniciativa

L'Obrador de Xocolata de Sant Tomàs aporta un model innovador que combina activitat econòmica, gastronomia artesanal i inclusió laboral de persones amb discapacitat intel·lectual. La iniciativa transforma una activitat productiva en una eina real de generació d'oportunitats, participació social i canvi de mirada envers la discapacitat. El projecte destaca per la seva capacitat de crear productes de qualitat i competitius dins el mercat alimentari, incorporant persones amb necessitats de suport en processos productius. Alhora, reforça la sostenibilitat de l'entitat mitjançant la diversificació d'activitats econòmiques amb impacte social. La iniciativa ha demostrat capacitat de creixement, continuïtat i transferibilitat, establint aliances amb empreses, institucions i comerç local, i generant un model replicable per altres organitzacions del tercer sector que vulguin impulsar projectes productius inclusius vinculats al territori i a l'economia social.

### Necessitat a la que respon

L'Obrador de Xocolata de Sant Tomàs neix per donar resposta a diverses necessitats socials i econòmiques. D'una banda, les persones amb discapacitat intel·lectual continuen trobant dificultats d'accés a oportunitats laborals significatives, especialment en entorns productius visibles, creatius i amb possibilitats reals de desenvolupament professional. Sovint, les activitats laborals destinades a aquest col·lectiu es concentren en sectors poc valorats socialment i amb escassa projecció externa.

D'altra banda, les entitats socials afronten el repte de generar models més sostenibles, diversificant les seves fonts d'ingressos i impulsant activitats econòmiques alineades amb els seus valors socials. Paral·lelament, la societat mostra un interès creixent per productes de proximitat, artesans i vinculats a iniciatives amb valors i impacte social positiu.

El projecte respon a aquestes necessitats creant un obrador artesanal inclusiu que genera ocupació, aprenentatge i participació comunitària, alhora que promou una mirada cap a la discapacitat basada en les capacitats, el talent i la contribució social de les persones. La iniciativa converteix el consum en una experiència amb impacte positiu, on cada producte incorpora no només qualitat gastronòmica, sinó també compromís social, inclusió i retorn comunitari.

## Principals objectius assolits

- Generar oportunitats laborals i ocupacionals significatives per a persones amb discapacitat intel·lectual en un entorn productiu real, creatiu i professionalitzador.
- Desenvolupar una línia de productes de xocolata artesanal de qualitat, vinculada als valors de proximitat, innovació i economia social.
- Potenciar l'autonomia, les competències professionals i la participació activa de les persones participants en els diferents processos de producció, preparació i comercialització.
- Crear un model d'activitat econòmica sostenible que contribueixi a la diversificació de
- recursos i a la sostenibilitat del projecte social de Sant Tomàs.
- Generar valor social afegit mitjançant productes que combinen qualitat gastronòmica, compromís social i impacte comunitari.
- Transformar la mirada social envers la discapacitat intel·lectual, posant en valor les capacitats, el talent i la contribució social de les persones.
- Enfortir les aliances amb empreses, institucions i agents del territori per impulsar iniciatives compartides amb impacte social i comunitari.

## Principals resultats obtinguts

L'Obrador de Xocolata de Sant Tomàs compta amb un equip d'una vintena de persones, entre professionals, treballadors amb discapacitat intel·lectual i persones del Centre Ocupacional que participen en diferents processos productius i creatius dins un entorn real de treball.

La iniciativa ha permès consolidar una línia pròpia de productes de xocolata artesanal amb valor social afegit, especialitzada en ous i mones de Pasqua, torrons, bombons i rajoles. El projecte ha experimentat un creixement sostingut tant en volum de producció com en presència comercial.

Els productes es comercialitzen a fleques i comerços d'Osona, a la Cafeteria, al Taller Botiga i a la botiga online de l'entitat, i les mones i ous de Pasqua arriben a més de 250 supermercats d'Ametller Origen i Bon Preu i Esclat d'arreu de Catalunya.

Els darrers quatre anys, la producció de figures de Pasqua ha passat de 3.000 a 9.000 unitats, mentre que la facturació de la campanya ha crescut de 40.000 € l'any 2023 a més de 160.000 € el 2026.

Entre els principals resultats qualitatius destaquen el premi a la millor mona de Pasqua de Catalunya 2024, la selecció d'un bombó entre els millors de l'Estat espanyol i el reconeixement internacional del calendari d'advent de 2021 entre els 20 millors del món per una entitat de Califòrnia. L'obrador també ha impulsat col·laboracions amb empreses i institucions com l'Hospital de Sant Pau, el Girona FC o l'Hotel W Barcelona, reforçant la visibilitat i l'impacte comunitari del pro

## Abast de l'experiència

L'Obrador de Xocolata de Sant Tomàs té un ampli abast social, comunitari i territorial, implicant persones amb discapacitat intel·lectual, professionals, famílies, empreses col·laboradores, comerç local i ciutadania. La iniciativa combina inclusió laboral, activitat econòmica i sensibilització social a través d'un projecte visible i connectat amb el territori.

L'experiència té impacte directe en les persones participants, que desenvolupen competències professionals i participen activament en processos reals de producció i comercialització. Alhora, contribueix a transformar la mirada social envers la discapacitat mitjançant productes de qualitat, amb identitat pròpia i impacte social.

La consolidació del projecte, el creixement comercial i les aliances establertes evidencien la continuïtat de la iniciativa i el seu potencial de transferència com a model replicable d'innovació social i activitat productiva inclusiva.

### Persones implicades en l'experiència:

**Treballadores: 493**
**Membres equips directius: 19**
**Sòcies: 1.695**
**Ateses: 2.831**
**Voluntàries: 147**

## Principals factors clau d'èxit

Els principals factors clau d'èxit de la iniciativa han estat la combinació entre qualitat del producte, elaboració artesanal, impacte social i arrelament territorial. L'aposta per productes artesans d'alta qualitat, elaborats amb matèria primera seleccionada i sota la direcció tècnica d'un equip professional especialitzat, ha permès posicionar l'obrador dins el sector de la xocolateria artesanal.

Un altre element determinant ha estat la participació activa de persones amb discapacitat intel·lectual en processos productius reals, normalitzats i visibles, afavorint l'aprenentatge, l'autonomia i la inclusió laboral.

També han estat factors clau la capacitat de generar aliances amb empreses i institucions, el desenvolupament d'una marca pròpia amb identitat social i la connexió emocional amb la comunitat a través de productes amb valor social afegit. Els reconeixements gastronòmics obtinguts han contribuït igualment a reforçar la credibilitat, la visibilitat i el creixement del projecte.

## Dificultats i reptes superats

El desenvolupament de l'Obrador de Xocolata de Sant Tomàs ha comportat diversos reptes vinculats a la consolidació d'una nova activitat econòmica i a la seva dimensió inclusiva. Un dels principals ha estat equilibrar l'exigència d'un producte artesanal de qualitat amb l'adaptació dels processos productius a diferents necessitats de suport, garantint la participació activa de les persones amb discapacitat intel·lectual.

També ha suposat un repte posicionar i consolidar una marca vinculada a un projecte empresarial inclusiu dins un sector altament competitiu com el de la xocolateria artesanal, generant confiança i diferenciació a partir de la qualitat del producte i no només del seu component social. En aquest sentit, la comercialització dels productes de l'obrador a l'oferta de cadenes de supermercats com Bonpreu o Ametller Origen ha representat una fita important, especialment amb la venda de torrons durant la campanya de Nadal i de mones i ous en la campanya de Pasqua.

El creixement progressiu del projecte ha fet necessari afrontar nous reptes organitzatius i productius. En aquest sentit, la compra de l'empresa Xocolating 1944 i el trasllat de l'obrador a les noves instal·lacions de Manlleu han representat un pas estratègic per ampliar la capacitat productiva, reforçar la professionalització i treballar pel creixement de la iniciativa, mantenint l'essència artesanal i inclusiva.

## Elements innovadors que aporta la iniciativa

L'Obrador de Xocolata de Sant Tomàs aporta un model innovador que combina inclusió laboral, gastronomia artesanal i activitat econòmica amb impacte social. La iniciativa transforma un obrador artesanal en un espai real de capacitació, ocupació i participació comunitària per a persones amb discapacitat intel·lectual, incorporant-les en processos productius visibles, creatius i professionalitzadors.

El projecte destaca per vincular qualitat gastronòmica i valor social afegit, desenvolupant productes artesans competitius dins el mercat alimentari convencional i aconseguint presència en cadenes de supermercats, comerç especialitzat i canals propis de venda com la Cafeteria de l'entitat o el Taller Botiga, a més de la botiga online. Les persones vinculades a l'entitat participen activament en diferents fases del procés productiu, incloent-hi la pintura manual d'ous de Pasqua, de bombons artesans o de les roses de Sant Jordi, aportant singularitat i valor creatiu als productes.

La iniciativa també impulsa la innovació en producte mitjançant propostes pròpies com els "Tomassets", uns rocs elaborats amb patates fregides Sant Tomàs banyades amb xocolata, que connecten dues de les línies agroalimentàries de l'entitat.

El projecte també incorpora innovació en la creació de marca, el packaging inclusiu desenvolupat per l'estudi d'art i disseny de Sant Tomàs, Autèntic.cat, les aliances amb empreses i institucions de prestigi i la generació d'experiències de consum amb impacte positiu. El recent trasllat a unes instal·lacions més àmplies reforça la capacitat de creixement i la consolidació futura del projecte.

Principals factors que permeten la transferència i replicabilitat de la iniciativa a altres organitzacions:

La iniciativa presenta un alt potencial de transferència i replicabilitat perquè combina activitat econòmica, inclusió laboral i valor social afegit a partir d'un model adaptable a diferents territoris i sectors productius. L'experiència demostra que és possible impulsar projectes artesans competitius i sostenibles incorporant persones amb discapacitat intel·lectual en processos productius reals i visibles.

El model desenvolupat per Sant Tomàs es basa en factors transferibles com l'aposta per la qualitat del producte, la vinculació amb el territori, la creació de marca pròpia, les aliances amb empreses i institucions i la generació de canals propis i externs de comercialització.

La metodologia de treball combina suport professional, adaptació de tasques i participació activa de les persones, facilitant la seva aplicació en altres iniciatives d'economia social vinculades als àmbits alimentari, artesanal o comercial.

La consolidació del projecte i la seva evolució cap a instal·lacions amb major capacitat productiva evidencien també la viabilitat i escalabilitat del model.