

FUNDACIÓ TAC OSONA



Àmbit geogràfic: Comarcal

Forma jurídica: Fundació

Seu social: Manlleu

- 383 persones treballadores
- 284 persones treballadores pertanyents a col·lectius en risc d'exclusió social
- 164 persones voluntàries
- 1716 persones sòcies

NOMBRE DE PERSONES ATESES EN ELS SERVEIS D'ATENCIÓ A LES PERSONES:

- 284 a serveis a persones dependents o amb discapacitat
- 42 a serveis a persones amb problemàtica de salut mental

www.tacosona.cat

Breu història de l'organització

La Fundació Tac Osona és l'empresa social de Sant Tomàs, entitat sense ànim de lucre que treballa per millorar la qualitat de vida de les persones amb discapacitat intel·lectual de les comarques d'Osona i el Lluçanès, i de les seves famílies.

Tac Osona va iniciar l'activitat d'inserció sociolaboral de persones amb discapacitat intel·lectual el 1974, i es va constituir en fundació el 2009.

Al llarg dels seus més de 50 anys de trajectòria, Tac Osona s'ha dedicat a la creació de llocs de treball per a persones amb discapacitat intel·lectual i a la prestació de serveis a empreses i administracions amb el compromís de treballar per contribuir a la seva excel·lència.

Missió

Tac Osona té la missió de promoure i millorar la qualitat de vida de les persones amb discapacitat intel·lectual o amb dificultats en el desenvolupament de les comarques d'Osona i el Lluçanès a través de la creació de llocs de treball i la prestació de serveis. És una organització centrada en la persona, que col·labora amb la societat i que treballa en xarxa per proporcionar suports i serveis excel·lents, que promou el desenvolupament sostenible, l'apoderament de les persones i la millora contínua, mitjançant els instruments i l'esperit propis de l'economia social i solidària. Es regeix per valors com el respecte a la persona, la proximitat, la implicació i el compromís ètic, el treball en equip, la integritat, la iniciativa i la millora contínua.

Descripció de l'activitat

El Centre Especial de Treball de Tac Osona crea llocs de treball estables, ajustats a la realitat del mercat i orientats a la integració social de les persones amb discapacitat, preferentment intel·lectual, i de col·lectius amb especials dificultats d'integració en el mercat de treball. A través de psicòlogues i treballadores socials, s'ofereix un acompanyament global a la persona i a la seva família que, més enllà de la mateixa inserció laboral, contribueix a la seva plena inclusió social.

Amb aquesta finalitat, Tac Osona ofereix una extensa cartera de serveis tant per a empreses i institucions com per a particulars: cuina, neteja, bugaderia, jardineria, serveis industrials, etc. El 2022 va engegar una nova secció del CET amb l'obra d'obra de patates fregides artesanes Sant Tomàs, un producte social de qualitat amb valor afegit: la creació de llocs de treball per a persones amb discapacitat intel·lectual.

DESCRIPCIÓ DE LA INICIATIVA PROPOSADA

PATATES FREGIDES AMB VALOR SOCIAL AFEGIT: CREAR OCUPACIÓ PER A PERSONES AMB DISCAPACITAT INTEL·LECTUAL

Breu descripció

La iniciativa consisteix en la producció i comercialització d'un producte alimentari de gran consum com són les patates fregides, amb el propòsit de generar ocupació per a persones amb discapacitat intel·lectual.

Es van triar les patates perquè tenen una vinculació molt especial amb l'entitat, ja que els frares franciscans que havien viscut al monestir de Sant Tomàs de Riudeperes, monument que dona nom a l'entitat, van introduir el cultiu de patates a la comarca d'Osona, ja que a mitjan segle XIX en van començar a conrear als horts del monestir quan els en van portar d'un monestir francès.

Les patates fregides artesanes de la marca Sant Tomàs són un producte de qualitat, elaborat amb ingredients de proximitat i fregit amb oli d'oliva verge extra arbequina de les Garrigues i condimentat amb sal del Delta de l'Ebre, que ens brinda l'oportunitat de fer visible la tasca social de la nostra entitat i de sensibilitzar la societat sobre les capacitats de les persones amb discapacitat intel·lectual.

El 2022 es va posar en funcionament l'obrador agroalimentari on s'elaboren les patates fregides a les instal·lacions de la Fundació Tac Osona a Manlleu. La fàbrica està equipada amb maquinària tecnològicament avançada i està concebuda per facilitar la feina de les persones amb discapacitat intel·lectual que hi treballen, així com per garantir unes condicions òptimes de seguretat i salut.

Les primeres bosses de patates es van posar a la venda el juliol de 2022 a Osona, i des d'aleshores s'ha fet un gran esforç en la distribució del producte que ha permès arribar a tot Catalunya i Andorra. Actualment, les patates es venen a més de 300 supermercats i comerços d'arreu del país. També en hostaleria i restauració i en línia al nostre comerç electrònic <https://botiga.santthomas.cat>) i a les plataformes en línia de 3 supermercats (Caprabo, Bonpreu-Esclat i Casa Ametller).

El producte es comercialitza en diferents formats de bossa (150 g i 45 g), i ben aviat apareixerà el sabor a pebre.

Aportació de valor de la iniciativa

La iniciativa redefineix el concepte tradicional de producte alimentari, aportant-hi un valor social tangible i fàcilment identificable pel consumidor final. Les patates fregides artesanes Sant Tomàs no són només un producte saborós i de qualitat i elaborat amb ingredients de proximitat. Són també un instrument de transformació social, ja que cada bossa que arriba al consumidor contribueix directament a generar ocupació per a persones amb discapacitat intel·lectual.

Aquest vincle entre consum i inclusió social situa el projecte dins el marc de l'economia social i solidària, i ofereix als consumidors l'oportunitat de fer una compra amb compromís social. A través de la marca Sant Tomàs transmetem un missatge clar: treballar per a la inclusió és responsabilitat de tota la societat i cada petit gest pot sumar. Les patates fregides pretenen reforçar la marca Sant Tomàs com a referent en valors i responsabilitat social i apel·lar els consumidors a sumar-se a una causa compartida.

Necessitat a la qual respon

Aquesta iniciativa respon a la necessitat de generar feina per a persones amb discapacitat intel·lectual, que tenen grans dificultats per trobar un lloc de treball i mantenir-lo.

Només 1 de cada 5 persones amb discapacitat intel·lectual en edat de treballar aconsegueix fer-ho. És una xifra molt poc esperançadora, ja que la taxa d'ocupació d'aquest col·lectiu arriba tan sols al 21,9%, mentre que la de les persones sense discapacitat se situa en un 58,76%. Davant d'aquesta realitat, Fundació Tac Osona està fermament compromesa amb la creació d'ocupació per a aquest col·lectiu i des de fa més de 50 anys crea llocs de treball adaptats a les seves necessitats i presta serveis a tercers en diferents sectors (manipulats, serveis industrials, jardineria, neteja, cuina, bugaderia...). Amb el projecte d'elaboració de patates fregides artesanes hem obert una nova via de negoci per crear noves oportunitats laborals per a les persones amb discapacitat intel·lectual i alhora sensibilitzar i donar a conèixer a la societat la

Principals objectius assolits

S'han creat llocs de treball directes a l'obrador per a persones amb discapacitat intel·lectual i s'ha aconseguit donar visibilitat al conjunt del projecte social que hi ha darrere les patates.

S'ha aconseguit crear un producte de qualitat i posar-lo a la venda a tot Catalunya i Andorra.

Principals resultats obtinguts

S’han creat 7 llocs de treball a la fàbrica, 5 d’ells ocupats per persones amb discapacitat intel·lectual.

S’ha donat visibilitat a un projecte social que en el seu conjunt dona feina a 383 persones, 284 de les quals amb discapacitat, en les diferents seccions del Centre Especial de Treball de Tac Osona.

S’ha aconseguit crear un producte de qualitat i posar-lo a la venda a tot Catalunya i Andorra, amb uns resultats de consolidació després de dos anys:

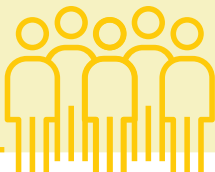
- Nombre de bosses venudes:
2023: 133.915 unitats
2024: 206.455 unitats (un 54,17% més respecte a l’any anterior)
- Facturació per vendes:
2023: 151.902,74 €
2024: 252.378,31 € (increment del 66% respecte a l’any anterior)

Abast de l'experiència

Les patates fregides Sant Tomàs creen ocupació per a persones amb discapacitat intel·lectual a través d’un producte alimentari artesanal i de qualitat, amb ingredients de proximitat i alt valor social. La iniciativa és una aposta innovadora dins del CET de Tac Osona, aportant una nova línia de negoci amb viabilitat econòmica i impacte inclusiu. S’ha desplegat amb rigor metodològic, establint processos productius adaptats, formació específica i sistemes de seguiment i avaluació. Ha permès la incorporació laboral de 5 persones amb discapacitat i els ingressos de les vendes han d’ajudar indirectament a generar ocupació en altres seccions del CET. El producte ha estat ben acollit pel mercat (el 2024 ha incrementat les vendes un 66% respecte al 2023), i té un gran potencial de creixement. L’experiència, documentada i sistematitzada, és transferible i replicable per altres entitats. És un model d’economia social que combina qualitat, compromís, sostenibilitat i innovació.

Persones implicades en l'experiència:

- Treballadores: 383
- Membres equips directius: 10
- Ateses: 284
- Altres: 1716 (Sant Tomàs té 1716 socis i 164 voluntaris)



Principals factors clau d'èxit

Un primer factor de l’èxit de la iniciativa és l’alineació amb la missió social, ja que reforça la raó de ser de Tac Osona i Sant Tomàs, generant ocupació de qualitat per a persones amb discapacitat intel·lectual i fomentant-ne la inclusió sociolaboral en un entorn productiu real.

També cal tenir en compte el factor de viabilitat del model productiu, ja que l’elaboració de patates fregides és una activitat assumible per persones amb discapacitat, fet que facilita la continuïtat del projecte.

El compromís, motivació i implicació de l’equip humà són clau per assegurar la qualitat i la consolidació de la iniciativa. A més, en el conjunt de l’organització ha generat cohesió i sentiment d’orgull per tirar endavant un projecte d’aquesta envergadura.

Cal destacar també la gestió professional i l’enfocament empresarial per garantir la sostenibilitat econòmica i la capacitat de creixement del projecte, que s’ha desenvolupat amb criteris de gestió eficient, anàlisi de viabilitat, control de costos i planificació comercial.

Un altre element clau és la qualitat i el valor afegit del producte, que combina elaboració artesanal, matèria primera de qualitat i de proximitat, i valor social, fet que en reforça l’atractiu per al consumidor i en facilita la diferenciació al mercat.

I precisament el darrer factor clau és l’acceptació i el reconeixement del mercat, ja que el producte té una bona acollida i hem pogut constatar l’interès del públic per iniciatives amb impacte social real.

Dificultats i reptes superats

El desenvolupament del projecte ha comportat diversos reptes que s’han anat superant gràcies a una planificació acurada i a la capacitat d’adaptació de l’equip. Un dels principals desafiaments inicials va ser definir un procés productiu que fos alhora viable tècnicament, senzill d’implantar i adequat a les capacitats de les persones treballadores amb discapacitat intel·lectual. Es va fer un esforç important d’inversió en maquinària i es va adaptar a les necessitats de les persones treballadores, així com s’ha anat adequant la producció per garantir la seguretat, la qualitat i l’autonomia de les persones.

Es partia de l’experiència prèvia dels productes de xocolata Sant Tomàs (torrons, mones, bombons, rajoles...), però ha estat un repte aprofundir en el coneixement del sector agroalimentari d’snacks per part de l’equip professional, que s’ha dut a terme amb assessoraments externs i amb formació específica.

En l’àmbit comercial, també és tot un desafiament donar a conèixer un producte nou en un mercat competitiu i intentar consolidar la marca Sant Tomàs.

Malgrat les dificultats, el projecte ha anat guanyant reconeixement i confiança del consumidor, consolidant-se com una proposta amb valor social afegit.

Elements innovadors que aporta la iniciativa

Les patates fregides Sant Tomàs representen una aposta innovadora en l'àmbit de l'economia social i l'ocupació inclusiva. El primer element innovador és l'aplicació d'un model productiu propi del sector agroalimentari a un Centre Especial de Treball. Aquesta aposta suposa una diversificació estratègica de l'activitat econòmica del CET, obrint noves oportunitats laborals per a persones amb discapacitat intel·lectual.

En segon lloc, el projecte integra la innovació social en la mateixa proposta de valor del producte: es tracta d'un aliment de consum quotidià, elaborat artesanalment amb ingredients de qualitat i de proximitat, i amb oli d'oliva verge extra, diferencial amb molts competidors que fan servir olis de menys qualitat. Aquest binomi entre qualitat del producte i impacte social crea una narrativa atractiva per al consumidor conscient i reforça la singularitat de la marca.

Un altre aspecte innovador és l'estructuració del projecte amb criteris empresarials: anàlisi de costos, viabilitat, canals de distribució, sense renunciar a l'acompanyament personalitzat dels treballadors. Aquesta combinació entre eficiència productiva i inclusió social efectiva fa del projecte un model replicable, escalable i amb potencial de transferència a altres entitats o territoris.

També s'està innovant en l'àmbit del màrqueting digital, optimitzant els recursos limitats de què es disposa per destinar a donar a conèixer el producte als consumidors. Es fan campanyes de difusió a les xarxes socials, s'ha creat una pàgina web com a aparador del producte, i també hi ha un apartat específic per comprar-ne a la botiga en línia de Sant Tomàs.

Principals factors que permeten la transferència i replicabilitat

La transferència i replicabilitat del projecte es fonamenta en un model que va més enllà del producte concret, en aquest cas, les patates fregides, i que demostra que és possible generar ocupació per a persones amb discapacitat intel·lectual mitjançant l'elaboració i comercialització d'un producte alimentari. Aquest enfocament és altament transferible perquè s'articula a partir de processos adaptats a les capacitats dels treballadors, amb una estructura productiva escalable i amb un fort component de valor social afegit.

El projecte posa en relleu un model de negoci inclusiu que pot ser replicat amb altres productes alimentaris, en funció dels recursos, interessos i context de cada organització. L'essència replicable és la creació d'un circuit productiu i comercial que combini l'ocupació de persones amb discapacitat, el desenvolupament d'una marca social pròpia i una estratègia de posicionament que vincula qualitat i impacte social. A més, el sector agroalimentari ofereix moltes oportunitats per a la inclusió.