

Persona Casa Lavoro

COOPERATIVA SOCIALE

SAN LUIGI ONLUS

COOPERATIVA SOCIALE
SanLUIGI



www.cooperativasanoluigionlus.com

socia di

CONSORZIO
farsi prossimo



CONFCOOPERATIVE

Insubria

CHI SIAMO

La cooperativa san Luigi si è costituita nel 2009. Sin dai suoi inizi ha operato in collaborazione con Caritas condividendone la mission e apportando professionalità e competenze ai progetti realizzati in collaborazione o in affidamento di servizio.

Non siamo una realtà interconfessionale ma siamo fedeli al principio di sussidiarietà e di presa in carico degli ultimi, delle persone "invisibili" e con il nostro personale educativo lavoriamo con loro al percorso umano e sociale verso l'autonomia.

Dal 2015 la san Luigi è una delle 13 cooperative del Consorzio Farsi Prossimo di Milano, realtà voluta da Caritas Ambrosiana, per affiancare ai volontari operatori professionali per la realizzazione e conduzione di progetti sociali capaci di interfacciarsi con enti e istituzioni pubbliche.

In un primo momento, ci siamo impegnati di contrasto alla dispersione scolastica e accompagnamento alla genitorialità, in seguito abbiamo creato quelle che noi chiamiamo Case di accoglienza per adulti soli in grave difficoltà economica e sociale, nuclei familiari fragili, ragazzi minorenni allontanati dalle famiglie e neomaggiorenni che necessitano di supporto educativo per raggiungere una autonomia sociale e lavorativa. Dal 2015 collaboriamo con Caritas varesina alla gestione e organizzazione delle attività della Casa della Carità di Varese che offre servizi di mensa, armadio del povero, farmacia, docce per le persone in grave emergenza della città di Varese.

Nel gennaio 2024 abbiamo modificato il nostro statuto diventando così una cooperativa mista A+B., per poter offrire alle persone disabili un lavoro e una casa accessibile con le proprie risorse economiche e sociali.

Contestualmente, abbiamo completato il percorso di fusione per incorporazione, con una cooperativa di lavoro per disabili.

Abbiamo così colto, unendo le nostre professionalità in diversi ambiti di intervento,

«La nostra mission è quella di sviluppare opportunità a 360 gradi e mettere al centro la persona e i suoi bisogni primari. In primis la sinergia riabilitativa «Casa e Lavoro» ma anche il tema del welfare aziendale, scoprendo come dietro questo paradigma esista un nuovo modo di immaginare e sviluppare una società più etica, più equa e che sappia essere anche sostenibile.»

la sfida di realizzare nuovi progetti: **primo di tutti il pastificio di pasta fresca**

Dal mese di giugno 2024 ci occupiamo di produzione di pasta fresca. Un progetto iniziato nel 2021 che abbiamo avviato, anche grazie al progetto RIUSE di Caritas Diocesana, all'interno della nostra mensa fuoricontesto.

Questo progetto di produzione industriale di pasta fresca segna l'inizio di un'era di opportunità sia per la cooperativa sia per i suoi beneficiari.

Intendiamo così generare nuove fonti di reddito sostenibile ed offrire anche preziose opportunità di lavoro, sostenendo l'obiettivo di lungo termine della Cooperativa di promuovere l'autonomia e l'integrazione dei suoi soci e lavoratori nella società.

Accanto alla qualità, chi acquisterà la nostra pasta Fresca avrà quindi la garanzia di un gesto di valore sociale e solidale, in linea con l'identità e finalità della realtà Caritas, di cui la Cooperativa è espressione diretta.

Nel 2024 abbiamo allestito un Centro Cottura di via C. Correnti con attrezzature e macchinari in grado di garantire una produzione di 150kg all'ora di pasta fresca e di 60Kg all'ora di gnocchi. Attualmente vi operano persone svantaggiate e disabili sotto la guida di operatori professionali.

LAVORO



PERSONA



CASA

IL PASTIFICIO

Nel 2024 abbiamo allestito un Centro Cottura in via C. Correnti 1 con attrezzature e macchinari in grado di garantire una produzione di 150kg all'ora di pasta fresca e di 60Kg all'ora di gnocchi. Attualmente vi operano persone in situazione di svantaggio/disabilità, accompagnati da operatori professionali.

Intendiamo rendere la sperimentazione avviata nel pastificio un **settore produttivo** in grado di generare nuove opportunità lavorative dirette e indirette (autoimprenditorialità), ma soprattutto in grado di attivare il territorio nelle sue diverse declinazioni. Tutto questo, mettendo a sistema le competenze interne (nell'ambito educativo, di accompagnamento al lavoro, supporto abitativo ed educativo), i diversi settori produttivi già consolidati (mensa fuoricontesto, centro cottura, bar cafe21, catering.) e ingaggiando tutte le componenti territoriali in grado di inviare, supportare, gestire, accogliere e accompagnare i beneficiari dei percorsi socio lavorativi.

Il nostro pastificio nasce dalla passione per la pasta fresca e dalla volontà di offrire prodotti di alta qualità ai nostri clienti.

Utilizziamo solo ingredienti selezionati, provenienti da fornitori di fiducia, per garantire un gusto autentico e genuino.

Ogni giorno lavoriamo con dedizione per creare una pasta che rispecchi la tradizione italiana, ma con un occhio attento all'innovazione e alla sostenibilità.

Il progetto non si ferma qui: siamo orgogliosi di essere una cooperativa sociale che favorisce l'inserimento lavorativo di persone svantaggiate. Attraverso il nostro lavoro, non solo desideriamo produrre ottima pasta, ma contribuire anche al benessere della comunità.

La nostra missione è quella di unire la tradizione culinaria italiana alla qualità dei nostri prodotti, creando un impatto positivo nella società.

Il nostro sito: www.frescha.it

CONCHIGLIE



MACCHERONI



FUSILLI



GNOCCHI



LAVORO



PERSONA



CASA