

Creiamo  
comunità  
e aziende  
inclusive.

[facebook.com/habile.me](https://facebook.com/habile.me)



Riesco fa parte del network HABILE: 9 imprese sociali - tra Padova, Vicenza e Venezia - che creano qualità della vita per persone con disabilità e sviluppo sostenibile per il territorio. Ci prendiamo cura di tutte le dimensioni del vivere: abitare, lavorare, curare, crescere, divertirsi, l'ambiente.

Alle aziende offriamo consulenza sulla legge 68/99 e sull'art. 14 del d.lgs. 267/03 e servizi che vanno dal food all'informatica, dal cibo bio alla comunicazione, dalla logistica all'assemblaggio fino all'implementazione delle pratiche green in azienda. Perché la disabilità da obbligo diventi opportunità.



Legge  
68/99



Nel corso del 2019 abbiamo attivato **Habile Banqueting**, un catering a **doppia sostenibilità**, sia **sociale** che **ambientale** per **eventi aziendali, convegni, feste, matrimoni**. La dimensione sociale sta nella formazione e nel lavoro per **persone con disabilità**; la sensibilità ambientale vive in una mise en place il più possibile **plastic-free** e nell'offerta di **prodotti biologici e del territorio**.

\*\*\*

Info: 049 7967844 :: 347 5217307 :: [commerciale@riescoincucina.it](mailto:commerciale@riescoincucina.it)

[www.riescoincucina.it](http://www.riescoincucina.it)



BUONA, SANA, SOLIDALE, BIO:  
LA CUCINA CON TUTTE LE QUALITÀ

RISTORAZIONE COLLETTIVA, RICEVIMENTI E BANCHETTI

[WWW.RIESCOINCUCINA.IT](http://WWW.RIESCOINCUCINA.IT)



Riesco è un'impresa sociale con **15 anni di esperienza nel settore della ristorazione**. Rispondiamo a due urgenze: **mangiare bene e sano nelle fabbriche, scuole e comunità** e **creare opportunità di lavoro per persone con disabilità**.



## LAVORO È SOCIALE

In Riesco il 34% delle lavoratrici e dei lavoratori hanno una disabilità; in tutto 50 persone con disabilità sono inserite in percorsi lavorativi e sociali.



## RICONOSCIMENTI

Riesco è stata selezionata da Invitalia per il fondo Italia Economia Sociale (al QRcode il collegamento al videoracconto).



## I NOSTRI MENÙ

Impieghiamo molte **verdure fresche** al posto di quelle surgelate, in modo da creare occasioni di integrazione lavorativa e aumentare la qualità nel piatto. Facciamo inoltre ampio uso di **cereali, carni fresche italiane, legumi, ingredienti equo solidali e di filiere sostenibili**.



## LA NOSTRA CUCINA

Per preservare le proprietà nutritive e il sapore degli alimenti utilizziamo il più possibile **tecniche di cottura dolci (al vapore, a bassa temperatura, sottovuoto)** e non impieghiamo insaporitori contenenti glutammato. Studiamo continuamente nuove ricette per proporre piatti all'insegna dell'**alimentazione sana, gustosa e nutriente**.



## IL NOSTRO AMORE PER L'AMBIENTE

Per noi **sostenibilità ambientale e sociale sono facce della stessa medaglia**: i nostri reparti produttivi sono costantemente innovati per ridurre il consumo di acqua ed energia e abbiamo introdotto le borracce ai lavoratori per abbattere il consumo plastica.



## LA NOSTRA PROFESSIONALITÀ

**Cuochi professionisti**, laureati in **economia e management sociale, tecnologi alimentari, dietista e biologo, ingegnere informatico, tutor** per inserimenti lavorativi.



## IL NOSTRO PANE

Riesco ha fatto nascere SOBON, il primo forno bio di Padova. Oltre a produrre pane certificato biologico, creiamo lavoro per persone con disabilità.



## 100% LIEVITO MADRE

Lievitazione 100% con pasta madre. La presenza del lievito madre favorisce l'assorbimento di micronutrienti.



## FARINE INTEGRALI BIO ITALIANE MACINATE A PIETRA

La macinazione a pietra avviene a basse temperature e garantisce la presenza del germe del chicco.



## VEGAN

Senza alcol nè conservanti e vegan friendly.

