



Creato nel 1972 come atelier del tempo libero, e in seguito diventato laboratorio Al Ronchetto, nel 2021, con il trasferimento dei suoi spazi nella nuova sede di Taverne in via Industria 1a, decide di cambiare nome in laboratorio Tlucinoio per mettere l'accento sulla scelta di concentrare le sue attività in ambito gastronomico; in particolare servizio catering e trasformazione alimentare.

Attualmente Tlucinoio dispone di 24 posti di impiego a tempo pieno per persone adulte a beneficio di una rendita AI. A questi si aggiungono i 4 posti della sottosede di Bellinzona.

È inoltre possibile effettuare stage di orientamento in collaborazione con le scuole speciali e periodi di formazione (AFC/CFC), riqualifica e riallenamento al lavoro su mandato dell'Assicurazione invalidità.

Orario:
lunedì - giovedì
08:30 – 17:00
venerdì
08:30 – 16:30



FD FONDAZIONE DIAMANTE

Tlucinoio

Via Industria 1a
6807 Taverne

tel. 091 993 06 09

tlucinoio@f-diamante.ch
www.f-diamante.ch



Versione no. 01/08.2022

La Fondazione Diamante

Dal 1978 la Fondazione Diamante promuove l'inclusione di persone in situazione di handicap tramite i suoi laboratori protetti, le sue unità abitative ed i suoi servizi di inserimento lavorativo.

Distribuita capillarmente su tutto il territorio ticinese, la Fondazione Diamante, grazie al numero di collaboratori, ai rapporti commerciali ed alla varietà di attività realizzate, è un importante attore economico della realtà cantonale.

La Fondazione Diamante è attiva in tutti i settori economici (primario, secondario e terziario). La differenziazione delle attività permette di corrispondere in modo individualizzato alle aspettative degli utenti e della clientela.

Grazie alla sua capacità di adattamento ed alla sua flessibilità, la Fondazione Diamante si distingue per un approccio innovativo a favore dell'inclusione.



L'attività del laboratorio **TIcucinoio** si articola in più settori d'impiego legati all'ambito della gastronomia. Alcuni settori si rivolgono direttamente alle aziende, agli enti di pubblica utilità, agli enti pubblici, così come al singolo privato. In particolare:

- il servizio aperitivi e pausa caffè in occasione di convegni, corsi ed eventi;
- il servizio catering per matrimoni, compleanni, manifestazioni e ricorrenze di tutti i tipi;
- il noleggio di stoviglie;
- la preparazione di biscotti e torte su ordinazione.

A questi si aggiungono altri settori d'impiego all'interno del laboratorio:

- l'attività di produzione di derrate alimentari BIO Suisse (pomodoro a spicchi, finocchi in salamoia, passata di pomodoro) che possono essere acquistate nei negozi della Fondazione Diamante;

TI
cucino
io

al
Bel

- il servizio mensa del laboratorio, che assicura il pasto per il personale;
- l'attività di economia domestica e manutenzione;
- la logistica e la gestione del magazzino.

Inoltre, il laboratorio TIcucinoio ha anche una sottosede a Bellinzona, nel quartiere delle Semine, in via Antonio Raggi 8a. Si tratta del laboratorio-ristorante **al Bel**, uno spazio ricettivo che può accogliere fino a 50 avventori contemporaneamente e fornisce ai collaboratori una prospettiva di formazione e lavoro nel settore della ristorazione. Situato negli spazi adiacenti al Centro formativo ATTE, al Bel è un'iniziativa con forti valenze sociali e inclusive. Oltre ad offrire un servizio di ristorazione sul mezzogiorno, dal lunedì al venerdì, al Bel dispone anche di un servizio catering per aziende pubbliche e private site nel Bellinzonese.

