



Il laboratorio Al Ronchetto, creato inizialmente come atelier del tempo libero nel 1972, si è trasferito nel 2021 nella nuova sede di Tavernes. Con il cambiamento si decide di cambiare il nome in laboratorio Tlucinoio. Nome che pone l'accento sulla volontà di concentrare le attività in ambito gastronomico. Nello specifico, il laboratorio si occupa di servizio catering e trasformazione alimentare. Attualmente Tlucinoio dispone di 25 posti di impiego a tempo pieno per persone adulte a beneficio di prestazioni dell'Assicurazione Invalidità. A questi si aggiungono i 5 posti della sottosede di Bellinzona.

Orario Tlucinoio:
lunedì - venerdì
08:30 – 12:00 | 13:30 – 16:30
Orario al Bel:
lunedì - venerdì
08:00 – 16:00



FD FONDAZIONE DIAMANTE

Tlucinoio

Via Industria 1a
6807 Tavernes

tel. 091 993 06 09

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



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 dei collaboratori a beneficio di prestazioni dell'Assicurazione Invalidità 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 **Tlucinoio** 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;
- 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, passata di pomodoro) che possono essere acquistate nei negozi della Fondazione Diamante;
- il servizio mensa del laboratorio, che assicura il pasto per i collaboratori a beneficio di prestazioni dell'Assicurazione invalidità (collaboratori AI) e gli operatori sociali.

Tlucinoio

al Bel

- l'attività di economia domestica e manutenzione;
- la logistica e la gestione del magazzino.

Situato negli spazi adiacenti al Centro diurno ATTE a Bellinzona, **al Bel** è un bar-ristorante inclusivo e intergenerazionale che può accogliere un massimo di 60 avventori contemporaneamente. I collaboratori AI sono coordinati da professionisti della ristorazione e del lavoro sociale. Le pietanze sono cucinate con cura e l'impiattamento, di elegante maestria, esalta le qualità dei prodotti stagionali. Per celebrare anche i prodotti del territorio al Bel porta in tavola ogni mese una rassegna gastronomica. Oltre ad offrire un servizio di ristorazione sul mezzogiorno, dal lunedì al venerdì, al Bel propone aperitivi o apericene per aziende pubbliche e private. al Bel è membro dell'alleanza dei cuochi **Slow Food** e partner di **Fair Trade Town Bellinzona**.

