



¡Saborea la vida!

ECO & SOCIAL

Un proyecto social de la Fundación Ramon Noguera



Entidad y proyecto social



La **Fundación Ramon Noguera** es una organización **sin ánimo de lucro** de Girona que trabaja por la calidad de vida de las personas con **discapacidad intelectual**.

Nuestro objetivo es atender e insertar laboralmente a personas de este colectivo y lo hacemos a través de la gestión de diferentes centros y servicios en la comarca del Gironès.

Somos una organización **cercana al territorio, social, sostenible y con vocación solidaria e inclusiva**, que afronta el reto de trabajar por este colectivo de personas con creatividad, compromiso y profesionalidad.

Al año **damos atención a más de 1.000 personas**, entre adultos y niños, y **ocupamos a 200** personas en diferentes líneas de negocio de gestión propia.



Alimentación ecológica Onyar



Onyar es un proyecto social de la Fundación Ramon Noguera. Es una de las líneas de negocio que gestionamos con la finalidad de **crear ocupación**.

Nuestro obrador de producción ecológica está ubicado en Girona, y en él elaboramos los productos **Onyar ECO & SOCIAL**, destacando la **pasta i la pizza fresca ecológica** como productos principales.

Apostamos por este proyecto porque es una línea con un potencial de crecimiento que nos puede permitir alcanzar **más puestos de trabajo para las personas con discapacidad intelectual**.

Onyar son productos **ecológicos, de proximidad y con valor social**. Y, además, son **buenísimos y saludables**, elaborados con ingredientes **naturales, frescos y de calidad**. ¡Un proyecto del todo **sostenible**!





Nuestros alimentos

Ecológicos

Todas las materias primas e ingredientes que utilizamos en la elaboración de los alimentos provienen de la **agricultura ecológica** y, en el proceso de transformación, no añadimos ni conservantes, ni colorantes, ni ningún otro aditivo de origen químico.

De calidad y de proximidad

Seleccionamos la materia prima en su origen para garantizar la calidad, y elaboramos los productos en nuestro obrador de Girona. Trabajamos con un **equipo cualificado y certificamos la máxima calidad** en las medidas de seguridad alimentaria de los procesos e instalaciones.



Buenísimos

Nuestro objetivo es ofrecer al consumidor **el mejor resultado para su paladar y para una nutrición saludable**: isaborear Onyar es saborear la vida!

Qué producimos

Estamos especializados en la elaboración **de pasta fresca y pizzas frescas**. También ofrecemos patés, salsas y otros elaborados y conservas vegetales, y productos de la gama de los frutos secos y la fruta deshidratada, con una amplia selección de productos **veganos**.



Los productos Onyar



Pasta fresca



Pizza fresca



Elaborados y conservas



Frutos secos



El obrador y el equipo humano

Nuestras instalaciones ocupan una superficie total de 800m². A nivel tecnológico y medioambiental disponemos de un **sistema de refrigeración con CO₂**, un gas refrigerante natural que **reduce el impacto ambiental** y es más sostenible.

Onyar es un proyecto social de personas para personas, con un equipo comprometido que trabaja con un objetivo común y unos valores, con ilusión y pasión por su trabajo.



¿Por qué elegir Onyar?



Onyar ECO & SOCIAL son productos:

- **Ecológicos**
- Con **valor social** ya que es un proyecto de inserción laboral de personas con discapacidad
- **Proximidad**; están elaborados en Girona
- Con ingredientes **de calidad, naturales, frescos y saludables**
- Proyecto **sostenible**
- Y, sobretodo, son **buenísimos**

[Vídeo](#) del proyecto:



Nos encontrarás en www.alimentsonyar.org



#saborealavida
@alimentsonyar

¡Saborea la vida!

ECO & SOCIAL



Muchas gracias

