

# Casa Esment



Casa  
Esment





## Un lugar para disfrutar

Casa Esmert es el escenario que visualiza y transmite los valores y cultura de la organización. Un lugar en el que la innovación social, el aprendizaje, la sostenibilidad, la cultura mediterránea y la gastronomía conviven en un mismo espacio para favorecer la formación, ocupación y empleo de personas con necesidades de apoyo.

Se integra dentro de la sede Esmert Weyler y está situada en un entorno rústico de más de 20 hectáreas, rodeada de caminos entre viñedos, huertas de cultivo ecológico y olivares. La casa incluye tres plantas con diferentes espacios gastronómicos y salas para celebrar reuniones, formaciones, conferencias, encuentros o talleres con distintos aforos.

En los exteriores se encuentra la bodega Gallinas & Focas, los invernaderos y aulas de formación, los sistemas de depuración de aguas e instalaciones fotovoltaicas y una carpa beduina con capacidad para 200 personas.

El espacio de Casa Esmert ofrece múltiples oportunidades sociolaborales a personas con necesidades de apoyo, en los ámbitos de la agricultura ecológica, atención al visitante, restauración y atención en sala.



## Sobre Esment

Esment es una entidad que, desde el año 1962, trabaja por la calidad de vida e igualdad de oportunidades de las personas con discapacidad intelectual y de sus familias. Actualmente, atiende a unas 1.700 personas.

Presta apoyos, desde la infancia y durante toda la vida, en todos los ámbitos, especialmente en los de formación, ocupación y empleo, en vivienda y casas de mayores, en ocio o en el fomento de vínculos y relación con el entorno, para evitar que las personas más vulnerables sufran una situación de soledad no deseada.

La variedad de actividades (impresión, alimentación, jardinería, lavandería, limpieza y mantenimiento, auxiliar administrativo y logística) permite adaptarse a las diferentes vocaciones y necesidades de las personas. Esment reinvierte todos los beneficios en nuevas oportunidades sociolaborales.

### Algunos reconocimientos:

- Premio Justicia y Discapacidad (Consejo General del Poder Judicial).
- Premio Integra BBVA para el apoyo de iniciativas innovadoras y de alta generación de valor para el empleo de personas con discapacidad.
- Premio a la calidad en la gestión de los servicios sociales del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.
- Premio Ramon Llull.
- Premio Enriqueta Pascual a la Igualdad (Ilustre Colegio de la Abogacía. Illes Balears).

Casa Esmment, el lugar para empresas socialmente responsables y con ganas de pasar una jornada divertida y diferente.



Ofrecemos la posibilidad de combinar una jornada de trabajo con la realización de diferentes talleres que están integrados en la actividad diaria de la fundación.

- **Taller agroalimentario:** preparación de mermeladas artesanas, selección de hierbas aromáticas y elaboración de infusiones ecológicas.
- **Taller de imprenta:** impresión y manipulación de productos como libretas, catálogos, agendas, carpetas, material hotelero, cuadernos, revistas, etc.
- **Taller agrícola:** elaboración de plántulas, aproximación al cultivo ecológico de las variedades autóctonas y elaboración de un huerto urbano.
- **Taller gastronómico:** preparación y cocinado de algunas de las recetas de Esmment con los cocineros de nuestros cafés: arroces, cocas de verduras, panes y otros productos de obrador.
- **Taller sobre la sostenibilitat en Esmment:** realización de un recorrido en bicicleta eléctrica por los alrededores de Casa Esmment para conocer las instalaciones fotovoltaicas, el molino y el sistema de aprovechamiento y depuración de agua de la finca.
- **Cata de vinos Gallinas & Focas y Sa Cussa Antònia:** paseo por las viñas de variedad autóctona y posibilidad de degustación de nuestros vinos, acompañados por productos elaborados en nuestro obrador.
- **Taller con los Esmment Guies:** una visita guiada para conocer los espacios junto a unos guías que explican el proyecto en primera persona.

## Gastronomía



Casa Esment ofrece diferentes ofertas gastronómicas basadas en productos de proximidad, verduras de temporada, carnes y pescados a la brasa y arroces. Tenemos alianzas con proveedores locales y trabajamos con productos de temporada y ecológicos.

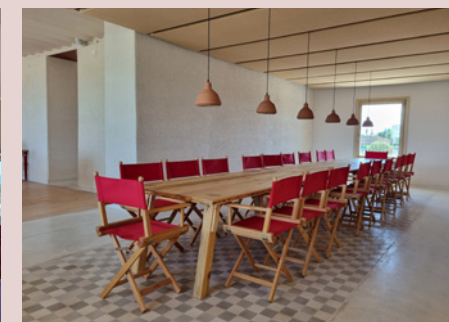
Esta oferta puede disfrutarse en los espacios interiores y exteriores, sentados en mesa o distribuida en diferentes estaciones, que permiten mayor interacción entre los asistentes.

## Espacios



Todas las salas están equipadas con recursos tecnológicos, pizarras y rotafolios. La planta 2 dispone de un videowall y megafonía.

Planta baja, comedor sur: 20 personas  
Planta baja, espacio bóveda: 15 personas  
Planta 1, comedor sur: 50 personas  
Planta 1, espacio showcooking: 20 personas  
Planta 2: 190 personas



## Algunas propuestas



Nos adaptamos a las necesidades de las empresas, pero estas son algunas de las propuestas que más éxito han tenido entre nuestros clientes:

Una jornada de trabajo, con servicio de desayuno en terraza y un taller de imprenta.

Empezar la mañana con un paseo en bicicleta y una explicación del proyecto de sostenibilidad de la entidad, realizar un taller con Esment Guies y comer una paella cocinada por los equipos en la carpa beduina.

Talleres en diferentes espacios de la casa y finalizar la jornada con una cata en la bodega Gallinas & Focas disfrutando de una degustación de productos de obrador.









Camí de Son Roca, 17-17B  
07198 Son Ferriol, Palma  
@esmentcomunidad  
[www.esment.org](http://www.esment.org)