

# Estudi de necessitats per a la creació d'un obrador compartit a Mataró

Desembre 2023

Autora: Meritxell Saus Moreno



# ÍNDEX

<b>1. ANTECEDENTS I OBJECTIUS DEL PROJECTE.....</b>	<b>3</b>
<b>2. CONTEXT.....</b>	<b>6</b>
<b>3. METODOLOGIA.....</b>	<b>12</b>
<b>4. ANÀLISI DE RESULTATS.....</b>	<b>14</b>
4.1. Enquestes a productors/es i elaboradors/es.....	14
4.2. Entrevistes a productors/es i elaboradors/es.....	25
4.3. Quadres resum dels volums dels elaborats estrella.....	31
<b>5. PROPOSTA D'ESPAI I DE MAQUINÀRIA.....</b>	<b>34</b>
<b>6. VALORACIONS I CONCLUSIONS.....</b>	<b>37</b>
6.1. Anàlisi DAFO.....	37
6.2. Conclusions finals i propers passos.....	40
<b>7. ANNEXES.....</b>	<b>45</b>

# 1. ANTECEDENTS I OBJECTIUS DEL PROJECTE

Aquest treball ha estat realitzat per encàrrec de l'Ajuntament de Mataró amb l'objectiu de realitzar un estudi d'oportunitat i viabilitat d'un obrador alimentari compartit. La realització de l'estudi ha estat finançada conjuntament per la Generalitat de Catalunya (en el marc de la convocatòria d'ajuts per al foment de la transformació del sistema agroalimentari i pesquer català alineat amb l'Estratègia Alimentària de Catalunya) i la Diputació de Barcelona (a través d'una subvenció directa per a la realització d'estudis).

Fa més de dues dècades que es va signar un conveni de col·laboració entre l'Ajuntament de Mataró i la Unió de Pagesos per tal d'elaborar un Pla Especial de Protecció de l'Espai Agrari de les Cinc Sènies, que es va aprovar inicialment el 2003. Però la lentitud en el desenvolupament del projecte incentiva la creació de la Plataforma per la preservació de les Cinc Sènies-Mata-Valldeix i pla de Sant Simó que acull col·lectius ecologistes, polítics, veïnals i sindicals.

Des de l'Ajuntament de Mataró es veu més necessari que mai l'acord amb la pagesia i la ciutadania per desplegar accions de conservació lligades a la gestió agrària del seu contorn. Amb la intenció de dinamitzar els espais agraris de Mataró es volen aconseguir diferents objectius, com vetllar per compatibilitzar la seva competitivitat i viabilitat socioeconòmica i dels seus valors, i consolidar la seva identitat i potencial d'oportunitats. Fer efectives un conjunt d'actuacions amb la finalitat d'ordenar, cohesionar i complementar els diferents usos socioeconòmics del terme municipal.

L'any 2020 es va presentar la Declaració institucional per a la preservació, la millora, el desenvolupament i la gestió de l'espai agrari de les Cinc Sènies-Mata-Valldeix de Mataró, que subratlla la preservació de l'espai així com "la incorporació al procés urbanitzador de la ciutat, tot defensant la coherència territorial i les característiques específiques en tots els instruments normatius i de planejament". Al mateix temps, s'exigeix "posar en valor l'espai agrari com si d'un equipament de ciutat es tractés donat l'interès multifuncional i rellevància pel metabolisme circular i la resiliència de la ciutat".

Amb la signatura del conveni marc de cogestió de l'Espai Agrari de les Cinc Sènies-Mata-Valldeix, el rebost de Mataró i l'Ajuntament es constitueix l'any 2021 la Taula

Agrària que aplega la pagesia i les entitats agràries (cooperativa Litoral, Agrupació de Defensa Vegetal i pagesia) i la regidoria de Verd Urbà, Espai Agrari i Forestal del consistori. Entre les accions a desenvolupar destaquen el projecte de creació d'un banc de terres, modificacions puntuals del planejament per incloure l'activitat ramadera (producció d'ous ecològics) en sòl no urbanitzable o la concessió de dues finques municipals aptes pel conreu. Iniciatives que han atorgat visibilització a l'Associació Agrària Cinc Sènies-Mata-Valldeix, esdevenint un referent i puntal pel sector agrari de Mataró. Durant l'estiu de 2022 es va celebrar la segona edició del "Festival dels 2 terços", que reivindica el patrimoni agrícola i cultural.

En l'actualitat i des de l'Ajuntament, es treballa en diferents eixos per a promoure i dinamitzar l'agricultura periurbana. Ara com ara, s'aborden temàtiques amb la societat civil i s'aposta per diferents fronts entre els quals cal remarcar la definició de la infraestructura verda, l'elaboració d'una base digitalitzada (QGIS) d'usos i cultius o la redacció d'estudis de la producció i la comercialització agrària juntament amb l'ADV Baix Maresme. Paral·lelament, el consistori, recollint un punt del Conveni amb l'Associació Agrària de les Cinc Sènies-Mata-Valldeix, ha iniciat el camí cap a una Estratègia Alimentària, aprovant la Carta Alimentària de la ciutat. Mataró esdevé la segona ciutat de Catalunya, després de Barcelona, que s'implica en el desenvolupament d'una estratègia alimentària pròpia.

Durant aquest procés, de més de dues dècades, i amb l'acompanyament d'institucions públiques com el Consell Comarcal del Maresme, la Diputació de Barcelona i alguns departaments de la Generalitat de Catalunya s'han portat a terme accions de promoció dels productes agraris i del territori. En aquesta mateixa línia, des del Govern Municipal s'ha elaborat una Diagnosi Territorial que ha de permès facilitar l'elaboració d'un Pla Gestió i Desenvolupament de l'Espai Agrari de Mataró.

Així doncs, l'Ajuntament de Mataró i el sector agrari comparteixen un interès comú per l'agricultura conformada per explotacions familiars, que volen atendre una demanda local essencial per protegir els usos del sòl i facilitar-ne l'alt valor estratègic. La finalitat és la d'articular noves oportunitats de negoci, al voltant de la producció agrícola, i aprofitar les oportunitats que puguin esdevenir-se al voltant del lleure, l'economia circular i, al mateix temps, garantir una alimentació sostenible i de proximitat.

L'Ajuntament de Mataró vol fer front al conjunt de desafiaments, identificats en La Diagnosi

territorial de l'espai Agrari de Mataró (2023) entre els quals es poden destacar: la pèrdua de sòl agrari, escassa presència de dones i de joves, més arrendament i formes societàries, el poc reconeixement del rol de la pagesia en la gestió del territori, l'envelliment de la població pagesa per la falta de relleu generacional, l'escassa promoció dels productes locals, la millora de la qualitat ambiental de l'àmbit, la fragilitat del sistema agroalimentari, l'emergència climàtica i la governança d'un territori emblemàtic.

Són reptes que, tot i la seva complexitat, exigeixen l'encaix d'accions a escala territorial, l'harmonització de les diferents sensibilitats i interessos de la vocació productiva agrària del territori i l'establiment de possibles escenaris de sostenibilitat econòmica per potenciar els usos socials i ambientals del territori.

En aquest marc des de l'Ajuntament de Mataró, juntament amb la Diputació de Barcelona, el departament d'acció climàtica, alimentació i agenda rural de la Generalitat de Catalunya i l'Associació Agrària de les Cinc Sènies, Mata i Valldeix, s'estan treballant projectes de dinamització agroalimentaris al territori i es planteja aprofundir en la detecció de necessitats i l'interès a disposar d'una infraestructura compartida d'elaboració de productes agroalimentaris a Mataró, **i valorar així la creació d'un obrador compartit a Mataró.**

Des de l'Ajuntament es planteja un pas més i s'imagina un obrador que permeti fer un salt en la capacitat productiva dels agricultors mitjançant la consolidació o obertura de nous canals de venda. L'elaboració dels productes agroalimentaris pot, d'una banda, augmentar el rendiment actual de la producció, però també incrementar la producció en si mateixa, donant noves oportunitats als productors actuals, però també creant noves possibilitats d'ocupació per a persones que vulguin incorporar-se al sector agrari. L'obrador també es pot utilitzar com lloc de formació ocupacional per a persones que vulguin fer elaboració de productes alimentaris i/o el sector de la restauració a general, o un lloc on testejar nous productes, actuant com a viver de projectes i noves línies de productes alimentaris.

La simple existència de l'obrador pot facilitar també la creació de xarxes entre els mateixos productors, així com entre agricultors i el sector de la restauració col·lectiva. En aquest sentit, la construcció de xarxes comercials seria positiva en si mateixa, però hi ha la possibilitat d'anar més lluny i establir relacions més complexes intercooperant i generant noves solucions a la logística i distribució.

**Es tracta d'un projecte ambiciós, estratègic pel territori, amb possibilitat de, a través del salt d'escala, donar sortida als excedents i valor afegit al producte de proximitat.**

**Els principals objectius del projecte són:**

- Captar la necessitat i interès general de participar en l'obrador.
- Identificar els elaborats estrella que configuraran l'esquelet de l'obrador.
- Detectar la capacitat productiva (productes i subproductes en volum) i la temporalització de la necessitat d'elaboració.
- Detectar els serveis requerits i els requisits tècnics.

## **2. CONTEXT**

Per tenir millor coneixement de quin tipus d'obrador compartit ha de ser el de Mataró és important conèixer altres experiències similars que hi ha al territori.

Per aquest motiu s'ha analitzat a uns quants obradors propers o similars. En aquest cas hi ha obradors compartits públics, obradors privats i obradors compartits amb titularitat pública i gestió privada. Concretament s'han analitzat els següents obradors:

- VEAMAT de Tagamanent
- S'Obrador de Mallorca
- Can Garriga de l'Ametlla del Vallès
- Casabella Natura d'Olvan
- Ecocentral de l'Hospitalet
- Maskilu Kontservera a Biskaia
- L'Obradora de la Catalunya Central a Manresa
- Obrador Compartit de Blanes

És important comentar en aquest punt que hi ha un obrador compartit que s'està construint actualment a Blanes. Aquest obrador serà principalment d'horta, ecològic, públic amb gestió privada i es preveu que combini l'ús de l'espai amb el servei a maquila.

Actualment, està en la fase d'obres i a punt d'acabar-les. Creuen que al llarg del 2024 podran estar a ple funcionament, per aquest motiu no podem obtenir totes les característiques, ja que no està en funcionament. Hem fet aquest esment aquí, ja que aquest obrador està situat

molt a prop de Mataró, i potser seria bo que tots dos es poguessin complementar i buscar sinergies.

La següent taula mostra les principals característiques dels diferents obradors a dalt comentats:

Indicadors clau altres obradors de la competència									
Variab es de compar ació	VEAMAT (Viver d'Empreses Alimentàries Municipals de l'Ajuntament de Tagamanent)	S'Obrador d'Apaema	Can Garriga	Casabella Natura	EcoCentral	Maskilu Kontservera	L'Obradora	Espigoladors	Obrador Compartit de Blanes
<b>Any inici</b>	2018	2019	-	2015	2016	-	2023	-	2024
<b>Ubicació</b>	Tagamanent	Mallorca	Ametlla del Vallès	Olvan	Hospitalet	Zeberio	Manresa	El Prat de Llobregat	Blanes
<b>Titularita t</b>	Pública (Ajuntament Tagamanent, Consell Comarcal del Vallès Oriental i Diputació de Barcelona)	Apaema	Privada SL	Privada SL	Privada	Associació sense ànim de lucre	Públic amb gestió privada	Fundació	Públic amb gestió privada
<b>Registre sanitari</b>	Municipal. Estan valorant obtenir certificat ECO. Tenen una assessoria	General Illes Balears	Generalitat. Només fan ECO, estan fent obrador nou per convencional	Generalitat. Fan ECO i Convencional	Generalitat. Només ECO. No fan ni carn ni peix.	General País Basc	Generalitat. Fan Convencional. Inici tràmits per ECO	Generalitat. Fan Convencional i ECO	Generalitat. Convencional i ECO



	alimentària per poder-ho consultar.								
<b>Producte propi</b>	No	Si va venir més tard	Conserves, cremes i brous	Gamma BIO: Cremes, cereals i llegums i brous.  Gamma NATURA: galetes, cremes, salses i vinagretes, i pèsol negre	No	No	Cremes, mermelades, patés	Mermelades, patés vegetals i salses	Inicialment no
<b>Tipus elaboració</b>	Ús espai	Servei a maquila	Servei a maquila	Servei a maquila	Servei mixt a maquila	Servei a maquila	Servei a maquila i ús espai per a socis	Servei a maquila per a socis	Servei a maquila i ús espai per a socis
<b>Tipus de clients</b>	Agroalimentaris, petit comerciant, pagesos, etc.	Productors i elaboradors socis	Treballen per cases grans i també per a petits productors.	Treballen per cases grans i també per a petits productors.	Petits productors	Socis de l'associació i petits productors	Socis de la cooperativa i petits productors	Socis	Socis de la cooperativa i petits productors
<b>Variable de comparació</b>	<b>VEAMAT</b> (Viver d'Empreses Alimentàries Municipals de l'Ajuntament de Tagamanent)	<b>S'Obrador d'Apaema</b>	<b>Can Garriga</b>	<b>Casabella Natura</b>	<b>EcoCentral</b>	<b>Maskilu Kontservera</b>	<b>L'Obradora</b>	<b>Espigoladors</b>	<b>Obrador Compartit de Blanes</b>
<b>Preus</b>	Per hores	Preu per producte elaborat (pot)	Preu per producte elaborat (pot)	Preu per producte elaborat (pot)	Preu per producte elaborat (pot)	Preu per producte elaborat (pot)	Preu per producte elaborat (pot) i ús espai	Preu per producte elaborat (pot)	Preu per producte elaborat (pot) i ús espai

<b>Cost</b>	8€/hora. El mínim d'hores seguides són 4. Fan un contracte de 4 anys que pot renovar-se.	1,55€/pot conserva tomàquet triturat (650g) 1,41€/pot conserva tomàquet fregit (350g) 1,55€/pot crema de verdura (500ml) 2,23€/pot crema de verdura (1l) 1,48€/pot de mermelada (250g)	1,20€/pot salsa tomàquet triturat (370g) 1,35€/pot tomàquet sofregit (370g) 2,15€/pot cremes (1l) 2,15€/pot brou (1l) 2,00€/pot mermelada (180g)	1,40€/pot (350g) conserva tomàquet triturat 1,57€/pot (350g) conserva tomàquet fregit 1,93€ (500ml) crema de verdura 2,44€/pot (1l) crema de verdura 2,44€/pot 1 l de brou verdures eco	80€ dia obrador 15€/hora operari 10% de la producció (amb espècies)	1,40€/pot de tomàquet triturat (425ml) 1,70€/pot de tomàquet triturat (720ml) 1,70€/pot mermelada eco (250ml) 1,15€/pot mermelada sense sucre	1,67€ (350g) conserva tomàquet triturat 1,94€ (350g) conserva tomàquet fregit 2,20€ (500ml) crema de verdura 2,90€ (1l) crema de verdura 2,19€ (250g) mermelades 1,67€ (350g) llegum 2,14€ (750g) llegum 15€/h ús espai	2,75€ (295g) conserva tomàquet sofregit 2,99€ (110g) paté vegetal 2,95€ (160g) mermelada 3,85€ (240g) mermelada	
<b>Volum mínim per elaborar</b>	Pot anar en funció de la capacitat de l'autoclau 20/25l	50 kg conserves i cremes.	20 kg mermelades/ 100 kg conserves/ 100 kg cremes/ 35 kg ossos brou	25 a 50 kg conserves i cremes, 40kg brou. Tenen congelador per arribar a quantitat mínima.	Tomàquet 360 kg		25 a 50 kg conserves i cremes, 40kg brou. Tenen congelador per arribar a quantitat mínima.	80 kg.	
<b>Tipus d'envasos</b>	Cap	vidre, 5 mides	Envàs de diferents mides. Cost 10 cèntims, ja inclòs en el preu	Envàs de diferents mides. cremes i brous 500ml i 1l. Conserves de 350ml i varies mides		Diferents mides: 425 i 720 ml per tomàquet, 250 ml per mermelades	Envàs de diferents mides. cremes i brous 500ml i 1l. Conserves de 350ml i varies mides	Envàs de diferents mides. Conserves de 295g i compotes i pates 110g, 160g i 240g	
<b>Presentació producte</b>	Cap	Etiqueta pròpia amb ingredients i propietats nutricionals, encaixat i envàs propi	Etiqueta pròpia amb ingredients i propietats nutricionals, encaixat i envàs propi	Etiqueta pròpia amb ingredients i propietats nutricionals, encaixat i envàs propi	etiqueta client ells aporten registre sanitari		Etiqueta pròpia amb ingredients i propietats nutricionals, encaixat i envàs propi	Etiqueta pròpia amb ingredients i propietats nutricionals, encaixat i envàs propi	
<b>Recepta i productes</b>	No	Receptes pròpies i poden posar ingredients que	Tenen recepta pròpia i poden posar ingredients	Tenen recepta pròpia i poden posar ingredients	Només fan tomàquet triturat o sencer,	Tenen recepta pròpia i poden posar ingredients	Tenen recepta pròpia i poden posar ingredients	Tenen recepta pròpia.	

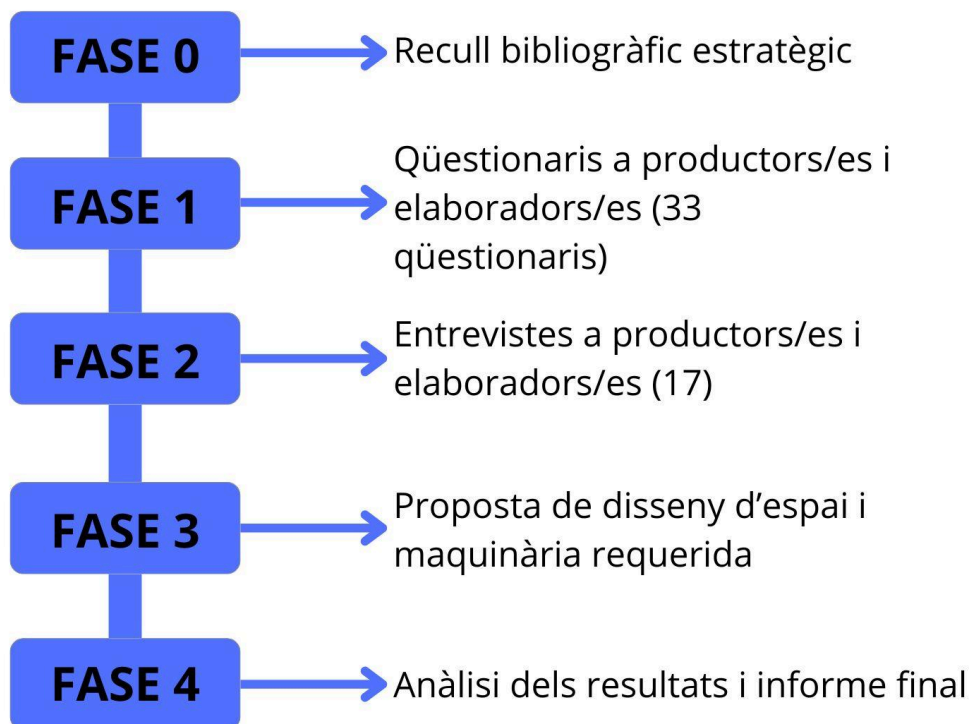
<b>complementaris</b>		faltin. No personalitzen receptes	que et faltin. Si vols recepta pròpia és molt complicat.	que et faltin. Són receptives a personalitzar receptes.	i dos clients puntuals (suc de poma i caldo "d'ayunas")	que et faltin.	que et faltin. Són receptius a personalitzar receptes.		
<b>Variables de comparació</b>	<b>VEAMAT</b> (Viver d'Empreses Alimentàries Municipals de l'Ajuntament de Tagamanent)	<b>S'Obrador d'Apaema</b>	<b>Can Garriga</b>	<b>Casabella Natura</b>	<b>EcoCentral</b>	<b>Maskilu Kontservera</b>	<b>L'Obradora</b>	<b>Espigoladors</b>	<b>Obrador Compartit de Blanes</b>
<b>Maquinària rellevant</b>	Congelador, Autoclau, Forn, 2 Fogons inducció, Màquina per envasar al buit, Pasteuritzador, L'obrador té dues piques amb aigua freda i aigua calenta. Els usuaris es poden portar maquinària de casa. No hi ha magatzem.	Marmita 100l, talladora vegetal, robot triturador gran, màquina colador, Autoclaus (75l 2 autoclaus)		Cambra congelació, cambra frigorífica, 2 Autoclaus amb capacitat de 50 i 75 litres, peladora, màquina envasar al buit. Magatzem producte acabat	2 autoclaus (200l), cambra frigorífica, envasadora ampelles, processadora, talladora, peladora, envasadora al buit, xino gran, rentaplats.		Cambra congelació, cambra frigorífica, 2 frigorífics, 2 Autoclaus amb capacitat de 80 litres, peladora, màquina envasar al buit, marmita, abatedor de temperatura. Sala de IV gamma.	Cambra frigorífica, 2 Autoclaus amb capacitat una de 80 litres i l'altres de 150l, paellers, dosificadora, etiquetadora.	Cambra congelació, cambra frigorífica, 2 Autoclaus amb capacitat de 80 litres, peladora, màquina envasar al buit, marmita, dosificadora.
<b>Procés</b>	Cap	Recepció producte i ells fan neteja, tall, cocció i envasat	Recepció producte i ells fan neteja, tall, cocció i envasat	Recepció producte i ells fan neteja, tall, cocció i envasat	Acompanyament durant el procés	Recepció producte i ells fan neteja, tall, cocció i envasat	Recepció producte i ells fan neteja, tall, cocció i envasat	Recepció producte i ells fan neteja, tall, cocció i envasat	

<p><b>Observacions</b></p>	<p>L'assistència tècnica del personal del viver d'empreses Agroalimentàries és gratuït.</p> <p>Estan valorant tenir el certificat ecològic de l'obrador. Fan un contracte de 4 anys que pot renovar-se.</p> <p>Per poder disposar de l'obrador hi ha documentació a presentar i després ells valoren juntament amb l'assessoria alimentària si és viable. Després se'ls entrega contracte d'us i el decret de sessió de l'espai</p>		<p>Obrador molt saturat s'ha de trucar amb molt de temps per poder entrar. Poca flexibilitat ni personalització En fase d'expansió per construcció d'un obrador No Ecològic.</p>	<p>Molta flexibilitat i adaptabilitat a les necessitats i tempos dels petits productors/es</p>	<p>A Ecocentral el seu negoci principal són els menjadors i fan el tema de l'obrador per sobretot l'estiu. Només fan bàsicament triturat de tomàquet i tomàquet sencer, tenen algunes persones que els hi fan quelcom específic, però no és habitual (no els surt a compte). Ells ho consideren un intercanvi amb els seus productors</p>		<p>Molta flexibilitat i adaptabilitat a les necessitats i tempos dels petits productors/es</p>	<p>Treballen produccions mitjanes, ja que el seu negoci principal és la pròpia línia de productes Es Im-perfect</p>	<p>Molta flexibilitat i adaptabilitat a les necessitats i tempos dels petits productors/es</p>
----------------------------	---	--	--	--	---	--	--	---	--



### 3. METODOLOGIA

La metodologia desenvolupada s'ha basat en un procés de recollida d'informació detectant necessitats clau dels agents implicats. L'estructura metodològica seguida és la següent:



S'ha treballat amb un **grup impulsor** format per tècnics de l'Ajuntament de Mataró (Maria Calvo, Rosa Busqué, Saray Bazaga i Carlos Garcia) i el regidor delegat de Verd Urbà, Espai Agrari i Forestal de l'Ajuntament de Mataró (José Antonio Ricis). Aquest grup motor ha anat validant el desenvolupament del projecte, duent a terme diverses reunions estratègiques, conjuntament amb l'equip consultor.

L'**equip consultor** està format per la Meritxell Saus Moreno com a assessora de l'estudi, desenvolupant les tasques de definició, metodologia, treball de camp i anàlisi de la informació i conclusions que es presenten en el present informe. Per la part més tècnica de definició de l'espai s'ha comptat amb l'assessoria Vector Ambiental.

En primer lloc, s'ha treballat amb el recull bibliogràfic agafant com a element clau el **Manual d'obradors compartits de Catalunya. Guia de creació i gestió d'espais compartits de producció agroalimentària**, redactat per El Pa Sencer SCCL, i també el **Manual d'obradors compartits del País Valencià**, de la Plataforma per a la Sobirania Alimentària del País Valencià ([Manual d'obradors compartits](#)). Seguit per altres informes com l'**Estudi prospectiu pel foment dels sistemes agroalimentaris locals en les comarques rurals de la demarcació de Barcelona**, publicat des de Diputació de Barcelona i redactat per la Neus Monllor, l'**Estudi: El canvi d'escala: un revulsiu per a la sostenibilitat del cooperativisme agroecològic?**,

desenvolupat per L'Aresta, cooperativa agroecològica i finalment la **“Guia de pràctiques correctes d'higiene en obradors compartits”**, de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària de la Generalitat de Catalunya.

Ahora s'ha analitzat amb detall la **Diagnosi Territorial de l'Espai Agrari de Mataró** per tal de situar territorialment els projecte i identificar reptes i actors clau.

Fruit d'aquest recull s'han pogut dissenyar els guions de les enquestes i de les entrevistes, per tal de captar els elements clau que validen la necessitat de l'obrador compartit.

Durant el setembre del 2023 s'ha dut a terme una de les fases clau de treball de camp, les enquestes a productors/es i elaboradors/es potencialment interessats en l'obrador compartit. S'ha comptat amb el suport dels agents locals del territori per fer el llançament de les enquestes entre els seus usuaris com poden ser, l'Ajuntament de Mataró i l'Associació Cinc Sènies, Mata i Valldeix.

Durant el novembre del 2023 s'han realitzat entrevistes als productors/es i elaboradors/es que han mostrat interès en l'obrador compartit de Mataró al qüestionari.

Les enquestes i les entrevistes a productors/es i elaboradors/es del territori, ha estat central per determinar quines són les seves produccions i necessitats de transformació actuals i per fer una previsió a mig termini de capacitat productiva. Ahora s'han intentat captar les “necessitats futures” donat el fet que existís l'obrador compartit.

A partir dels qüestionaris i les entrevistes també s'ha fet una primera proposta de disseny de l'espai i de la maquinària necessària. Aquesta proposta és a partir dels resultats obtinguts sobre la tipologia d'obrador.

Finalment, s'han dut a terme diferents reunions estratègiques amb el grup impulsor per tal d'acabar de validar els elements crítics i prendre algunes decisions clau que es presenten en aquest informe i que ajudaran a marcar el futur de l'obrador compartit de la zona de Mataró. Entre elles destaquen les reunions metodològiques i també les estratègiques referents a la tipologia d'obrador que ha de ser aquesta infraestructura.

## 4. ANÀLISI DE RESULTATS

A continuació mostrarem els resultats per a cadascuna de les fases metodològiques desenvolupades. Cada fase ens ha permès definir la següent i anar validant els resultats i conclusions finals de l'informe.

### 4.1. Enquestes a productors/es i elaboradors/es

Una de les fases clau de l'estudi ha estat la captació d'informació sobre necessitats a través de l'enquesta, on s'ha captat informació de primera mà directa de productors i elaboradors i amb volum suficient per validar la necessitat o no d'un obrador compartit a la zona de Mataró.

La definició de les enquestes les ha desenvolupat l'equip consultor junt amb la validació de l'equip impulsor.

Des de l'equip impulsor s'ha **volgut obrir focus en dos sentits**: en l'àmbit territorial, ampliant la zona a poblacions properes a Mataró; i quant a la tipologia de productes o elaborats, ampliant a qualsevol classe de producte alimentari.

Ahora s'ha comptat amb la **implicació dels agents territorials locals**, com a veus validades al territori. Han col·laborat a difondre les enquestes entre els seus usuaris. L'Ajuntament de Mataró i l'Associació Agrària Cinc Sènies, mata i Valldeix han estat clau en la difusió d'enquestes i captació d'informació dels productors i elaboradors del territori.

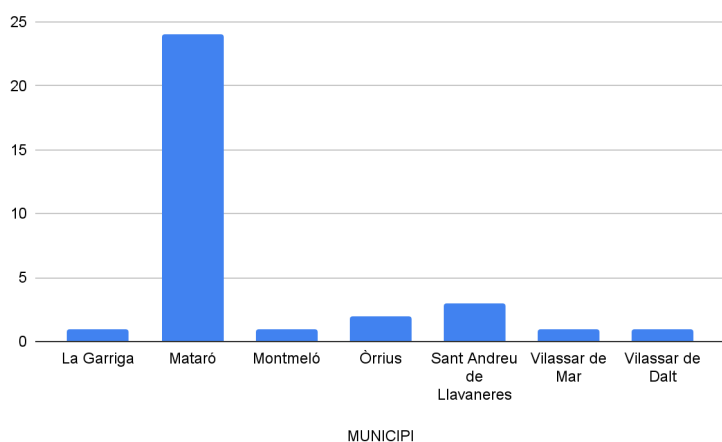
Hem cregut necessari captar informació des de l'administració, però també des de la pràctica i funcionament diari del sector, aquest ha estat l'encert a poder tenir 33 enquestes. Es pot consultar el guió de l'enquesta a l'**annex 1**. Així com la base de dades de productors i elaboradors amb les respostes aconseguides a l'**annex 2**.

A continuació presentem l'anàlisi de les enquestes, primer en el global de les respostes rebudes i després es focalitza l'anàlisi només en aquells productors/es i elaboradors/es que han mostrat interès a participar de l'obrador compartit.



### 4.1.1. PERFIL DEL TOTAL DE RESPOSTES

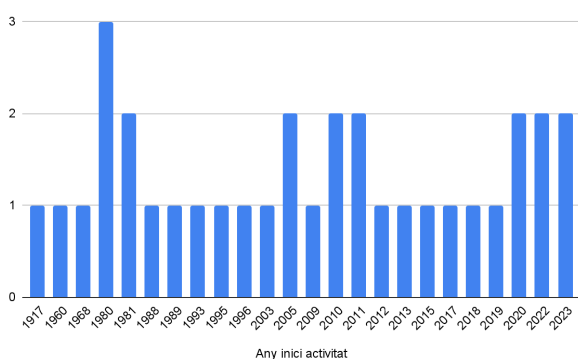
#### Municipi de l'exploració (33 respostes)



Tot i obrir l'àmbit territorial, la major part de les respostes són de Mataró (24 respostes). Fet lògic donat que és on s'ubicarà l'obrador i d'on en formen part els agents promotors del projecte.

Veiem altres respostes de diferents municipis propers a Mataró, però no destaquem cap municipi en concret, ja que més o menys tots tenen la mateixa representativitat.

#### Any d'inici d'activitat i edat titular (33 respostes)



Abans del 2000	Entre el 2000 i el 2010	Després del 2010
13	6	14
<b>39,39%</b>	<b>18,18%</b>	<b>42,42%</b>

Veiem un perfil d'empresa jove, ja que un 42% han iniciat la seva activitat després del 2010, un 18% entre 2000 i 2010 i un 39% són anteriors al 2000 i.

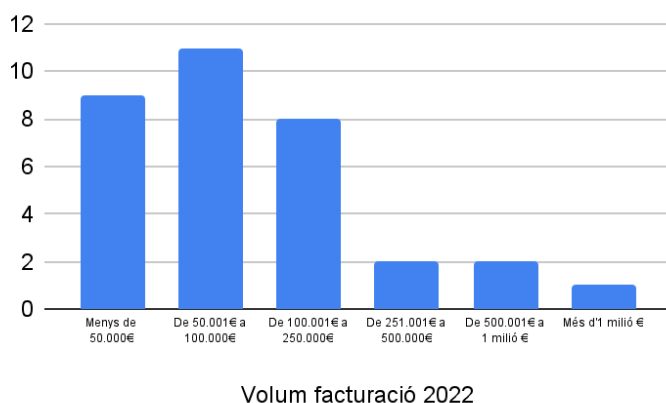
EDAT  
TITULAR



Mitjana: 47 anys  
Min: 31 anys  
Màxim: 65 anys

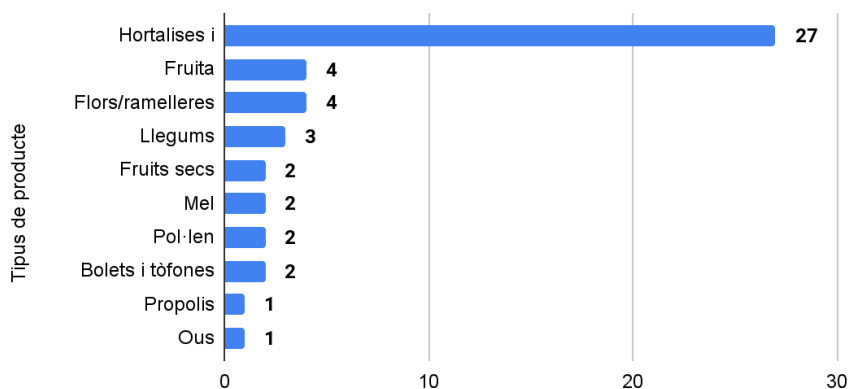
És un perfil d'empresa jove amb una mitjana de 47 anys de la persona que està al capdavant de l'exploració, que encaixa en molts casos amb el perfil agroecològic de nova incorporació al món agrari.

### Volum de facturació (33 respostes)



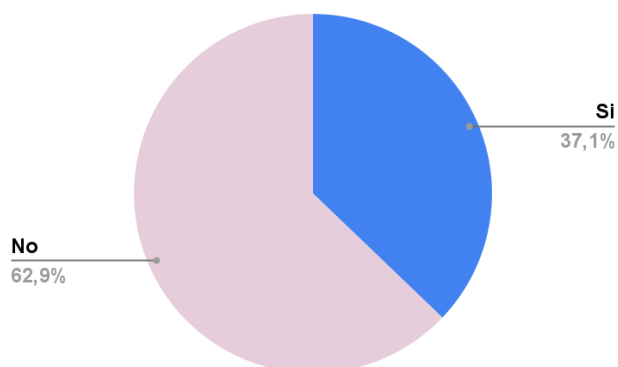
A nivell de facturació es manifesta, en la major part d'enquestats, el patró d'empresa petita amb volums inferiors als 100.000 € i fins i tot inferior als 50.000 €. Tot i això, hi ha 13 empreses amb volum de facturació de més de 100.000 €, i concretament 3 amb un volum de facturació superior a 500.000 €.

### Tipus de productes (multiresposta)



Per tipologia de productes, es pot observar com s'ha obert el focus i s'ha captat informació de diferents sectors agroalimentaris de Mataró i zones properes que han mostrat interès en l'estudi. Destaquen sobretot les hortalisses i tubercles amb 27 respostes, seguit de la fruita i les flors/ramelleres amb 4 respostes cadascun, els llegums amb 3, els fruits secs, la mel, el pol·len i els bolets i les tòfones amb 2 respostes cadascun, i el pròpolis i els ous amb 1 resposta.

### Tenen segell distintiu (34 respostes)

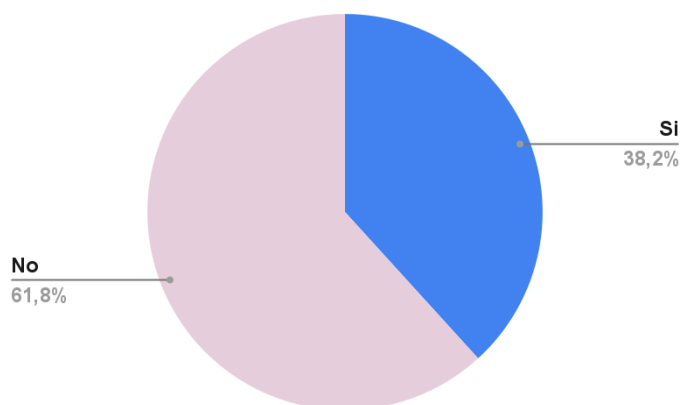


Tipus de segell	Recompte	%
Segell ecològic	10	45,45%
Venda de proximitat	10	45,45%
Segell integrat	0	0,00%
Segell o marca local	2	9,09%

Un 37% afirmen tenir un segell distintiu, destacant el segell ecològic i la venda de proximitat (10 projectes de cada), només 2 destaquen tenir marques locals i cap té segell de producte integrat.

#### 4.1.2. DETECCIÓ CARACTERÍSTIQUES I NECESSITATS D'ELABORACIÓ

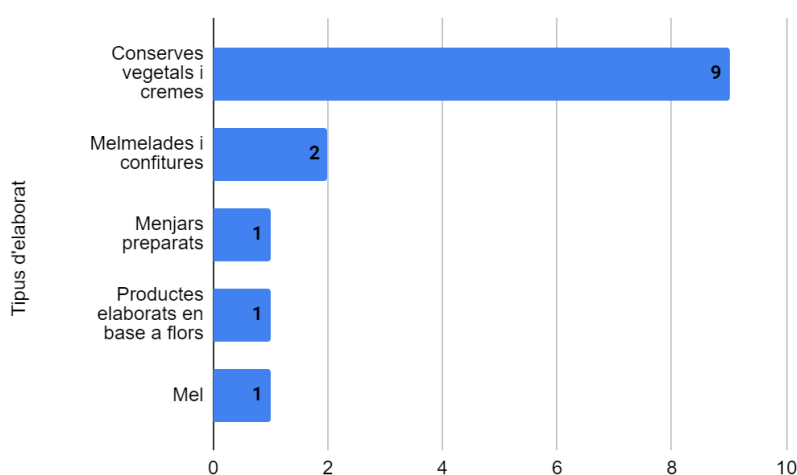
Fas elaborats? Per què? (33 respostes)



Perquè si?	Recompte	%
Per donar valor afegit als clients	3	23,08%
Per aprofitar excedents	2	15,38%
Per vendre més	2	15,38%
Ampliació d'oferta de productes	1	7,69%
És la línia del meu negoci	1	7,69%
Ns/Nc	4	30,77%
Perquè no?	Recompte	%
No tinc obrador	4	20,00%
Només venc producte fresc	3	15,00%
Inici del projecte	1	5,00%
No surt viable	2	10,00%
Està jubilat	3	15,00%
Ns/Nc	7	35,00%

Un 38% dels enquestats fan elaborats, destacant motius com el fet de donar valor afegit als clients, per aprofitar excedents o per incrementar vendes. Per contra, un 62% no està elaborant, principalment perquè no té obrador, perquè només venen producte fresc perquè no els és viable vendre elaborats. És important destacar, però que un 35% dels enquestats que no fan elaborats i un 30% dels qui sí que en fan no ha donat una resposta a aquesta pregunta.

### Tipus d'elaborats (multiresposta)



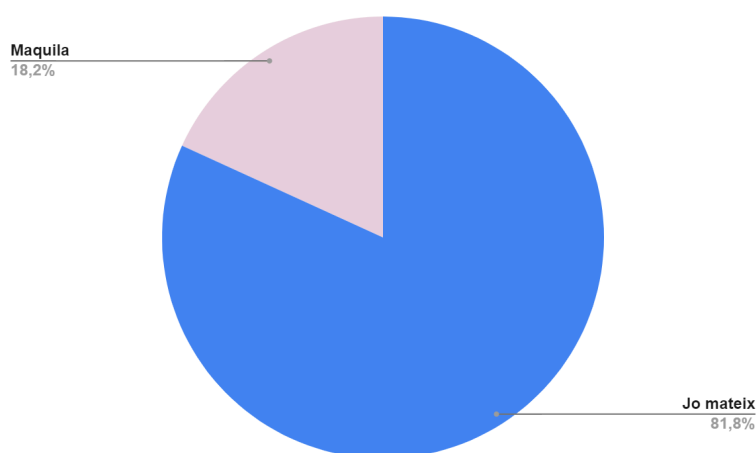
Dels 11 enquestats que sí que elaboren, realitzen principalment elaborats de conserves vegetals i cremes (9 respostes), mermelades i confitures (2 respostes), seguit menjars preparats, mel i productes elaborats en base a flors/ramelleres (1 resposta cadascun).

### A on elabores? (11 respostes)

On elabores?	Recompte	%
Obrador propi	6	54,55%
Obrador extern	5	45,45%

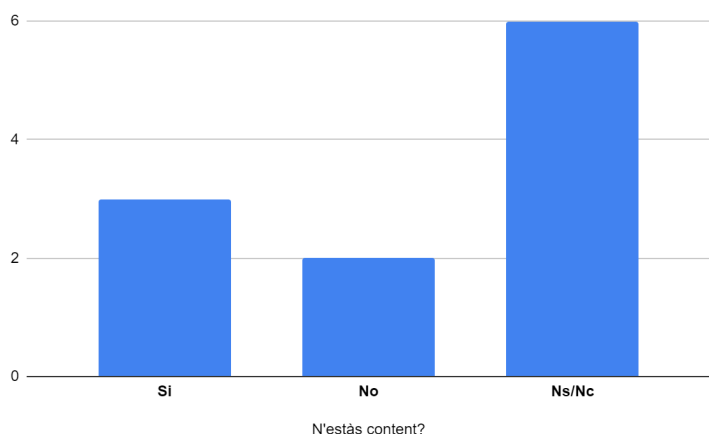
Si analitzem les respostes dels que fan elaborats (11 projectes) veiem com 6 tenen obrador propi o instal·lacions on fer les seves elaboracions i 5 ho fan a un obrador extern.

### Tipus de serveis? (11 respostes)



Dels 11 projectes que fan elaborats, només 2 utilitzen el servei a maquila. i 9 s'ho fan elles mateixes. Per tant, el servei a maquila s'haurà de valorar si és necessari, amb més profunditat, amb els nous elaboradors.

### N'estàs content? (11 respostes)

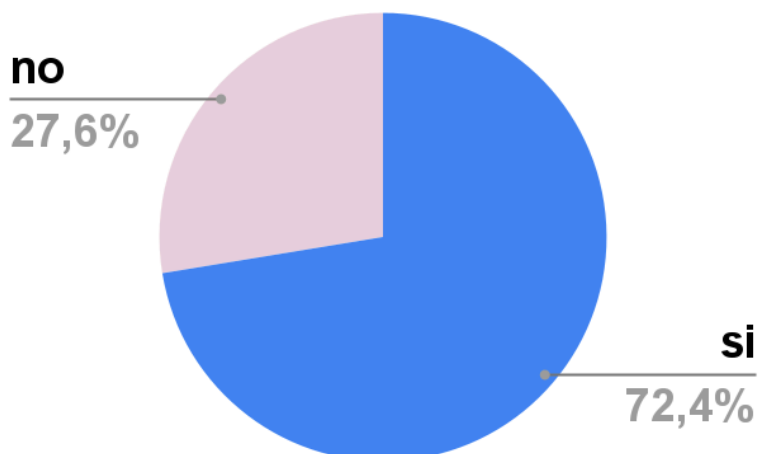


De les empreses que fan elaborats i ja utilitzen obradors, més de la meitat no han respost aquesta pregunta, 2 han dit que no n'estan contents i 3 que sí.

Complementant aquesta resposta s'ha preguntat per als aspectes a millorar i de les 11 empreses que van respondre destaquen millores en àmbits com la reducció de costos, augmentar volums de producció, millorar i controlar les condicions d'elaboració i poder etiquetar millor els productes elaborats.

En aquest punt es fa una de les preguntes clau de l'enquesta que segmenta a partir d'aquí la resta de preguntes, per tal ja d'analitzar només les empreses interessades a participar de l'obrador compartit de Mataró.

### Interessats en l'obrador compartit Mataró (33 respostes)

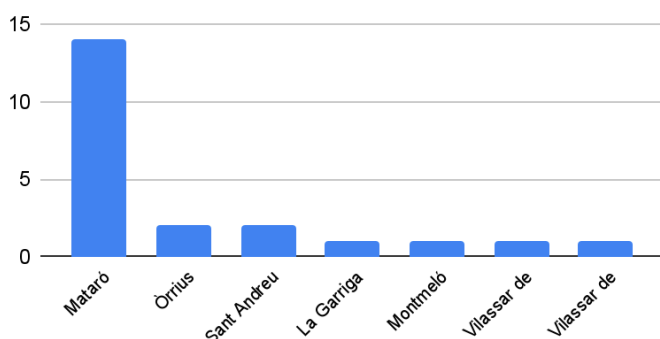


**Hem identificat 22 persones productores i elaboradores interessades a utilitzar l'obrador compartit de Mataró. Creiem que és una dada significativa i que valida la necessitat de l'obrador.**

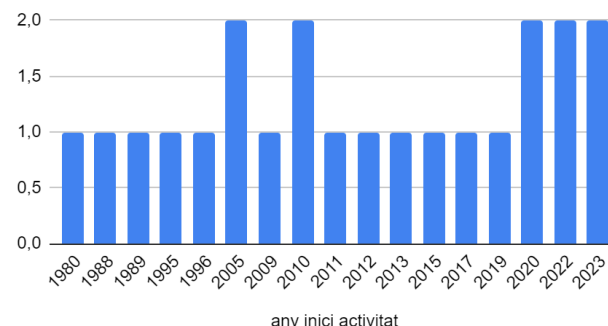
A partir d'aquí l'anàlisi que segueix se centra en aquestes 22 respostes, en primer lloc, aprofundirem de nou en el perfil concret de les empreses interessades i complementarem la informació amb preguntes més concretes del tipus d'elaborats, requisits tècnics i de serveis, entre d'altres.

### 4.1.3. ANÀLISI DELS INTERESSATS EN L'OBRAJOR COMPARTIT Perfil dels interessats en l'obraJOR (22 respostes)

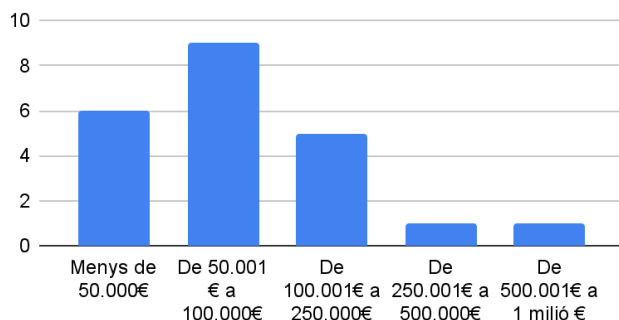
Municipi



Any inici activitat



Volum facturació 2022



El perfil que comentàvem anteriorment que correspon a empreses principalment de la zona de Mataró, petites a nivell de facturació i de recent creació, segueix la mateixa línia en aquestes 22 respostes.

**Veiem com, 14 empreses tenen menys de 100.000€ de facturació, 14 són de la zona de Mataró i només 5 empreses són anteriors a l'any 2000.**

Així doncs, podem dir que el perfil d'empresa interessada en l'obraJOR és una empresa de Mataró amb perfil agroecològic (de nova incorporació al món agrari) o una empresa familiar petita de tradició agrícola o ramadera. Tot i això, hi ha alguns actors interessats amb perfil d'empresa més gran i consolidada o alguna empresa elaboradora amb cert volum.

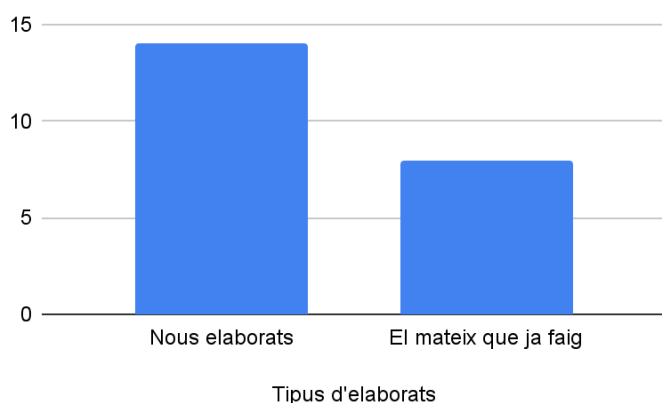
### Per què t'interessa l'obrador? (22 respostes)

Perquè t'interessa?	Recompte	%
Per proximitat	4	19,05%
Per aprofitar excedents i mermes	2	9,52%
Per donar valor afegit al producte primari	1	4,76%
Per provar de fer elaborats sense tenir un obrador propi	6	28,57%
Per reduir costos	1	4,76%
Per diversificar i créixer	5	23,81%
Per compartir, costos, recursos i sinergies	2	9,52%
Ns/nc	2	9,52%

Els principals motius per anar a l'obrador coincideixen amb empreses que provarien de fer elaborats si poguessin accedir a un obrador compartit, i per diversificar i créixer. 2 empreses per aprofitar mermes i excedents, 2 per compartir costos, recursos i sinergies. Només una empresa ha respost a aquesta pregunta per motius de reducció de costos o per donar valor afegit al producte primari. **Aquest fet reforça el caràcter de "testeig" que per algunes empreses pot tenir l'obrador i que, per tant, no permet assegurar ni volums ni regularitat en l'elaboració.**

En segon terme destaquen motius pot ser que lliguen amb empreses que ja estan elaborant, com han respost 4 empreses per motius de la proximitat. Aquestes empreses segurament són les que formaran part de l'esquelet inicial per garantir cert volum, regularitat i estabilitat.

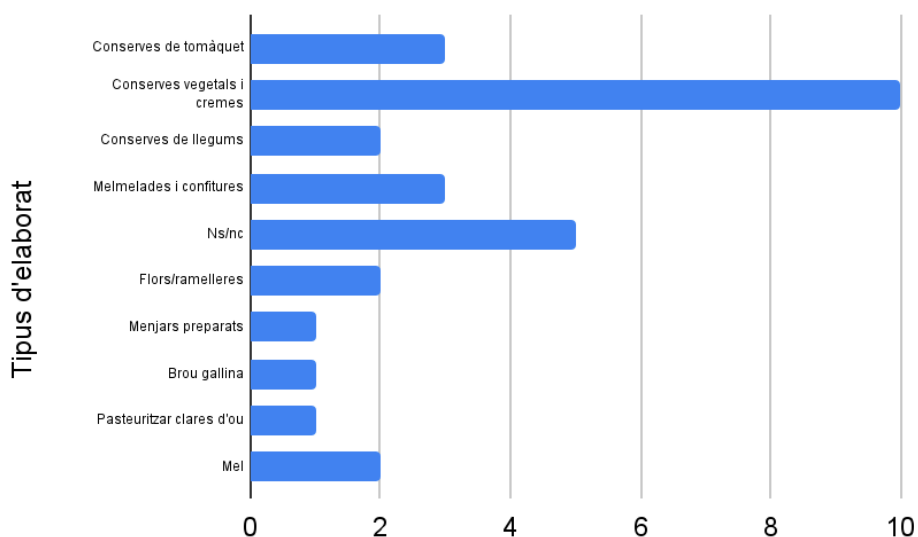
### Quins elaborats faries? (22 respostes)



En aquesta pregunta veiem que 8 empreses ja elaboren i seguirien fent el que ja fan, mentre que 14 farien nous elaborats (aquestes no és que ampliïn gamma si no que amb anterioritat no elaboraven).

Per tant, l'obrador pot acollir a dos perfils d'empreses, les que volen testejar una nova línia d'elaboració (ja sigui amb volums petits a través d'excedents o amb planificació de producció per tenir volums més estables), i les que ja elaboren i busquen millores respecte a on estan elaborant actualment.

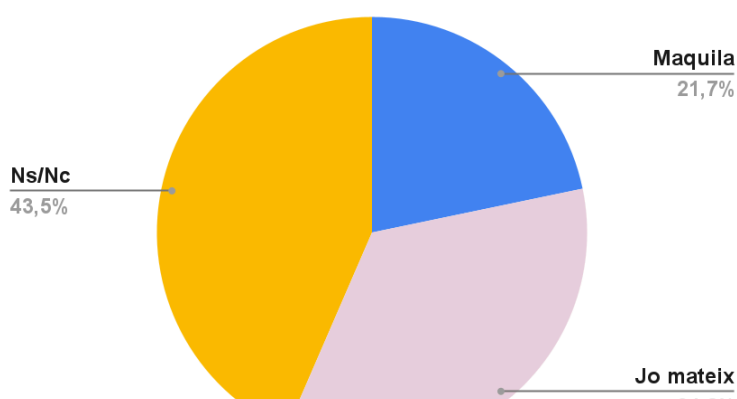
### Tipus d'elaborat que hi faries? (multiresposta)



Les principals conserves i elaborats identificats són: conserves de vegetals i cremes (10), conserves de tomàquet (3), melmelades (3), conserves de llegums (2), flors/ramelleres (2), envasat de mel (2), menjars preparats, el brou de gallina, i la pasteurització de clares d'ou amb una resposta cadascun. És important ressaltar que 5 persones han respost que no saben ben bé que faran, que encara ho han d'estudiar, per tant, aprofundirem en aquest tema a les entrevistes en profunditat.

**Analitzant el tipus d'elaborat, veiem que es perfila un obrador clarament d'horta i fruita.**

### Qui elaboraria? (22 respostes)



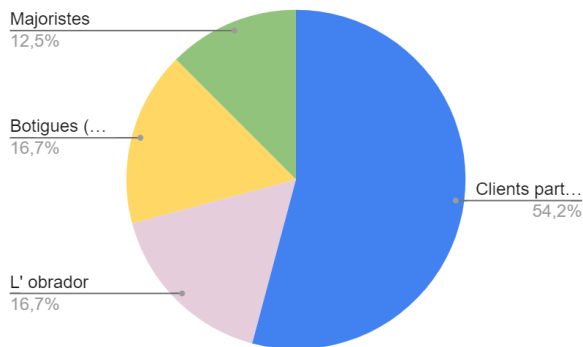
En aquesta pregunta s'evidencia la necessitat d'estudiar la incorporació o no del servei a maquila, ja que 5 empreses manifesten la necessitat del servei. Aquest fet s'explica pel perfil d'empresa familiar petita,



ja molt saturada de capacitat amb les tasques de producció i comercialització i que no podria dedicar temps a l'elaboració. **Cal veure el cost d'aquest servei ja que el PREU també serà un factor decisor important.**

Per altra banda, tenim 8 empreses que s'ho farien elles mateixes i no els caldria utilitzar aquest servei i 10 empreses que no han respost. Analtzarem més en profunditat aquest aspecte a les entrevistes, ja que no és prou clara la necessitat del servei i és un aspecte que afecta directament el model de negoci i als costos mensuals de funcionament de l'obrador.

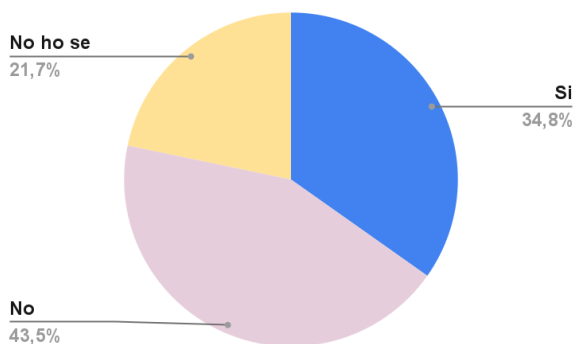
### On comercialitzaries? (22 respostes)



Hi ha hagut 13 respostes que diuen que vendran a clients particulars, 4 a botigues de Catalunya, 4 al mateix obrador i 2 a majoristes.

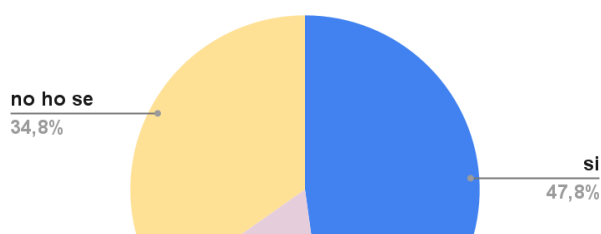
Aquesta pregunta és molt important a l'hora d'obtenir el **Registre Sanitari**, per tant, s'haurà de definir molt bé aquests canals de venda.

### Tens necessitat de tenir espai d'emmagatzematge pels elaborats? (22 respostes)



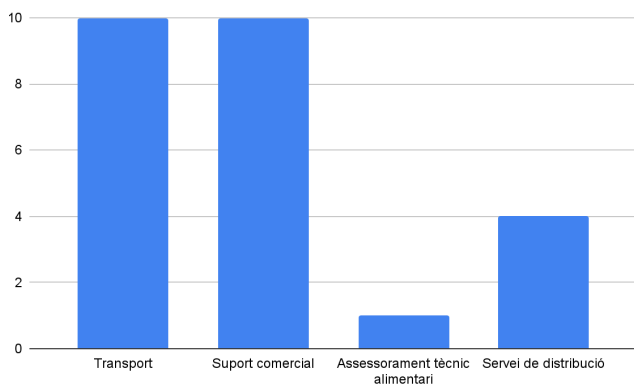
A nivell de magatzem d'elaborats 10 empreses manifesten no necessitar-ne, 5 no ho saben i 8 sí que en necessiten. Aquesta necessitat cal aprofundir-se per definir espai concret a nivell de m2, temps d'ús, necessitat de temperatura, etc.

### I espai d'emmagatzematge per les matèries primeres? (22 respostes)



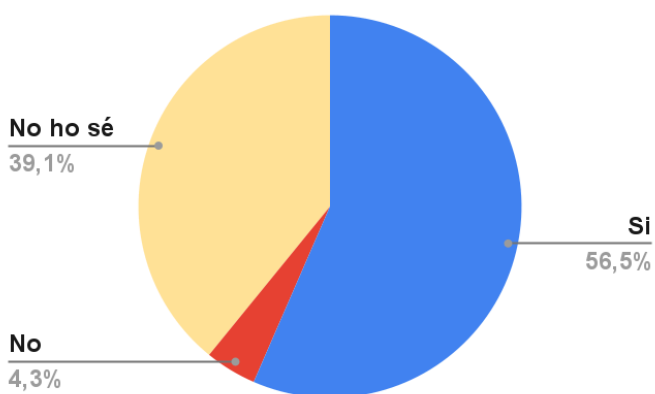
A nivell de magatzem de matèries primeres 4 empreses manifesten no necessitar-ne, 8 que no ho saben i 11 que sí que en necessiten. Així doncs, també cal aprofundir en aquest aspecte per definir espai concret a nivell de m2, temps d'ús, necessitat de temperatura, etc.

### Pots necessitar altres serveis complementaris a l'obrador? (multi resposta)



S'identifiquen clarament els serveis de transport i suport comercial com els més demandats pels enquestats. També es mencionen el servei de distribució. De manera residual algú considera important el servei d'assessorament tècnic alimentari.

### Estaries disposat a pagar per aquests serveis? (22 respostes)



12 enquestats estarien disposats a pagar pels serveis, 1 enquestat no vol pagar-los i 9 que no ho saben.

## **4.2. Entrevistes a productors/es i elaboradors/es**

Fruit de la selecció dels usuaris potencials de l'obrador compartit de Mataró (tant productors/es com elaboradors/es) s'han dut a terme entrevistes en profunditat (annex 3 guió d'entrevista), per tal de captar els requisits tècnics, volums i temporalitzacions dels elaborats estrella seleccionats per desenvolupar a l'obrador compartit. S'han realitzat un total de 17 entrevistes als següents agents:

- 1. Verdures Cantallops SCP - productor d'horta**
- 2. Can Trias Ecològic SLU - productor d'horta**
- 3. Vinyals Cabot SCP- productor d'horta**
- 4. Monpart Germans - productor d'horta**
- 5. Marc Pruna- productor d'horta**
- 6. El Petit Bané - productors d'horta**
- 7. Horta Macià - productor d'horta**
- 8. Can Gladiador - productor i distribuïdor d'horta**
- 9. Horta Can Lluch - productors d'aromàtiques**
- 10. El Mosaic - productors d'horta**
- 11. La Klosca - centre inserció psicosocial, productors d'ous de gallina**
- 12. La Figuera - productors d'aromàtiques**
- 13. Brèscat - productor de mel**
- 14. Carles Nebgen - productor d'aromàtiques i fruiters**
- 15. Meleix - productor de mel**
- 16. Cistella Viva - productors d'horta**
- 17. Alafresca - elaboradora de mermelades**

A part d'aquests 17 entrevistats/des, s'ha intentat contactar amb els 5 projectes restants que van contestar que estaven interessats en l'obrador compartit de Blanes al qüestionari. Hi ha hagut 2 projectes que quan se'ls ha contactat han informat que ells en aquest moment no estan interessats en l'obrador, ho veuen com una opció de futur i els altres 3 no se'ls ha

pogut contactar per poder realitzar l'entrevista.

Les entrevistes realitzades han servit per aprofundir en certs aspectes a l'hora de definir quin obrador s'hauria de projectar. Les entrevistes s'han centrat, principalment, en 4 aspectes fonamentals:

- Serveis i usos de l'obrador
- Volums dels elaborats
- Temporalització dels elaborats
- Maquinària requerida

Cal comentar que tots els resultats obtinguts de les entrevistes són orientatius, ja que gran part dels entrevistats no tenen clar quins elaborats acabaran realitzant, ni en quins volums ni quan els realitzaran. A més a més, els entrevistats que han donat informació més precisa també ens han comentat que són orientatius, ja que cada any poden variar les collites per diferents factors. Es pot revisar el guió d'entrevista a l'**annex 3**.

- Referent al primer punt, és molt important definir quins usos i serveis ha de tenir l'obrador compartit de Mataró, ja que aquest aspecte serà molt important perquè afecta directament el model de negoci i als costos mensuals de funcionament de l'obrador.

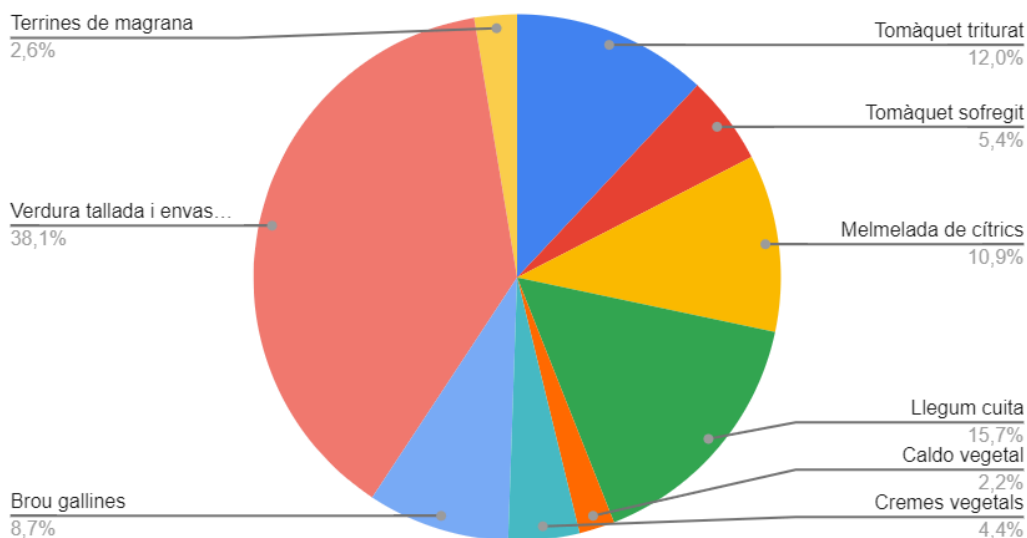
S'ha detectat que 7 de les 17 persones entrevistades volen fer ús del servei a maquila, això suposa al voltant del 40% dels entrevistats. Ara bé, quan profunditzem en els volums que han definit veiem que no són suficients per assumir els costos de tenir personal realitzant els elaborats. Això evidencia la necessitat d'estudiar la incorporació o no del servei a maquila, ja que 5 empreses manifesten la necessitat del servei. Aquest fet s'explica pel perfil d'empresa familiar petita, ja molt saturada de capacitat amb les tasques de producció i comercialització i que no podria dedicar temps a l'elaboració. Cal veure el cost d'aquest servei, ja que el PREU també serà un factor decisorí important.

Referent a l'ús de l'espai es manifesta la necessitat d'aquest servei, ja que 9 entrevistats en faran ús per elaborar les seves pròpies conserves. És important recalcar que aquest ús és elevat sobretot en el període que inclou els mesos de juliol a desembre.

Dos dels entrevistats no han sabut donar-nos resposta a aquesta pregunta, ja que ara com ara no saben quin ús en faran ni quins serveis necessitaran. Veuen l'obrador com una oportunitat de cara al futur.

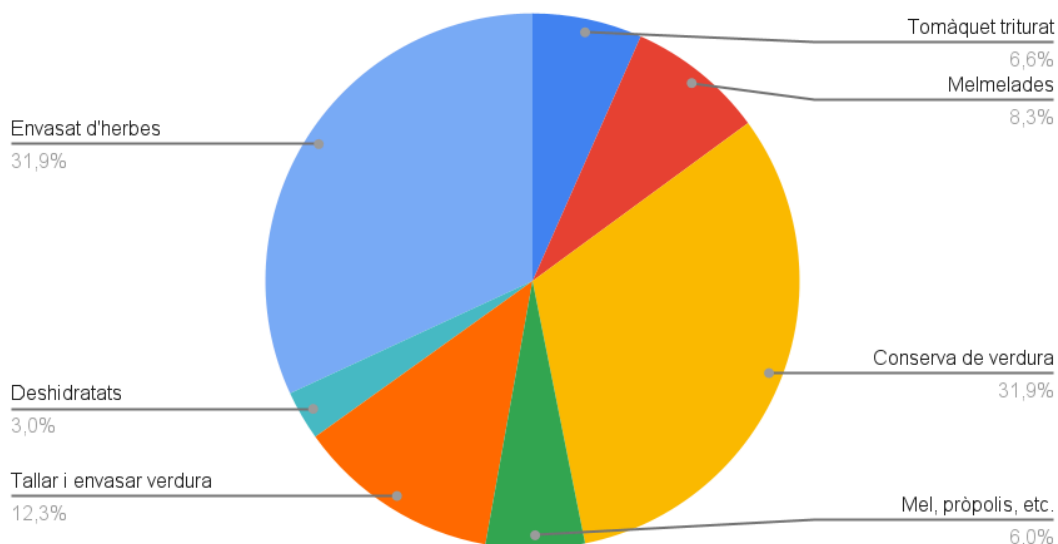
- A partir de les entrevistes hem identificat els percentatges dels següents volums de producte fresc que portarien a l'obrador si hi hagués el servei de maquila:

## KG ANUALS



Referent a les hores d'ús de l'espai s'han detectat els següents percentatges d'hores de lloguer de l'espai pels diferents elaborats que han demanat els entrevistats:

## HORES ANUALS ÚS ESPAI



Per tant, podem concloure que s'han identificat els següents totals tant de producte fresc com d'hores anuals d'ús de l'espai:

KG ANUALS	ÚS ESPAI ANUAL
9.180kg	1.204h

Com s'observa s'identifica un alt volum d'hores d'ús de l'espai només amb aquest primer sondeig als entrevistats, segurament aquest volum pot augmentar un cop l'obrador ja estigui en funcionament. Pel que fa als volums de producte fresc identificats en els interessats en el servei a maquila no és massa alt. Aquest kg serien un aproximat de 5000 kg de producte elaborat. Si l'obrador disposés només d'una autoclau de 80l significaria que es podria fer al voltant de 2.400kg mensuals de producte elaborat (segons el tipus de producte que es realitzi) i això significaria que a l'any es podria fer uns 28.800kg de producte fresc. És per aquest motiu que s'haurà de valorar si aquest servei és necessari en primer lloc, i si es creu així, s'hauran de realitzar accions comercials per augmentar el nombre d'usuaris del servei a maquila per poder optimitzar-lo i que sigui rendible.

- A les entrevistes, a part de profunditzar en els volums de producte fresc i l'ús de l'espai, també s'ha fet especial incidència en la temporalització d'aquests. Aquest aspecte és molt important a l'hora de definir la maquinària de l'obrador, ja que el fet que es projecti un obrador amb molts elaborats d'horta farà que els mesos d'estiu la demanda sigui molt major. A més a més, també ajudarà a prendre decisions no només de la maquinària sinó també dels possibles horaris de l'obrador i com s'organitzen els diferents serveis. Els resultats obtinguts són orientatius, ja que hi ha hagut moltes de les persones entrevistades que no podien definir exactament els mesos que en farien ús.

Els resultats es mostren a la següent taula:

TEMPORALITZAC IÓ	GENER	FEBRER	MARÇ	ABRIL	MAIG	JUNY	JULIOL	AGOST	SETEMBRE	OCTUBRE	NOVEMBRE	DESEMBRE
Total kg producte fresc	500kg	2.220kg	470kg	120kg	120kg	620kg	970kg	570kg	520kg	1.870kg	500kg	700kg
Ús de l'espai	54h	54h	54h	54h	69h	81h	157h	161h	145h	118h	118h	118h

Com es pot veure a la taula els mesos de juliol, agost i setembre és on recau la demanda més gran de l'obrador, en aquest cas s'haurà de valorar si allargar l'horari d'obertura de l'obrador per poder donar resposta a tota la demanda o equipar l'obrador amb més maquinària, la qual cosa permetria realitzar més produccions i disminuir el temps d'elaboració d'aquestes. Hi ha 5 mesos (febrer, juny, octubre, novembre i desembre) on veiem una bona ocupació de l'obrador sense que aquest estigui saturat. Els mesos de gener, març, abril i maig són mesos amb una baixa demanda, s'haurà de veure com fer perquè aquest siguin rendibles.

- Per últim s'ha aprofundit en el tema de la maquinària que requereixen els diferents entrevistats. En aquest punt, molts dels entrevistats no tenien coneixement sobre maquinària i se'ls ha assessorat segons els elaborats que volien realitzar. És per aquest motiu que diferenciarem les necessitats de maquinària detectades segons els productes que volen realitzar a l'obrador:

**Conserves vegetals:** cambra frigorífica, congelador, focs, marmita, autoclau, taules de treball, zona de neteja de productes, emmagatzematge, dosificador, màquina talla verdura, màquina treure polpa i utensilis de cuina.

**Tallar i envasar verdura:** zona de fred (espai refrigerat) , zona de neteja de productes (aixeta), pelapatates, taules de treball, màquina talla verdures, envasadora.

**Brous de gallines:** cambra frigorífica, congelador, marmita, autoclau, taules de treball, zona de neteja de productes, dosificador, màquina talla verdura i utensilis de cuina.

**Mel:** banc de colar, centrifugadora de mel, màquina de filtratge, bidons, espai de treball, dosificadora, espai per deixar els bidons durant 3 setmanes després de cada procés.

**Herbes aromàtiques:** zona de fred (espai refrigerat), zona de neteja de productes (aixeta), taules de treball, envasadora.

A partir de les entrevistes podem aportar uns primers resultats globals, que en alguns casos fan variar una mica els resultats obtinguts als qüestionaris:

- ➔ Les **17 empreses entrevistades estarien disposades, donades les condicions que requereixen, a formar part de l'obrador compartit de Mataró des de l'inici.**
- ➔ Els principals motius serien per provar de fer elaborats sense haver de tenir un obrador propi, per diversificar i créixer i per proximitat. En els nous elaboradors el fet de tenir un obrador a la zona ho veuen com una oportunitat per provar una nova línia de negoci.
- ➔ Es valida la necessitat d'un obrador compartit a Mataró, per principalment vegetal però amb l'opció multiproducte. Els elaborats estrella són les conserves vegetals i la IV gamma vegetal.
- ➔ Els serveis que hauria de facilitar l'obrador compartit són principalment el **lloguer de l'espai** per poder elaborar directament i alhora el **servei de maquila**, ja que molts productors/es no disposen de temps per elaborar. S'hauria de valorar si el servei a maquila és totalment necessari ja que fa que augmentin molt els costos de l'obrador.

- ➔ **Un dels aspectes més importants per a la realització d'elaborats a l'obrador és el preu, és un element clau, ha d'estar a preu de mercat.**
- ➔ La part important dels entrevistats actualment no estan elaborant, per tant, no han sabut definir clarament aspectes com la maquinària necessària per a l'obrador, ara bé, la gran majoria coincideix en el fet que **l'obrador ha de tenir una maquinària competitiva.**
- ➔ És important el tema d'envasat i selecció dels envasos. A nivell d'envasat de conserves es defineixen certes mides en envasos principalment de vidre.
- ➔ **És important tenir certa flexibilitat horària sobretot els mesos d'estiu on es concentren la major part de conserves.**
- ➔ Es visualitza un obrador mixt, ecològic i no ecològic, fet que s'haurà de resoldre amb una bona gestió de processos i protocols (APPCs). (8 són ecològics).



### 4.3. Quadres resum dels volums dels elaborats estrella

Fruit de les entrevistes s'ha captat informació sobre volums d'elaboració dels diferents productes i les hores de lloguer de l'espai. En els següents quadres es presenta la informació agrupada per tipus d'elaborat.

És important tenir en compte les següents consideracions a l'hora d'interpretar els resultats del quadre resum:

- Els kg que es mostren en el quadre corresponen a quilos de producte fresc. Caldrà definir un factor de conversió per saber els quilos de producte elaborat.
- Els valors en major part dels casos corresponen a projeccions teòriques, ja que els productors/es no saben exactament quin volum tindran.
- Hi ha hagut diversos productors/es i elaboradors/es que no ens han dit quin volum tenen previst i, per tant, no surt al quadre.

Com es mostra en la següent taula s'ha detectat un total de **9.180 kg de producte fresc** entre els entrevistats per dur a terme diferents elaboracions utilitzant el servei a maquila.

ELABORATS	KG ANUALS
Tomàquet triturat	1100kg
Tomàquet sofregit	500kg
Melmelada de cítrics	1000kg
Llegum cuïta	1440kg
Caldo vegetal	200kg
Cremes vegetals	400kg
Brou gallines	800kg
Verdura tallada i envasada	3500kg
Terrines de magrana	240kg
<b>TOTAL</b>	<b>9180kg</b>

Hi ha l'**elaborat clau pel que fa als elaborats per servei a maquila que és la verdura tallada i envasada** principalment amb un volum anual de 3.500 kg, seguit de les conserves de tomàquet (tant triturat com sofregit) amb 1.600 kg, el llegum cuit amb 1.400 kg, les melmelades amb 1.000 kg i el caldo de gallines amb 800 kg.

S'han detectat 400 kg de cremes vegetals, 200 kg per caldos de verdures i 240kg per la realització de terrines de magrana.

Pel que fa a l'ús de l'espai, representat a la següent taula, s'han detectat s'han detectat **1.204 hores anuals** per la realització de diferents elaborats per part de les pròpies persones

usuàries.

ELABORATS	ÚS ESPAI ANUAL
Tomàquet triturat	80h
Melmelades	100h
Conserva de verdura africana	384h
Mel, pròpolis, etc.	72h
Tallar i envasar verdura	148h
Deshidratats	36h
Envasat d'herbes aromàtiques	384h
<b>TOTAL</b>	<b>1204h</b>

Els elaborats estrella en aquest cas són **l'envasat d'herbes aromàtiques i les conserves de verdura** (amb 384h cada un). Cal dir però que aquestes hores de lloguer de l'espai responen a dos entrevistats en concret, la qual cosa posa bastant pes en ells dos per la viabilitat de l'obrador.

Altres elaborats que també s'han identificat són: la verdura tallada i envasada amb 148h, les melmelades amb 100h, el tomàquet triturat amb 80h, la mel amb 72h i els deshidratats amb 36h.

A més a més, també s'han detectat altres elaborats que es volen fer a l'obrador compartit però no s'ha pogut definir ni el volum ni la temporalització que són els següents:

- pasteurització de clares d'ou
- fermentats de verdures
- làctics (iogurts)
- altres llegums
- salses de verdures

	GENER	FEBRER	MARÇ	ABRIL	MAIG	JUNY	JULIOL	AGOST	SETEMBRE	OCTUBRE	NOVEMBRE	DESEMBRE
Tomàquet triturat							550kg	250kg	200kg		100kg	
Tomàquet sofregit							200kg		200kg		100kg	
Melmelada de cítrics	300kg	350kg	350kg									
Llegum cuita	120kg	120kg	120kg	120kg	120kg	120kg	120kg	120kg	120kg	120kg	120kg	120kg
Caldo vegetal											100kg	100kg
Crems vegetals						100kg	100kg	200kg				

Brou gallines						400kg						400kg
Verdura tallada i envasada		1.750kg								1.750kg		
Terrines de magrana	80kg										80kg	80kg
<b>TOTAL</b>	500kg	2.220kg	470kg	120kg	120kg	620kg	970kg	570kg	520kg	1.870kg	500kg	700kg
Ús de l'espai	54h	54h	54h	54h	69h	81h	157h	161h	145h	118h	118h	118h

Com es pot veure a la taula anterior els mesos de juliol a setembre és on recau la major demanda de l'obrador, fet lògic, ja que la major part d'elaboracions són vegetals i és l'època en què es recullen les verdures. A causa d'aquesta demanada s'hauran de valorar opcions per donar resposta a aquesta demanda, es podria valorar d'allargar l'horari d'obertura de l'obrador o equipar l'obrador amb més maquinària, la qual cosa permetria realitzar més produccions i disminuir el temps d'elaboració d'aquestes. Hi ha 5 mesos (febrer, juny, octubre, novembre i desembre) on veiem una bona ocupació de l'obrador sense que aquest estigui saturat. Els mesos de gener, març, abril i maig són mesos amb una baixa demanda, es pot estudiar altres usos de l'obrador o buscar usuaris que el necessitin en aquesta època.

**El total d'elaborats en producte fresc és de 9.180 kg. Aquest volum total per si sol no és prou significatiu per permetre validar la necessitat i una viabilitat inicial de l'obrador, ara bé, si hi afegim les hores detectades (1.204h) en ús de l'espai podem concloure que hi ha la viabilitat inicial per posar en marxa l'obrador compartit de Mataró.**

**Com que es projecta un obrador d'horta segons les respostes obtingudes els principals mesos d'elaboració seran juliol, agost i setembre, s'haurà de dimensionar bé l'obrador per donar cabuda a tota la demanda.**

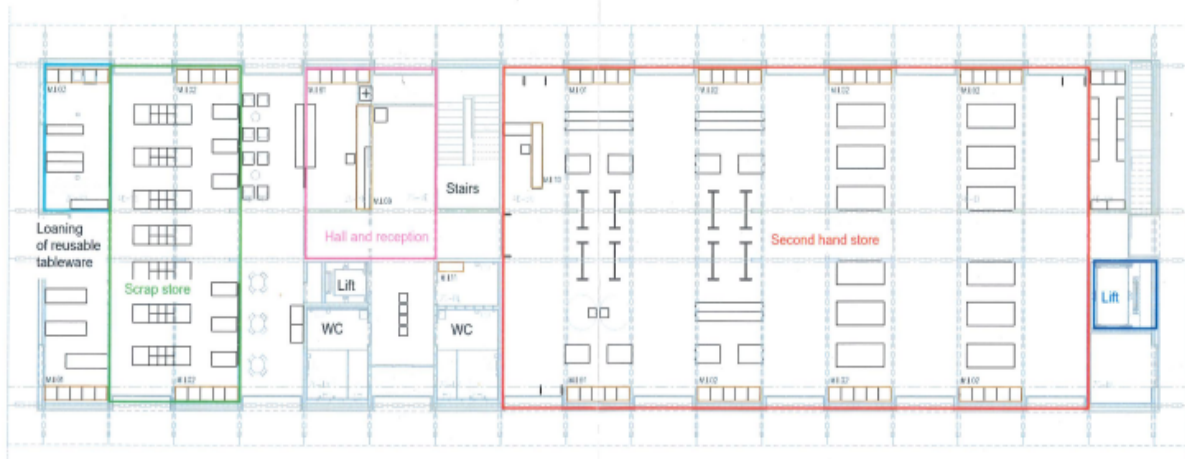
## 5. PROPOSTA D'ESPAI I DE MAQUINÀRIA

L'Ajuntament de Mataró conjuntament amb el Consorci de Residus del Maresme s'han unit per poder crear un obrador compartit al Parc Circular Mataró Maresme.

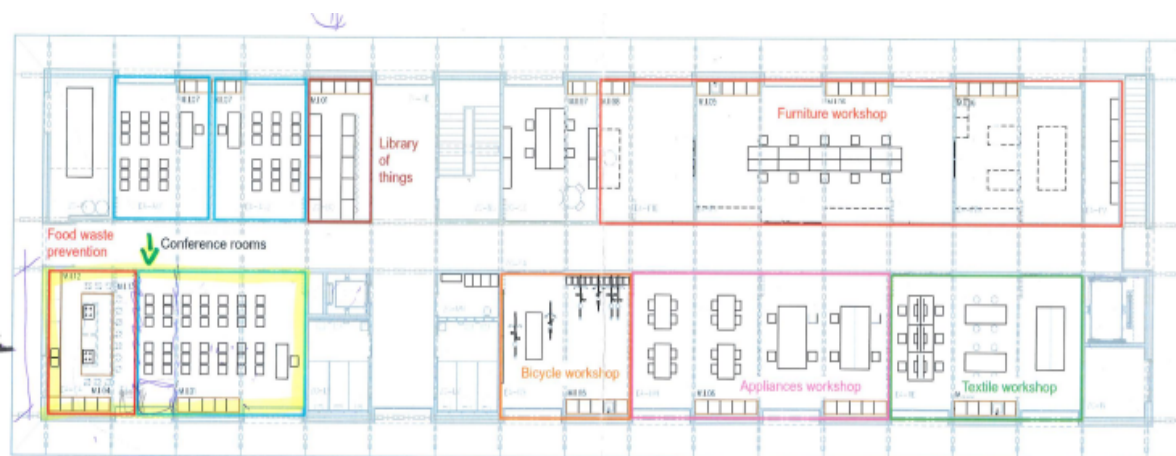
El nou edifici del Mataró Circular està ubicat al polígon Mata-Rocafonda de Mataró. Es preveu que en els pròxims dos anys estigui construït i es proposa ubicar l'obrador a la primera planta de l'edifici. S'ha treballat amb una proposta de distribució de l'espai que inclogui tot el necessari per fer viable l'obrador.

La proposta de disseny de l'edifici és la següent:

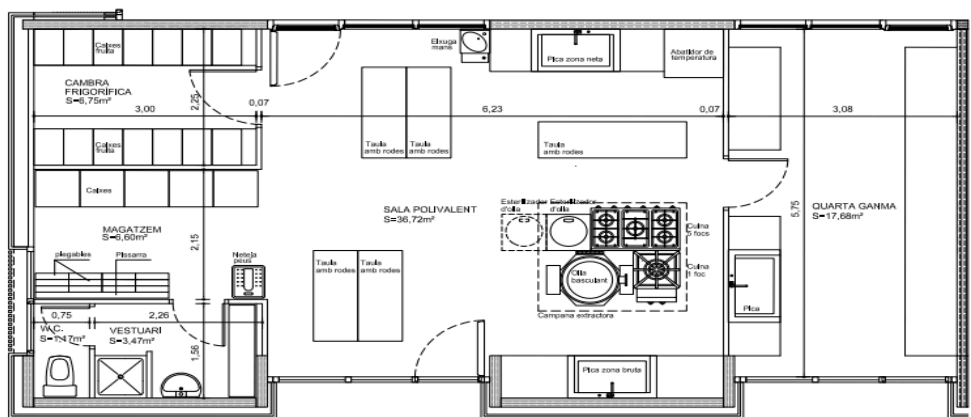
Planta baixa de l'edifici:



Primer planta:



## Distribució de l'obrador:



PLANTA (Versió 1)

0m 0,5m 1m 2m 3m  
ESCALA GRÀFICA

Segons les necessitats detectades als qüestionaris es fa la següent proposta de maquinària per l'obrador compartit de Mataró per poder encabir-hi totes les persones interessades en l'obrador compartit de Mataró:

- Balança Industrial de sobretaula
- Balança de paqueteria
- Balança industrial amb plataforma
- Aigüera industrial amb bastidor
- Neteja mans de peu
- Neteja botes manual
- Despolpadora monofàsica SPH 1.5
- Màquina Robot coupé
- Cambra frigorífica 16m<sup>2</sup>
- 1 Autoclaui monofàsica 80l (possibilitat de que en siguin 2 per augmentar capacitat productiva)
- Marmita de gas
- Abatedor de temperatura
- Campana mural
- Cuina gas 6 plaques
- Forn industrial
- Rentaplats
- Descalcificador pel rentaplats
- Dosificadora
- Plat rotatiu
- Tancador twist-off per tapes
- 2 taules centrals
- 2 taules murals
- Banc vestuari
- Armari taquilla
- 2 estanteries lineals 4 nivells

- 2 armaris amb portes
- Carro Baix de gran càrrega

Aquest és un primer llistat de maquinària segons les necessitats detectades en els qüestionaris i es projecta un obrador d'horta. Per tant, s'ha definit un llistat bàsic de maquinària indispensable per dur a terme aquest tipus de conserves alimentàries.

També cal pensar en una sala refrigerada si es vol incorporar el tallat i envasament de productes frescos (sala IV gamma).

Cal comentar que als qüestionaris van sorgir la possibilitat de fer elaborats de mel, en aquest cas la maquinària és molt específica i s'hauria d'adaptar i només es podria utilitzar per a aquest fi. La maquinària bàsica hauria de ser:

- Banc per colar
- Centrifugadora
- Maquina de filtratge
- Dosificadora
- Bidons
- Taula de treball

A més a més, també s'ha detectat que en un futur alguns possibles usuaris voldrien fer productes com la pasteurització de clares d'ou o els làctics, s'haurà de verificar amb registre sanitari si és compatible i equipar l'obrador amb la maquinària necessària.

A part de la maquinària també és molt important valorar si s'haurà d'haver de fer una inversió en estris de cuina com poden ser olles, cassoles, paelles, ganivets, peladors, gastronorms, etc.

## **6. VALORACIONS I CONCLUSIONS**

Per tancar l'estudi presentem un darrer bloc on es posen de manifest els punts clau que s'han detectat i s'argumenten algunes de les decisions que s'hauran d'anar prenent per tal d'analitzar la viabilitat de l'obrador compartit de Mataró. Finalment, s'aporten unes conclusions finals i s'esbossa un full de ruta amb passos clau a treballar per tal que l'obrador compartit pugui esdevenir una realitat.

### **6.1. Anàlisi DAFO**

Amb els resultats de l'estudi plantejem una anàlisi DAFO per valorar aspectes positius i negatius de l'obrador compartit de Mataró:

DEBILITATS	FORTALESES
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Cal desenvolupar un pla de viabilitat detallat i concret</b>, cal aprofundir en aterrar les necessitats detectades amb aquest estudi: l'estudi eco financer, volums i organització, governança...</li> <li>- <b>Grup impulsor poc madur</b>. Cal consolidar el grup d'elaboradors i productors que lideraran el procés. Buscar l'equilibri entre participació activa i real (tant en la consulta com en la presa de decisions) i la manca de temps que disposen.</li> <li>- Hi ha certs productors que <b>manifesten utilitzar l'obrador, però no concreten els volums</b>, sinó que es presenten de forma teòrica, depenent de la seva evolució comercial i de les condicions de l'obrador. El PREU serà un element clau i ha d'estar a preus de mercat, ja que si no molts productors no hi accediran.</li> <li>- Cal definir exactament quin tipus d'obrador serà, si es treballa cap a un <b>obrador compartit vegetal o un multiproducte</b>. Les necessitats detectades orienten a l'obrador vegetal, però si no és multiproducte es poden perdre alguns interessats i no tenir els volums detectats en aquest estudi.</li> <li>- <b>Validar l'espai de l'obrador compartit</b>, ja que on està planificat construir-se és un edifici que inclou altres espais (planta de reciclatge). S'ha de confirmar que no hi haurà problemes amb els circuits per temes sanitaris.</li> <li>- <b>L'espai planificar de l'obrador no és massa gran</b>, per tant, s'ha de validar si s'hi pot encabir totes les necessitats detectades. Ja que hi ha alguns productes que requereixen maquinària gran o espai específics.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Detecció de necessitats de productors/elaboradors validada en horta i altres productes vegetals amb <b>17 projectes que manifesten interès real en la utilització de l'obrador compartit i 5 possibles que no s'han pogut entrevistar</b>.</li> <li>- Amb el present estudi s'ha identificat un <b>primer grup motor de productors/es i elaboradors/es que permetrà treballar de forma participada el projecte</b>.</li> <li>- Tot i que la major part de la demanda d'ús de l'obrador es situa en els mesos d'estiu coincidint amb l'època de recollida de la major part de productes d'horta, <b>també hi ha una demanda mínima la resta de mesos de l'any, fet que permet tenir certa estabilitat de demanda en l'ús de l'obrador al llarg de l'any, i així permetre assegurar certa viabilitat econòmica</b></li> <li>- <b>L'Ajuntament de Mataró està enfocat a buscar la viabilitat del projecte</b>, ja que el consideren un projecte estratègic i que permetrà dinamitzar i dotar d'infraestructures compartides.</li> <li>- <b>L'aliança amb el Consorci de Residus del Maresme és clau per la viabilitat del projecte</b>, ja que l'obrador es construirà al seu edifici i una part de la inversió inicial en obra l'assumeixen ells.</li> </ul>



AMENACES	OPORTUNITATS
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Existeix competència</b> amb diferents obradors privats que estan resolent les necessitats de certs productors. Aquests són competitius a nivell de preu però menys a nivell adaptabilitat, proximitat, participació, etc.</li> <li>- S'està construint un <b>obrador compartit d'horta a Blanes</b>, si no es busquen sinergies pot fer que cap dels dos obradors sigui viable.</li> <li>- <b>Competència de preu en les conserves artesanes en comparació amb les industrials.</b> El cost de producció dels elaborats per explotacions petites i mitjanes pot fer que el preu final dels elaborats al mercat sigui massa alt i impliqui dificultats de comercialització d'aquesta línia de negoci per part dels usuaris de l'orador compartit. El preu és un element clau per a la venda dels elaborats al mercat.</li> <li>-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Bon moment a nivell de tendència social i de consum</b> per promocionar projectes de suport a productes locals i ecològics.</li> <li>- Mataró <b>és un bon territori per ubicar l'obrador</b>, amb iniciatives de producció/elaboració i consum referents en sobirania alimentària.</li> <li>- <b>Possibilitat de trobar finançament a través de DIBA o la Generalitat</b>, tant per a la inversió inicial com pel pla de viabilitat i governança.</li> <li>- <b>Possibilitat d'optar a altres subvencions complementàries</b> com la de la Fundació Carasso de sistemes agroalimentaris territorialitzats. També a explorar altres agents com el DARP, etc.</li> <li>- <b>Hi ha una manca d'infraestructures públiques i compartides a la zona de Mataró</b> que resolguin les necessitats d'elaboració de petits productors. Els obradors actuals són privats, a certa distància i amb poca adaptació als productors.</li> <li>- <b>Oportunitat d'interès per explorar en el canal HORECA i les botigues d'aliments.</b> En el present estudi no s'ha treballat ni el canal HORECA ni les botigues d'aliments, i s'ha centrat més en l'anàlisi en els productors, tot i així, es pot explorar altres empreses de restauració i càtering, i botigues que també poden estar interessats en l'obrador compartit i que poden aportar viabilitat econòmica i sinergies.</li> </ul>

## 6.2. Conclusions finals i propers passos

Creiem que amb els resultats de l'enquesta i les entrevistes es valida que hi ha necessitat d'un obrador compartit vegetal, de cuina i flors i ramelleres a Mataró. S'han identificat a 22 empreses agroalimentàries interessades en els qüestionaris i posteriorment d'aquestes, 17 han sigut entrevistades i confirmat l'interès.

Els motius principals de l'interès són per poder **provar (testeig), per diversificar i créixer, per proximitat, per aprofitar excedents, per compartir**, etc. Aquest fet reforça el caràcter de "testeig" que per algunes empreses pot tenir l'obrador i que, per tant, no permet assegurar ni volums ni regularitat en l'elaboració.

S'han identificat com a elaborats estrella, aquells elaborats amb major demanda, arrelats al territori i amb factibilitat tècnica respecte a l'espai de l'obrador. S'han identificat els següents:

- Tallat i envasat de verdures
- Envasat d'herbes aromàtiques
- Conserves de tomàquet
- Conserves de verdures

En el perfil dels usuaris potencials de l'obrador, és un perfil d'empresa jove (+2010), amb volums de facturació fins a 100.000€, de Mataró i principalment produeixen horta i llegums. Un 45% tenen segell distintiu, destacant el segell ecològic i la venda de proximitat.

**De les 22 empreses interessades, veiem que 8 ja elaboren i seguirien fent el que ja fan, i, en canvi, 14 farien nous elaborats.** D'aquest grup de 8 empreses, però la gran majoria elabora de manera no professionalitzada a les seves pròpies instal·lacions. Però sí que ja tenen alguns coneixements del que necessiten, saben en quins canals ho venen, i com funciona el món de l'elaborat artesanal. Aquest grup demanda l'obrador quan ha d'elaborar els excedents de l'hort o la planificació que ha fet per elaborar. Aquest, per tant, **és un primer grup de base per iniciar l'obrador i amb el que cal seguir aprofundint necessitats, volums i temporalitat.**

En segon lloc l'obrador pot acollir a un segon perfil d'empreses, les que volen testejar una nova línia d'elaboració (ja sigui amb volums petits a través d'excedents o amb planificació de producció per tenir volums més estables). Així doncs, **l'obrador també pot donar resposta a un segon perfil tant de productors com elaboradors "en fase d'emprenedoria"** respecte a l'elaborat. Ens referim a productors que voldrien elaborar, però que no ho fan de forma habitual, també a noves empreses elaboradores que estan en la fase inicial del seu negoci. I

finalment també a elaboradors que vulguin ampliar gamma o provar nous elaborats que fins ara no feien. **Creiem que aquesta funció de “testeig o prova” és clau que un obrador compartit la pugui oferir, ens imaginem com una funció de viver.**

Destacar també que no s’ha treballat el canal HORECA ni els botiguers i s’ha centrat l’estudi en els productors, tot i així es pot explorar altres empreses de restauració i càtering o botiguers que també poden estar interessats en l’obrador compartit i que poden aportar viabilitat econòmica i sinergies.

També s’ha detectat la necessitat que l’obrador ha d’estar **equipat amb maquinària competitiva per alternar petits volums i volums més grans**. Creiem que seria un error no dimensionar bé la inversió inicial de l’obrador i que aquest no fos competitiu a nivell tècnic, ja que llavors hi hauria productors i elaboradors que no deixarien els obradors on estan anant actualment i, per tant, la demanda dels professionals baixaria.

Un 40% dels interessats valoren **incloure el servei de maquila**. És un servei clau sobretot pels productors, ja que no disposen de temps per poder elaborar ells mateixos. Ara bé, s’ha d’estudiar a fons, ja que el volum de producte que es vol elaborar a maquila no és suficient per assumir els costos que suposa.

Veiem necessari **aprofundir en com ha de ser aquest servei a través del pla de viabilitat** que proposem fer, estimar el seu cost, per tal que sigui competitiu davant altres obradors, ja que sinó molts productors no escolliran l’obrador. És important destacar que el servei ha de ser de qualitat i eficient per tal que sigui rendible i competitiu.

Es detecta una demanda incipient de serveis complementaris com emmagatzematge, transport, comercialització, assessorament, etc. Aquests serveis cal explorar-los més en profunditat, ja que amb l’estudi no s’han detectat com a serveis essencials, si més o en una primera fase.

Es proposa treballar més en profunditat el **grup motor de productors i elaboradors** que vulguin implicar-se en el disseny i implementació de l’obrador.

Una part important dels interessats no ha sabut definir exactament els volums d’elaborats que farà a través del servei a maquila o quina quantitat d’ús de l’espai faran. Així i tot, s’han detectat **9180 kg de producte fresc** per realitzar a maquila i **12.04 hores de lloguer de l’espai** per fer les pròpies elaboracions

Cal destacar la importància que l’Ajuntament de Mataró haurà de buscar finançament si es vol continuar en la construcció de l’obrador compartit. Així mateix, és important destacar la necessitat de compromís a llarg termini de les administracions públiques i dels agents privats, per tal de dinamitzar aquest equipament agroalimentari, la seva gestió i l’impuls de

les actuacions d'innovació que es puguin desenvolupar en el futur, d'acord amb les demandes o necessitats que puguin aparèixer.

Per finalitzar, cal destacar l'interès estratègic d'aquest equipament per a la dinamització agrària de Mataró, per a la transició cap a models alimentaris sans, saludables i resilients. En definitiva, el projecte està totalment alineat amb les accions de governança alimentària des de la política pública local que està impulsant la Diputació de Barcelona des de la Direcció Territorial Agrària.

És important, doncs, tenir present el que pot suposar un obrador compartit per Mataró, ja que més enllà de resoldre necessitats individuals dels productors, **genera xarxa, un punt de trobada com espai generador d'oportunitats, un espai de governança participada**, i un espai de formació i sinergies entre els diferents agents de la cadena agroalimentària des de la producció al consum. **Creiem que és una oportunitat que, tot i les dificultats en la seva execució, pot esdevenir un projecte potent, innovador i vertebrador de la sobirania alimentària de Mataró i territoris colindants.**

## Punts Clau a resoldre i propers passos

Per concloure aquest punt, adjuntem alguns dels punts clau a resoldre i propers passos que hem identificat:

- Assignació final de l'espai i validació del mateix, així com les contrapartides d'inversió.
- Identificació de les necessitats tècniques i sanitàries en funció del local. Disseny final de l'espai.
- Definir quins tipus de productes es poden elaborar a l'obrador. En aquest estudi s'ha mostrat un fort interès per part dels entrevistats a un obrador vegetal, ja sigui en conserva, en IV gamma o deshidratats. Ara bé, també han sorgit necessitats com la mel, els làctics o els ous i s'ha de valorar si encabir-ho tot dins l'obrador compartit de Mataró (amb tot allò que comportarà: més maquinària i definició d'espais, més registres sanitaris, més controls, etc.).
- Servei a maquila: S'ha de decidir si s'ofereix aquest servei des de l'obrador compartit o només s'ofereix l'opció de lloguer de l'espai. El fet d'oferir el servei a maquila incrementa molt els costos de l'obrador, ja que s'ha de contractar personal. Amb els volums de producte fresc detectat en aquest estudi és difícil la viabilitat d'aquest servei. Ara bé, si s'aposta per això es poden buscar nous usuaris per augmentar el servei. A més a més, no es perdrien els interessats en aquest servei que han format part d'aquest estudi.
- Accés a més finançament per assumir una inversió suficient i competitiva.
- Desenvolupament d'un pla viabilitat, governança i dinamització de l'obrador, participat amb els productors/es i elaboradors/es. És clau treballar aspectes com el catàleg de serveis, el preu, condicions i serveis complementari, així com, la governança, criteris d'entrada i ús i gestió de l'obrador compartit.
- Caldrà també en una segona fase identificar processos, protocols, prerequisits i APPCs per complir amb la normativa sanitària. Definir si es fa un registre únic de l'obrador o cada persona usuària es treu el seu propi registre. També validar si aquests registres han de ser municipals o els de la Generalitat de Catalunya (es definirà segons a on es comercialitzin els productes que es produeixen a l'obrador compartit).
- Desenvolupar una anàlisi detallada del servei de maquila: qui el fa i com s'organitza, com es fa viable, etc.

→ Treballar bé el mètode i terminis de la concessió i gestió de l'espai, així com la titularitat i governança. Seria clau poder treballar amb un escenari de cessió d'ús a un ens que aglutini els productors/es i elaboradors/es interessats.

→ Treballar també el Pla de comunicació i captació d'usuaris de l'obrador per assegurar-ne la viabilitat.

→ És molt important pensar també en la formació de les persones usuàries de l'obrador, ja sigui en la part tècnica (per utilitzar la maquinària agroalimentària), com en la part de desenvolupament de receptes. També són importants formacions en aspectes de disseny d'etiquetes, màrqueting i comercialització.

## 7. ANNEXES

Adjuntem a continuació els annexos mencionats al llarg de l'informe:

**Annex 1** Formulari de l'enquesta a productors i elaboradors

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScE3yxxFKgssigJUguHRy4gTVIFdRqm\\_bhCHfzvlmF6EP7vUcw/viewform?usp=sf\\_link](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScE3yxxFKgssigJUguHRy4gTVIFdRqm_bhCHfzvlmF6EP7vUcw/viewform?usp=sf_link)

**Annex 2** Base de dades amb les respostes de l'enquesta

[https://docs.google.com/spreadsheets/d/1cNxnnDYFME7XqLr24wbx-eku7evS6\\_A25mA2QqzOieE/edit?resourcekey#gid=830643514](https://docs.google.com/spreadsheets/d/1cNxnnDYFME7XqLr24wbx-eku7evS6_A25mA2QqzOieE/edit?resourcekey#gid=830643514)

**Annex 3** Guió de les entrevistes

[https://docs.google.com/spreadsheets/d/1yDnAzGeoz745t8emzQ0RScCjnwe\\_A8Zdz6seGcquGPg/edit#gid=0](https://docs.google.com/spreadsheets/d/1yDnAzGeoz745t8emzQ0RScCjnwe_A8Zdz6seGcquGPg/edit#gid=0)

