



Què és S'Obrador? Què hi feim?

S'Obrador és una cuina industrial gestionada per APAEMA i situada a les instal·lacions de la cooperativa Productors Balears de Fruits Secs (Binissalem), ctra. Palma - Alcúdia, km 23,4.

A S'Obrador actualment estam tirant endavant dos projectes que conviuen en horaris diferents:

- **Projecte pilot "Elaborats i 4a gamma en producció eco"**
- **Projecte d'obrador compartit**



En què consisteix el projecte pilot “Elaborats i 4a gamma en producció eco”?

És un projecte de 3 anys finançat per FOGAIBA, FEADER i Ministeri d'Agricultura (179.280 €), desenvolupat per part d'APAEMA, qui lidera un Grup de cooperació format per Fruits secs, GARDEN Hotels, l'Ateneu Pere Mascaró i alguns pagesos ecològics.

Dins d'aquest projecte estam desenvolupant cinc castes de productes innovadors, fent proves, per determinar quins es podrien treure al mercat i fer-ne una producció a l'engròs:

- Salses i cremes
- Sucs i *smoothies*
- Deshidratats
- Llegum cuïta de varietats locals
- 4a gamma (vegetals nets i tallats a punt per consumir) per a col·lectivitats (restaurants, hotels, menjadors escolars, etc.)

En quina fase es troba el projecte?

A l'inici del projecte, l'any 2018, vam establir contacte amb productor/es socis/es per saber quins eren els cultius que s'estaven duent a terme, quins es podrien fer i quins eren els productes elaborats que podrien interessar a partir d'aquests cultius.

Posteriorment, vam contactar amb grups de consumidors, associacions, petits comerços, hotels, paradistes del mercat eco, etc. per investigar sobre els gustos i opinions que tenen respecte dels elaborats innovadors que anam desenvolupant.

Des de llavors, per poder tirar endavant les diferents referències en les quals treballam, anam fent proves de receptes, proves de producció per analitzar com queda de gust, aspecte, com evoluciona el producte, el format d'envàs, etc. Tot això per determinar, finalment, quines d'aquestes proves podrien fer-se a l'engròs (no és el mateix fer una recepta a nivell casolà que una enfocada a la indústria), calculant costos i fent tastets per poder fer els estudis de mercat pertinents.

I com a pagès/a, en puc participar?

El procés per desenvolupar un nou producte cercam que sigui sempre amb la col·laboració d'algun soci/a, sigui productor, elaborador o emprenedor, però que vegem que pot tenir un recorregut al mercat posterior a aquestes proves.

Actualment ja hem treballat amb una dotzena de productors, alguns petits empresaris de comerços, paradistes del mercat eco i alguns xefs de renom. També miram de treballar amb menjadors escolars en un projecte en el qual APAEMA està treballant. Estam oberts a les propostes que ens anau fent, així com nosaltres anam fent propostes a qui creiem que pot estar interessat.

Tenc una idea de producte innovador que m'agradaria treure al mercat. Podeu fer proves?

Hem de ser conscients que l'estudi/desenvolupament d'un nou producte inclou diferents fases abans de poder treure'l al mercat:

1. Hem de saber quin és el millor mètode de conservació de l'elaborat: controlar el pH, elegir el millor programa de pasteurització o esterilització, l'envàs adequat (sobretot en deshidratats), les dates de caducitat, etc.
2. El procés de conservació de l'aliment per garantir la seva seguretat alimentària no han d'interferir en les seves propietats organolèptiques: ha de mantenir el gust desitjat, el color no oxidat, una bona presentació del producte, etc.
3. Hem de tenir en compte els processos de producció per poder calcular els costos d'elaboració d'aquell producte per tenir un preu de llançament al mercat.
4. Per poder sortir al mercat, necessita un bon etiquetatge: entre altres coses, és necessari saber els valors nutricionals d'aquell aliment, ja sigui amb fonts bibliogràfiques o, si no n'hi ha, fent una anàlisi nutricional.
5. Si aquell producte el volem comercialitzar com a ecològic, s'ha de donar d'alta del CBPAE, explicant els ingredients i el procés d'elaboració així com donar una mostra de l'etiqueta per comprovar que tot està correcte. El CBPAE fa una inspecció i quan el seu comitè tècnic dóna l'aprovació, aquell producte ja es pot comercialitzar.
6. Per poder comercialitzar-lo, a part de l'etiqueta, és necessari tenir la numeració que dóna el CBPAE per poder garantir la traçabilitat d'aquell producte: podem incloure el segell a la nostra etiqueta, sol·licitant simplement la quantitat de números que necessitam, o comprant etiquetes al CBPAE que ja duen la seva numeració.
6. Una vegada el producte està etiquetat, ja pot sortir al mercat.

Tot aquest procés és el que hem estat desenvolupant en el projecte pilot, per això anam teixint aliances amb aquells productors o elaboradors que vulgueu tirar endavant certs productes.

Quan acaba el projecte pilot?

Aquest projecte "Elaborats i 4a gamma en producció eco" es durà a terme fins al 31 de juliol del 2021.



I el projecte d'obrador compartit, què és?

Paral·lelament al projecte pilot, donat l'interès que generà el projecte "Elaborats i 4a gamma en producció eco" vam començar a idear el projecte d'obrador compartit a S'Obrador amb la intenció que poguéssim abraçar diferents línies d'actuació, seguint l'exemple d'altres obradors de la península: servei d'elaboració (*maquila*), lloguer d'instal·lacions per projectes emprenedors de producció, lloguer d'instal·lacions per I+D.

En aquest sentit, Mallorca Preservation Foundation va finançar la transició cap a obrador compartit i la compra d'una maquinària complementària que feia falta a la cuina (19.920 €) i l'ajuda d'obradors compartits de la Fundació Carasso ha permès posar en marxa aquest projecte gràcies a la compra de més maquinària i la contractació de personal necessari.

Com funciona l'obrador compartit?

L'obrador compartit ofereix diferents serveis:

Servei d'elaboració o *maquila*: Aquesta és la línia d'actuació que estam desenvolupant actualment, des de 2019 i que tenim més avançada. El servei d'elaboració és la producció per a altres marques i/o productors que comercialitzen elles el producte. Actualment estam fent feina per a diverses productores que ens duen la seva matèria primera i nosaltres els hi fem el producte. Tenim un llistat de referències donades d'alta i de les quals podem fer la *maquila*, podeu consultar-la. Per poder donar d'alta un nou producte o referència, abans ha de passar pel mateix procés que passen els productes que desenvolupam al projecte pilot, processos productius, càlcul de costos, etiquetatge i donada d'alta del CBPAE (si cal).

Lloguer d'instal·lacions per a producció: L'obrador compartit en molts casos sol incloure diferents projectes productius. S'ha de tenir en compte, però, que per poder tirar endavant un projecte productiu (poder dur endavant un producte alimentari al mercat) no sols és necessari tenir registre sanitari sinó tenir els plans de requisits sanitaris definits. Aquests plans inclouen les fitxes de producció, la traçabilitat del producte, el control de l'aigua i de les plagues, el manteniment de les màquines i el pla de neteja. Per això abans que algun/a soci/a pugui usar les instal·lacions per elaborar els seus productes, ha de tenir aquests plans definits. Des de S'Obrador podem ajudar i assessorar de com tirar endavant diferents projectes productius, però encara no hem posat en marxa aquesta línia d'actuació per tot el que suposa en control.

Lloguer d'instal·lacions per I+D: La tercera línia d'actuació de l'obrador compartit és llogar les instal·lacions a totes aquelles sòcies que vulguin experimentar amb algun producte concret, que tinguin alguna idea de projecte i/o que vulguin saber com es comportaria aquest producte des d'un punt de vista d'indústria alimentària. La idea és donar oportunitat a emprenedors perquè no hagin de fer les grans inversions que requereix tirar endavant un projecte, i puguin fer les proves necessàries abans de decidir si tiren endavant o no el seu projecte. En aquesta línia hem començat a fer alguna prova i properament dedicarem alguna formació de maquinària en indústria alimentària i els requisits sanitaris que són necessaris conèixer abans de poder usar les instal·lacions de S'Obrador.

A S'Obrador creiem amb el projecte col·lectiu i poder donar suport a l'emprenedoria rural, local i ecològica. Per això és important la implicació i col·laboració dels socis. Si tens preguntes, dubtes o idees et pots posar en contacte amb nosaltres a través del mail obrador.apaema@gmail.com



FAQS / PREGUNTES FREQUENTS

Si tenc una caixa de fruita o verdura, puc venir a elaborar conserva a S'Obrador i així tenir registre?

No, el registre sanitari no es dona simplement a les instal·lacions. Per a les inspeccions de Sanitat s'han de complir una sèrie de normes que inclouen els Plans de Prerequisits (pla de neteja i desinfecció, pla de control de l'aigua, pla de control de plagues, pla de formació i capacitat de personal en seguretat alimentària, pla de proveïdors, pla de traçabilitat) així com les APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics). A S'Obrador tenim aquests registres per a les referències donades d'alta amb les que ja treballam. Si vols podem donar d'alta un producte que t'interessi, però suposa un temps de definir el producte i tenir els seus registres.

Quina és la quantitat mínima perquè S'Obrador ens faci la *maquila*?

Depèn del tipus de producte. El millor és consultar directament a obrador.apaema@gmail.com. De totes maneres també es poden ajuntar produccions amb matèria primera de dos productors diferents si fa falta.

Quins productes pot fer-me la *maquila* S'Obrador?

Avui tenim un llistat de gairebé 40 referències diferents, entre confitures, salses, cremes, llegum cuita, deshidratats, etc. Es van donant d'alta nous productes, i per això, si vols saber el llistat complet, pots escriure a obrador.apaema@gmail.com

Em podeu fer la *maquila* de la meua recepta per una conserva?

Hem de ser conscients que per treure un producte al mercat ha d'estar definit: els ingredients, el gramatge, els valors nutricionals, donat d'alta del CBPAE. Això vol dir que no es poden

canviar les condicions per a un producte concret (p.ex. posar o treure ingredients a una salsa de tomàtiga) sense caracteritzar aquell producte de nou. El què feim des de S'Obrador és que el primer que ve interessat a tirar endavant un elaborat (p.ex. confitura de taronja) és el que pot decidir, conjuntament amb S'Obrador, com la vol. Es poden fer *maquiles* personalitzades només per a un soci, però tota la gestió d'analítiques, donar d'alta el producte i fer les fitxes de producció té un cost.

Quin és el preu perquè S'Obrador ens faci la conserva o deshidratat?

Com que tenim moltes referències en marxa i poques produccions a l'engròs de cada referència, els costos de producció els estam ajustant al màxim i millorant a mesura que anem agafant experiència d'aquella producció. De totes maneres podeu demanar el llistat de preus actual a obrador.apaema@gmail.com. El preu inclou la producció, el pot, els ingredients extres (p.ex. el sucre en confitures, oli, espècies, etc. en salses) la numeració del CBPAE i etiquetatge. En cas de voler l'etiqueta pròpia, es pot posar per part de l'equip de S'Obrador, però el cost de l'etiqueta va a càrrec de l'interessat/da. Els costos que posam als productes són els costos de producció, ja que cercam la sostenibilitat del projecte i que aquest pugui sobreviure en el temps.

Puc fer productes que no són vegetals?

Actualment S'Obrador està donat d'alta per a diverses tipologies de productes vegetals: confitures, conserves de vegetals, deshidratats, suc i llegum cuita envasada. Per fer altres tipus de preparacions que duguin gluten, làctics o productes animals, S'Obrador no està donat d'alta.

Si estic en conversió i/o en convencional puc dur producte?

S'Obrador està donat d'alta al CBPAE per fer producció mixta; això vol dir que podem fer producte ecològic i producte convencional o en conversió. Noltros apostam per fer sempre producte ecològic i la resta dels ingredients que afegim són també ecològics. Les produccions en conversió o convencionals s'han de produir a part, un dia on únicament es farà producció en conversió o convencional. Val a dir que no existeix la nomenclatura "en conversió" per a elaborats i, encara que la resta d'ingredients siguin ecològics, tampoc pot aparèixer al pot perquè l'elaborat no és ecològic. Malgrat tot, també oferim aquest servei amb la voluntat que els anys següents aquesta matèria primera ja sigui ecològica i poder donar un valor afegit a aquests productes.

Puc demanar a S'Obrador que em faci un producte "en exclusivitat"?

Si, ho pots demanar, però això té un cost: desenvolupar la recepta, fer analítiques pertinents, assessorar per la documentació d'etiquetatge i alta al CBPAE. Per altra banda, pots demanar que S'Obrador et faci un producte que no està donat d'alta i, en principi, S'Obrador assumeix aquests costos, però aquesta referència quedarà col·lectivitzada per als soci/es (vol dir que si un altre productor la vol fer, podrà usar-la).

Puc llogar les instal·lacions per fer el meu producte jo mateixa?

Encara que actualment no es poden llogar les instal·lacions pel que suposa de formació i organització del projecte, hi ha intenció de poder-ho fer. És important, però, saber que si es vol comercialitzar aquell producte, s'ha de presentar un pla de viabilitat del projecte amb els plans de requisits sanitaris corresponents. Des de S'Obrador podem fer assessorament del què es necessita i facilitar la informació necessària que serà comú a tots els projectes (pla de control de l'aigua, pla de control de plagues, etc.). Si teniu dubtes o voleu assessorament podeu escriure a obrador.apaema@gmail.com

Puc llogar les instal·lacions per fer, només, algunes proves de producte?

Aquesta modalitat sí que estarà a disposició de les sòcies aviat: es podrà llogar la sala, amb una formació prèvia de com van les màquines (perquè són complexes) i fer les proves pertinents per saber si és o no viable tirar endavant alguns productes. La tarifa que pagareu serà per hora i inclou les despeses d'amortitzacions de màquines i aigua i electricitat. Per tenir més informació podeu escriure a obrador.apaema@gmail.com



És un projecte de:



El projecte pilot "Elaborats i 4a gamma en producció eco" ha estat finançat per:



La transició cap a obrador compartit ha estat finançada per:



El projecte d'obrador compartit ha estat finançat per:

