

FUNDACIÓ PRIVADA MAS ALBORNÀ



Seu social: Vilafranca del Penedès

Àmbit geogràfic: comarcal

Forma jurídica: fundació

- 322 persones treballadores
- 230 persones treballadores pertanyents a col·lectius en risc d'exclusió social
- 13 persones voluntàries
- 100 persones ateses en serveis d'atenció a la dependència i la discapacitat

www.masalborna.org

Breu història de l'organització

La Fundació Mas Albornà és una organització sense ànim de lucre, nascuda al Penedès i amb una trajectòria de més de cinquanta anys. Potenciem les capacitats de les persones amb discapacitat, trastorn mental i altres grups en risc d'exclusió creant oportunitats d'inserció comunitària i laboral.

A finals dels anys seixanta, cinc famílies amb fills amb discapacitat adquireixen una propietat Les Cabanyes (l'Alt Penedès) i creen la cooperativa "Mas Albornà". Així comença la funció assistencial: acolliment residencial i activitats de centre de dia emmarcades dins el concepte de treball protegit de l'època.

Els anys 70, 80 i 90 es produeix una important dinàmica d'augment del nombre de persones ateses i s'inicia la tendència a considerar el treball com a eina terapèutica. Es creen les primeres brigades de jardineria.

Es fan els primers contactes comercials i s'amplien els equipaments amb l'adquisició de tres pisos a Vilafranca i de dues naus industrial al P.I. Sant Pere Molanta. Als anys 90 la Fundació Tallers de Catalunya assumeix la gestió del centre de treball i l'any 2000 n'assumeix tota la propietat. L'any 2004 neix la Fundació Privada Mas Albornà.

Avui dia som un col·lectiu format per 450 persones que amb il·lusió construïm cada dia Mas Albornà.

Missió

Aconseguir la millora del projecte de vida de les persones amb discapacitat, trastorn mental i risc d'exclusió oferint-los un acompanyament basat en recursos i serveis de qualitat, centrat en els seus interessos i desitjos i que garanteixin els seus drets. Treballem per a les persones amb discapacitat intel·lectual, trastorn mental i risc d'exclusió, i ens esforcem per assolir la seva plena integració social, laboral i comunitària.

Des de fa més de 50 anys treballem dia a dia des del Penedès per al Penedès per tal de fer possible la nostra tasca d'integració social i laboral. Per això treballem per a esdevenir una organització referent generadora de valor que promogui la construcció d'un territori més socialment responsable i amb compromís social.

Descripció de l'activitat

El repte de la fundació és acompanyar les persones del nostre col·lectiu en el seu procés de vida. A les persones i famílies els oferim un servei assistencial, un lloc on viure, un suport domiciliari i un treball digne (per aconseguir-ho, oferim una variada oferta de serveis a les empreses i ajuntaments).

La Fundació divideix la seva activitat en dos grans eixos:

- L'àrea assistencial, la qual engloba el Centre Ocupacional, que dona servei a 91 usuaris/àries; i el servei de llar-residència on viuen 55 persones i 18 persones més reben suport domiciliari.
- L'àrea empresarial (Centre Especial de Treball) està composta pels serveis externs a empreses, serveis a empreses i municipis (jardineria, neteja viària, manteniment d'instal·lacions...), La Bugaderia, serveis industrials (on es fan feines d'envasat, etiquetatge, etc.) i Mallart Artesans Xarcuters la nostra marca d'embotits socials i amb compromís.

Tenim com a finalitat crear i mantenir llocs de treball dignes i compromesos per a garantir l'accés al mercat laboral. Per aconseguir-ho oferim un ampli ventall d'activitats laborals, per ser alhora competitiu i resolutiu en el mercat i per ser atractius.

DESCRIPCIÓ DE L'EXPERIÈNCIA

MALLART ARTESANS XARCUTERS. ELS EMBOTITS QUE FAN LA BOTIFARRA A L'EXCLUSIÓ SOCIAL

Breu descripció

La Fundació Mas Albornà impulsa els únics embotits amb finalitat social existents al mercat que s'alineen amb la creixent demanda de productes amb sentit i donen resposta al que cerquen els anomenats "consumidors conscients".

La família Mallart (elaboradora durant cinc generacions d'embotits de qualitat a La Llacuna) es troba que la continuïtat del seu valorat llegat centenari no està resolta. L'Ernest, el relleu generacional del negoci i format a l'obrador familiar, és una persona amb discapacitat intel·lectual. Per això, contacten amb la Fundació amb una doble finalitat: garantir el lloc de treball del seu fill i preservar la tradició xarcutera de la família.

El 2018, Mallart reneix i es transforma de la mà de Mas Albornà, qui converteix l'empresa familiar en una iniciativa social amb impacte: inverteix en nous equipaments (un nou obrador amb nova maquinària a La Llacuna), configura un nou equip humà altament professional (enginyer agrònom, mestre xarcuter, etc.), crea una nova imatge de marca i redefineix i implementa una nova estratègia empresarial i comercial, obrint nous mercats i punts de venda.

S'inicia una nova etapa amb nous reptes empresarials, socials i gastronòmics pel davant però mantenint la mateixa essència dels orígens i la tradició.

Aportació de valor de la iniciativa

El projecte genera un alt valor i impacte transformador des de diferents àmbits:

- Social: crea llocs de treball directes i indirectes a persones amb discapacitat.
- Alimentari: innova amb inèdits i premiats productes (Paté rústic de Gall del Penedès IGP i Paté de La Llacuna) elaborats en exclusiva junt amb la Fundació Alícia i l'Institut de Recerca en Tecnologia Alimentària.
- RSC: són els primers embotits amb causa social, donant resposta a la demanda del "consumidor conscient".
- Innovació: projecte transferible i escalable que pot esdevenir cas de bones pràctiques quant a transformació d'obradors familiars en projectes d'impacte.
- Sensibilització: gràcies a l'impacte, la comunicació i el packaging fem visible les capacitats i la manca d'oportunitats de feina en què es troben aquestes persones.

Actualment, ja s'ha avançat molt i comptem amb grans resultats: punts de venda amb presència, llocs de treball creats, facturació assolida.

Necessitats identificades

El punt de partida és l'exclusió laboral de les persones amb discapacitat i trastorn mental, amb més d'un 70% de taxa d'atur. Mallart Artesans Xarcuters és la resposta que dona la Fundació Mas Albornà a la problemàtica: elaboració i venda d'embotits artesanals com a eina d'integració laboral, sensibilització i generació de recursos per a revertir a la pròpia Fundació. En resum, les nostres botifarres lluiten contra l'exclusió.

Els pròxims anys tenim al davant la creació de nous llocs de treball i també la formació i capacitació de persones en l'ofici de xarcuteria.

El projecte respon també a una creixent demanda i interès dels consumidors per disposar al mercat de productes responsables i compromesos, amb sentit, de proximitat i amb valors (alineats amb els principis de l'RSC i ODS). I les empreses, al mateix temps, volen incorporar productes/proveïdors/serveis que els aportin aquests valors i els ajudin a significar-se, construir la seva identitat de marca amb sentit i destacar-se de la competència davant dels seus clients. És en aquest context, on el projecte Mallart Artesans Xarcuters té cabuda i pren un espai.

Mallart, doncs, són els primers i únics embotits que lluiten contra l'exclusió i a més a més, són bons al paladar i a l'ànima.

Principals objectius assolits

Mallart Artesans Xarcuters elabora embotits com a eina d'integració laboral, sensibilització, generació de recursos i creació de nous llocs de treball dignes per a col·lectius vulnerables (persones amb discapacitat, trastorn mental i risc d'exclusió)



d'una manera innovadora i visible socialment, un dels objectius prioritaris de la Fundació penedesenca.

Hem implementat l'estratègia comercial i de comunicació, ens trobem en un procés de construcció de marca i d'obertura de mercat per a fer arribar als consumidors un nou concepte d'embotits que només Mallart Artesans Xarcuters els pot oferir: els primers embotits socials que hi ha al mercat, artesanals, amb herència de poble i de gran qualitat.

Ens trobem en un moment d'obertura de nous canals de distribució i ja som presents a 120 punts de venda: supermercats BonPreu-Esclat i Caprabo del territori, Ametller Origen a 80 punts i El Club del Gourmet de El Corte Inglés i hipermercats Alcampo a nivell Catalunya. Distribuïm també al canal Horeca i a xarcuteries. Tenim presència al mercat de la Boqueria de Barcelona.

Principals fites:

- 3 llocs de treball directes i 2 d'indirectes
- 120 punts de venda
- 4 premis obtinguts
- Facturació creixent
- Ser la primera xarcuteria amb rerefons social del país

Principals resultats obtinguts

- Feina: genera llocs de feina dignes per a persones amb discapacitat, trastorn mental i en risc d'exclusió. 3 llocs directes i 2 d'indirectes (a la cadena de valor) a persones amb discapacitat. L'objectiu és crear-ne 2 més abans del 2025.
- Clientela: presents a 120 punts de venda de les principals cadenes de distribució.
- Facturació: des de l'inici (2019), augment progressiu de les vendes amb alt creixement.
- Sinergies. Formem part de: Clúster Catalònia Gourmet, Gremi de la carn, Clúster créixer, Respon.cat i FEGP (Federació Empresarial del Gran Penedès), membres de l'Acord del Codi de Bones Pràctiques Comercials de la Cadena Alimentària a Catalunya (CBPC).
- Aliança amb el Consell Regulador de la IGP Gall del Penedès per a l'elaboració en exclusiva de nous i inèdits productes fets amb Gall del Penedès (IGP) amb l'assessorament gastronòmic de la Fundació Àlicia (economia circular).
- Comunicació diferenciadora: "fem la botifarra a l'exclusió" és la campanya realitzada a través d'Instagram per a donar visibilitat al projecte i el propòsit social que hi ha. Ha comptat amb la participació desinteressada de cares conegudes com Quim Masferrer o Carme Ruscalleda.
- Premis: a la Iniciativa social 2023 de l'Associació catalana de Sommeliers; la Iniciativa Sostenible 2022 del Clúster Gourmet.

Abast de l'experiència

El projecte té lloc a l'àrea del Gran Penedès, però la seva incidència té un abast en tot el territori de Catalunya, estant presents a més de 120 punts de venda a través de les principals cadenes de distribució (Esclat, Alcampo, Ametller Origen, Caprabo i El Corte Inglés).

Actualment, el mercat de l'alimentació de Catalunya compta amb un nou actor, ja que aportem valor i qualitat alimentària, d'una manera innovadora i amb sentit.

No només donem continuïtat a un obrador familiar centenari, sinó que creem llocs de treball a persones amb vulnerabilitat (com el mateix fill de la família Mallart).

A banda, hem innovat amb inèdits productes amb Gall del Penedès IGP, una innovadora iniciativa circular que fomenta el consum d'aquesta au autòctona en perill d'extinció amb el projecte "El gall de sempre, a la taula com mai". El projecte és 100% filosofia de Mallart Artesans Xarcuters: productes amb sentit, amb compromís, de territori, de qualitat i artesanals.

Persones implicades en l'experiència

Treballadores: 11

Membres equips directius: 2

Ateses: 3

Altres: 3 persones amb discapacitat tenen feina directa a l'obrador i 2 a final de línia fent feines de packaging



Principals factors clau d'èxit

- Elaborem productes amb sentit, amb compromís, de territori, de qualitat i artesanals amb l'afegit del rerefons social que li aporta formar part del projecte social de la Fundació Mas Albornà.
- Elaborem els primers i únics embotits que lluiten contra l'exclusió.
- No hi ha al mercat cap iniciativa similar en matèria d'embotits. Hi ha d'altres organitzacions socials que promouen els seus productes gastronòmics, però cap ho fa amb embotits ni amb una història al darrere com la nostra.
- Som els elaboradors en exclusiva dels productes fets amb Gall del Penedès IGP, la qual cosa ens fa únics, no només a la comarca sinó a tot l'estat.
- Treballem sempre alineats amb els nostres valors: la qualitat, la tradició, l'artesanària, el territori i el compromís.
- La nostra raó de ser és crear oportunitats sociolaborals per a persones amb discapacitat, trastorn mental i en risc d'exclusió.
- Transferència: és un projecte inspirador que pot ser replicable a altres organitzacions socials.

- Entorn rural: aposta per La Llacuna (menys de 1000 habitants) per a la continuïtat del projecte, posant en valor el component rural i dinamitzant-lo.
- Comunicació: “Fem la botifarra a l'exclusió” ajuda a fer visible el projecte i el propòsit social.
- Rigor i mètode: la Fundació disposa de 3 certificacions ISO (9001, 14001 i 45001).

Dificultats i reptes superats en el desenvolupament de la iniciativa

El primer repte que afronta la fundació en fer-se càrrec de Mallart és reconvertir l'empresa familiar en una iniciativa social amb impacte, adaptant-la al nou full de ruta: invertir en nous equips i maquinària (construir un nou obrador a La Llacuna), configurar un nou equip humà professional (enginyer alimentari, mestres xarcuters, etc.), crear una nova imatge i personalitat de marca (nou logotip, pàgina web, botiga on-line, etc.).

Hi ha també un procés d'estructuració dels productes, tria de les receptes/elaboracions i processos així com millores en aquests. I tot, essent consegüents amb els requisits de la indústria alimentària i amb els nostres valors. Tot en un exercici d'equilibri per a mantenir, en un projecte de transformació i innovació.

S'han obert nous mercats i s'han establert contactes, aliances, etc. gràcies a la creació d'un departament comercial i la implementació d'una estratègia comercial i de comunicació, un procés de construcció de marca i d'obertura de mercat (ja som a més de 120 punts de venda) per a fer arribar als consumidors un nou concepte d'embotits.

En resum, una entitat social com la Fundació Mas Albornà ha hagut de posicionar-se i fer-se un espai en un mercat que li era absolutament desconegut fa tan sols quatre anys. Ha fet tot un exercici d'aprenentatge, de buscar acompanyaments idonis (Gremi de la Carn, Fundació Alcía, IRTA) i apostar per la qualitat com a millor acata de presentació del projecte.

Elements innovadors que aporta l'experiència

La Fundació Mas Albornà i la seva marca d'embotits, Mallart Artesans Xarcuters, impulsen els primers i únics embotits socials que lluiten contra l'exclusió. És per aquest motiu que les elaboracions artesanes de Mallart presenten diferents tipologies d'innovacions:

1. Social i sostenible: el component social que la Fundació Mas Albornà aporta al projecte per la creació de llocs de treball a col·lectius vulnerables i la qualitat i la naturalitat de les elaboracions que es fan a Mallart Artesans Xarcuters. Per això es tracta d'una iniciativa alienada amb els principis de la sostenibilitat social i principis de l'Agenda 2030.
2. Consum responsable: respon a la demanda cada vegada més

gran per part dels consumidors conscients per productes de proximitat, circulars, de qualitat, amb sentit, responsables i compromesos que aportin valors, com és el cas dels embotits Mallart.

3. Gastronòmic: genera un producte alimentari de gran qualitat i inèdit i inexistent al mercat, tota una innovació des de diferents vessants: sabor, originalitat, mètode d'elaboració (com ha estat elaborat) i qui en són els promotors.
4. Patrimonial: amb la línia de Gall del Penedès, es recupera de singularitat de la raça autòctona Gall del Penedès amb la creació de nous formats de consum que permeten la sostenibilitat i viabilitat econòmica dels criadors i, per tant, la supervivència de la raça. Així com, la recuperació de receptes centenàries per a mantenir l'essència de la tradició.
5. Econòmic: és un exemple d'economia circular, ja que crea riquesa al territori i genera llocs de treball. A més, potencia una zona rural com és La Llacuna.
6. Sensibilització: la projecció de Mallart.

Principals factors que permeten la transferència i replicabilitat

Creiem que el projecte Mallart pot ser perfectament replicable i escalable en el sentit que altres organitzacions socials poden fer-ho. I és que hi ha un problema comú que és la continuïtat d'empreses o negocis familiars, els quals no tenen relleu generacional i es veuen condemnats a desaparèixer. Amb iniciatives com la de Mallart, el llegat d'aquests obradors no només es perpetua (aconseguint mantenir el valor cultural, patrimonial que representen) sinó que són una oportunitat per a la creació d'impacte i transformació social, si això ho lideren les entitats de l'economia social i solidària.

Per part de la Fundació Mas Albornà estem amatents a poder compartir l'experiència. Des de sempre treballem sota la filosofia del coneixement compartit i l'ajuda mútua entre entitats. Gràcies als nostres contactes i sinèrgies amb altres organitzacions similars, hem demanat consell o visitat altres centres especials de treball per prendre exemple i aprendre dels casos d'èxit. En el mateix sentit, Mas Albornà ha obert (i obrirà) sempre les portes a aquelles entitats que ens consultin sobre els nostres projectes.

Estem acostumats a rebre professionals d'altres entitats interessades a conèixer de primera mà alguna de les nostres iniciatives. No es tracta d'una acció que promovem, sinó una actuació integrada totalment en el funcionament ordinari de la nostra fundació: compartir experiències és a la nostra manera de veure una gran oportunitat d'aprendre mútuament, i per això ho continuarem fent amb aquest projecte.