

FUNDACIÓ MAS ALBORNÀ



Seu social: Vilafranca del Penedès

Àmbit geogràfic: Comarcal

Forma jurídica: Fundació

- 366 persones treballadores
- 258 persones treballadores pertanyents a col·lectius en risc d'exclusió social
- 12 persones voluntàries

Nombre actual de persones ateses

- 132 a serveis a persones dependents o amb discapacitat
- 34 a serveis a persones amb problemàtica de salut mental

www.masalborna.org

Breu història de l'organització

Anys 60: Cinc famílies amb fills amb discapacitat adquireixen una propietat a Les Cabanyes, a l'Alt Penedès, i creen la cooperativa "Mas Albornà". Així s'inicia la funció assistencial, amb acolliment residencial i activitats de centre de dia dins el concepte de treball protegit de l'època.

Anys 70 i 80: Augmenta significativament el nombre d'usuaris i s'inicia la tendència a considerar el treball com a eina terapèutica. S'estableixen contactes comercials i s'amplien els equipaments amb l'adquisició de pisos a Vilafranca del Penedès i d'una nau industrial al Polígon de Sant Pere Molanta, a Olèrdola.

Anys 90: Les dificultats de gestió porten la Fundació Tallers de Catalunya a assumir la gestió del centre de treball. La fundació continua creixent amb la creació de brigades de jardineria, l'adquisició d'una nova nau industrial i de dos pisos més a Vilafranca del Penedès.

L'any 2000, la Fundació Tallers de Catalunya assumeix tota la propietat de la SCCL Mas Albornà. El primer de juliol de 2004 es produeix l'escissió de Fundació Tallers de Catalunya i la creació de la Fundació Privada Mas Albornà. El primer de gener de 2005 marca l'inici oficial de l'activitat de la nova fundació.

Mas Albornà s'ha convertit en una entitat essencial per la inclusió social i laboral de persones amb discapacitat.

Missió

La Fundació Mas Albornà és una organització sense ànim de lucre, arrelada al Penedès, que potencia les capacitats de les persones amb discapacitat, trastorn mental i altres grups de risc d'exclusió creant oportunitats d'inserció comunitària i laboral. Per aconseguir-ho, oferim una variada oferta de serveis a les empreses i ajuntaments.

Descripció de l'activitat

Mas Albornà és una fundació privada sense ànim de lucre dedicada a la inclusió social i laboral de persones amb discapacitat, trastorn mental i en risc d'exclusió social al Penedès. Des de la seva creació als anys 60, la fundació ha evolucionat per proporcionar un ampli ventall de serveis que cobreixen les necessitats dels seus usuaris en diverses àrees.

L'activitat de la fundació inclou serveis d'atenció assistencial on es fomenta el desenvolupament d'habilitats personals i laborals. També gestiona un Centre Especial de Treball (CET) que ofereix oportunitats laborals reals i adaptades en sectors com la jardineria, la neteja, serveis industrials, bugaderia i administració.

Amb un compromís ferm amb la comunitat, Mas Albornà no només proporciona serveis assistencials, sinó que també impulsa la dignitat, l'autonomia i la qualitat de vida de les persones que atén, contribuint a una societat més inclusiva i equitativa.

DESCRIPCIÓ DE LA INICIATIVA PROPOSADA

MALLART ARTESANS
XARCUTERS, LA XARCUTERIA
SOCIAL

Breu descripció

Mallart Artesans Xarcuters és la història d'èxit d'un centenari obrador familiar i rural transformat en una iniciativa d'impacte social i alimentari per la Fundació Mas Albornà. Aquest projecte d'emprenedoria social fa la botifarra (blanca, negra o crua) a l'exclusió, creant llocs de treball per a persones amb discapacitat o en risc d'exclusió.

La història comença quan la família Mallart, elaboradora d'embotits de qualitat a La Llacuna (Anoia) durant cinc generacions, afronta un desafiament crucial: la continuïtat del seu llegat estava en perill, ja que el relleu generacional del negoci era una persona amb discapacitat intel·lectual, l'Ernest. Amb l'objectiu de preservar la tradició xarcutera i garantir el lloc de treball del seu fill, la família contacta amb la Fundació Mas Albornà, entitat social referent en la inserció social i laboral de persones amb discapacitat.

El 2018, la Fundació transforma l'obrador centenari amb un doble objectiu: continuar elaborant productes artesans de qualitat i donar resposta a l'exclusió laboral de les persones amb discapacitat i trastorn mental, un col·lectiu amb una taxa d'atur alarmant del 70%. Així va néixer Mallart Artesans Xarcuters, la primera xarcuteria amb compromís social de Catalunya i de l'Estat.

Mallart ha assolit diverses fites notables:

- Creació i manteniment de llocs de treball inclusius per a 33 persones amb discapacitat.
- Revitalització econòmica de La Llacuna.
- Presència en més de 130 punts de venda.
- Innovació alimentària amb 6 nous productes singulars.
- Preservació del patrimoni gastronòmic local.
- Contribució a la preservació del Gall del Penedès i la Malvasia de Sitges.

- Producció saludable, evitant additius i utilitzant tecnologia d'alta pressió.

Mallart ha rebut premis com el del Clúster Catalonia Food Retail i el Premi Innofòrum al gust més original entre d'altres vinculats a la RSC.

Aportació de valor de la iniciativa

Mallart és la primera xarcuteria social de Catalunya i de l'Estat, amb un triple impacte: creació de llocs de feina per a persones amb vulnerabilitat, continuïtat d'un obrador centenari rural, i elaboració de productes artesanals locals de qualitat. Com a entitat sense ànim de lucre, Mallart ha revitalitzat un obrador tradicional d'embotits, garantint la inclusió social i laboral. Innoven creant treball per a col·lectius vulnerables, generant aliances territorials, i promovent l'economia circular, la reivindicació dels productes de proximitat i el compromís ambiental. Hem llançat nous productes i reactivat econòmicament La Llacuna, conservant la tradició i la qualitat. El rigor metodològic inclou col·laboracions amb entitats especialitzades per assegurar alts estàndards de qualitat i innovació. Hem creat i mantingut 10 llocs de treball directes i 33 indirectes, llançant 5 productes innovadors i rebut 5 premis de prestigi. El model de negoci té un alt potencial de transferència

Necessitat a la que respon

La xarcuteria social és un projecte que dona resposta a una triple problemàtica. En primer lloc, aborda el problema de la preocupant taxa d'atur de les persones amb discapacitat que se situa en el 70% tot creant formació i llocs de treball inclusius. En segon lloc, soluciona el problema de la manca de relleu en negocis i obradors d'entorns rurals tot donant continuïtat a un obrador rural i centenari. En tercer lloc, dona solució a la necessitat d'elaborar productes artesanals de gran qualitat fent valdre allò que és local com a mitjà per lluitar contra la pèrdua de la qualitat i la tradició alimentària (només el 33% de la població consumeix alimentació saludable).

Principals objectius assolits

Durant aquests primers anys d'existència de Mallart Artesans Xarcuters, la xarcuteria social, s'han assolit diferents objectius: Hem creat nous llocs de treball a col·lectius vulnerables (persones amb discapacitat, trastorn mental i risc d'exclusió) de manera innovadora i socialment visible

- Hem generat sinergies i aliances amb el territori com, per exemple, el Consell Regulador de la IGP Gall del Penedès i comptem amb l'assessorament gastronòmic de la reconeguda Fundació Alícia, IRTA i Gremi de la Carn.
- Hem trobat noves maneres de consum dels galls, creat un nou format de consum i fomentem l'economia circular ajudant a la recuperació de la raça Gall del Penedès.



- Estem compromesos amb el medi ambient: vetllem per la utilització d'envasos reciclables (com els pots de vidre), treballem per reduir el gramatge dels envasos plàstics i prioritzem els materials compostables.
- Llançament de productes nous i inèdits maridant la innovació alimentària i el patrimoni gastronòmic tradicional.
- Reactivem econòmicament una zona rural, La Llacuna amb la dinamització del territori
- Generem un nou model de relleu d'obradors, convertint un negoci familiar rural en un nou model de creixement empresarial replicable.
- Conservem la tradició, la qualitat i la naturalitat en les nostres elaboracions.
- Preservem les receptes tradicionals i som garants de fer valdre el patrimoni gastronòmic local, com a una part més de la cultura (ex. Paté de la Llacuna)

Principals resultats obtinguts

- Feina: crear i mantenir llocs de feina directes (a l'obrador produint embotits) i indirectes, fent tasques d'etiquetatge, envasat, etc. a la nau de manipulats que la fundació té al polígon de Sant Pere Molanta on dona feina a 30 persones amb discapacitat i baixes habilitats laborals.
- Clients: actualment som presents a més de 120 establiments (a Catalunya), entre ells destaquen les cadenes de supermercats com Alcampo, Bonpreu-Esclat, Caprabo o el Club del Gourmet del Corte Inglés. Continuem treballant per aconseguir més clients i ampliar el nostre abast fora de Catalunya.
- Social: demostrem que la inclusió laboral de les persones amb discapacitat, trastorn mental i risc d'exclusió és totalment viable i, d'aquesta manera, reduïm la taxa d'atur del col·lectiu.
- Facturació: augmentar progressivament les vendes per a generar riquesa, fer el projecte sostenible i invertir el retorn a la fundació amb l'objectiu d'incrementar la qualitat de vida de les persones ateses.
- Sinergies i aliances: amb diferents entitats o empreses que ens permeten aportar al territori productes innovadors, arrelats, d'alta qualitat i amb una finalitat social.
- Innovació alimentària i de territori: conservar i preservar el patrimoni gastronòmic del territori (Gran Penedès) a través de nous i innovadors productes que posen el valor la qualitat dels productes locals i n'evita la desaparició.
- Contribueixen a la revitalització econòmica d'una zona rural

Abast de l'experiència

Mallart Artesans Xarcuters és la primera xarcuteria social de Catalunya i de l'Estat, què elabora embotits artesans i d'alta qualitat com a mitjà per crear llocs de treball inclusius. Però l'abast de Mallart va més enllà: també representa una aposta per la innovació gastronòmica, pel patrimoni gastronòmic i per la reactivació econòmica d'una zona rural.

És un projecte social de la Fundació Mas Albornà (entitat sense ànim de lucre que treballa des del 1969 per a la inclusió de les persones amb discapacitat). L'experiència de la Fundació ha estat clau per garantir la viabilitat i creixement del projecte i ha permès teixir aliances estratègiques que doten al projecte d'arrelament territorial, compromís social i viabilitat econòmica. Un exemple són els 5 premis obtinguts, els més de 120 punts de venda, les 10 persones empleades directament, els 8 col·laboradors i clients estratègics i les 36 persones amb discapacitat empleades (3 de manera directa i 30 d'indirecta) i els 6 productes inèdits.

Persones implicades en l'experiència:

Treballadores: 11

Membres equips directius: 20

Ateses: 315

Altres: 315

(El projecte Mallart no atén persones sinó que genera llocs de treball. Concretament, a 3 persones amb discapacitat a l'obrador i unes altres a final de línia (depenent de les puntes de feina, una mitjana de 5 persones). Gràcies al projecte, es generen beneficis que reverteixen en el projecte social que engloba les 315 persones amb vulnerabilitat de l'entitat).



Principals factors clau d'èxit

- Som la primera xarcuteria social de Catalunya i de l'Estat, centrada en la creació de llocs de treball per a persones amb discapacitat i altres col·lectius vulnerables. Aquesta inclusió laboral és essencial per a la seva integració social i econòmica.
- Hem donat continuïtat a un obrador artesanal d'embotits amb més de 100 anys d'història, evitant-ne la desaparició i mantenint-ne la tradició i qualitat.
- Hem desenvolupat nous productes alimentaris amb formats

innovadors, mantenint sempre l'essència i el sabor de la tradició.

- Hem establert col·laboracions amb entitats com la Fundació Alicia i l'Institut de Recerca en Tecnologia Alimentària de Catalunya, assegurant que els nostres productes compleixin els més alts estàndards de qualitat i innovació.
- Apostem per la sostenibilitat amb l'ús d'envasos reciclables, reducció de plàstics i foment de materials compostables. També hem recuperat i promogut la raça autòctona Gall del Penedès, contribuint a la preservació del patrimoni local.
- Hem reactivat econòmicament la zona rural de La Llacuna, dinamitzant el territori i creant un model empresarial replicable que pot inspirar altres regions i sectors.
- La col·laboració amb experts i l'ús de les millors pràctiques garanteixen l'èxit del projecte.
- Els nostres productes han estat reconeguts amb 5 premis de prestigi, validant tant la seva qualitat com la seva innovació.
- El nostre model de negoci i metodologia tenen un alt potencial de transferència

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 equipaments 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 els mateixos. I tot, essent conseqüents 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... 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 4 anys. Ha fet tot un exer-

cici d'aprenentatge, de buscar acompanyaments idonis (Gremi de la Carn, Fundació Alicia, IRTA) i apostar per la qualitat com a millor acata de presentació del projecte.

Elements innovadors que aporta la iniciativa

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Sensibilització: la projecció de Mallart (consumidors, impactes als mitjans de comunicació) contribueixen a una millora de la percepció de la societat vers les persones amb discapacitat.

Factors que permeten la transferència i replicabilitat

El projecte Mallart és 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 sinergies amb altres organitza-

cions similars, hem demanat consell o visitat altres CET (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.