FUNDACIÓ PRIVADA ILERSIS



Àmbit geogràfic: Provincial
Seu social: Lleida
Forma jurídica: Fundació privada sense ànim de lucre

- **297 persones treballadores**
- **135 persones treballadores pertanyents a col·lectius en risc d'exclusió social**
- **9 persones voluntàries**
- **98 persones sòcies**

NOMBRE ACTUAL DE PERSONES ATESES EN ELS SERVEIS A LES PERSONES:

- 3 a serveis a persones dependents o amb discapacitat
- 1 a serveis a persones amb problemàtica de salut mental
- 1 a serveis a d'altres col·lectius en situació d'exclusió social

www.ilersis.org

Breu història de l'organització

La F. P. Ilersis és una entitat sense ànim de lucre creada a Lleida l'any 1979, amb més de 45 anys de trajectòria en la inclusió social i laboral de persones amb discapacitat, problemes de salut mental o en risc d'exclusió social. Genera oportunitats reals mitjançant serveis, suports i activitats productives amb retorn social, econòmic i compromís amb el territori. Des de la seva creació, Ilersis ha treballat per generar oportunitats reals amb la voluntat de que les persones amb discapacitat puguin desenvolupar una carrera professional vinculada a les seves capacitats i potencialitats.

Un punt d'inflexió va ser l'incendi de 2018, que va comportar la pèrdua de línies de negoci de manipulats i va obligar l'entitat a buscar alternatives per reubicar persones treballadores. En aquest context, l'activitat agroalimentària es va consolidar com a oportunitat per crear ocupació adaptada, aprofitar capacitats internes i avançar cap a una activitat amb més valor afegit.

Ilersis gestiona espais de cafeteria i restauració amb la marca Bo d'Ilersis, desenvolupa càterings, elabora lots de Nadal amb producte de proximitat i impulsa formació en cuina, restauració i manipulació alimentària. L'obrador, nascut el 2013, ha evolucionat fins a generar elaboracions pròpies: melmelades, brous, salses, fruits secs garapinyats, carquinyolis i oli propi.

Missió

La missió d'Ilersis és contribuir a la inclusió social i laboral de les persones amb discapacitat, amb problemes de salut mental o en risc d'exclusió social, mitjançant serveis, suports i activitats desenvolupats tant en entorns protegits com ordinaris. L'entitat treballa per afavorir l'autonomia, la participació, la formació i la millora de la qualitat de vida de les persones, oferint itineraris d'orientació, tutorització, capacitació professional i inserció laboral adaptats a les seves necessitats i potencialitats.

Aquesta missió es desplega a través d'activitats productives i serveis de qualitat amb retorn social, econòmic i mediambiental, des d'una perspectiva ecològica i de compromís amb el territori. Ilersis aposta per un model d'inclusió que combina acompanyament personalitzat, generació d'oportunitats laborals, innovació social i sostenibilitat, amb la voluntat de promoure una societat més justa, accessible i cohesionada.

Descripció de l'activitat

Ilersis desenvolupa serveis, suports i activitats orientats a la inclusió social i laboral de persones amb discapacitat, problemes de salut mental o en situació de vulnerabilitat. Combina l'acompanyament personalitzat amb la generació d'oportunitats formatives, ocupacionals i laborals, tant en entorns protegits com en processos d'inserció a l'empresa ordinària.

La seva activitat s'estructura en diferents àmbits: serveis ocupacionals i d'atenció diürna, suport a l'autonomia i a la vida independent, orientació, formació i inserció laboral, i activitats productives que generen llocs de treball adaptats. Entre aquestes destaquen serveis industrials i auxiliars, jardineria, neteja, restauració, càtering, venda de producte alimentari i elaboració pròpia a través de l'obrador.

En l'àmbit agroalimentari, Ilersis impulsa productes propis sota la marca Bo d'Ilersis i iniciatives vinculades a la sostenibilitat, el producte de proximitat i l'aprofitament alimentari. L'entitat opera amb sistemes de gestió certificats segons les normes ISO 9001 (qualitat), ISO 14001 (medi ambient) i ISO 14064 (petjada de carboni), generant impacte social, econòmic i ambiental al territori.

DESCRIPCIÓ DE LA INICIATIVA PROPOSADA

OBRADOR SOCIAL AGROALIMENTARI D'ILERSIS: CREACIÓ DE NOUS PRODUCTES I TRANSFORMACIÓ ALIMENTARIA AMB INCLUSIÓ LABORAL, INNOVACIÓ SOCIAL I VALOR COMUNITARI

Breu descripció

L'Obrador Social Agroalimentari d'Ilersis és una iniciativa d'innovació social que converteix una activitat productiva real en una eina d'inclusió laboral, generació de producte propi i sostenibilitat alimentària. Neix el 2013 i s'ha consolidat com a línia productiva estable amb retorn social, econòmic i ambiental.

El projecte respon a dues realitats actuals: la manca d'oportunitats laborals adaptades per a persones amb discapacitat, problemes de salut mental o en situació de vulnerabilitat, i la necessitat d'avançar cap a models alimentaris responsables i circulars. A través de l'obrador, l'entitat desenvolupa elaboracions pròpies: melmelades, brous, salses, fruits secs garapinyats, carquinyolis, oli envasat, que comercialitzades sota la marca Bo d'Ilersis a través de cafeteries, restauració, càtering, lots de Nadal i venda directa.

La iniciativa situa les persones com a protagonistes del procés productiu, no com a destinatàries passives. Participen en preparació, manipulació, elaboració, envasat, etiquetatge, control bàsic de qualitat i suport logístic, en un entorn real de treball amb estàndards alimentaris i control exhaustiu derivat del Registre Sanitaria per a la Clau 26. Aquesta diversitat de fases facilita itineraris d'aprenentatge progressiu, hàbits laborals, autonomia i competències transferibles al mercat ordinari.

La "Recepta Verda" actua com a línia d'R+D dins del projecte: aprofita minves i excedents de productors del territori per crear noves elaboracions: cremes, vinagretes, tofes, en col·laboració amb iniciatives agroecològiques de l'Horta de Lleida. Reforça la dimensió ambiental sense desplaçar el focus principal: generar ocupació digna, estable i significativa per a persones amb especials dificultats.

L'Obrador consolida així un model que integra producte propi, qualitat alimentària, inclusió laboral i economia circular en una mateixa proposta de valor, replicable a altres territoris i entitats del Tercer Sector Social.

Aportació de valor de la iniciativa

L'aportació de valor diferencial és integrar inclusió laboral, producte propi amb identitat, qualitat alimentària certificada i economia circular en un únic model productiu. Les persones amb discapacitat o en risc d'exclusió no són destinatàries passives, sinó protagonistes d'una cadena de valor agroalimentària real, vinculada a una marca comercial pròpia (Bo d'Ilersis) i a canals de venda consolidats.

Aquesta integració respon als sis criteris de la categoria: aporta rellevància (impacte sostingut des de 2013), novetat (combinació d'inclusió i R+D agroalimentària amb la Recepta Verda), rigor metodològic (operació sota normes ISO 9001, 14001 i 14064 i protocols APPCC), abast (producte amb sortida comercial real), resultats tangibles i transferència a altres entitats amb espais productius o de restauració.

Necessitat a la que respon

La iniciativa respon, en primer lloc, a la necessitat de generar oportunitats laborals reals, estables i adaptades per a persones ateses i que treballen a l'Obrador, a la botiga de proximitat i als diferents serveis vinculats i que troben barreres d'accés i permanència al mercat laboral ordinari. Aquestes persones requereixen entorns de treball estructurats, amb tasques diverses, ritmes ajustats, suport professional i possibilitats de desenvolupament progressiu de competències.

En segon lloc, dona resposta a la necessitat de l'entitat de consolidar línies productives amb més valor afegit, capaces de crear ocupació significativa i menys dependent d'activitats de baixa qualificació. L'àmbit agroalimentari permet processos

seqüenciables i adaptables: preparació, elaboració, envasat, etiquetatge, control de qualitat, logística, que faciliten la participació de perfils diversos. Aquesta necessitat es va fer evident després de l'incendi de 2018, que va obligar a reubicar persones treballadores i a diversificar l'activitat.

En tercer lloc, s'emmarca en un context social i ambiental que demana avançar cap a models de consum responsables i sostenibles. La creació de producte propi i l'aprofitament de minves permeten reduir el malbaratament, donar valor a matèries primeres i sensibilitzar sobre una alimentació conscient. Respon a una necessitat múltiple: social, laboral, productiva i ambiental, transformant una activitat econòmica en eina d'inclusió, autonomia i impacte al territori.

Principals objectius assolits

S'ha consolidat una línia productiva pròpia dins l'àmbit agroalimentari, orientada a generar ocupació adaptada i amb valor afegit per a persones ateses per l'entitat. Aquesta línia ha diversificat les oportunitats laborals i ha permès oferir tasques ajustades a diferents perfils, capacitats i ritmes de treball.

S'han estructurat processos d'elaboració, manipulació, envasat, etiquetatge i preparació de producte alimentari sota criteris de qualitat, seguretat alimentària amb el Registre Sanitari de la clau 26, traçabilitat i treball en equip. Aquesta sistematització ha reforçat competències professionals, hàbits laborals, autonomia i responsabilitat en les persones participants, i ha permès operar sota sistemes de gestió ISO 9001, 14001 i 14064.

S'han creat i consolidat productes propis amb identitat social sota la marca Bo d'Ilersis: melmelades, brous, salses, fruits secs garapinyats, carquinyolis i oli envasat, vinculats als canals comercials de l'entitat: cafeteries, restauració, càtering, lots de Nadal i venda directa.

S'ha desenvolupat la Recepta Verda com a línia d'R+D centrada en l'aprofitament de minves i la creació de noves elaboracions (cremes, vinagretes, tofes), incorporant economia circular i sostenibilitat al model productiu.

S'ha posicionat l'activitat agroalimentària com a eina estable d'inclusió, innovació social i desenvolupament professional al territori de Lleida.

Principals resultats obtinguts

Resultats quantitatius: l'obrador ha consolidat des de 2013 una cartera de més de sis famílies de producte propi (melmelades, brous, salses, fruits secs garapinyats, carquinyolis, oli envasat) sota la marca Bo d'Ilersis. Manté llocs de treball estables vinculats a elaboració, manipulació, envasat, etiquetatge i preparació de comandes. Els productes tenen sortida comercial real a través de canals propis: espais de cafeteria i restauració, càtering, lots de Nadal i venda directa. La línia Recepta Verda ha incorporat noves elaboracions a partir de minves, en col·laboració amb productors agroecològics del territori.

Resultats qualitatius: la iniciativa ha reforçat l'autonomia, els hàbits laborals, el treball en equip, la responsabilitat i les competències professionals de les persones participants. Ha generat dignificació, autoestima i reconeixement social en formar part d'una cadena de valor agroalimentària real i visible. Ha millorat la capacitat de l'entitat per oferir ocupació significativa en una activitat amb valor afegit, vinculada a la qualitat alimentària, la sostenibilitat i el territori. Opera sota sistemes ISO 9001, 14001 i 14064, garantint estàndards de qualitat, gestió ambiental i quantificació de la petjada de carboni. La iniciativa ha transformat una activitat productiva en una eina d'inclusió, formació i innovació social amb continuïtat i projecció.

Abast de l'experiència

L'experiència té un abast intern i extern. Internament, implica persones treballadores amb discapacitat, problemes de salut mental o en situació de vulnerabilitat vinculades a l'activitat agroalimentària d'Ilersis, així com professionals de suport, equips tècnics i responsables de producció, qualitat, restauració i comercialització. Permet oferir tasques diverses i adaptades dins de l'obrador, des de la preparació de matèries primeres fins a l'elaboració, envasat, etiquetatge i preparació del producte.

Externament, l'abast es projecta a través dels productes propis de la marca Bo d'Ilersis, dels canals de restauració, càtering, venda directa i lots alimentaris, que donen visibilitat al valor social. La iniciativa connecta inclusió laboral, alimentació sostenible i producte de proximitat, i té potencial d'ampliació a noves elaboracions, espais de venda i col·laboracions amb productors i entitats del territori.

Persones implicades en l'experiència:

Treballadores: 8
Membres equips directius: 10
Sòcies: 98
Ateses: 7

Principals factors clau d'èxit

L'experiència acumulada d'Ilersis en inclusió social i laboral —més de quaranta-cinc anys—permet dissenyar processos de treball adaptats, amb tasques seqüenciades, suports professionals i ritmes ajustats a les capacitats de cada persona.

La consolidació de l'obrador com a espai productiu real, no només formatiu, és un factor decisiu. Treballar amb producte propi sota una marca pròpia (Bo d'Ilersis) reforça la motivació, el sentiment de pertinença i la visibilitat del valor aportat per les persones participants, alhora que garanteix sortida comercial estable.

La diversificació de tasques dins del procés agroalimentari —preparació, elaboració, manipulació, envasat, etiquetatge, control bàsic de qualitat i preparació de comandes— facilita la participació de perfils diversos i permet itineraris progressius d'aprenentatge i autonomia.

L'operació sota sistemes de gestió certificats ISO 9001 (qualitat), ISO 14001 (medi ambient) i ISO 14064 (petjada de carboni), juntament amb protocols APPCC, aporta rigor metodològic, traçabilitat i estàndards homologables a qualsevol empresa del sector alimentari.

Dificultats i reptes superats

El desenvolupament de l'Obrador ha implicat superar diversos reptes organitzatius, productius i socials. El primer ha estat transformar una activitat inicialment artesanal en una línia estructurada, estable i professionalitzada, capaç de generar producte propi amb criteris de qualitat, continuïtat i viabilitat comercial.

Un segon repte ha estat adaptar els processos agroalimentaris a persones amb diferents capacitats i ritmes de treball. Ha calgut descompondre les tasques, establir procediments clars, reforçar l'acompanyament tècnic i garantir que cada persona pogués participar significativament en alguna fase del procés.

Un tercer repte ha estat compatibilitzar la dimensió social amb les exigències del sector alimentari: seguretat alimentària, traçabilitat, higiene, control de qualitat i presentació comercial. Ha requerit formació continuada, sistematització de processos i la implantació de sistemes ISO 9001, 14001 i 14064 i protocols APPCC.

L'incendi de 2018 va suposar un repte crític: la pèrdua de línies de manipulats va obligar a reubicar persones treballadores. La consolidació de l'obrador va esdevenir una resposta estratègica per generar ocupació adaptada i amb més valor afegit.

Finalment, la iniciativa ha hagut de crear productes diferenciats en un mercat competitiu. L'aprofitament de minves i les noves elaboracions de la Recepta Verda han convertit aquesta dificultat en oportunitat d'innovació i reforç de l'impacte social i ambiental.

Elements innovadors que aporta la iniciativa

La iniciativa aporta innovació perquè transforma l'obrador en un espai de producció amb valor social, capaç de crear producte propi i, simultàniament, generar oportunitats laborals adaptades. No es tracta només d'elaborar aliments: es dissenya una activitat productiva pensada perquè les persones participants aprenguin, assumeixin responsabilitats i desenvolupin competències professionals en un entorn real.

L'element innovador central és la integració de cinc dimensions en un mateix model: inclusió laboral, qualitat alimentària certificada, sostenibilitat, aprofitament de recursos i producte propi amb identitat de marca. L'obrador desenvolupa noves elaboracions a partir de processos adaptables i seqüenciats, fet que facilita la participació de perfils diferents en tasques d'elaboració, envasat, etiquetatge o control de qualitat.

També destaca la creació d'una línia de producte propi sota la marca Bo d'Ilersis, que reforça la capacitat de l'entitat per passar d'activitats auxiliars de menor valor afegit a una proposta agroalimentària diferenciada.

La Recepta Verda incorpora una mirada d'economia circular i aprofitament alimentari, convertint minves de productors del territori en nous productes (cremes, vinagretes, tofes) i en noves oportunitats d'ocupació. Aquesta línia d'R+D és singular dins del Tercer Sector Social i amplia el catàleg sense incrementar pressió sobre matèries primeres noves.

La innovació rau, per tant, a integrar dimensió social, productiva, alimentària i ambiental en un mateix model: un obrador que genera aliments, però també autonomia, formació, ocupació significativa i impacte al territori, operat amb estàndards ISO i sortida real al mercat.

Principals factors que permeten la transferència i replicabilitat

La iniciativa és transferible perquè es basa en un model adaptable: convertir una activitat agroalimentària en eina d'inclusió laboral, formació i generació de producte propi. Els seus elements principals: organització de l'obrador, definició de tasques, adaptació de processos, acompanyament professional, sistemes de qualitat i orientació comercial, poden reproduir-se per altres entitats socials amb espais productius, cuines, restauració o càtering.

Un factor clau de replicabilitat és la fragmentació i seqüenciació de tasques. Les fases poden adaptar-se a diferents perfils i capacitats: preparació, elaboració, envasat, etiquetatge, neteja, control bàsic de qualitat i preparació de comandes. Això permet ajustar el model al volum d'activitat, recursos disponibles i necessitats de suport de cada organització. També és replicable perquè no depèn d'un únic producte, sinó d'una metodologia: detectar oportunitats alimentàries del territori, transformar-les

en elaboracions pròpies i vincular-les a itineraris d'inclusió laboral. Aquesta lògica s'aplica a diferents territoris, productes i col·lectius.

El marc metodològic que sustenta el projecte i la traçabilitat i procediments documentats és homologable i exportable a altres entitats que vulguin adoptar estàndards professionals en l'àmbit alimentari; així com afavorir que altres entitats passin d'activitats de menor valor afegit a productes amb identitat pròpia, marca i continuïtat.