

L'obrador compartit del Ripollès, a punt per a ser un laboratori per a emprenedors

Fins ara només podien ser plats cuinats, però ara ja tenen els permisos per ser banc de proves de tot tipus de menjar



L'obrador compartit del Ripollès | ACN (Lourdes Casademont)

L'Agència de Desenvolupament del Ripollès ho té tot a punt per oferir el primer obrador compartit per a empreses i emprenedors a comarques gironines. Es troba a les instal·lacions de l'Aula d'Hostaleria del Ripollès i ja té tots els permisos per ser "banc de proves" per a tot tipus de menjar. En una primera fase només permetia fer-ho amb plats ja preparats i finalitzar-los, però ara ja permet fer proves amb productes frescos com carn.

L'objectiu és oferir un espai de 150 m² ben equipat perquè empreses o emprenedors facin proves sense necessitat de fer una

inversió i pagant un lloguer per les instal·lacions. En aquest primer any hi ha hagut 4 projectes interessats que, finalment, no han arribat a bon port i no han acabat llogant l'espai.

"Les instal·lacions permeten fer un tast i veure si la idea pot ser real, si es pot obtenir benefici i després, si veus que funciona, fas la inversió que calgui", explica el coordinador de l'obrador compartit, Joan Pere Sallarés, durant una visita a les instal·lacions. Calculen que un emprenedor hauria de fer una inversió de més de 30.000 euros per poder tenir pel seu compte la maquinària, els espais i els permisos sanitaris de què disposen. Així per exemple tenen forns de convecció, envasadores al buit i diferents fogons, entre d'altres.

Durant el temps que porten en funcionament, ja han despertat l'interès de quatre projectes, tots de la comarca, però la idea és obrir-se a tot el territori. Segons detalla el coordinador, tres d'ells ja estaven en converses molt avançades, però finalment no van acabar llogant l'espai. Un dels avantatges d'aquest obrador és que tenen els permisos sanitaris per poder vendre a tot l'Estat. Per contra, però, cal complir un seguit de requisits i estar disposat a fer tot el procés administratiu de documentació.

Pel que fa als terminis, intenten ser "el més àgils" possible i calculen necessitar un mínim de tres setmanes entre rebre un projecte candidat i decidir si reuneix els requisits. El Departament de Salut també ha de donar el vistiplau a la proposta.

[img:https://dades.grupnacioidigital.cat/.../redaccio/arxius/imatges/202401/576_170593408243238d59-46b3-4a2c-82a3-44b565edcb5d.jpg]

Una de les zones de l'obrador. Foto: ACN (Lourdes Casademont)

Des del Consell Comarcal del Ripollès, la consellera de Promoció Econòmica, Chantal Pérez, ha destacat el caràcter pioner i estratègic d'aquest obrador compartit. "És la primera de les comarques gironines i reivindiquem el territori de muntanya i el producte de proximitat i l'economia circular", assenyala.

Situat a l'Aula d'Hostaleria del Ripollès, fins ara aquest espai només l'utilitzaven els seus alumnes. La idea, però,

és obrir-ho a emprenedors i empreses que vulguin provar noves línies de negoci. Els interessats podran utilitzar les màquines, mobiliari i electrodomèstics que ja hi ha, a excepció dels utensilis de cuina que cadascú haurà de portar els seus.

Des de l'agència també fan una feina d'acompanyament i assessorament com ara treure's el registre sanitari de transport perquè, un cop el menjar està elaborat, l'interessat se l'ha d'emportat perquè no s'inclou el magatzem per deixar-lo. Com a màxim l'emprenedor o empresa pot llogar l'espai durant 500 hores a l'any, entre les condicions que ofereixen.

Font del document:

<https://www.naciodigital.cat/elripolles/noticia/36666/obrador-compartit-ripolles-punt-laboratori-emprenedors>