



Com gestionar un obrador agroalimentari compartit?

Visita de diferents experiències (I)

Visita tècnica

Montblanc i Barberà de la Conca, dimarts 8 de novembre de 2022

Presentació

Aquesta visita tècnica a l'Espai Cuina de Montblanc i al Viver de Celleristes de Barberà de la Conca, complementada amb la presentació d'altres experiències, pretén mostrar la complexitat de la gestió d'un obrador compartit i les diverses possibilitats que hi ha.

Aquesta visita tècnica forma part d'un programa de dos dies. La segona visita tindrà lloc el dia 15 de novembre a la formatgeria col·lectiva El Quall (Alpens) i a L'Obradora (Manresa).

Lloc de realització

- **Montblanc:**
Concactiva
Carrer de Daroca, 1
43400 Montblanc
- **Barberà de la Conca:**
Viver de Celleristes
Carrer del Comerç, 2
43422 Barberà de la Conca

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Associació d'Iniciatives Rurals de Catalunya (ARCA)
Sr. Eloi Guinjoan
Tel. 665 69 45 68
A/e: innovacio@arca-dr.cat

Programa

- 9.45 h **Registre d'assistents**
Lloc: Seu de Concactiva (Montblanc)
- 10.00 h **Presentació de la jornada**
- 10.15 h **Introducció als obradors compartits i possibles models de gestió**
Sr. Eloi Guinjoan. ARCA.
- 10.30 h **Visita a l'Espai Cuina, obrador públic multiproducte**
Sr. Jordi Giné. Concactiva.
- 11.15 h **Pausa - cafè** (desplaçament a Barberà de la Conca)
- 12.00 h **Visita al Viver de Celleristes, obrador públic vinícola**
Sr. Jordi Giné. Concactiva.
- 13.00 h **Tornada a Montblanc**
- 13.30 h **Dinar**
- 15.00 h **Presentació d'altres experiències:**
 - **Tres Cadires, obrador cooperatiu multiproducte**
Sr. Quim Pérez. Cooperativa Tres Cadires.
 - **Garrigues Altes, obrador públic multiproducte**
Sra. Sílvia Pallejà. Ajuntament de Bellaguarda.
 - **La Brostada, obrador cooperatiu multiproducte**
Sra. Clara Martín. Cooperativa La Brostada.
- 15.45 h **Taula rodona: pros i contres de la gestió pública i cooperativa**
- 16.30 h **Fi de la jornada**

Organització

