

## **Conveni de col·laboració amb Pallarsactiu, SA**



**Reforcem la xarxa empresarial pallaresa amb  
Pallarsactiu**

**Període de vigència del conveni**

**Data d'inici:01/01/22**

**Data final:31/12/23**

## TAULA DE CONTINGUTS

|  |           |
|--|-----------|
| <b>0. Context .....</b>                              | <b>2</b>  |
| <b>1. Què busca el projecte?.....</b>                | <b>2</b>  |
| <b>2. Objectiu .....</b>                             | <b>3</b>  |
| <b>3. Àmbit d'actuació .....</b>                     | <b>3</b>  |
| <b>4. Accions realitzades durant l'any 2022.....</b> | <b>3</b>  |
| <b>5. Conclusió .....</b>                            | <b>15</b> |
| <b>6. Notes de premsa.....</b>                       | <b>15</b> |

## 0. Context

El sector de la cervesa artesana a Catalunya compta amb un **teixit empresarial dinàmic i creixent**. Actualment hi ha **111 obradors de cervesa artesana operatius a Catalunya i 18 a l'Aragó**, un augment de 4 projectes empresarials respecte l'any anterior, que augura un creixement en l'interès i la inversió del sector.

PallarsActiu és una entitat públic-privada que té com a objectiu influir, promocionar i desenvolupar els interessos econòmics del Pallars Jussà i Sobirà, potenciant les empreses establertes i l'emprenedoria amb el foment d'inversions, programes i projectes, tant d'iniciativa pública com privada, que generin la creació de riquesa, llocs de treball en benefici i projecció de les comarques del Pallars Jussà i Sobirà.

Dins de la recerca de nous camins de desenvolupament i amb el propòsit de potenciar la resiliència econòmica del territori, des de Pallarsactiu s'ha treballat en la identificació del sector cerveser artesanal com un possible mercat d'interès entre la població nacional i internacional que comportaria reforçar el posicionament de la malta catalana.

Donat el volum de producció d'ordi de procedència pallese es busca assentar les bases de la indústria transformadora de la matèria prima per fabricar malta cervesera de qualitat als Pallars.

Pel que fa a la digitalització, aquesta s'ha convertit en un factor clau per a qualsevol empresa que vulgui prosperar en aquesta nova realitat. La pandèmia ha accelerat significativament la **transformació digital dels negocis** de manera que, Pallarsactiu ha de repensar i millorar els canals de comunicació per assolir el repte de propagació en la totalitat de la xarxa d'empresariat pallerès.

Per consegüent, durant l'any 2022 s'han engegat les accions a fi de que PallarsActiu pugui conèixer la viabilitat de la producció de malta al Pallars i d'altra banda, arribi al màxim d'empreses i agents públics.

## 1. Què busca el projecte?

El projecte plantejat "reforcem la xarxa empresarial pallese" contribueix en les dues prioritats transversals al territori dels Pallars.

S'ha de reforçar la comunicació interna i externa seguint les següents accions:

- **Ampliació de la base de dades d'empresaris/es dels Pallars** amb la col·laboració de les àrees de promoció econòmica i les entitats empresarials amb les quals col·laborem .
- **Crear punts de difusió** amb la informació exacta de tots els ajuts que surten als quals els empresaris de la zona poden acollir-se.
- **Visualitzar totes les accions** que es fan des dels diferents centres de les comarques amb les quals hi tenim col·laboracions.
- **Continuar la visualització i networking entre empreses de la zona** mitjançant les ofertes de treball, l'emprenedoria femenina, la necessitat de conèixer empreses que poden fer marketing digital , o etc.
- **Mantenir informats** a tots els agents acadèmics, administracions públiques, empresariat i societat en general de la informació que elaborem i també de l'estat **dels projectes empresarials** que s'estan duent a terme, cada agent segons el seu grau d'implicació rebrà una informació o un altra aplicant criteris d'informació diferenciats.

Per continuar amb el **projecte prova pilot “malteria artesana”** es necessari obtenir la malta i visitar l'espai on es produeix per conèixer les qualitats de la malta pallaresa mitjançant fitxes tècniques dels cervesers que en faran utilitat.

Un cop s'hagi visitat l'empresa de producció maltera de Turin s'extraurà un informe amb les avantatges i desavantatges per replicar-ho al Pallars, juntament amb el pla de viabilitat que ja tenim i que s'ha d'actualitzar.

## 2. Objectiu

L'**objectiu general** del projecte és reforçar la xarxa empresarial del sector econòmic pallarès perquè es mantingui, millori i creixi el sector privat dels Pallars mitjançant la connexió entre entitats públiques i privades, així com aportar la informació adequada d'ajuts i formacions perquè se'n faci ús de les eines existents, i recolzar o donar suport en les dificultats o noves oportunitats que planteja el sector privat.

Aquest objectiu general es desenvolupa a través dels següents **objectius específics**:

- Millorar la connexió amb l'empresariat pallarès i arribar a més gent, ampliant mitjançant les TIC
- Atenció i resolució de dubtes, problemàtiques i/o oportunitats dels diferents negocis, oferint a l'empresari els recursos existents
- Visibilitat dels negocis rurals i amb èmfasi aquells liderats per dones.
- Treballar els projectes de noves línies de negoci: malteria pallaresa i el seguiment dels projectes del centre de tractament de carn de caça, projecte Tren dels Cims, Comunitat energètica comarcal i accions dirigides al repoblament.

## 3. Àmbit d'actuació

El projecte de prova pilot malta s'implanta al Pallars Jussà i implica la col·laboració d'agents externs com Beer Events SL i Cooperativa d'Artesa de Segre.

Envers el pla de comunicació, actuem al servidor online de Pallarsactiu, SA (<https://www.pallarsactiu.cat/>) i a serveis de difusió (xarxes socials, premsa ...)

## 4. Accions realitzades durant l'any 2022

### 4.1. Ampliació de plantilla

Al juliol de 2022, es va realitzar la contractació d'una tècnica de suport a l'entitat. Es va tenir suport en la recerca de perfils professionals per part del Servei d'Ocupació de Catalunya.

Es va fer un procés de selecció de manera autònoma per part de Pallarsactiu i es va incorporar una nova persona a la plantilla el 18 de juliol de 2022.

Les seves tasques es recullen dins del marc de les actuacions que es duen a terme a Pallarsactiu.



# OFERTA DE TREBALL

SECTOR SERVEIS

## TÈCNIC/A DE DINAMITZACIÓ ECONÒMICA

PALLARSACTIU CERCA PERSONA PER A REALITZAR TASQUES DE:

- ATENCIÓ TELEFÒNICA I PRESENCIAL AL PÚBLIC.
- GESTIÓ JURÍDICA I ECONÒMICA DE L'EMPRESA.
- REDACCIÓ D'ACTES I SEGUIMENT DE CONSELLS D'ADMINISTRACIÓ.
- CREACIÓ DE CONTINGUT PER XARXES SOCIALS (LINKEDIN, INSTAGRAM, FACEBOOK) I WORDPRESS.
- CERCA I SELECCIÓ D'AJUTS I FORMACIONS EMPRESARIALS.
- ENTRE ALTRES TASQUES PRÒPIES DEL LLOC DE TREBALL.

### OFEREIX:

Contracte a jornada completa.

Horari: 8h a 15.30h (Tardes puntualment).

Duració: 7 mesos

### REQUISITS

- Diplomatura o grau universitari en dret, ciències polítiques, gestió i administració pública, empresarials, economia, administració i direcció d'empreses o titulació equivalent.
- Coneixements d'idiomes: Català, Castellà i Anglès (valorable altres).
- Coneixement d'ús de xarxes socials i WordPress.
- Domini Paquet Microsoft Office (Excel, PWP, Word, Access) i del Google, entre altres.
- Persona polivalent, activa i amb capacitat d'aprenentatge.
- Carnet de conduir B1 i vehicle propi.

### CONTACTE

**PALLARSACTIU - Tremp**  
**973653279**  
**admin@pallarsactiu.cat**  
**Termini CV: 20/05/2022**

*Difusió de l'oferta de feina*

## 4.2. Projecte prova pilot de malta

### 4.2.2 Valoració prova pilot

En context, es van enviar més de cinc tones d'ordi malter pallarès a Itàlia (Malteria Monferrato) per transformar-ho en malta que consegüentment seria utilitzada per cinc cervesers artesans del territori per fer la seva pròpia cervesa.

Una vegada, tothom havia testejat la malta subministrada, es va fer una reunió en format online per compartir resultats i experiències.

Amb prèvia realització de la trobada, es van preparar qüestionaris i fitxes tècniques a completar pels cervesers implicats a la prova pilot amb la finalitat de tenir un recull en forma de dades i percepcions.



## QÜESTIONARI - Malta Pallaresa

Per tal de sintetitzar i tenir un recull de les vostres percepcions sobre la malta subministrada, us fem un recull de preguntes de profit per al projecte

admin@pallarsactiu.cat [Cambiar de cuenta](#)



\*Obligatorio

Correo \*

Tu dirección de correo electrónico

### PROMOU I FINANÇA:



Empresa cervesera \*

Tu respuesta

Quina quantitat de malta base i especials \*  
consumeix anualment?

Tu respuesta

Condicions mínimes de comanda i formes \*  
de pagament?

Tu respuesta

Compraries malta pallaresa després d'haver-hi fet ús? \*

- Sí
- No

Justifica la teva resposta \*

Tu respuesta

Invertiries en el projecte de malta pallaresa després d'haver-hi fet ús? ? \*

- Sí
- No

Justifica la teva resposta \*

Tu respuesta

Preu mig de compra per TN? \*

Tu respuesta

Rellevància malta catalana? \*

Molt baixa

1

2

3

4

5

Molt alta

Importància malta catalana pel marketing \*  
mix de l'empresa?

Molt baixa

1

2

3

4

5

Molt alta

ALTRES APORTACIONS

Tu respuesta

**IMPORTANT**



**ENTREGAR:**

*Informe malt Pallars*

**AMB PRÈVIA REALITZACIÓ DE LA REUNIÓ**

Enviar

Borrar formulario

Nunca envíes contraseñas a través de Formularios de Google.

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google. [Notificar uso inadecuado](#) - [Términos del Servicio](#) - [Política de Privacidad](#)

Google Formularios



# Informe malt Pallars



# Informe malt Pallars



LOT 06\_2022

Si has realitzat una prova de cervesa amb aquest lot de malt PILS, t'invitem a omplir el model per poder obtenir tota la informació i els comentaris de cara a la possibilitat de crear un centre de maltejat artesà al Pallars. FORMULARI VÀLID SI HAS FET SERVIR EXCLUSIVAMENT AQUEST TIPUS DE MALT.

|                             |                   |   |
|-----------------------------|-------------------|---|
| Persona / empresa           | Ctretze           | Forma de calefacció   |
| Ubicació prova              | La Pobla de Segur | <input type="checkbox"/> Infusion mash <input type="checkbox"/> Vapor                 |
| Estil de cervesa elaborat   | German Pils       | <input type="checkbox"/> Electricitat <input checked="" type="checkbox"/> Foc directe |
| Data elaboració             | 26-05-22          | Fermentació i envasat   |
| Quantitat de malt utilitzat | 400kg KG          | <input type="checkbox"/> Atmosfèric <input checked="" type="checkbox"/> Isobàric      |
| Lt produïts                 | 1600 LT           |   |

Marca aquí els escalons realitzats

|   |                |                    |
|---|----------------|--------------------|
| <input type="checkbox"/> β-glucan rest        | Graus _____ °C | Temps _____ minuts |
| <input type="checkbox"/> Protein rest         | Graus _____ °C | Temps _____ minuts |
| <input checked="" type="checkbox"/> α-amilasa | Graus 62 °C    | Temps 70 minuts    |
| <input checked="" type="checkbox"/> β-amilasa | Graus 62 °C    | Temps 70 minuts    |
| <input type="checkbox"/> Glucan protein rest  | Graus _____ °C | Temps _____ minuts |

Velocitat de conversió mash

60 minuts

Retenció escuma

Bona  Normal  Escassa

Quin rendiment has obtingut?

Bó  Mitjà  Escàs

Característiques aromàtiques cervesa

Dolç  Maltat-dolç  Mel  Galeta

Estàs satisfet amb el resultat obtingut?

SI  NO

Les informacions aportades seran utilitzades només per fer realitat el projecte de la malteria artesana al Pallars.

“Com a participants actius del sector cerveser tenim tots/totes la responsabilitat de promoure el consum de matèria prima local dintre de les nostres possibilitats.”

PALLARSACTIU, S.A.  
SLOWBREW SOLUTIONS SL

Notes addicionals

Rendiment 17% menor en comparació a Simpsons Finest Lager. Notes força vegetals. Color 2 ebc més alt que Simpsons Finest Lager.

LOT 06\_2022

Si has realitzat una prova de cervesa amb aquest lot de malt PILS, t'invitem a omplir el model per poder obtenir tota la informació i els comentaris de cara a la possibilitat de crear un centre de maltejat artesà al Pallars. FORMULARI VÀLID SI HAS FET SERVIR EXCLUSIVAMENT AQUEST TIPUS DE MALT.

|                             |                            |   |
|-----------------------------|----------------------------|---|
| Persona / empresa           | DANIEL / CERVECERA VILA 77 | Forma de calefacció   |
| Ubicació prova              | INSTITUTO CERVEZA ARTESANA | <input type="checkbox"/> Infusion mash <input type="checkbox"/> Vapor                 |
| Estil de cervesa elaborat   | SESSION IPA                | <input checked="" type="checkbox"/> Electricitat <input type="checkbox"/> Foc directe |
| Data elaboració             | 25 JULIO 2022              | Fermentació i envasat   |
| Quantitat de malt utilitzat | 50 KG                      | <input type="checkbox"/> Atmosfèric <input checked="" type="checkbox"/> Isobàric      |
| Lt produïts                 | 270 LT                     |   |

Marca aquí els escalons realitzats

|  |                |                    |
|--|----------------|--------------------|
| <input type="checkbox"/> β-glucan rest           | Graus _____ °C | Temps _____ minuts |
| <input checked="" type="checkbox"/> Protein rest | Graus 52 °C    | Temps 10 minuts    |
| <input checked="" type="checkbox"/> α-amilasa    | Graus 70 °C    | Temps 60 minuts    |
| <input type="checkbox"/> β-amilasa               | Graus _____ °C | Temps _____ minuts |
| <input type="checkbox"/> Glucan protein rest     | Graus _____ °C | Temps _____ minuts |

Velocitat de conversió mash

40 minuts

Retenció escuma

Bona  Normal  Escassa

Quin rendiment has obtingut?

Bó  Mitjà  Escàs

Característiques aromàtiques cervesa

Dolç  Maltat-dolç  Mel  Galeta

Estàs satisfet amb el resultat obtingut?

SI  NO

Les informacions aportades seran utilitzades només per fer realitat el projecte de la malteria artesana al Pallars.

“Com a participants actius del sector cerveser tenim tots/totes la responsabilitat de promoure el consum de matèria prima local dintre de les nostres possibilitats.”

PALLARSACTIU, S.A.  
SLOWBREW SOLUTIONS SL

Notes addicionals

RENDIMENT AL NIVELL DE MALTS COMERCIALS ARTESANS. BAIX DMS.





# Informe malt Pallars



LOT 06\_2022

Si has realitzat una prova de cervesa amb aquest lot de malt PILS, t'invitem a omplir el model per poder obtenir tota la informació i els comentaris de cara a la possibilitat de crear un centre de maltejat artesà al Pallars.

FORMULARI VÀLID SI HAS FET SERVIR EXCLUSIVAMENT AQUEST TIPUS DE MALT.

|                             |                |   |
|-----------------------------|----------------|---|
| Persona / empresa           | Francesc López | Forma de calefacció<br><input type="checkbox"/> Infusion mash <input checked="" type="checkbox"/> Vapor<br><input type="checkbox"/> Electricitat <input type="checkbox"/> Foc directe |
| Ubicació prova              | Fàbrica WHYM   |   |
| Estil de cervesa elaborat   | Belgian Blonde | Fermentació i envasat<br><input type="checkbox"/> Atmosfèric <input checked="" type="checkbox"/> Isobàric   |
| Data elaboració             | 07/06/2022     |   |
| Quantitat de malt utilitzat | 350 KG         |   |
| Lt produïts                 | 900 LT         |   |

Marca aquí els escalons realitzats

|   |                    |                        |
|---|--------------------|------------------------|
| <input type="checkbox"/> β-glucan rest        | Graus _____ °C     | Temps _____ minuts     |
| <input type="checkbox"/> Protein rest         | Graus _____ °C     | Temps _____ minuts     |
| <input type="checkbox"/> α-amilasa            | Graus _____ °C     | Temps _____ minuts     |
| <input checked="" type="checkbox"/> β-amilasa | Graus <u>66</u> °C | Temps <u>70</u> minuts |
| <input type="checkbox"/> Glucan protein rest  | Graus _____ °C     | Temps _____ minuts     |

Velocitat de conversió mash

15 minuts

Retenció escuma

Bona  
 Normal  
 Escassa

Quín rendiment has obtingut?

Bó  
 Mitjà  
 Escàs

Característiques aromàtiques cervesa

Dolç  
 Maltat-dolç  
 Mel  
 Galeta

Estàs satisfet amb el resultat obtingut?

SI  NO

Les informacions aportades seran utilitzades només per fer realitat el projecte de la malteria artesana al Pallars.

"Com a participants actius del sector cerveser tenim tots/totes la responsabilitat de promoure el consum de matèria prima local dintre de les nostres possibilitats."

PALLARSACTIU, S.A.  
SLOWBREW SOLUTIONS SL

Notes addicionals



# Informe malt Pallars



LOT 06\_2022

Si has realitzat una prova de cervesa amb aquest lot de malt PILS, t'invitem a omplir el model per poder obtenir tota la informació i els comentaris de cara a la possibilitat de crear un centre de maltejat artesà al Pallars.

FORMULARI VÀLID SI HAS FET SERVIR EXCLUSIVAMENT AQUEST TIPUS DE MALT.

|                             |                 |   |
|-----------------------------|-----------------|---|
| Persona / empresa           | Cerveses Ponent | Forma de calefacció<br><input type="checkbox"/> Infusion mash <input checked="" type="checkbox"/> Vapor<br><input type="checkbox"/> Electricitat <input type="checkbox"/> Foc directe |
| Ubicació prova              | Seró            |   |
| Estil de cervesa elaborat   | Pumpkin ale     | Fermentació i envasat<br><input type="checkbox"/> Atmosfèric <input checked="" type="checkbox"/> Isobàric   |
| Data elaboració             | 20/9/22         |   |
| Quantitat de malt utilitzat | 150 KG          |   |
| Lt produïts                 | 925 LT          |   |

Marca aquí els escalons realitzats

|   |                    |                        |
|---|--------------------|------------------------|
| <input type="checkbox"/> β-glucan rest        | Graus _____ °C     | Temps _____ minuts     |
| <input type="checkbox"/> Protein rest         | Graus _____ °C     | Temps _____ minuts     |
| <input type="checkbox"/> α-amilasa            | Graus _____ °C     | Temps _____ minuts     |
| <input checked="" type="checkbox"/> β-amilasa | Graus <u>64</u> °C | Temps <u>70</u> minuts |
| <input type="checkbox"/> Glucan protein rest  | Graus _____ °C     | Temps _____ minuts     |

Velocitat de conversió mash

60 minuts

Retenció escuma

Bona  
 Normal  
 Escassa

Quín rendiment has obtingut?

Bó  
 Mitjà  
 Escàs

Característiques aromàtiques cervesa

Dolç  
 Maltat-dolç  
 Mel  
 Galeta

Estàs satisfet amb el resultat obtingut?

SI  NO

Les informacions aportades seran utilitzades només per fer realitat el projecte de la malteria artesana al Pallars.

"Com a participants actius del sector cerveser tenim tots/totes la responsabilitat de promoure el consum de matèria prima local dintre de les nostres possibilitats."

PALLARSACTIU, S.A.  
SLOWBREW SOLUTIONS SL

Notes addicionals

Maceració: escala beta amilasa 70minuts i mash out a 76°C. S'han fet servir un 15'

Els assistents a aquesta reunió van ser: Josep González (President de Pallarsactiu), Eva Fiter Cirera (Gerent de Pallarsactiu), Cristina Cobos (tècnica de Pallarsactiu) i representats de: Ctretze (Abel Sánchez i Àlex Mulleras), Slow Beer (Alberto Leoni), Cerveses de Ponent (David Romero), La Masovera (Joan Martí Ramoneda) i Click and Brew (David García).

Les conclusions van ser les següents:

| Cervesera                 | Responsable                  | Procés de maltejat  | Conclusions  | Interès en el projecte   |
|---------------------------|------------------------------|---|--|--|
| <i>Ctretze</i>            | Abel Sánchez i Àlex Mulleras | Cerveses d'estil German Pils.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>17% de pèrdua respecte malta base que utilitzen</li> <li>Funcionalitat i rebuda molt bona. Malta dolça</li> </ul> |  |
| <i>Click and Brew</i>     | David García                 | Barrejat amb altres maltes  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Resultats similars</li> <li>No s'aprecia pèrdua de rendiment</li> </ul>   | Consultar/Verificar amb els responsables però afirma que hi ha interès |
| <i>Cerveses de Ponent</i> | David Romero                 | 85% de malta subministrada barrejada amb maltes especials. La cervesa es troba al fermentador acabant de madurar.                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Rendiment de la malta similar.</li> </ul>   |  |
| <i>La Masovera</i>        | Joan Martí Ramoneda          |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Rendiment mitjà (no alteració)</li> <li>Dolçori ha pujat el color (més fosca)</li> </ul>                          | Si el preus són competitius  |
| <i>Slow Beer</i>          | Alberto Leoni i Nereo        | <b>Màquina maltejadora.</b> Monobloc automàtic. 8T per cicle de maltejat. De 3 a 4 cicles al mes. Alimentació tèrmica: elèctric + gas |  |  |
|                           | Daniel                       | Cerveses d'estil German Pils.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Similitud de rendiments.</li> <li>Dolçor al most.</li> </ul>  |  |

Tothom va coincidir en que el sobrecost/pèrdua que es van patir en el procés de producció de cervesa es relaciona amb que la mida del gra no era homogeni. També es va incidir que el rendiment del tipus d'equipament és important.

Es va considerar que el treball on s'haurien d'enfocar esforços és en el conreu a camp del gra.

Alberto Leoni, representant d'Slowbeer, planteja la impossibilitat de competir amb preus de la malta base de la que fan ús les cerveseres presents prenent com a diferencial el km0 de la malta pallaresa.

Pel que fa a la disponibilitat de subministrament de malta, les cerveseres, enguany, no han tingut dificultats d'adquirir-la però si que han patit una pujada de preus en correlació als esdeveniments socio-econòmics del moment.

Es va parlar de buscar maltejat de caràcter diferenciador que aporti un valor afegit proporcionat per I+D com podria ser el malt ecològic i subministrar varietats de malt.

### 4.2.3 Assessorament i altres serveis



Publicació a xarxes socials d'AGRISA 2020 SL

Es va creure necessari, després de la reunió mantinguda amb els cervesers, comptar amb l'assessorament agroecològic del Sr. Jordi Parcerisa d'AGRISA 2020 SL que pertany a les Agrupacions de Defensa Vegetal (ADV) per aconseguir la qualitat a camp del cereal malter.

Per convertir midó en sucre és necessari que el gra tingui una alta activitat enzimàtica, per això, la civada és el producte escollit en l'elaboració de la cervesa.

AGRISA 2020 SL ofereix assessorament i solucions per l'agricultura garantint estratègies d'èxit amb les eleccions de la llavor i l'adob necessari.

En aquest sentit, hem col·laborat amb Clúster Craft Beer, un conjunt d'empreses i entitats representants de tota la cadena de valor de la cervesa artesanal, que treballen conjuntament per crear un ecosistema que permeti obtenir beneficis comuns i compartits. Un dels eixos estratègics és la implicació del sector agrícola del nostre entorn per tal que vegi en el sector cerveser una oportunitat de valorització de la seva feina i dels seus productes. D'aquesta manera, s'ha iniciat la sembra d'una varietat antiga d'ordi cerveser anomenada pàmula, proporcionada pel Clúster Craft Beer, a Fígols.



Cartell de presentació de la II Jornada La Nova Ruralitat: territoris resilients i dona emprenedora

El passat dimecres, 26 d'octubre de 2022, a Poblet es va celebrar la II Jornada La Nova Ruralitat: territoris resilients i dona emprenedora. La Fundació PIMEC amb la col·laboració de PallarsActiu, SA, Societat de Foment del Pallars Jussà i Sobirà (Lleida) i PIMEC Tarragona organitzem aquest esdeveniment per impulsar i treballar en pro de l'emprenedoria femenina com a eix vertebrador de la reactivació econòmica de l'entorn rural.

Ara bé, també es va destacar el concepte de **resiliència territorial** com la capacitat d'adaptació d'un territori per fer front a una amenaça externa. En el cas que ens ocupa el projecte de la prova pilot malta, estem tractant de renovar el teixit empresarial desenvolupat fins ara al territori i experimentar una revitalització de l'economia potenciant les noves maneres d'acondicionar els conreus i la indústria transformadora de matèria prima pallaresa.

Per aquest motiu, es va dur a terme una presentació de l'entitat Pallarsactiu juntament amb el projecte de malteria pallaresa implicant al territori resilient.

**PROJECTES MADURATS**

MALTERIA ARTESANA AL PALLARS

- Aprofitar la capacitat del Pallars Jussà per produir ordi.
- Creixement del sector cerveser artesà a nivell general.
- Valoritzar l'ordi pallarès.
- Tenir productors artesans de cervesa i plantació de Llúpol.
- En surt beneficiada la cervesa catalana i al Pallars en són empreses productores:  
"C-Tretze" / "La Masovera" / "Oliba Green Beer"

PROMOU I FINANÇA:

transformació Econòmica  
Diputació de Lleida  
Patronat de Promoció Econòmica

*Diapositiva de presentació del projecte madurat: malteria artesana al pallars*

#### **4.2.4 Refer pla viabilitat econòmica**

S'ha treballat en el pla de viabilitat econòmica que, fins ara, no es considera el definitiu de cara al pròxim 2023. Es vol considerar el pla de viabilitat davant de tres escenaris probables de producció (a tercers, transformació en maquila i a client final) amb la finalitat de trobar, dins les possibilitats, aquella metodologia dels recursos més eficient i eficaç.

**PROPOSTA COST MALTEJADORA COMPACTA (tot el procés en una monobloc)**

(reescriviu el que realment és necessari...)

|   | <b>COSTOS</b>   | <b>AUGMENT PREUS</b> |
|---|-----------------|----------------------|
| Malteadora Compacta Automàtica SlowBeer 4.000 kg/cicle  | 357.500€        | <b>429.000€</b>      |
| Caldera elèctrica   | Incluida        |                      |
| Macerador 4.000 kg  | 52.000€         | <b>62.400€</b>       |
| Dipòsit d'aigua 20.000 Litres   | Inclòs          |                      |
| Sistema de transport de càrrega i descàrrega cereals de sitges i/o big bags a 7 m3/h netejador inclòs | 30.000 €        | <b>36.000 €</b>      |
| Sistema de càrrega/descàrrega i bàscula big bag (per connexió a cinta transportadora)                 | 7.800 €         | <b>9.360 €</b>       |
| Sistema de empaquetat format sac 25kg   | 10.000 €        | <b>12.000 €</b>      |
| Equip de fred X81SB   | 11.000 €        | <b>13.200 €</b>      |
| Passarel·la d'acer per al control de maceració i operacions de càrrega i descarrega                   | 7.800 €         | <b>9.360 €</b>       |
| Declorador  | 1.000 €         | <b>1.200 €</b>       |
| <b>TOTAL</b>  | <b>477.100€</b> | <b>572.520€</b>      |

**Participació societat**

47.710,00 €

**AUGMENT DEL 20%**

|   |                 |                     |
|---|-----------------|---------------------|
| <b>TOTAL - PARTICIPACIÓ 10% Descompte</b> | <b>429.390€</b> | <b>515.268,00 €</b> |
|---|-----------------|---------------------|

**Opcionals/Altres****INCLoure**

|   |             |                            |
|---|-------------|----------------------------|
| Toro - Nou (Millor segona mà)                     | 10.000,00 € | <b>531.268,00 €</b>        |
| Adequació de la nau >500m2                        | 20.000,00 € | <u>ADEQUACIÓ DE LA NAU</u> |
| Sitges d'almacenatge 20.000 (segona ma, mirar bé) | 6.000,00 €  |                            |
| Caldera de calefacció con gas y batería           | 44.400,00 € |                            |

**ACLARIMENTS**

El total del preu de la maquina s'ha incrementat en un 20% a més hem contemplat la compra del toro (de segona mà) amb un increment de l'11% (ara, 10000€) i les sitges d'almacenatge amb un increment del 50% (ara, 6000€)

531.268,00 €

**PROPOSTA MALTEJADORA MONOBLOC**      **OBSERVACIONS**

8T/setmana\*

|  | Any1         |                                    |
|--|--------------|------------------------------------|
| Número lots l'any 8T *   | 48           |                                    |
| Tones produïdes  | 384          | 460,8 (1 Macerador)                |
| Tones aptes per la venda   | 380          |                                    |
| Quota Mercat CAT (Any 2020)                                      | 29%          | MERMA 2ª per tiraverjion mat prima |
| Preu Mig venda (EUR/T)   | 1.196 €      | 111 Catalunya + 18 Aragó           |
| Facturació   | 454.480,00 € |                                    |
| <u>Cost Materia Prima</u>  | 164.505,60 € |                                    |
| <b>Marge brut</b>  | 289.974,40 € |                                    |
| <u>Cost Personal</u>   | 36.480,00 €  |                                    |
| <u>Consums subministraments</u>                                  | 19.452,00 €  |                                    |
| <u>Lloguer Nau</u>   | 18.000,00 €  |                                    |
| <u>Adequació Nau</u>   | 40.000,00 €  |                                    |
| <u>Altres despeses</u>   | 7.500,00 €   |                                    |
| <b>Total Despeses</b>  | 121.432,00 € |                                    |
| <b>Resultat brut</b>   | 168.542,40 € |                                    |
|  |              |                                    |
| <u>Amortització (10 anys) Maquinaria (comptem toro i sitges)</u> | 53.127€      |                                    |
| <b>EBITDA</b>  | 115.415,60 € |                                    |
| <u>Prèstecs</u>  | 2.000,00 €   |                                    |
| <b>Benefici abans d'impostos</b>                                 | 113.415,60 € |                                    |
| <u>Impostos</u>  | 21.548,96 €  |                                    |
| <b>RESULTAT</b>  | 91.866,64 €  |                                    |

\*entenc que podem fer-ne 8T les 52 setmanes de l'any però jo ho faria realista i calcularia a 48 setmanes parant un mes per averies, vacances... Etc)

MERMA INICIAL per desbarbador mat prima. 76T aprox perdudes -> linia de negoci: venda pinso

|                  | Preu/Compra ORDI MALTER |           |
|------------------|-------------------------|-----------|
|                  | Tona                    | Proporció |
| Base normal      | 349                     | 209,4     |
| Especial normal  | 349                     | 69,8      |
| Base ECO         | 389                     | 38,9      |
| Especial ECO     | 389                     | 38,9      |
| Preu Mig (EUR/T) |                         | 357       |

|                  | Preu/Venda MALTA |           |                |
|------------------|------------------|-----------|----------------|
|                  | Tona             | Proporció | % de proporció |
| Base normal      | 1040             | 624       | 0,6            |
| Especial normal  | 1240             | 248       | 0,2            |
| Base ECO         | 1440             | 144       | 0,1            |
| Especial ECO     | 1800             | 180       | 0,1            |
| Preu Mig (EUR/T) |                  | 1196      |                |

| Precio medio Cebacia 62 PE origen |  |
|-----------------------------------|--|
| últimos 2 meses                   |  |
| - EUR/t                           |  |
| <b>año 2022</b>                   |  |
| 273,04 EUR/t                      |  |
| <b>año 2021</b>                   |  |
| 396,08 EUR/t                      |  |
| <b>año 2020</b>                   |  |
| 157,98 EUR/t                      |  |

| Últimos precios |              |
|-----------------|--------------|
| Fecha           | Valor        |
| 16jun2022       | 349,00 EUR/t |
| 09jun2022       | 332,00 EUR/t |
| 02jun2022       | 354,00 EUR/t |
| 26may2022       | 354,00 EUR/t |
| 19may2022       | 353,00 EUR/t |
| 12may2022       | 341,00 EUR/t |
| 05may2022       | 336,00 EUR/t |
| 28abr2022       | 358,00 EUR/t |
| 21abr2022       | 334,00 EUR/t |

**Aclariments Pla de Viabilitat econòmica maltejadora**

**Cost Matèria Prima**

16 de juny 2022 a 349€/t (BASE NORMAL I ESPECIAL NORMAL)

|                         | Preu/Compr a ORDI MALTER 2020 | %FIXE | Proporció | Preu/Compr a ORDI MALTER 2022 | Proporció    |
|-------------------------|-------------------------------|-------|-----------|-------------------------------|--------------|
|                         | Tona                          |       | Tona      |                               |              |
| Base normal             | 170                           | 60%   | 102       | 349                           | 209,4        |
| Especial normal         | 170                           | 20%   | 34        | 349                           | 69,8         |
| Base ECO                | 210                           | 10%   | 21        | 349                           | 38,9         |
| Especial ECO            | 210                           | 10%   | 21        | 349                           | 38,9         |
| <b>Preu Mig (EUR/T)</b> |                               |       | 178 €     |                               | <b>357 €</b> |

Font:  
3tres3.com  
Comunidad Profesional Porcina

**RECORDATORI\*** La compra d'ordi 1266€ - 5'5T (per fer les proves) → 1T a 230,2€

El cost de la matèria prima (164505,6€) és suposant 480 tones ja que considerem una merma d'un 20% tal com vam tenir a la comanda que vam fer → De 5510 kg que vam demanar es van acabar produint (desbarbador) 4430kg (-19,6%). A més de la pèrdua de 1tona aprox en el procés de " Tiraverjón"

**Preu Mig Venda**

|                         | Preu/Venda MALTA 2020 | Preu/Venda MALTA 2022 | venem una tona o més |           |
|-------------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------|-----------|
|                         | Tona                  | Tona                  | Proporció            | %de venda |
| Base normal             | 600                   | 1040                  | 386,388              | 60%       |
| Especial normal         | 1200                  | 1240                  | 240,792              | 20%       |
| Base ECO                | 1200                  | 1120                  | 120                  | 10%       |
| Especial ECO            | 1500                  | 1180                  | 120                  | 10%       |
| <b>Preu Mig (EUR/T)</b> |                       |                       | <b>867 €</b>         |           |

|   |      |                |
|---|------|----------------|
| Base normal base malts Finest pale ale Golden promise | 1,04 | 1tona =1040€   |
| Especial normal Amber mat                             | 1,24 | 1 tona = 1240€ |

**Suposem que venem entre >1000kg i <3000kg !!!**

SIMPSON : dades de l'Alberto



| base malts                     | < 1000 kg | > 1000 kg | > 3000 kg | roasted malts & grains | < 1000 kg | > 1000 kg | > 3000 kg |
|--------------------------------|-----------|-----------|-----------|------------------------|-----------|-----------|-----------|
| Finest Pale Ale Golden Promise | 1.080     | 1.040     | 1.020     | Amber Malt             | 1.280     | 1.240     | 1.210     |

**Cost personal**

2 persones (mestre malter/categoria)+ peó

Per al 2022, l'SMI està establert a 1.000€/mes, és a dir, serien 14.000€ a l'any. D'aquestes 14 pagues, 2 són prorratejades segons considereu l'empresa.

El cost d'un treballador o cost laboral es desglossa de la manera següent:

70% Sou: la nòmina que percebrà l'empleat mes a mes.

20% - Assegurances socials: l'empresa paga la Seguretat Social del treballador.

10% - Indemnització, prestació social o despesa en formatió.

|          | SOU            | ASSEGURANC ES (SS) | INDEMNITZAC IÓ/PRESTAC IÓ | ANUAL       | 2pax     |
|----------|----------------|--------------------|---------------------------|-------------|----------|
| SMI 2022 | 1167€(12 pags) | 234 €              | 116,70 €                  | APROX 1520€ | 18.240 € |
|          |                |                    |                           |             | 36.480 € |

**Cost energia elèctrica**

**FAREM 16T cada setmana i mitja (tenim el macerador).**

Escollim LOT 15To perquè farem cada dos setmanes això. Llavors multipliquem per 2 cicles mensuals aprox

| MP i Subministraments             | Cost Lot 10To     | Cost Lot 15To     | Cost Lot 20To     |
|-----------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Ordi                              | 2.114,40 €        | 3.171,60 €        | 4.228,80 €        |
| Energia                           | 50,51 €           | 70,71 €           | 85,87 €           |
| Electricitat                      | 182,66 €          | 255,72 €          | 310,51 €          |
| Aigua                             | 14,42 €           | 20,19 €           | 24,51 €           |
| TOTAL: SUBMINISTRAMENTS           | 449,46 €          | 629,25 €          | 764,09 €          |
| <b>TOTAL: MP+SUBMINISTRAMENTS</b> | <b>2.563,86 €</b> | <b>3.800,85 €</b> | <b>4.992,89 €</b> |

|              |                 |
|--------------|-----------------|
| ENERGIA      | 70,71 €         |
| ELECTRICITAT | 557,47 €        |
| AIGUA        | 20,19 €         |
| <b>total</b> | <b>648,37 €</b> |

<https://tarifaluzhora.es/>

| Pm 0,17€/kwh       | %AUGMENT       |
|--------------------|----------------|
| 2019 53,41€ el MWh | 180,66%        |
| 2022 149,9€ el MWh |                |
|                    | 255,72*2,18=   |
|                    | <b>557,47€</b> |

Font: Dialeph

<https://aca.gencat.cat/es/laca/observatori-del-preu-de-laiqua/Preu-per-municipis-i-evolucio/>

Aigua consultar municipi ISONA

En un mes: 648,37\*2,5(ciclo del mes)=1621€ (19.452€ ANUAL)

**Altres despeses**

|                 |         |
|-----------------|---------|
| Constitució     | 1.000 € |
| Gestoria        | 1.000 € |
| Branding        | 3.500 € |
| Consultoria/CRM | 2.000 € |

**Prèstecs**

<https://www.ico.es/ico-empresas-y-emprendedores/tipos-interes-tae>

| plazo  | Financiación empresarial | Inversores | Quéines somos | Actualidad |
|--------|--------------------------|------------|---------------|------------|
| 8 años | Taño carencia            |            |               | 7.596      |
| 8 años | 2 años carencia          |            |               | 7.605      |

|         |                 |       |
|---------|-----------------|-------|
| 9 años  | sin carencia    | 7.686 |
| 9 años  | 1 año carencia  | 7.697 |
| 9 años  | 2 años carencia | 7.705 |
| 10 años | sin carencia    | 7.758 |
| 10 años | 1 año carencia  | 7.767 |
| 10 años | 2 años carencia | 7.773 |
| 10 años | 3 años carencia | 7.781 |

Suposem que hem de fer front a un deute de 550.000€

275.000 € Accionistes    Mínim 5 pax (55.000€/pax)  
 275.000 € Prèstec    10 anys    7%

19.250 € 10 ANYS

1.925 € ANUAL

#### Impostos

Impuesto sobre Actividades Económicas (IAE)

### 4.2.5 Visita malteria Monferrato al nord d'Itàlia

Per tal de dur a terme l'estudi el més adaptat possible a la nostra realitat, s'ha visitat la Malteria Monferrato situada a la regió de Crocetta, a Villafranca d'Asti, al nord d'Itàlia. La maquinària amb la què treballen és creació de Slowbeer, proveïdor amb el qual s'està treballant per aplicar la malteria al Pallars. Slowbeer crea fabricques de cerveseria aplicant les últimes tecnologies del mercat.

Es va preparar un seguit de preguntes per clarificar les dades que es necessitarien:

| En matèria de ....          | QÜESTIONS   |
|-----------------------------|---|
| Constitució i pla de negoci | <ul style="list-style-type: none"> <li>Des de quin any està en funcionament la malteria? A partir de quan es van obtenir beneficis?</li> <li>Ajudes públiques (europees i govern)</li> </ul>  |
| Inversions                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Quina va ser la inversió inicial del vostre pla de negoci?</li> <li>Com va aconseguir el finançament? Si va ser a través d'inversors, com va fer la captació d'aquests?</li> <li>Teniu client final o treballeu amb tercers (botiga venda directa)? Teniu intermediari?</li> </ul>   |
| Mermes                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Aproximació de merma en la 1ª neteja de matèria prima (ordi malter)</li> <li>Aproximació de merma en la 2ª neteja de matèria prima (ordi malter)</li> <li>En el conjunt del procés de maltejat, quin és el % d'errors anual?</li> </ul>  |
| Personal                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tipologia i nº de personal (comercialització, producció, mestre malter)</li> </ul>   |
| Màquinària                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>La maquinària s'atura? Si és així, quant de temps?</li> <li>Avaries habituals i en quines màquines</li> <li>Colls d'ampolla que paralitzen producció</li> <li>Sinistre en maquinària (incendi, danys elèctrics). Risc sobreescalfament.</li> </ul>   |
| Venda                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Proporció de tones venudes</li> <li>Mitjana de tonelades comprades pels clients?</li> <li>Preu Mig de Venda de malta base/especial? Teniu línia de negoci ECO? Quin és el preu?</li> <li>Preferències del client amb maltes especials?</li> <li>Punts diferenciadors respecte als seus competidors? Atractiu del seus productes i portafoli comercial.</li> <li>Estratègia comercial (canvis de rumb 2015?)</li> </ul> |
| Producció                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Teniu escassetat d'ordi?</li> <li>On guardeu l'ordi? Compreu tota la quantitat d'ordi que necessiteu o demaneu a lots? Quant els hi costa? Us abastiu segons demanda i època? Feu comanda anual o periòdica?</li> <li>Quantes tones produeixen anualment? I d'especials?</li> </ul>  |
| Instal·lació                | <ul style="list-style-type: none"> <li>La nau és de lloguer? Import de la renda?</li> <li>Quantitat Sitges/u, toro/u, big bags/kg?, màquina/u, macerador/u?</li> <li>Instal·lacions: filtratge d'aigua, oficina, laboratori?</li> </ul>   |

Va ser clau per conèixer les dimensions reals de la nau, de l'espai que ocupa la micromaltejadora (4000kg/cicle), de la resta d'equipaments essencials per al procés de transformació i sobretot, la manera de treballar.


L'avantatge d'aplicar màquines monobloc a la rèplica al Pallars és el punt diferencial que estalvia temps i retallarà mermes.



La malteria Monferrato és un model de negoci basat en el **producte de proximitat amb l'ordi** cerveser de la regió. També tenen una línia de fabricació de malta ecològica.

A posteriori de la visita, es va realitzar un informe per aglutinar la informació.

### INFORME MALTERIA "MONFERRATO" A VILAFRANCA D'ASTI \_ NORD D'ITÀLIA

|  |
|--|
| <b>Data:</b> Divendres , 2 de desembre de 2022   |
| <b>Lloc:</b> Villafranca d'Asti _ territori el Piemonti  |
| <b>Assistents:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) <b>Ivan Caelles</b>, membre col·laborador en el projecte "malteria pallaresa"</li> <li>b) <b>Eva Fiter</b> , Gerent de Pallarsactiu , impulsors/facilitadors del projecte</li> <li>c) <b>Cristina Cobos</b>, Tècnica de Pallarsactiu , projecte assignat</li> <li>d) <b>Alberto Leoni</b>, Enginyer Slowbeer, proveïdor de la maquinaria</li> <li>e) <b>Enzo...</b>, propietari de la Malteria Monferrato</li> <li>f) <b>Dona de l'Enzo</b>, propietària de la Malteria Monferrato</li> </ul> |
| <b>Dades de l'empresa :</b><br><u><b>Inici 2015</b></u> <div style="text-align: center;">  <p>VILAFRANCA d'ASTI (AT)<br/> Reg.ne Crocetta 54      info@malteria-monferrato.it<br/> Tel. 0141.943600      Cell. 347.66.05.096</p> </div>   |
| <b>Tipologia:</b> Familiar ; Inversió pares + Gestió el fill enginyer (treballa en altres coses ) i mestre malter  |
| <b>Nombre de malteries a Itàlia:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 . Calabria (proveeix Peroni)</li> <li>2. Lazio (proveeix Moreti)</li> </ul> Les dues al Sud d'Itàlia <p>De malteria artesana només 1 la Monferrato, única al Nord d'Itàlia – <i>Monopoli de la malta artesana al Nord</i></p>  |
| <b>Nombre de cerveseres italianes a la regió del Piemonte (+ 4.500.000 paxs)</b><br>110  |
| <b>Consum cervesa artesana a Itàlia</b><br>3% (Espanya 1%)   |
| <b>Importància del CEREAL (treball de camps i varietats d'ordi o blat)</b><br>L'ordi malter ha de complir amb unes condicions específiques perquè pugui ser maltejat . doc. annex S'ha d'educar als pagesos , 14 max. Humitat, analítiques externes + internes per la condició òptima del gra. El poder germinatiu del cereal que treballen tenen de mitjana un 95%, la proteïna entre 9 i 10,5, 14% humitat i el pes específic entre 68 i 70. Tampoc no es pot descartar que es pugui fer malta per a whisky.   |
| <b>Legislació</b><br>No tenen una legislació "clara " d'una indústria maltera  |
| <b>Tipus de malta que tenen al mercat :</b><br>BIO<br>PILS   |



|  |
|--|
| <p>VIENNA<br/>PALE ALE<br/>MUNNICH</p> <p>No fa maltes torrades/ Es necessitarien uns 120º per a poder fer-ho.</p>   |
| <p><b>PRODUCCIÓ ANUAL</b><br/>200 Tonelades any (200.000 Kg)<br/>15 tn per a malta marca pròpia i 185 tn maquila a tercers. Sempre fan més malta per a cervesa base que malta especial.<br/>Sacs de 25 Kg</p>  |
| <p><b>PREUS</b><br/>Malta artesana té un cost més elevat que una industrial - + 1,5€ Kg<br/>Es diferent quantitats de menys d'1T ( no ho fan )<br/>Treballen per cicles, és a dir 4T mínim – milloren el cost<br/>Ens indiquen que el preu de més de venda en una malta artesana respecte una industrial en el mercat italià suposa entre 0,40 i 0,50 € més per cada kg entre artesana i industrial</p>  |
| <p><b>TIPOLOGIA DE VENDA</b></p> <p><b>80% venda a tercers-</b> aquests aporten l'ordi d'on volen (sempre amb condicions òptimes) , hi ha un mínim per fer la malta i diuen tipologia de malta que busquen i se'ls hi malteja.<br/>Es cobra per quilos d'ordi d'entrada , segons el rendiment de l'ordi pot tenir un merma de 20 a 40%.<br/>Es cobra un % per endavant i no s'envia sino s'ha pagat íntegrament la factura de la transformació.</p> <p>Servei transformació : 1.000€ /T (S/IVA)<br/>Pallet: 13€ /unitat (S/IVA)<br/>Lloguer espai magatzem : 170€ /mes (S/IVA)</p> <p><b>20% de producció pròpia:</b> aquesta malta la venen directament al cerveser i ells tenen una petita producció propis de cervesa.<br/>La compra del cereal ho fan a la Cooperativa Ricardo Molina dels quals en són part activa</p> <p><b>?% DE VISITES I TASTS A LA PRÒPIA FABRICA</b></p> <p>Els kg bruts que entren a la fàbrica respecte els nets que serveixen per a començar el procés de maltejat, aquesta diferència de minva per al client ells l'aprofiten per a vendre-ho com a cereal per a fàbriques de pinso podent obtenir un ingrés addicional, no ho tiren, ho reaprofiten.</p> |
| <p><b>Generació llocs de treball directes : 1</b><br/><b>Generació llocs de treball indirectes : ?</b> (pagesos , distribuïdors,...)</p>   |
| <p><b>INVERSIÓ INICIAL</b><br/>? és ELEVADA (no ens ho han dit perquè pretenen fer-nos una oferta per vendre'ns tota la maquinaria , estem a l'espera)<br/>No han rebut ajudes , diuen que si és un pagès qui fa la indústria rebria ajuts de la UE.</p>   |



### **Nau Industrial :**

És zona industrial, apartada de pobles i ciutats, rodejada de camps de cereal.

**Mida:** 1.000 metres quadrats

### **A condicionament:**

Formigonada

Refrigerada (control de temperatura és important per mantenir el producte en bon estat sobretot a l'estiu quan hi ha temperatures extremes de 35 a 40 graus)

Una sola planta on es fa tot el procés

3 compartiments despatx, lavabos i petit laboratori

1 Cambra de fred per tenir-hi la malta , si és necessari , i també petita producció de cervesa (els hi fan tercers) (Aprox 10<sup>º</sup>)

### **Maquinària específica per produir malta:**

Quasi tot el procés està automatitzat. És per això que requereix de molt poc personal. Comptem 1 persona a jornada completa.

1. Dues Sitges- **capacitat 15T** a l'exterior per descarregar el gra aquestes estan connectades amb la màquina de neteja del gra a dins.
2. Robot per control de l'estat del gra
3. Màquina netejadora del gra – desbarbadora
4. Macerador- 20 T (2-3 dies de maceració)
5. Maquina Monobloc (6 a 7 dies tot el procés; 4 germinació , 2 – 3 secar- torrar)
6. 1 Dipòsit d'aigua de 20T que proveeix monobloc (no faria falta tant)
7. 1 Ensacadora
8. 1 Embaladora
9. 1 Compressor
10. 15 Pallets especials (300€ cadascun)
11. 1 Toro
12. Sacs de Pallet 1,5 T o 2T
13. Sacs de 25Kg

### **COST ENERGÈTIC**

Funcionament mixt; electricitat i gas

4.000kw el cicle (9 dies aprox)

Paren 1 mes a l'any (principalment per a fer el torn de vacances)

**Altres possibilitats que pot donar-te la monobloc** , fa el procés de transformació aquesta pot tenir altres utilitats si el negoci malteria no funciona. Canviant algun procés de la màquina, aquesta mateixa pot fer "massa de cigrons" un altre producte demandat al mercat.

### **Conclusions:**

Si es pot vendre tota la producció pot ser rentable la producció

S'ha de veure la possibilitat de fer MALTA per tercers , assegurariem grans quantitats

Ens faran una OFERTA per comprar TOTA la maquinària i iniciar la malteria al Pallars.

**AVANTATGES**

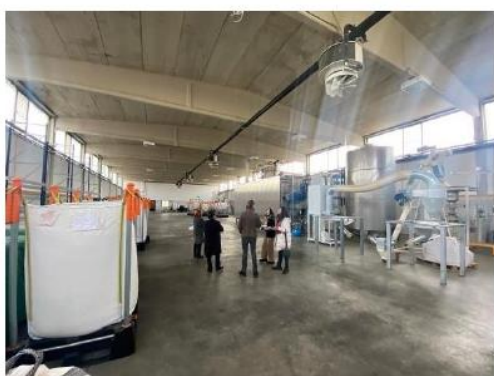
**DESAVANTATGES**

|  |   |
|--|---|
| Preu més econòmic  | No entra garantia del fabricant   |
| Maquinària que ja donar un rendiment i no s'ha de construir nova , evitem errors | Maquinària "semi-nova" → risc d'averies més sovint                                    |
| Recolzament dels venedors i aportació de talent + clients                        | La màquina només podrà fer pel que està construïda no podràs incorporar nous elements |
|  |   |

#### 4.2.5.1 Nota de premsa

##### Visita a una malteria del nord d'Itàlia per explorar possibilitats de fer malta al Pallars

"El Pallars té la possibilitat d'augmentar el valor afegit de l'ordi i blat, produint ordi i blat malter i transformant-lo en un nou producte, malta, necessària per la producció de cervesa artesana. Visitem Itàlia per saber com ho fan i com podem fer-ho al Pallars"



Pallarsactiu visita la malteria "Monferrato" a la regió de Crocetta a Villafranca d'Asti a Itàlia per tal de comprovar in situ les instal·lacions, la manera de treballar, conèixer el procediment i l'ús de la maquinària per tal de veure la seva viabilitat i possibilitats de replicar-ho o adaptar-ho al nostre territori, el Pallars Jussà, terra de cereal.

A finals de 2020 des de Pallarsactiu vam entomar el projecte, iniciat de feia temps, per fer una malteria artesana al Pallars però aquest cop cercant la possibilitat de fer-la viable amb una mida petita i amb una maquinària diferent a l'estudiada en anteriors ocasions. Per fer-ho s'ha treballat amb una empresa que construeix màquines monobloc que fa la majoria de processos de transformació del cereal a malt en el mateix contenidor, estalviant temps i fent sempre el mateix tipus de malt sense patir canvis en l'elaboració.

Aquesta maquinària, actualment, es troba a Itàlia i és on, abans de visitar, vam fer la prova de malta pallese entre el 2021 – 2022, en aquest període vam enviar més de 5 tones d'ordi malter pallese a Itàlia perquè el transformessin en malta i retornés. I així ha estat, aquesta primavera el malt pallese va arribar i 5 cervesers artesans del territori l'han provat amb resultats molt positius, amb un rendiment mitjà, tocs de dolçor i un color més fosc de l'habitual. Un cop analitzada i veient, que sense haver treballat el camp, la maquinària tenia la capacitat de donar bons resultats en la transformació del producte hem anat a visitar la planta per reafirmar la possibilitat viable de construir una malteria pallese que proveís a cerveses artesanes catalanes que actualment compren fora de Catalunya.

Realment, la Malteria Monferrato és un bon exemple de malteria familiar, petita i amb capacitat per abastir malta a una bona part de cerveseres artesanes del nord d'Itàlia. Un model de negoci basat en el producte de proximitat, ordi cerveser de la regió, cuidat amb extrema precisió i fent malta artesana d'alta qualitat, fins i tot, tenen una petita producció de malta ecològica.

Des de Pallarsactiu animem a aquelles persones que tenen interès amb el projecte a posar-se en contacte amb nosaltres per explicar amb detall el projecte i cercar possibilitats de col·laboració i inversió al correu electrònic [admin@pallarsactiu.cat](mailto:admin@pallarsactiu.cat) o al telèfon 973 653 279.

Aquest projecte està impulsat pel patronat de Promoció Econòmica que garanteix actuacions per desenvolupar el conjunt del territori afavorint el reequilibri en els segments productius de les comarques del Pirineu.



*Pallars, Tremp, 29 de desembre de 2022*

### 4.3 Pla de comunicació

Es va començar a treballar en l'actualització i la millora dels canals de comunicació de Pallarsactiu, SA.

Davant el ventall de pressupostos per part de dissenyadors/es gràfics/ques de la zona, amb un total de cinc, després d'una avaluació dels paràmetres: preu, qualitat del servei i servei prestat, la Sra. Marta Bruna al capdavant de Recreant va ser l'escollida. En aquest punt, vam iniciar el procés de canvi d'imatge corporativa i canals de propagació de l'entitat.



### 4.3.1 Imatge corporativa

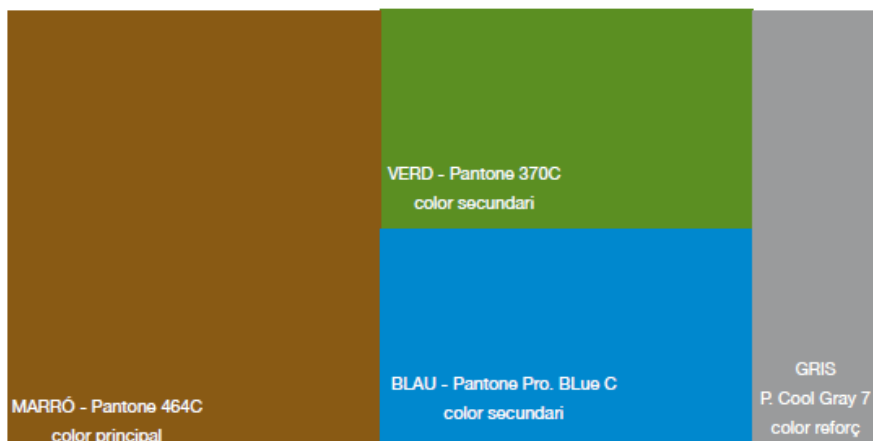
Aquest ha estat el punt de partida per continuar transformant Pallarsactiu cap a la nova era digital i contemporània.

Pallarsactiu està vinculat amb el creixement econòmic dels Pallars representant valors com: solidaritat, cooperació, empatia, compromís, proximitat, innovació, lideratge i experiència. La nostra proposta de valor i les estratègies que seguim per maximitzar el benefici de la comarca són de caràcter comunitari, destinem els nostres recursos en benefici dels que hi viuen al territori.

La nostra perspectiva de disseny s'enfoca a tota la població activa que intervé en el desenvolupament dels dos Pallars (empreses, col·lectius emprenedors...), per tant, busquem tenir una imatge que demostrï ser accessible, innovador i en mateixa proporció seriós-atrevit, rural-urbà i femení-masculí.

La marca ha de transmetre tant el missatge com els valors que volem representar i el replanteig es fa a partir dels conceptes de xarxa, innovació, proximitat i creixement.

#### PALETA DE COLORS



#### TIPOGRAFIES



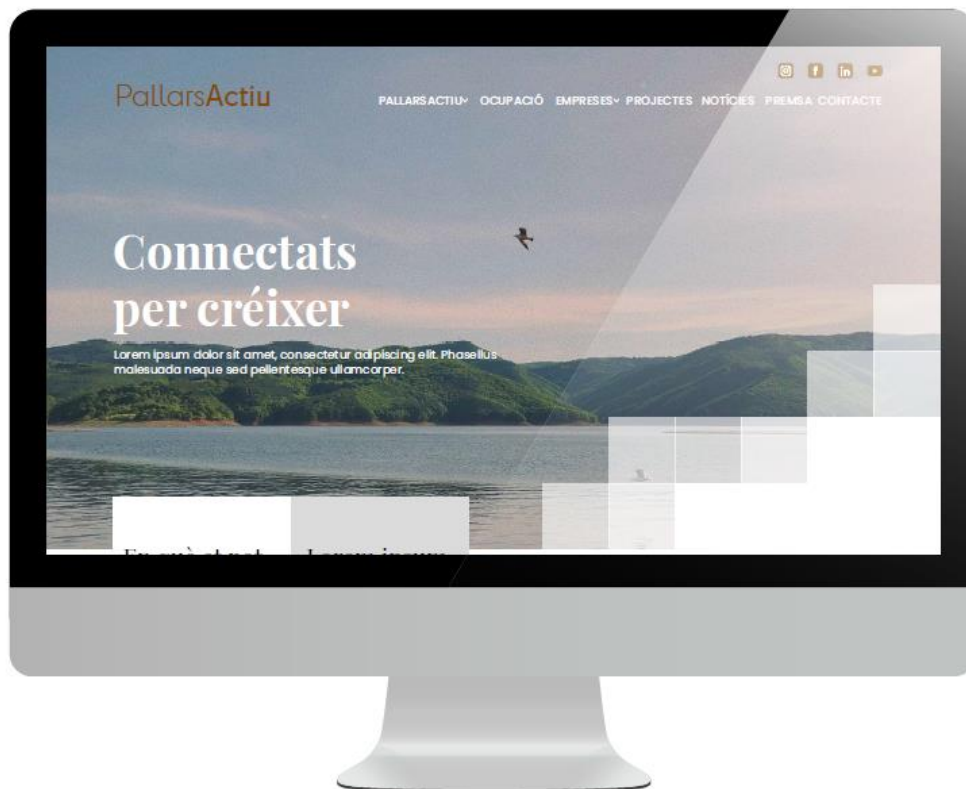
## IMATGE CORPORATIVA DEFINITIVA



Pel que fa al tagline de Pallarsactiu serà: *“Connectats per créixer”*

### 4.3.2 Pàgina web

Està elaborada la proposta de pàgina web i fins ara, estem amb canvis i adaptacions. El prototip d'allotjament web és el següent:



QUÈ ÉS  
ORGANITZACIÓ

# Què fa Pallarsactiu?

Què és

## Empresa público-privada

- Influx, promoció i desenvolupar els interessos econòmics del Pallars.
- Potenciar les empreses establertes.
- Fomentar l'emprenedoria amb la recerca d'inversions, programes i projectes.
- Estudi de nous projectes amb viabilitat econòmica que formin part de la xarxa empresarial del Pallars.



20 +

Projectes desenvolupats



150 +

Empreses assessorades



50 +

Col·laboracions



120 +

programes impulsats

## Àmbit d'actuació

SABER-NE MÉS

Bloc de notícies

## No et perdis res



### Emprendre amb D de dona

09/10/2023

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Phasellus molestie nulla neque sed pellentesque ultricies per.

CONTINUA LLEGINT >



### Taula d'habitatge de l'Alt Pirineu i Aran

10/12/2022

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit.

CONTINUA LLEGINT >



### Jornades per la transformació digital

10/10/2022

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Phasellus molestie nulla neque sed.

CONTINUA LLEGINT >

VES AL BLOC

Subscriu-te al newsletter

EL TEU CORREU ELECTRÒNIC



PallarsActiu

Carner Pau Casals, 14  
Tramp (Lleida)

9786 53279  
admin@pallarsactiu.cat

AVÍS LEGAL  
POLÍTICA DE PRIVACITAT

GLOBALLEIDA  
ECONOMIA I INICIATIVA EMPRESARIAL

Amb la col·laboració de:

 Diputació de Lleida

Reunyat per:

 Generalitat de Catalunya  
Departament d'Empreses i Consumidors

 Consell Comarcal  
del Pallars Jussà

 Consell Comarcal  
del Pallars Sobirà





# Els socis accionistes

Els socis accionistes

## Lorem ipsum dolor sit amet

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Phasellus molestiae neque sed pellentesque ultrices.



**Cervós S.A.**



Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Phasellus molestiae neque sed pellentesque ultrices.

[VEURE LA WEB >](#)



**Cetretze Pirineus**



Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Phasellus molestiae neque sed pellentesque ultrices.

[VEURE LA WEB >](#)



**Lamora Grup**



Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Phasellus molestiae neque sed pellentesque ultrices.

[VEURE LA WEB >](#)



**El Vinyer**



Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Phasellus molestiae neque sed pellentesque ultrices.

[VEURE LA WEB >](#)



**Peusa, l'energia del Pirineu**



Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Phasellus molestiae neque sed pellentesque ultrices.

[VEURE LA WEB >](#)



**Copisa grupo**



Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Phasellus molestiae neque sed pellentesque ultrices.

[VEURE LA WEB >](#)

# Ofertes d'ocupació

Ofertes d'ocupació

## Ajudem les empreses a trobar personal.

A les empreses poloneses que tingueu demanda d'ocupació us oferim un espai on poder registrar la vostra petició i des de Polonactu us ajudarem a fer-ne difusió mitjançant les xarxes socials. És un servei que us oferim per donar més visibilitat a la demanda i aconseguir arribar a més persones i hem creat un formulari ràpid perquè els que hi esteu interessats pugueu omplir el formulari preparat de nosaltres anteriorment.

ENVIAR OFERTA



Ofertes d'ocupació

## Ajudem a les persones a trobar feina

Latent ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Phasellus molestie nulla neque nisi pellentesque ut lacinia per.

**Població** **Sector** **Jornada**

Qualsevol  Qualsevol  Qualsevol

| Data       | Descripció   | Població             |
|------------|--|----------------------|
| 18/12/2023 | DOCENT CURS PROGRAMACIÓ WEB                                    | TR BMP               |
| 18/12/2023 | MONITOR/A DE DANSA URBANA PER A NENYS/ES D'INFANTIL I PRIMÀRIA | LA POBLA DE SEGUÍ    |
| 18/12/2023 | ADMINISTRATIU/VA PER EMPRESA DE CONSTRUCCIÓ                    | SORT                 |
| 18/12/2023 | TÈCNIC/A RECURSOS ECONÒMICS - PER COBRIR UNA BAIXA -           | TR BMP               |
| 18/12/2023 | OPERARI DE GRANJA DE VAQUES                                    | LA POBLETA DE BELLEI |
| 18/12/2023 | REPARTIDOR/A   | TR BMP               |



Emprenedoria femenina

## Ajudem les emprenedores a fer-se visibles

La campanya d'Emprenedoria Femenina va nàixer arran del 8M de 2020, per tal de donar visibilitat a les dones emprenedores de les nostres comarques, Pallars Jussà i Pallars Sobirà.

Mensualment hem realitzat publicacions a les nostres pàgines d'entrevistes a totes plegades. Si tu també vols ser-hi, no dubtes en omplir-nos el següent formulari.



### ENVIAR FORMULARI

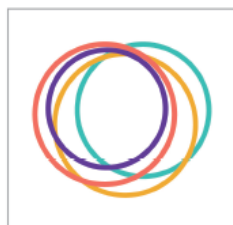
|   |  |   |
|---|--|---|
| <p>“</p> <p><b>Claudia Bellera Jové</b></p> <p>Tinc un taller de joieria a l'espai, al poble petit de la Vall d'Ausa, al Pallars Sobirà. M'agrada saber si heg putes oportunitats amb pàges, webs, però són espais molt petits en els que m'agrada la feina i la creativitat. També heg putes oportunitats i he llegit a través de pàgines a final.</p> <p>— CLAUDIA BELLESA JÓVÉ<br/>Emprenedora</p> | <p>“</p> <p><b>Mara Flaqueria i Isald</b></p> <p>Mara és un espai creatiu de 14 anys on el negoci, l'art, la música, l'arquitectura i un món personal, són professionals però gran experiència i amb una inquietud constant de fer més i de créixer. És un espai de treball amb una gran capacitat de treball i de creació. Les empreses són individuals, on treballen amb un gran entusiasme i amb una gran capacitat de treball i de creació. Les empreses són individuals, on treballen amb un gran entusiasme i amb una gran capacitat de treball i de creació.</p> <p>— MARA FLAQUERIA I ISALD<br/>Emprenedores</p> | <p>“</p> <p><b>Laia Flaqueria</b></p> <p>Laia és un espai creatiu i de treball, on treballen amb un gran entusiasme i amb una gran capacitat de treball i de creació. Les empreses són individuals, on treballen amb un gran entusiasme i amb una gran capacitat de treball i de creació.</p> <p>— LAIA FLAQUERIA<br/>Emprenedora</p> |
| <p>“</p> <p><b>Ferret Treap-International Mountain Leader</b></p> <p>Sóc guia de muntanya internacional al Pallars, amb el meu treball i la meua feina, amb el meu treball i la meua feina, amb el meu treball i la meua feina.</p> <p>— FERRET TREAP<br/>Emprenedora</p>   | <p>“</p> <p><b>Confiteiros Bertran</b></p> <p>Sóc la Bertran, la meua feina és de confiteiros i de treball, on treballen amb un gran entusiasme i amb una gran capacitat de treball i de creació. Les empreses són individuals, on treballen amb un gran entusiasme i amb una gran capacitat de treball i de creació.</p> <p>— BERTRAN<br/>Emprenedora</p>   | <p>“</p> <p><b>Flaqueria</b></p> <p>A través de la meua feina i de treball, on treballen amb un gran entusiasme i amb una gran capacitat de treball i de creació. Les empreses són individuals, on treballen amb un gran entusiasme i amb una gran capacitat de treball i de creació.</p> <p>— FLAQUERIA<br/>Emprenedora</p>          |

Està contemplat un espai exclusiu dedicat a la Xarxa d'Emprenedores Pallareses (XEP) i la emprenedoria femenina dels Pallars. En aquest sentit, es pot exemplificar la nova imatge corporativa de la xarxa amb els següent dissenys sotmesos a votació per les integrants:



### Justificació del disseny del logotip "la Xep"

La proposta de **laXEP+** és un logotip que pretén potenciar la idea de **sumar** i que a més, és la icona de la dona.



**Icona del cabdell de colors:**  
 · Diversitat de persones  
 · Xarxa de dones que s'entrellaça amb el cabdell de colors



**Icona de SUMAR +**

=



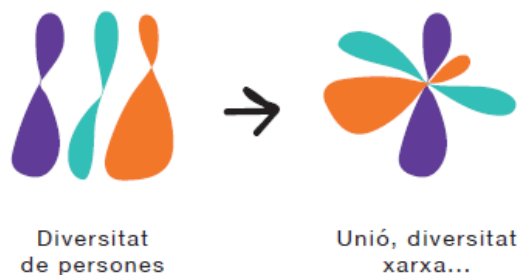
**Icona del gènere femení** amb els cercles representants de la diversitat 



**Paleta de color:**  
 · Diversitat  
 · Violeta que s'associa a la dona, però també a la sensibilitat i a la creativitat

Proposta de disseny "LA XEP"





**La ICONA:** és el resultat de la unió de la diversitat de les diferents persones (dones) creant una comunitat, una xarxa.



PROPOSTA DE LOGO 1



Presentació de propostes inicials de imatge corporativa de "la XEP"

### 4.3.3 Suports audiovisuals

A partir del disseny gràfic de Pallarsactiu, es treballen adaptacions de la marca i el seu estil en retolacions i material divulgatiu i de contacte de l'entitat.

| Suport corporatiu                  | Informació necessària  |
|------------------------------------|--|
| <b>Targetes de visita</b>          | C/ Pau Casals, 14<br>973 653 279<br><a href="mailto:admin@pallarsactiu.cat">admin@pallarsactiu.cat</a><br><a href="http://www.pallarsactiu.cat">www.pallarsactiu.cat</a> |
| <b>Carpets</b>                     | PALLARSACTIU<br>(Logo)   |
| <b>Rollup</b>                      | Logotip incloent tagline<br><br>QR que et redirigeixi a la web   |
| <b>Retolació local</b>             | Logotip incloent tagline   |
| <b>Signatura correu electrònic</b> | Administració<br><br>Pallarsactiu  |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>Pau Casals, 14 - 25620 Tremp</p> <p>Tel: <a href="tel:973653279">973 653279</a></p> <p><a href="http://www.pallarsactiu.cat">http://www.pallarsactiu.cat</a></p> <p><b>Avis sobre confidencialitat:</b> Aquest correu electrònic, així com qualsevol fitxer annex, conté informació classificada. Queda prohibida la seva divulgació, còpia o distribució a persones diferents del seu destinatari sense autorització prèvia per escrit del Pallarsactiu. Si vostè ha rebut aquest correu electrònic per error, si us plau notifiqueu-ho immediatament al remitent i destrueixi el missatge amb tot el seu contingut.</p> <p><b>Aviso de confidencialidad:</b> Este correo electrónico así como cualquier fichero anexo, contiene información clasificada. Queda prohibida su divulgación, copia o distribución a personas diferentes de su destinatario sin autorización previa por escrito del Jussactiu. Si usted ha recibido este correo electrónico por error, por favor notifíquelo inmediatamente al remitente i destruya el mensaje junto con todo su contenido.</p> |
| <p><b>Plantilla Prezi</b></p>          | <p>Índex dels apartats més utilitzats</p>   |
| <p><b>Plantilles Paquet Office</b></p> | <p>Tipus de dades i distribució (taules, gràfics, imatges).<br/>Apartats, subapartats...</p>  |

#### 4.3.4 Enregistrament i creació de banc d'imatges i recolzament en premsa

Amb l'empresa Cadena Pirenaica estem treballant l'enregistrament d'imatges i la comunicació audiovisual. Aquest material, a posteriori l'estem utilitzant per definir l'estratègia visual de la pàgina web i les nostres xarxes socials.

Amb l'objectiu d'arribar al màxim de públic objectiu del que Pallarsactiu en vol informar i assabentar de qualsevol sessió informativa, jornada formativa, ajuts i subvencions, nous negocis, etc, *Pallarsdigital*, el diari de les comarques pallareses, ens crea contingut patrocinat per garantir la difusió efectiva dels nostres projectes i la nostra raó de ser de l'entitat.

CONTINGUT PATROCINAT

### Pallars Actiu visita una malteria italiana per explorar les possibilitats de fer malta al Pallars

La Societat de Foment del Pallars vol augmentar el valor afegit de l'ordi i el blat transformant-los en malta, un cereal necessari per la producció de cervesa artesana.



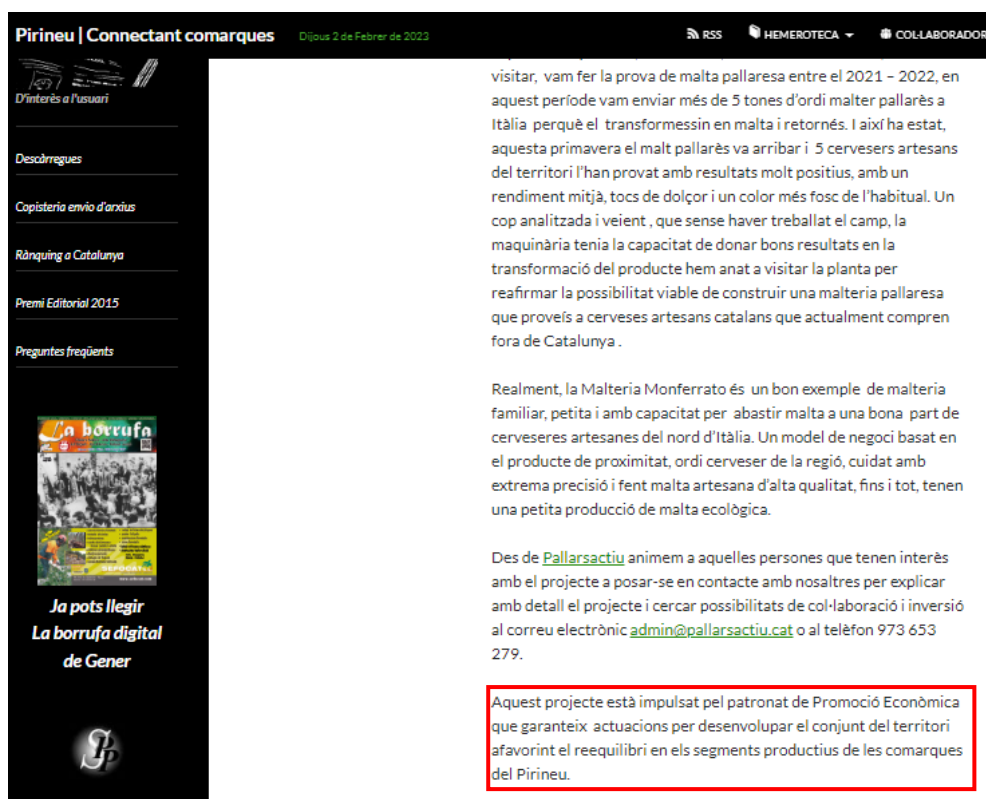
Contingut patrocinat – Visita malteria Monferrato

## 5. Conclusió

Al llarg de l'any 2022, s'han realitzat procediments d'investigació i explorat el ventall de possibilitats del mercat en quant a la prova pilot malta que, actualment, s'estudien per fer la inversió adequada i encertada com una aposta de futur i com a una proposta d'enriquiment a la indústria transformadora del Pallars.

S'ha innovat la proposta d'imatge corporativa de Pallarsactiu i es comença a difondre nous canals de comunicació més pràctics i autònoms per la població, la qual cosa significarà l'èxit en les nostres propostes de propagació.

## 6. Notes de premsa



**Pirineu | Connectant comarques** Dijous 2 de Febrer de 2023

D'intèrès a l'usuari

Descòrregues

Copisteria envia d'arxius

Rànquing a Catalunya

Premi Editorial 2015

Preguntes freqüents

**La borrufa**

**Ja pots llegir  
La borrufa digital  
de Gener**

visitar, vam fer la prova de malta pallaresa entre el 2021 - 2022, en aquest període vam enviar més de 5 tones d'ordi malter pallarès a Itàlia perquè el transformessin en malta i retornés. I així ha estat, aquesta primavera el malt pallarès va arribar i 5 cervesers artesans del territori l'han provat amb resultats molt positius, amb un rendiment mitjà, tocs de dolçor i un color més fosc de l'habitual. Un cop analitzada i veient, que sense haver treballat el camp, la maquinària tenia la capacitat de donar bons resultats en la transformació del producte hem anat a visitar la planta per reafirmar la possibilitat viable de construir una malteria pallaresa que proveís a cerveses artesans catalans que actualment compren fora de Catalunya.

Realment, la Malteria Monferrato és un bon exemple de malteria familiar, petita i amb capacitat per abastir malta a una bona part de cerveseres artesanes del nord d'Itàlia. Un model de negoci basat en el producte de proximitat, ordi cerveser de la regió, cuidat amb extrema precisió i fent malta artesana d'alta qualitat, fins i tot, tenen una petita producció de malta ecològica.

Des de **Pallarsactiu** animem a aquelles persones que tenen interès amb el projecte a posar-se en contacte amb nosaltres per explicar amb detall el projecte i cercar possibilitats de col·laboració i inversió al correu electrònic [admin@pallarsactiu.cat](mailto:admin@pallarsactiu.cat) o al telèfon 973 653 279.

Aquest projecte està impulsat pel patronat de Promoció Econòmica que garanteix actuacions per desenvolupar el conjunt del territori afavorint el reequilibri en els segments productius de les comarques del Pirineu.

<https://laborrufa.com/malteria/>

d'assolir-ho, s'ha treballat amb una empresa que construeix màquines monobloc que fan la majoria de processos de transformació del cereal a malt en el mateix contenidor, estalviant temps i fent sempre el mateix tipus de producte sense patir canvis en l'elaboració.

Actualment, aquesta maquinària es troba a Itàlia i abans de visitar-la, han afegit des de PallarsActiu, es va fer una prova, entre el 2021 i el 2022, en què es van enviar més de cinc tones d'ordi malter pallarès perquè el transformessin en malta i el retornessin. El producte ha arribat aquesta passada primavera i cinc cervesers artesans del territori l'han provat "amb resultats molt positius, amb un rendiment mitjà, tocs de dolçor i un color més fosc de l'habitual", han indicat.

"Un cop analitzada i veient que, sense haver treballat el camp, la maquinària tenia la capacitat de donar bons resultats en la transformació del producte, hem anat a visitar la planta per reafirmar la possibilitat viable de construir una malteria pallaresa que proveïs a cervesers artesans catalans que actualment compren fora de Catalunya", han indicat des de PallarsActiu, tot afegint que "realment, la malteria Monferrato és un bon exemple de malteria familiar, petita i amb capacitat per abastir malta a una bona part de cerveseres artesanes del nord d'Itàlia". Aquest, han remarcat, és "un model de negoci basat en el producte de proximitat, ordi cerveser de la regió, cuidat amb extrema precisió i fent malta artesana d'alta qualitat". De fet, han remarcat que "fins i tot, tenen una petita producció de malta ecològica".

Des de Pallarsactiu han animat a aquelles persones que tenen interès amb el projecte a posar-se en contacte amb ells per explicar-los-el amb detall i cercar possibilitats de col·laboració i inversió. Aquest projecte està impulsat pel patronat de Promoció Econòmica de la Diputació de Lleida.

<https://pirineusdigital.cat/2023/01/02/el-jussa-es-fixa-en-italia-per-construir-una-malteria-que-abasteixi-als-cervesers-del-territori/>