



OUVRIER VEAMAT





VEAMAT

LE TRAVAILLEUR MUNICIPAL EN LETTRES MAJUSCULES

VEAMAT est l'acronyme de Pépinière d'entreprises alimentaires municipales de la mairie de Tagamanent (Vivero de Empresas Alimentarias Municipales del Ayuntamiento de Tagamanent en espagnol). Il a été créé en 2017 dans le but de dynamiser le tissu de production agroalimentaire de la région, en offrant aux entrepreneurs et micro-entreprises du secteur, un espace et des équipements communs.

“Le succès de cet atelier réside dans le fait qu'il découle du besoin d'un groupe de voisins qui voulaient faire une activité dans le secteur primaire et proposaient de construire un atelier. Du conseil municipal, nous avons accepté ce projet comme le nôtre et nous nous sommes tournés vers les administrations publiques supérieures pour commencer à le développer. ”

Ignasi Martínez, maire de Tagamanent



Ajuntament de
Tagamanent



Más información:

www.tagamanent.cat/obrador/

LES AVANTAGES D'UN TRAVAILLEUR COMMUNAUTAIRE



Investissement minimum

L'atelier VEAMAT permet aux participants de développer leur initiative et de mettre leurs connaissances en pratique sans avoir à apporter beaucoup de capital dès le premier instant.

Machinerie

VEAMAT dispose de tous les appareils électriques, machines et ustensiles typiques d'un atelier privé professionnel, conformément à la réglementation en vigueur. Cela offre la possibilité de transformer et de produire des produits artisanaux de la plus haute qualité possible et conformes aux exigences sanitaires spécifiques.

"Nous avons la cellule de refroidissement rapide ou l'autoclave qui me sert pour la désinfection et pour garantir la sécurité des processus alimentaires avec lesquels je travaille. Sans cette machinerie qui est là, je ne pourrais pas fabriquer toute cette gamme de produits."

Marisa Pelaez, productrice locale de Cor del Montseny

Formation et accompagnement

L'existence de machines professionnelles nécessite des connaissances spécifiques pour pouvoir les utiliser de manière efficace et efficiente. Pour cela, les participants reçoivent une formation

spécifique. De même, dans les équipements plus complexes tels que l'autoclave, il y a le soutien d'un consultant alimentaire de la même entreprise dont l'objectif est de tirer le meilleur parti de l'équipement et du produit. En plus d'instruire sur le fonctionnement de la machine, ce spécialiste réalise également, à la demande du producteur, une analyse de productivité, un test par traitement thermique en Autoclave, un rapport technique, les tests de stabilité pertinents dans les fours et des conseils par mail et / ou téléphone.

“Problèmes? Eh bien, Albert, un consultant en alimentation qui collabore avec TERRA Food-Tech, a beaucoup résolu pour moi. De ne pas savoir porter une machine autoclave pour m'apprendre et faciliter ce travail, en plus de m'aider à mieux développer mon produit et améliorer ma productivité. Je suis très clair que lorsque je créerai mon propre atelier, l'autoclave sera un équipement indispensable. ”

M^a Àngels Puerta, producteur d'Aixada Conserves

Le partage des connaissances

Partager les infrastructures, c'est pouvoir compter sur l'expérience et l'aide d'autres producteurs et, ainsi, sur le réseautage.

Optimisation de la disponibilité

Lorsqu'ils travaillent dans un espace partagé, les utilisateurs doivent travailler de manière très précise, c'est être très précis dans les tâches à effectuer et optimiser le temps et le travail au maximum.

FAITES DE CETTE EXPÉRIENCE UN PROJET VIABLE

Cette initiative communautaire permet à chacun des participants de mettre en pratique leurs connaissances, de profiter au maximum de leur temps, ainsi que d'utiliser des machines professionnelles qui seraient autrement difficiles pour eux. Pour les participants à l'atelier VEAMAT, c'est l'occasion de vérifier la viabilité de leur projet et de s'assurer qu'à l'avenir ils pourront le mener à bien.

"A l'avenir, j'aimerais avoir mon propre atelier et cette expérience m'a aidé à apprendre tout ce que signifie avoir un atelier, de la partie bureaucratique, de la partie machinerie, du timing ..."

Maria Sopena, productrice d'Estació Vegana

Restauration vegan **ESTACIÓ VEGANA**

AIXADA CONSERVES olivada

COR DEL MONTSENY plats préparés,

confitures et pâtisseries

FROMAGE SECRET lait et dérivés et conserves

Pain et dérivés **MAMAFERMENTA**

Pain et pâtisserie **LA CUKI**

Pain et dérivés **PA D'AROMA**

Yaourts au lait **LA CALMA IOGURTS**

chèvre pasteurisée

Cheesecake **LA IAIA ARTESANA**

Restauration **CUINEM PER TU**



UNE INITIATIVE POUR RÉPLIQUER

L'atelier VEAMAT s'est avéré être une initiative bien accueillie par les entrepreneurs et les micro-entreprises du secteur agroalimentaire de la région du Vallés Oriental et également en dehors. En outre, il a stimulé l'économie de la région, mettant en valeur les ressources naturelles et promouvant le potentiel entrepreneurial.

“Nous devons diffuser cette initiative car si Tagamanent, qui est une petite ville d'un peu plus de 300 habitants, a pu le faire, cela signifie que d'autres municipalités ou même un groupe d'entre elles peuvent également la mener”.

Ignasi Martínez, maire de Tagamanent

**AUTOCLAVES TERRA FOOD-TECH[®]
UN EXCELLENT PARTENAIRE POUR UNE PRODUCTION EFFICACE,
RAPIDE ET EFFICACE.**



BENEFICES



Élimination rapide des bactéries et spores



Évite la déformation ou la cassure de l'emballage



Haute productivité pour les petites et moyennes entreprises du secteur des aliments conditionnés



Permet la cuisson du produit emballé



Refroidissement rapide pour éviter d'endommager le produit emballé



Optimisation du temps de cycle (contrôle direct sur la valeur $F_0 - P_0$)



Respectent les caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles des produits



Comprend:
✓ Sonde de température pour échantillon
✓ Kit de perforation de couvercles



Mesures de sécurité optimales



Facile à utiliser, avec écran tactile couleur



hello@terrafoodtech.com

+ 34 937 830 720

Avenida del Vallés, 322. Pol. Ind "Els Bellots". 08227 Terrassa, Barcelona