



# LAVORATORE VEAMAT





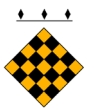
# VEAMAT

## IL LABORATORIO IN LETTERE MAIUSCOLE

VEAMAT è l'acronimo di Viver d'Empreses Alimentàries Municipals de l'Ajuntament de Tagamanent, cioè l'Incubatore di aziende alimentari municipali del consiglio comunale di Tagamanent. È stato creato nel 2017 al fine di potenziare il settore della produzione alimentare nella regione, offrendo imprenditori e microimprese del settore, uno spazio e servizi comuni.

“Il successo di questo laboratorio viene perchè è nato dalla necessità di un gruppo di vicini che volevano fare un'attività del settore primario e hanno proposto di costruire un laboratorio. Dal Municipio abbiamo accolto il progetto come proprio e ci siamo rivolti alle amministrazioni pubbliche superiori per iniziare a svilupparlo”.

**Ignasi Martínez, sindaco di Tagamanent**



Ajuntament de  
Tagamanent



Más información:

[www.tagamanent.cat/obrador/](http://www.tagamanent.cat/obrador/)

## I VANTAGGI DI UN OPERATORE DELLA COMUNITÀ



### Minimo investimento

Il laboratorio VEAMAT permette ai partecipanti di sviluppare la loro iniziativa e implementare le proprie conoscenze senza dover fare grandi investimenti fin dall'inizio.

### Macchinari

VEAMAT ha tutti gli elettrodomestici, macchinari e utensili proprio di un laboratorio privato professionale, in conformità con le regole stabilite. Questo offre la possibilità di trasformare e sviluppare prodotti artigianali con la massima qualità possibile e soddisfare i requisiti specifici per la salute.

"Abbiamo un abbattitore o un'autoclave, che io uso per la disinfezione e per garantire che i processi di lavoro del cibo sono sicuri. Senza questa apparecchiatura in qui, io non potrei fare tutto questa gamma di prodotti ".

**Marisa Pelaez, produttore locale di Cor de Montseny**

### Formazione e supporto

L'esistenza di macchinari professionali richiede conoscenze specifiche per poterli utilizzare in modo efficiente ed efficace. Per questo, i partecipanti ricevono una formazione specifica.

Allo stesso modo, in apparecchiature più complesse come l'autoclave, c'è il supporto di un consulente alimentare della stessa azienda il cui obiettivo è ottenere il massimo dall'attrezzatura e dal prodotto. Oltre ad istruire sul funzionamento della macchina, questo specialista esegue anche, su richiesta del produttore, un'analisi di produttività, un test mediante trattamento termico in autoclave, una relazione tecnica, le relative prove di stabilità in stufe e consulenza per posta e / o telefono.

"I problemi? Ebbene, Albert, un consulente alimentare che collabora con TERRA Food-Tech, me ne ha risolto molte. Dal non saper portare una macchina autoclave a insegnarmi e facilitare questo lavoro, oltre ad aiutarmi a sviluppare al meglio il mio prodotto e migliorare la mia produttività. Sono anche consapevole del fatto che quando creerò il mio laboratorio, l'autoclave sarà un'attrezzatura indispensabile."

**M<sup>a</sup> Àngels Puerta, produttore di Aixada Conserves**

### Condivisione della conoscenza

Condividere infrastrutture significa poter contare sull'esperienza e l'aiuto di altri produttori e, in questo modo, fare networking.

### Ottimizzazione del tempo di attività

Quando si lavora in uno spazio condiviso, gli utenti devono lavorare in modo molto preciso per ottimizzare il più possibile il tempo e il lavoro.

## FARE DI QUESTA ESPERIENZA UN PROGETTO FATTIBILE

Questa iniziativa comunitaria consente a ciascuno dei partecipanti di mettere in pratica le proprie conoscenze, sfruttare al massimo il proprio tempo e utilizzare macchinari professionali che altrimenti sarebbero difficili per loro. Per i partecipanti al laboratorio VEAMAT, questa è un'opportunità per verificare la fattibilità del loro progetto e assicurarsi che in futuro saranno in grado di portarlo a termine con successo.

“In futuro vorrei avere un mio laboratorio e questa esperienza mi ha aiutato a imparare tutto ciò che significa avere un laboratorio, dalla parte burocratica, alla parte di macchinari, timing...”

**Maria Sopena, produttore di Estació Vegana**

**ESTACIÓ VEGANA** catering vegano

**AIXADA CONSERVES** olivada

**COR DEL MONTSENY** cibo preparato, conserve ed  
pasticceria dolce

**CHEESE SECRET** late e derivati e conserve

**MAMAFERMENTA** pane e derivati

**LA CUKI** pane e pasticceria

**PA D'AROMA** pane e derivati

**LA CALMA IOGURTS** yogurt di late di capra pastorizzata

**LA IAIA ARTESANA** torta di formaggio

**QUINEM PER TU** catering



## UN'INIZIATIVA DA REPLICARE

Il laboratorio VEAMAT ha dimostrato di essere un'iniziativa di grande successo per imprenditori e microimprese del settore agroalimentare nella regione di Vallès Oriental e anche nel intorno. Inoltre, ha fornito una spinta economica all'area, valorizzando le risorse naturali e promuovendo il potenziale imprenditoriale.

“Dobbiamo diffondere questa iniziativa perché se Tagamanent, che è un piccolo paese di poco più di 300 abitanti ha potuto farlo, significa che anche altri comuni o anche un gruppo di loro possono portarla avanti”.

**Ignasi Martínez, sindaco di Tagamanent**

**AUTOCLAVI TERRA FOOD-TECH<sup>®</sup>**  
**UN OTTIMO PARTNER PER UNA PRODUZIONE EFFICACE, VELOCE ED EFFICIENTE.**



## BENEFICI



Rapida eliminazione di batteri e spore



Evita la deformazione o rottura delle confezioni



Alta produttività per piccole imprese di alimenti confezionati e conserve



Permette la cottura del prodotto confezionato



Raffreddamento rapido per evitare di alterare il prodotto confezionato



Ottimizzazione della durata del ciclo termico (controllo diretto sul valore F0 - P0)



Rispetta le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto



Include:

- ✓ Sonda di temperatura per il campione
- ✓ Kit di foratura dei coperchi



Eccellenti sistemi di sicurezza



Facile da usare, con touch-screen a colori



hello@terrafoodtech.com

+ 34 937 830 720

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