



# OBRADOR VEAMAT



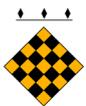


# VEAMAT

## EL OBRADOR MUNICIPAL CON MAYÚSCULAS

VEAMAT son las siglas de Vivero de Empresas Alimentarias Municipales del Ayuntamiento de Tagamanent. Fue creado en 2017 con el propósito de dinamizar el tejido productivo agroalimentario de la comarca, ofreciendo a personas emprendedoras y microempresas del sector, un espacio y unas instalaciones comunes.

“El éxito de este obrador reside en que nace de la necesidad de un grupo de vecinos que querían hacer una actividad del sector primario y propusieron construir un obrador. Desde el Ayuntamiento acogimos como propio dicho proyecto y nos dirigimos a administraciones públicas superiores para empezar a desarrollarlo.”



Ajuntament de  
Tagamanent



Más información:

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

**Ignasi Martínez, alcalde de  
Tagamanent**

## LAS VENTAJAS DE UN OBRADOR COMUNITARIO



### Mínima inversión

El obrador VEAMAT permite a las personas participantes poder desarrollar su iniciativa y poner en práctica sus conocimientos sin tener que aportar un gran capital desde el primer momento.

### Maquinaria

VEAMAT cuenta con todos los electrodomésticos, la maquinaria y los utensilios propios de un obrador privado profesional, de acuerdo con la normativa establecida. Ello ofrece la posibilidad de transformar y elaborar productos artesanos con la máxima calidad posible y cumpliendo con los requisitos sanitarios específicos.

“Tenemos el abatidor de temperatura o la autoclave que me sirve para la desinfección y para asegurar que los procesos alimentarios con los que trabajo son seguros. Sin esta maquinaria que hay aquí, yo no podría hacer todo este abanico de productos.”

**Marisa Pelaez, productora local de Cor del Montseny**

### Formación y apoyo

La existencia de maquinaria profesional requiere de conocimientos concretos para poder usarla de manera eficiente y efectiva. Para ello, las personas participantes reciben una formación específica.

Asimismo, en equipos de más complejidad como la autoclave, se cuenta con el apoyo de un asesor alimentario de la misma empresa cuyo objetivo es sacarle el máximo rendimiento al equipo y al producto. Además de instruir sobre el funcionamiento de la máquina, este especialista también realiza, a petición del productor, un análisis de productividad, un ensayo por tratamiento térmico en Autoclave, un informe técnico, las pertinentes pruebas de estabilidad en estufas y el asesoramiento por mail y/o teléfono.

"¿Problemas? Pues Albert, asesor alimentario que colabora con TERRA Food-Tech, me ha resuelto muchísimos. De no saber llevar una máquina de autoclave a enseñarme y facilitarme esta labor, además de ayudarme a desarrollar mejor mi producto y mejorar mi productividad. Tengo muy claro que cuando cree mi propio obrador, la autoclave será un equipo indispensable."

**M<sup>a</sup> Àngels Puerta, productora de Aixada Conserves**

### Intercambio de conocimientos

La compartición de infraestructuras significa poder contar con la experiencia y la ayuda de otros productores y, de este modo, hacer networking.

### Optimización del tiempo productivo

Al trabajar en un espacio compartido, los usuarios deben trabajar de una forma muy precisa para optimizar al máximo el tiempo y el trabajo.

## HACER DE ESTA EXPERIENCIA UN PROYECTO VIABLE

Esta iniciativa comunitaria permite a cada uno de los participantes poner en práctica sus conocimientos, rentabilizar su tiempo, así como emplear maquinaria profesional que de otro modo les sería difícil. Para los participantes del obrador VEAMAT esta es una oportunidad de comprobar la viabilidad de su proyecto y cerciorarse de que en un futuro podrán llevarlo a cabo con éxito.

“En un futuro me gustaría tener mi propio obrador y esta experiencia me ha servido para aprender todo lo que significa tener un obrador, desde la parte burocrática, la parte de maquinaria, de timing...”

**Maria Sopena, productora de Estació Vegana**

**ESTACIÓ VEGANA** catering vegano

**AIXADA CONSERVES** olivada

**COR DEL MONTSENY** comida preparada,  
conservas y pastelería dulce

**CHEESE SECRET** leche y derivados y conservas

**MAMAFERMENTA** pan y derivados

**LA CUKI** pan y pastelería

**PA D'AROMA** pan y derivados

**LA CALMA IOGURTS** yogures de leche  
de cabra pasteurizados

**LA IAIA ARTESANA** pastel de queso

**QUINEM PER TU** catering



## UNA INICIATIVA A REPLICAR

El obrador VEAMAT ha demostrado ser una iniciativa con gran acogida por parte de personas emprendedoras y microempresas del sector agroalimentario de la comarca del Vallés Oriental y también de fuera de ella. Además, ha supuesto un impulso económico para la zona resaltando los recursos naturales y promoviendo el potencial emprendedor.

“Tenemos que difundir esta iniciativa porque si Tagamanent, que es un pueblo pequeño de poco más de 300 habitantes, lo ha podido hacer significa que otros municipios o incluso un grupo de ellos, también lo pueden llevar a cabo.”

**Ignasi Martínez, alcalde de Tagamanent**

## **AUTOCLAVES TERRA FOOD-TECH<sup>®</sup> UN GRAN SOCIO DE PRODUCCIÓN EFECTIVA, RÁPIDA Y EFICIENTE.**



## BENEFICIOS



Rápida eliminación de bacterias y esporas



Evita la deformación o rotura de los envases



Alta productividad para pequeñas empresas de alimentos envasados



Permite la cocción del producto envasado



Enfriamiento rápido para evitar dañar el producto envasado



Optimización del tiempo del ciclo (control directo sobre el valor  $F_0 - P_0$ )



Respeta las características organolépticas y nutricionales del producto



Incluye:

- ✓ Sonda de temperatura para muestra
- ✓ Kit perforador de tapas



Excelentes medidas de seguridad



Fácil de usar, con pantalla táctil a color

[hello@terrafoodtech.com](mailto:hello@terrafoodtech.com)

+ 34 937 830 720

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