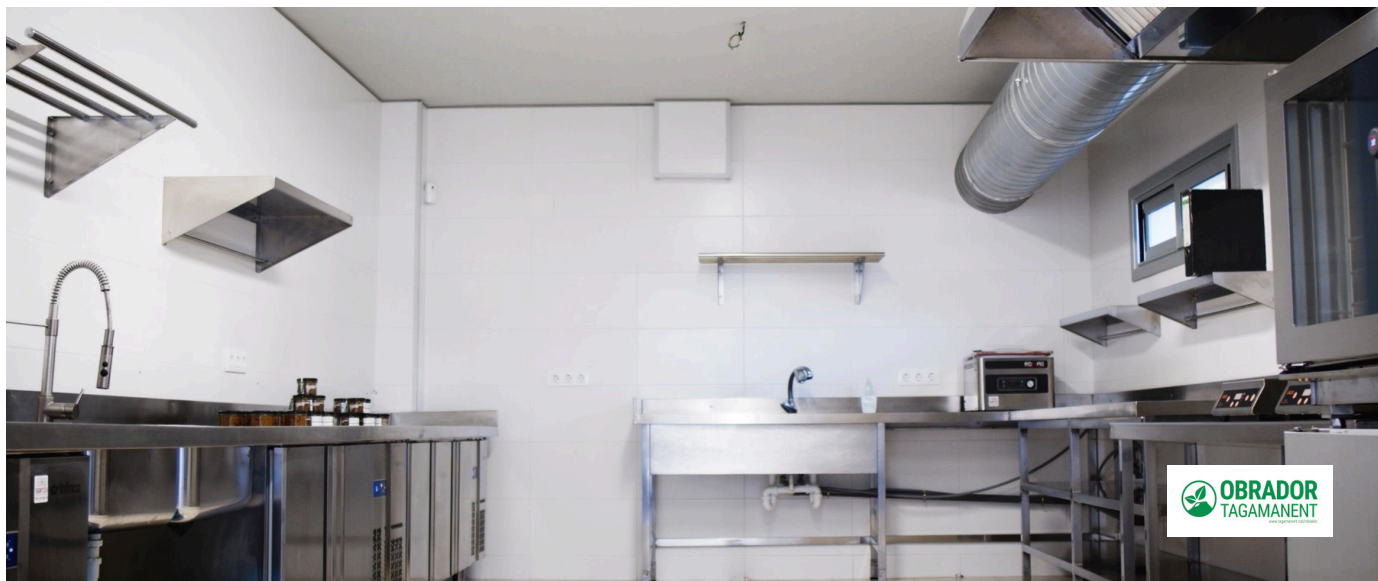




OBRADOR VEAMAT





VEAMAT

L'OBRADOR MUNICIPAL AMB MAJÚSCULES

VEAMAT són les sigles de Viver d'Empreses Alimentàries Municipals de l'Ajuntament de Tagamanent. Va ser creat al 2017 amb el propòsit de dinamitzar el teixit productiu agroalimentari de la comarca, oferint a persones emprenedores i microempreses del sector, un espai i unes instal·lacions comunes.

"L'èxit d'aquest obrador resideix que neix de la necessitat d'un grup de veïns que volien fer una activitat del sector primari i van proposar construir un obrador. Des de l'Ajuntament vam acollir com a propi aquest projecte i ens vam dirigir a administracions públiques superiors per començar a desenvolupar-lo."

Ignasi Martínez, alcalde de Tagamanent



Más informació:

www.tagamanent.cat/obrador/

ELS AVANTATGES D'UN TREBALLADOR COMUNITARI



Mínima inversió

L'obrador VEAMAT permet a les persones participants poder desenvolupar la seva iniciativa i posar en pràctica els seus coneixements sense haver d'aportar un gran capital des del primer moment.

Maquinària

VEAMAT compta amb tots els electrodomèstics, la maquinària i els estris propis d'un obrador privat professional, d'acord amb la normativa establerta. Això ofereix la possibilitat de transformar i elaborar productes artesans amb la màxima qualitat possible i complint amb els requisits sanitaris específics.

"Tenim l'abatedor de temperatura o l'autoclau que em serveix per a la desinfecció i per assegurar que els processos alimentaris amb els quals treballo són segurs. Sense aquesta maquinària que hi ha aquí, jo no podria fer tot aquest ventall de productes."

Marisa Pelaez, productora local de Cor del Montseny

Formació i suport

L'existència de maquinària professional requereix de coneixements concrets per poder usar-la de manera eficient i efectiva. Per això, les persones participants reben una formació específica.

Així mateix, en equips de més complexitat com l'autoclaui, es compta amb el suport d'un assessor alimentari de la mateixa empresa amb l'objectiu de treure-li el màxim rendiment a l'equip i al producte. A més d'instruir sobre el funcionament de la màquina, aquest especialista també realitza, a petició del productor, una anàlisi de productivitat, un assaig per tractament tèrmic en autoclaui, un informe tècnic, les pertinents proves d'estabilitat en estufes i l'assessorament per e-mail i / o telèfon.

"Problemes? Doncs l'Albert, l'assessor alimentari que col·labora amb TERRA Food-Tech, m'ha resolt moltíssims. De no saber portar una màquina d'autoclaui a ensenyar-me i facilitar-me aquesta tasca, a més d'ajudar-me a desenvolupar millor el meu producte i millorar la meua productivitat. Tinc molt clar que quan creï el meu propi obrador, l'autoclaui serà un equip indispensable."

M^a Àngels Porta, productora de Aixada Conserves

Intercanvi de coneixements

La compartició d'infraestructures significa poder comptar amb l'experiència i l'ajuda d'altres productors i, d'aquesta manera, fer networking.

Optimització del temps productiu

Al treballar en un espai compartit, els usuaris han de treballar d'una forma molt precisa per optimitzar al màxim el temps i el treball.

FER D'AQUESTA EXPERIÈNCIA UN PROJECTE VIABLE

Aquesta iniciativa comunitària permet a cadascun dels participants posar en pràctica els seus coneixements, rendibilitzar el seu temps i també fer servir maquinària professional que d'una altra manera els seria difícil. Per als participants de l'obrador VEAMAT aquesta és una oportunitat de comprovar la viabilitat del seu projecte i assegurar-se que en un futur podran fer-ho amb èxit.

“En un futur m’agradaria tenir el meu propi obrador i aquesta experiència m’ha servit per aprendre tot el que significa tenir un obrador, des de la part burocràtica, la part de maquinària, de timing...”

Maria Sopena, productora d’Estació Vegana

ESTACIÓ VEGANA càtering vegà

AIXADA CONSERVES olivada

COR DEL MONTSENY menjar preparat, conserves i pastisseria dolça

CHEESE SECRET llet i derivats i conserves

MAMAFERMENTA pa i derivats

LA CUKI pa i pastisseria

PA D’AROMA pa i derivats

LA CALMA IOGURTS iogurts de llet de cabra pasteuritzats

LA IAIA ARTESANA pastís de formatge

CUINEM PER TU càtering



UNA INICIATIVA A REPLICAR

L'obrador VEAMAT ha demostrat ser una iniciativa amb gran acollida per part de persones emprenedores i microempreses del sector agroalimentari de la comarca del Vallès Oriental i també de fora d'ella. A més, ha suposat un impuls econòmic per a la zona ressaltant els recursos naturals i promovent el potencial emprenedor.

"Hem de difondre aquesta iniciativa perquè si Tagamanent, que és un poble petit de poc més de 300 habitants ho ha pogut fer, vol dir que altres municipis o fins i tot un grup d'ells, també ho poden dur a terme."

Ignasi Martínez, alcalde de Tagamanent

AUTOCLAUS TERRA FOOD-TECH[®] UN GRAN SOCI DE PRODUCCIÓ EFECTIVA, RÀPIDA I EFICIENT.



BENEFITS



Ràpida eliminació de bacteris i espores



Evita la deformació o trencament dels envasos



Alta productivitat per a petits productors d'aliments envasats



Permet la cocció del producte envasat



Refredament ràpid per evitar danyar el producte envasat



Optimització del temps del cicle (control directe sobre el valor F 0 - P 0)



Respecta les característiques organolèptiques i nutricionals del producte



- Inclou:
- ✓ Sonda de temperatura per mostra
 - ✓ Kit perforador de tapes



Excel·lents mesures de seguretat



Fàcil d'usar, amb pantalla tàctil a color



hello@terrafoodtech.com

+ 34 937 830 720

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