



Nokkrir samstarfsaðilar Matís



Verkefni Matís miða að því að ná sjálfbærum markmiðum SP



matís@matís.is
Sími +354 422 5000
www.matís.is

Umsjónaraðili matarsmiðju Matís
Óli Þór Hilmarsson verkefnastjóri hefur umsjón með Matarsmiðjunni og veitir frekari upplýsingar.
Netfang: olithor@matís.is

matís

Matarsmiðja og tilraunaeldhús fyrir frumkvöðla og smáframleiðendur

Matarsmiðja Matís

Matarsmiðja er ætluð fyrir frumkvöðla og smáframleiðendur sem eru að stíga sín fyrstu skref í framleiðslu. Matarsmiðjuna er hægt að leigja í heilan eða hálfan dag í senn og er hún opin á virkum dögum frá kl. 8:30 til 16:30.

Matarsmiðja er það kallað þegar útbúin hefur verið aðstaða til fjölbreyttrar matvælavinnslu og hefur fengið leyfi þar tilbærra yfirvalda til rekstursins. Aðstaðan getur verið mismunandi frá einni smiðju til annarrar, en sammerkt með þeim öllum er að til staðar er fjölbreytt úrval matvinnslutækja og áhalda og önnur aðstaða sem vinnslan krefst.

Starfsemi í matvælavinnslu

Aðstaðan í matarsmiðju Matís eru þannig að í kjallara er móttökusalur, vinnslusalur, tækjasalur, hitunarrými, þökkunarrými og á þriðju hæð er tilraunaeldhús. Þessum rýmum tilheyra síðan geymslur, kælar og frystar.

Við vinnu í þessum rýmum þarf að klæðast viðeigandi vinnufatnaði og viðhafa þau vinnubrögð í umgengni og hreinlæti sem aðstæður krefjast. Einnota samfestingar, skóhlífar og hárnét eru tilstaðar fyrir notendur matarsmiðju.



Hvernig sæki ég um?

- Sendið póst á matis@matís.is þar sem óskað er eftir að komast í Matarsmiðjuna.
- Þar þarf að koma fram nafn umsækjanda og fyrirtækis, ef það er þegar stofnað, ásamt kennitölu, síma, heimilisfangi og nafni ábyrgðarmanns starfseminnar.
- Takið saman örstutta lýsingu á væntanlegri framleiðslu þ.e. úr hvaða hráefni verður unnið, hvaða tækjakostur er nauðsynlegur og hvernig framleiðslan á að fara fram.
- Koma þarf fram hvort um vöruþróun sé að ræða eða framleiðsla til dreifingar og sölu. Einnig þarfa að koma fram hvort starfsleyfi sé til staðar eða hvort unnið verður að umsókn þess.
- Þegar allar nauðsynlegar upplýsingar liggja fyrir er gerður samningur um aðgang að matarsmiðju Matís.

Þeir frumkvöðlar og smáframleiðendur sem hafa ekki gilt starfsleyfi en stefna á framleiðslu, dreifingu og sölu matvöru skulu hefja strax undirbúning að því að sækja um það til Matvælastofnunnar eða Heilbrigðiseftirlits, eftir því hvort við á. Liður í þeim undirbúningi er m.a. annars gerð gæðahandbókar.

Framleiðsla, sala og dreifing hefst eftir að starfsleyfi liggur fyrir.

Frumkvöðlar og smáframleiðendur á vörum sem seldar eru á markaði er heimilt að vera í matarsmiðju Matís í allt að þrjú ár, frá undirritun samnings. Að þeim tíma liðnum skal viðkomandi framleiðandi leita að framtíðarhúsnæði. Fimm ár er hámarkstími frumkvöðla og smáframleiðenda í matarsmiðju Matís.

Aðstaða í Matarsmiðju er leigð út samkvæmt þeirri verðskrá sem er í gildi hverju sinni. Greitt er við hverja komu í Matarsmiðju nema um annað sé samið.

Aðstaða

Í tilraunaeldhúsinu, sem er hluti af Matarsmiðju Matís, má finna hin ýmsu áhöld sem nauðsynleg eru fyrir starfsemina sem þar fer fram.

- Í móttökusal er vog, bandsög og færanlegt vinnuborð. Hægt er að kæla vinnslurýmið og þar eru tveir kælar.
- Í vinnslusal eru suðupottar 110 og 240L, 20L farsvél, hakkavél, pylsustoppari ofl. 5L mixer, vog, vinnuborð, skurðarhnífar og laus skurðarbretti og uppþvottavél. Möguleiki er á að setja upp eldavélahellur og baksturs-ofn. Hægt er að kæla vinnslurýmið.
- Inn af vinnslusal er ræstigeymsla með rekstrarvörum til þrifa á matvælavinnslunni.
- Í tækjasal er aðgengi að hraðfrystir/hraðkælar.
- Inn af tækjasal er þökkunarrými, með tveimur þökkunarvélum til lofttæmingar umbúða.
- Aðgengi er að kælum og geymslu frystum -18°C og -24°C.

Tækjabúnaður

- Blásturs-/gufu-/steikingarofn
- Hobart hrærivél 20L
- Kitchen Aid heimilishrærivél
- Kitchen Aid pastavél
- Eldavél og lausar eldunarhellur
- Steikingarpanna
- Lítil hrærivél
- Safapressa/djúsvél
- Stór blandari
- Pottar
- Pönnur
- Uppþvottavél

