



Matarsmiðja Matís *Höfn í Hornafirði*



Í Matarsmiðjunni á Höfn



Í Matarsmiðjunni er mögulegt að leggja stund á vöruþróun og framleiðslu matvæla sem ætluð eru til sölu á almennum markaði og eru byggð á eftirfarandi framleiðsluleiðum:

- Kjötvinnsla
- Fiskvinnsla
- Pylsugerð
- Reyking
- Söltun
- Súrsun
- Sultugerð
- Bakstur
- Frostþurrkun
- Niðursuða

Einnig er reglulega boðið upp á námskeið í smáframleiðslu matvæla.

Alhliða matvælavinnsla

Matarsmiðjan á Höfn er alhliða matvælavinnsla þar sem mögulegt er að vinna afurðir úr kjöti eða fiski í kældum vinnslusal. Þar eru öll algengustu tæki til slíkrar vinnslu s.s. fjölnota reykofn, kjötsög, farsvél, pylsustopparar stórir og litlir, hakkavél og söltunartromla. Í aðstöðunni er einnig eldavélarhella og ofn

til baksturs, gufusuðu eða steikingar, pottur til þrýstisuðu og tæki til þökkunar matvæla og merkingar á umbúðir. Auk kæla og frysta er þar einnig tæki til frostþurrkunar matvæla. Góð starfsmannaaðstaða er fyrir hendi auk aðstöðu til fundarhalds og námskeiðshalds.



Blástursofn



Þrýstisuðupottur



Farsvél



Reykofn

Þróaðar og markaðssettar vörur

Í Matarsmiðjunni á Höfn hafa nokkrar vörur verið þróaðar og markaðssettar:

- Makrílpaté og heitreyktur makrill
- Reyktar og grafnar villigæsaafurðir
- Þurrkaðar kryddjurtir og te
- Beikon og hamborgarahryggur
- Heitreykt andabringa
- Hráverkaðar vörur úr kindakjöti
- Frostþurrkun rabarbara
- Birkikrydd og birkisalt
- Reyktur áll
- Humarsoð
- Lifrarkæfa
- Andafita
- Sultur



Um matarsmiðjur

Matarsmiðja er það kallað þegar útbúin hefur verið aðstaða til fjölbreyttrar matvælavinnslu, sem hefur fengið leyfi þar tilbærna yfirvalda til rekstursins. Aðstaðan getur verið mismunandi frá einni smiðju til annarar, en sammerkt með þeim öllum er að til staðar er fjölbreytt úrval matvinnslutækja og áhaldna og önnur aðstaða sem vinnslan krefst. Notendur fá kennslu á tækin og frjálsan aðgang til framleiðslu á þeim vörum sem gerlegt er m.t.t. aðstöðu og tækjabúnaðar og útgefnu leyfi heilbrigðisyfirvalda.

Í matarsmiðjunum eru reglulega haldin námskeið um framleiðslu og verkun ýmissa framleiðsluvara auk námskeiða um innra eftirlit.

Matarsmiðjan á Höfn er rekin í samvinnu við sveitarfélagið Hornafjörð. Matís, sem rekstraraðili, sér um útleigu en mögulegt er að leigja hálfan eða heilan dag, eða vinnu við einstök tæki. Matís sér um að allur aðbúnaður sé eins og kröfur heilbrigðisyfirvalda kveða á um. Notandinn þarf að fá útgefið framleiðsluleyfi heilbrigðisyfirvalda áður en vinnsla og sala afurða hefst. Hann heldur utan um framleiðsluna m.a. með



skráningu í móttökuskýrslu, framleiðslueftirlit og söluskýrslu.

Framleiðandinn útbýr flæðirit yfir hverja þá vöru sem hann hyggst framleiða. Í flæðiritinu er allri vinnslunni skipt í vinnsluþrep frá móttöku til afhendingar. Koma þar fram upplýsingar um hráefnisbirgja, framleiðslu-aðferð, hitastig og tíma í hverju þrepi fyrir sig ásamt því að allar hættur eru skrásettar og viðbrögð við þeim skilgreind sem mögulegt er að finnast í hráefni eða við vinnslu þess.



Matarsmiðja Matís
Álaleira 2, 780 Höfn
Símar 422 5136, 858 5136
vigfus.th.asbjornsson@matis.is

Textasmiður: Óli Þór Hilmarsson
Myndasmiðir: Torfi Agnarsson,
Ragnar Th. Sigurðsson og
Guðmundur Heiðar Gunnarsson

Ábyrgðaraðili útgáfu:
Steinar B. Aðalbjörnsson

www.matarsmidjan.is, www.matis.is

© Matís 2013



Vigfús Þórarin Ásbjörnsson
stöðvarstjóri