

Matarsmiðjan á Flúðum, Hrunamannahreppi



Ingunn Jónsdóttir, stöðvarstjóri



Þróaðar og markaðssettar vörur

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

- Brjóstsykur
- Samlokur
- Lúpínuseyði
- Pestó
- Sultur
- Forvinnsla grænmetis
- Þurrkun grænmetis



Alhliða matvælavinnsla

Matarsmiðjan á Flúðum er alhliða matvælavinnsla þar sem mögulegt er að vinna afurðir úr grænmeti, kjöti eða fiski í kældum vinnslusal. Við val á tækjabúnaði smiðjunnar hefur áhersla á vinnslu grænmetis verið höfð að leiðarljósi. Önnur sérhæfð tæki s.s kjötsög, farsvél, pylsustoppari eða hakkavél t.d. fyrir kjötvinnslu, er hægt að útvega með skömmum fyrirvara. Í aðstöðunni er eldavélarhella, ofn til baksturs, gufusuðu eða steikingar, þrýstisuðupottur, þurrkunarklefar og átöppunarvélur. Einnig tæki til þökkunar matvæla og merkingar á umbúðir auk kæla og frysta. Góð starfsmannaáðstaða er fyrir hendi og aðstaða til fundarhalda og námskeiðshalds.

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:

- Þurrkun
- Suða
- Niðursuða
- Bakstur
- Steiking
- Frysting
- Sultugerð
- Brjóstsykursgerð
- Söltun
- Kjötvinnsla án reykingar
- Fiskvinnsla án reykingar
- Námskeiðshald

Um matarsmiðjur

Matarsmiðja er það kallað þegar útbúin hefur verið aðstaða til fjölbreyttrar matvælavinnslu, sem hefur fengið leyfi þar tilbærra yfirvalda til rekstursins. Aðstaðan getur verið mismunandi frá einni smiðju til annarar, en sammerkt með þeim öllum er að til staðar er mikið úrval matvinnslutækja og áhalda 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 Flúðum er rekin af Matís í samstarfi við sveitarfélögin í uppsveitum Árnessýslu, Atvinnuþróunarfélag Suðurlands, Háskólafélag Suðurlands og Háskóla Íslands. Matís, sem rekstrar-aðili, 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 móttöku-

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



Matarsmiðja Matís
Iðjuslóð 1, 845 Flúðir
Símar 422 5133, 858 5133
ingunn.jonsdottir@matís.is