

LES ATELIERS PARTAGÉS

MATÉRIELS

Les principaux équipements à disposition dans les ateliers sont :

- Coupe légumes
- Mixeur plongeant
- Blender / Cutter
- Batteur mélangeur
- Laminoir de table
- Cellule de refroidissement
- Four mixte
- Four pâtissier
- Plaques à induction
- Sauteuse
- Machine sous vide
- Echelles avec plaques, grilles et bacs gastro
- Petits ustensiles et petits matériels

RETROUVEZ L'ENSEMBLE DES ÉQUIPEMENTS DISPONIBLES !



CONDITIONS

Les documents demandés pour la location des ateliers sont :

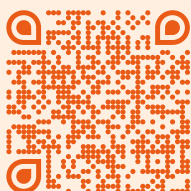
- Extrait Kbis
- Attestation d'assurance Responsabilité Civile Professionnelle couvrant l'activité concernée
- Attestation de formation HACCP (ou diplôme équivalent intégrant ce prérequis)

TARIFS:

Forfait atelier équipé
(€HT / jour)

Nous consulter

POUR EN SAVOIR PLUS:



RAISON D'ÊTRE

Afin d'accompagner la transformation de denrées alimentaires de proximité, et par là même de structurer les filières agricoles sur le territoire de la Métropole de Montpellier, le Marché Gare propose des espaces partagés aux normes alimentaires, ainsi que des équipements professionnels.

UTILISATEURS

Porteurs de projets agroalimentaires, professionnels souhaitant tester des recettes, traiteurs, structures de formation, producteurs agricoles cherchant à diversifier leur activité en transformant leur production.

Une solution flexible et économique évitant l'acquisition d'équipements et de locaux coûteux.

SUPERFICIE

Deux salles de production, salle de plonge, chambre froide (positive) et vestiaire pour un total de 93m².

PRESTATIONS MUTUALISÉES

Des prestations de stockage partagé (ambiant et froid positif) ainsi que de surgélation sont proposés sur le Pôle de Transformation (pour les tarifs, veuillez nous consulter)

INFORMATIONS:

ADRESSE:

Marché Gare Montpellier,
281, avenue du Marché Gare,
34070 Montpellier

CONTACTS:

Edouard TRUCHELUT

✉ e.truchelut@marchegare.net

☎ +33 (0)6 77 21 76 98

Laurent FOURCADE

✉ l.fourcade@marchegare.net

☎ +33 (0)6 32 05 45 87