

LE GRAND ATELIER PARTAGÉ

MATÉRIELS

Le Grand Atelier Partagé" est équipé d'un matériel professionnel :

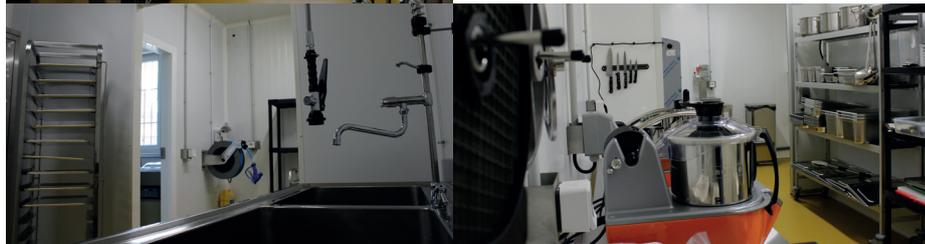
- Tables, chariots et plonge en inox
- Four mixte 10 niveaux RATIONAL
- Sauteuse FRIMA 100L
- Cellule de refroidissement/ surgélation 15 niveaux
- Armoire frigo positive
- Eplucheuse 10kg
- Plaques à induction
- Coupe-légumes de table avec disques de découpe
- Cutter de table
- Mixeur plongeant 50L
- Machine sous vide
- Four pâtissier 9 niveaux
- Batteur mélangeur 20L
- Laminoir de table
- Capsuleuse vapeur
- Doseuse Garniseuse EDHARD
- Essoreuse à légumes manuelle 20L

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 et privés aux normes alimentaires, ainsi que des équipements professionnels.

UTILISATEURS

L'atelier partagé est destiné à répondre aux besoins des porteurs de projets sortant d'incubateurs, des professionnels souhaitant tester des recettes avant mise en production, et des producteurs agricoles cherchant à diversifier leur activité en transformant fruits ou légumes. Il constitue une solution flexible et économique évitant l'acquisition d'équipements et de locaux coûteux.



CONDITIONS

La location de cet atelier partagé est réservée aux professionnels qui travaillent principalement à partir de matières premières végétales et/ou animales d'origine locale ou régionale.

SUPERFICIE

Le grand atelier partagé dispose de deux salles de production, une salle de plonge, un vestiaire et une chambre froide (positive) pour un total de 93m². Des zones communes sont mises à disposition - sanitaires, salle de pause, zones de stockage en ambiant et en froid positif (nous consulter pour les tarifs des zones de stockage).

TARIFS

Cet atelier partagé est disponible à la location pour les professionnels au tarif de 180 € HT par jour pour le local, avec un forfait supplémentaire pour l'utilisation du matériel variant de 30 à 60 € HT par jour.



INFORMATIONS:

ADRESSE:

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

CONTACTS:

Accueil Marché Gare de Montpellier

✉ somimon@mercadis.net

☎ +33 (0)4 67 92 29 60

Laurent FOURCADE

✉ l.fourcade@mercadis.net

☎ +33 (0)6 32 05 45 87