

Bones pràctiques ambientals

Sector alimentari:
Formatgeria artesanal



AMPANS

Junts fem futur

Què és AMPANS



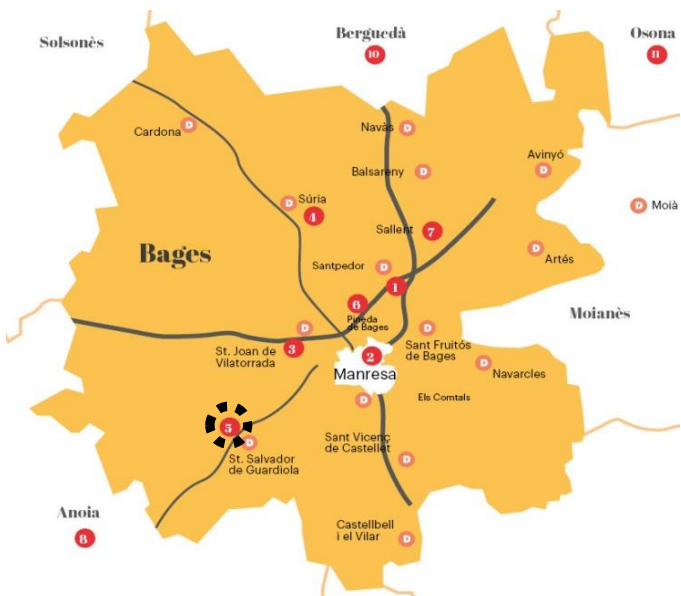
Crear i gestionar, amb qualitat, els serveis i **establiments** per donar **assistència integral** a persones amb **discapacitat intel·lectual** de la comarca.

Fomentar la **solidaritat**, **sensibilitzar** i **mentalitzar** a la **societat** vers la discapacitat i el respecte a les diferències

1

2

Què és AMPANS



1 Santa Maria de Comabella (Santpedor)

Serveis centrals
Residència i Centre de dia Julio Payàs
Centre ocupacional La Llum
Escola d'Educació Especial Jeroni de Moragas
Centre Especial de Treball
Garden d'Ampans

2 Manresa

Residència Els Comtals
Llars-residències d'adults
Residències d'Infants i adolescents
Pis extutelats
Centres de formació
Supermercat Caprabo
Restaurant i Centre ocupacional Canonge
Quiosc

3 Sant Joan

Llar-residència
Centre ocupacional

4 Súria

Llar-residència i Centre ocupacional

5 Sant Salvador de Guardiola

Llar-residència Urpina i Centre ocupacional
Formatgeria

6 Pineda (Sant Fruitós de Bages)

Residències d'Infants i adolescents

7 Sallent

Centre Ocupacional

8 Anoia

Neteja, manteniment i consergeria
d'equipaments esportius

9 Solsonès

Centre de Noves Oportunitats

10 Berguedà

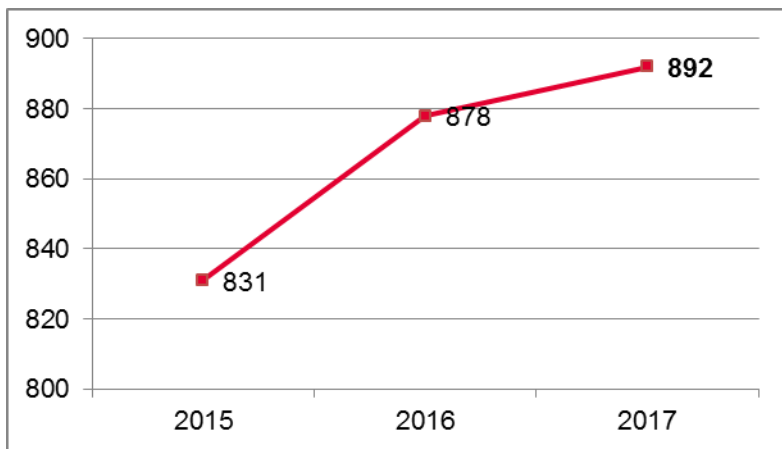
Centre de Noves Oportunitats

11 Osona

Centre de Noves Oportunitats

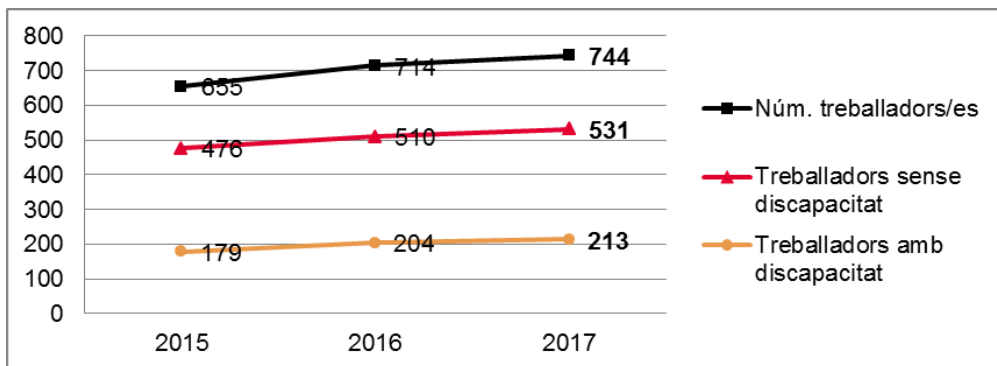
D Deixalleries gestionades per AMPANS

Què és AMPANS



892 persones ateses

Atenem a 892 persones en els centres i serveis d'atenció continuada. Entre els quals hi ha les persones ateses a les que se'ls ofereix un lloc de treball.



213 treballadors amb discapacitat

Dels 744 treballadors n'hi ha 213 amb Discapacitat. 6 a la Formatgeria.

Què és AMPANS



ISO 9001

Des de 2003

ISO 14001

Des de 2004



EMA's

Des de 2005

EFQM +500

EI 2017





muntanyola

Qualitat de pagès

AMPANS

Els orígens de la Formatgeria

El 2010 s'inicia el Projecte Urpina.

Finca ubicada a Sant Salvador de Guardiola amb múltiples possibilitats agrícola-ramaderes i d'habitatge:

- Llar-Residència
- Vinya
- Granja
- Agricultura
- Productes agro-alimentaris



Els orígens de la Formatgeria

Entre diversos projectes estudiats hi ha una formatgeria artesanal.

Formatges Muntanyola era una formatgeria artesanal amb formatges de qualitat i reconeguts. I que es jubilaven.

Es va arribar a un acord de traspàs de coneixements.

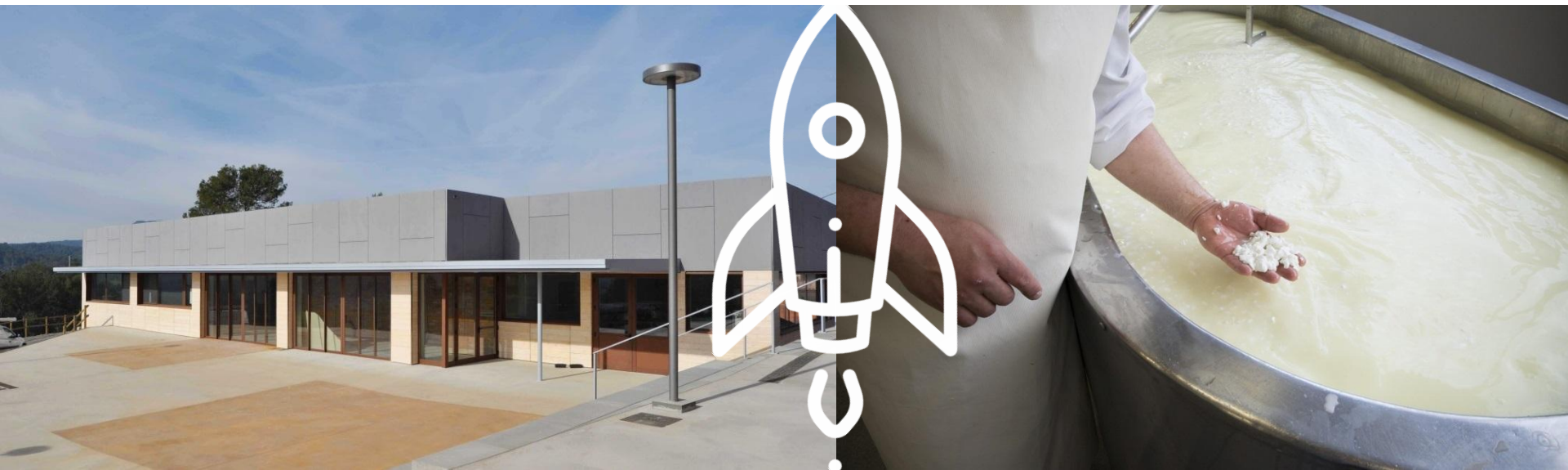


Els orígens de la Formatgeria

A finals de l'any

2015

s'inaugura la Formatgeria
Muntanyola a la Finca Urpina



Bones pràctiques ambientals formatgeria

Disseny

Matèries primeres

Envasos

Neteja

Distribució

Refrigeració

Eficiència energètica

Recursos

Residus

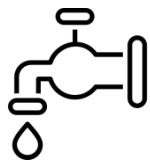
AMPANS

Junts fem futur

Bones pràctiques ambientals a la Formatgeria

Disseny de la Formatgeria

- Distribució per a reduir fluxes i desplaçaments interns
- Instal·lacions tèrmiques amb aïllament tèrmic
- Possibilitat d'ús d'energies renovables i de monitorització de consums
- Sistema de refrigeració eficient i eficaç
- Separació del xerigot de les aigües residuals
- Obertures de llum naturals i visible des de l'exterior



Bones pràctiques ambientals a la Formatgeria

Gestió sostenible de la cadena de subministrament

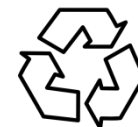
- Una línia de formatges ecològics
- Producció pròpia de llet de cabra a la mateixa finca Urpina
- Formatges amb llet crua



Bones pràctiques ambientals a la Formatgeria

Millora de l'impacte ambiental dels envasos

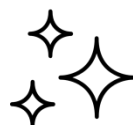
- Productes curats sense envàs (9 referències de 32)
- Envàs adaptat al producte (dimissions)
- Envasat que afavoreix la conservació (buit o paper alumini)
- Tots els envasos són reciclables (plàstic, paper i cartró)
- Informació de conservació a l'etiqueta



Bones pràctiques ambientals a la Formatgeria

Neteja respectuosa amb el medi ambient

- Productes Biodegradables
- Sistemes de dosificació automàtica
- Sistemes de neteja automàtica
- Adaptació de la producció per reduir neteges i contaminacions creuades (producció diària segons tipus de llet)



Bones pràctiques ambientals a la Formatgeria

Transport i distribució

- Transport frigorífic o isotèrmic
- Transport propi per a la llet. Excepte ovella (propi proveïdor)
- Rutes locals optimitzades
- Seguiment dels consums dels vehicles



Bones pràctiques ambientals a la Formatgeria

Congelació i refrigeració

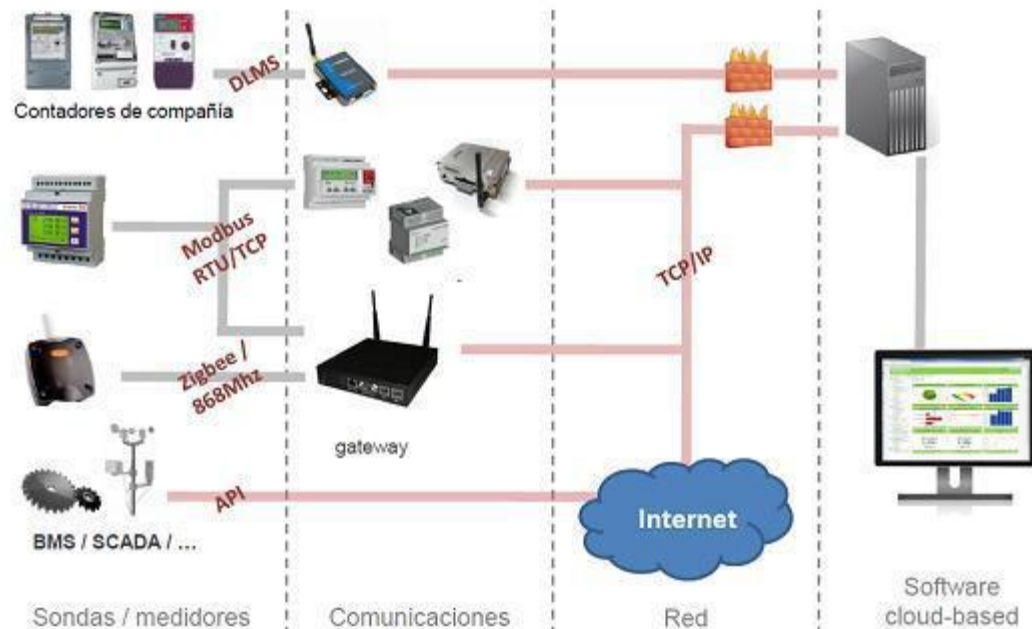
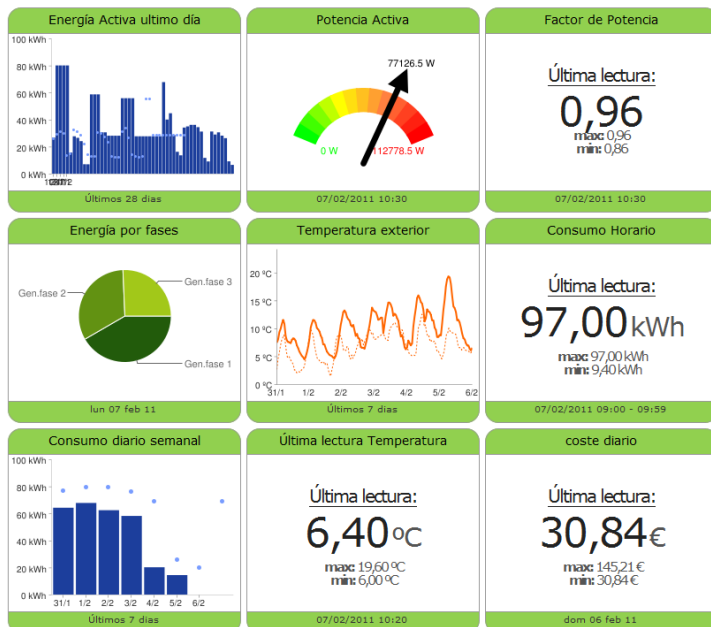
- Sistema automatitzat de control. Seguiment in-situ o internet
- Senyals d'alarma via telèfon o e-mail
- Sistema de recuperació de calor per a ACS
- Aïllament per a tota la instal·lació
- Refrigerant: no tòxic, no inflamable



Bones pràctiques ambientals a la Formatgeria

Gestió i eficiència energètica

- Estudi d'implantació del sistema de monitorització i seguiment de consums a tota la entitat



Bones pràctiques ambientals a la Formatgeria

Gestió i eficiència energètica i energies renovables

- Estudi d'implantació del sistema de monitorització i seguiment de consums a tota la entitat
- Caldera de Biomassa



Bones pràctiques ambientals a la Formatgeria

Reducció de residus

- Servei de la Llet Just in Time
- Seguiment mensual de la productivitat (kg formatge/litre llet)
- Sistema d'alarmes per reduir risc de fallades instal·lació tèrmica

Recuperació del xerigot

- Separació de tot el xerigot
- Disposició en bassa
- Aportació xerigot com a fertilitzant

Bones pràctiques ambientals

Sector alimentari:
Formatgeria artesanal



AMPANS

Junts fem futur