



# GASTROLAB VILLAVERDE



## ¿QUÉ ES?

Es una cocina incubadora para la producción alimentaria en tres líneas de producción: platos preparados, panadería-pastelería y conservas.



## ¿PARA QUIÉN?

# 1

Para iniciativas emprendedoras constituidas

TESTAJE REAL  
DE PRODUCTO

VENTA DE LA  
PRODUCCIÓN

# 2

Para proyectos en proceso de constitución

DISEÑO  
DE LA OFERTA  
GASTRONÓMICA

# 3

Para iniciativas que fomenten el cambio de modelo alimentario

ACTIVIDADES DE  
SENSIBILIZACIÓN

# DISTRIBUCIÓN DE LA COCINA



**Zona de recepción de materia prima y limpieza**  
con báscula y peladora de tubérculos

1  
5  
0



**Cuarto de expedición a temperatura controlada**  
con envasadora al vacío de bolsas y barquetas



**Zona de almacenamiento a temperatura ambiente y controlada**  
con armarios frigoríficos, cámara panelada y abatidor

M  
E  
T  
R  
O  
S



**Zona de cocción mayor**  
con horno mixto de convección, horno de panadería-pastelería, fermentadora y autoclave



**Cuarto frío a temperatura controlada**



**Zona de elaboración:**  
con seis fuegos, plancha, freidora y sartén basculante

## Y UN ESPACIO DE COWORKING

con puestos de trabajo flexibles, sala de reuniones, espacio para eventos y asesoramiento especializado gratuito.



**¿Quieres más información?**

Escribenos a [alimentacion@maresmadrid.es](mailto:alimentacion@maresmadrid.es)  
o visítanos en el Mar de Alimentación en Villaverde.  
Paseo de Alberto Palacios, 13. 28021, Madrid.