

Tall

La revista del Gremi d'Empresaris Carnissers i Xarcuters de Barcelona i Província

Publicació oficial de



REVISTA TRIMESTRAL
ABRIL/JUNY DE 2012

Núm. 114



REPORTATGE



Especial sobre les fires
BTA i Hispack

TENDÈNCIES



Envasos cada cop
més intel·ligents

ASSESSORIA



Els expedients de
regulació d'ocupació

Hi ha altres xais, però
**NO HI HA
RES COM EL
TERNASCO
DE ARAGÓN**



Identifica'l amb les sigles **T.A.** marcades a la carn
www.ternascodearagon.es

Produït per més de
1.000 ramaders
aragonesos del grup



DISTRIBUÏDOR
A BARCELONA:



Tel. 93 731 55 56

A la memòria d'un company

A l'últim editorial us parlava de la nova revista que teniu entre les mans. En aquest, vull parlar del nou web que ja fa uns dies que funciona: www.gremidecarnissers.com. Després de diversos intents i de més entrebancs, l'hem aconseguit. Voldria que el visitéssiu i em diguéssiu què us sembla. Per a tots aquells carnissers informatitzats, hem reservat un espai perquè pugueu enllaçar la vostra pàgina web. També hi ha una secció en què, mitjançant una contrasenya, podreu veure la revista en format digital i tenir accés a més informació confidencial i interessant per als empresaris del Gremi. Així mateix, hi ha una secció de notícies i podeu deixar missatges per comunicar-vos amb el Gremi directament. Tant el web com la revista tan sols tenen una finalitat: establir una relació contínua, ja sigui viva o virtual, amb tots els agremiats. Paral·lelament, ens hem subscrit a la revista Eurocarne, que podeu consultar per obtenir informació d'àmbit nacional i mundial relacionada amb el món de la carn.

Seguint aquesta línia, aquest any hem participat a les festes del Cor de l'Eixample donant una vedella perquè el públic en general la pogués degustar. Aquesta iniciativa té com a finalitat millorar la imatge i el consum de vedella entre els veïns de diferents barris, ja que al mateix temps es feien vedelles a la brasa a diferents punts de la ciutat, com Horta, Provençals, etc. Valoro molt aquesta iniciativa per part dels carnissers dels diferents mercats. Per això, des de fa dos anys el Gremi també es mulla i pensem seguint fent-ho. En aquest



sentit, faig una crida perquè comptin amb el Gremi si algun mercat o carrer comercial fa iniciatives d'aquest tipus.

També voldria animar-vos a que us presenteu al concurs "La millor botiga del món" que fa l'Ajuntament de Barcelona, ja que estic segur que entre nosaltres hi ha algun carnisser centenari o suficientment innovador que pugui guanyar-lo. Que sapiguen que des del Gremi us ajudarem!

Així mateix, faig una crida a tots aquells que vulguin participar en la nova Junta del Gremi, ja que calen persones que es vulguin implicar en la direcció i el futur d'aquesta entitat, i que tinguin una mica de temps per dedicar-li unes hores a aquest ofici que ens ha donat tant.

Parlant de la Junta, no puc acabar aquest editorial sense fer menció al company, ex membre de la Junta i carnisser de tota la vida Josep M. Moltó Pascual. Recordo que quan l'Òscar Moreno em va invitar fa 12 anys a entrar a la Junta, ell estava a la dreta del Sr. Fabregat. Era el tresorer del Gremi i la seva firma era segell de responsabilitat i fiabilitat. També va ser una figura destacada en la negociació del conveni laboral del nostre ram. Sempre recordarem la tasca que vas fer per la nostra comunitat gremial.

Xavier Gallifa

SUMARI

- 04 ESPECIAL BTA I HISPAC**
Anàlitzem tots dos salons.
- 08 NOTÍCIES**
Les principals novetats i notícies.
- 12 ABANS DEL TAULELL**
La carn que es venia a Barcelona al segle XIV.
- 14 CUINA DEL MÓN**
Com cuinen la carn als països nòrdics?
- 16 SEGURETAT ALIMENTÀRIA**
Superfícies de tall a carnisseries: Pils de fusta o sintètics?
- 18 REPORTATGE**
El Mercat de la Boqueria.
- 20 ASSESSORIA JURÍDICA**
Expedients de Regulació d'Ocupació.
- 21 NOTARIA GREMIAL**
La potestat parental (2).
- 22 TENDÈNCIES**
Els envasos intel·ligents.
- 23 EL GREMI INFORMA**
Informació pels agremiats.
- 27 RECEPTA**
Ternasco de Aragó amb albergínies i olives.
- 28 VENDA/TRASPÀS**
- 29 AGENDA**



Tall

La propietat de la revista **Tall** pertany al Gremi d'Empresaris Carnissers i Xarcuters de Barcelona i Província i les tasques d'edició executiva són desenvolupades per l'empresa IDEAS EDITORIALES 3003, S.L.

IDEAS EDITORIALES 3003, S.L.

Redacció: tall@ideaseditoriales.com • Publicitat: comercial@ideaseditoriales.com

Administració: info@ideaseditoriales.com

C/Tarragona, 84-90, 1º 8º • 08015 Barcelona • Tel: 93 423 84 04

GREMI D'EMPRESARIS CARNISSERS I XARCUTERS DE BARCELONA I PROVÍNCIA

President: Xavier Gallifa i Gil • Coordinador: Vicenç Mor i Sinobas

C/ Comte Borrell, 190 • 08029 Barcelona • Tel: 93 323 40 19 • Fax: 93 323 47 44

gremicarnissers@ono.com • www.gremidecarnissers.com

Horari d'oficina: 9 a 14 i 16 a 19 h. Visites als assessors jurídics: 16 a 19 h.

IMPRIMEIX: Impremta Pagès • DEPÒSIT LEGAL: B-4.329-89



JUNTA DIRECTIVA GREMIAL

PRESIDENT: Xavier Gallifa i Gil

VICEPRESIDENT: Sr. Vicenç Mor i Sinobas

SECRETÀRIA: Sra. Araceli Hernández i Nayach

TRESORER: Sr. Antoni Fabregat i Fabregat

VOCAL: Sr. Francesc Velázquez i Riera

VOCAL: Sr. Mario Batllori i López

VOCAL: Sr. Eugenio Sanz i Alonso

VOCAL PROVINCIAL: Sr. Josep Mª Viaplana i Sellés

VOCAL PROVINCIAL: Sr. Manuel Pérez i Lázaro

Aquesta publicació es distribueix únicament entre els afiliats al Gremi d'Empresaris Carnissers i Xarcuters de Barcelona i Província amb caràcter gratuït. Les opinions, així com els anuncis expressats a la revista *Tall*, són idees i judicis personals dels seus autors i no comprometen la revista, ni els seus dirigents.

QUEDA AUTORIZADA LA REPRODUCCIÓ PARCIAL O TOTAL, ESMENTANT LA SEVA PROCEDÈNCIA

REPORTATGE

TECNOLOGIES DE L'ALIMENTACIÓ I PACKAGING

Més de 40.000 professionals visiten les fires BTA i Hispack a Barcelona

Del 15 al 18 de maig, més de 40.000 persones van visitar els salons 'Bta - Barcelona tecnologies de l'alimentació' i 'Hispack - Saló Internacional de l'Embalatge', que es van celebrar de forma conjunta al recinte Gran Via de Fira de Barcelona.

El 8% dels visitants eren estrangers, procedents de 93 països, entre els quals destaquen Marroc, Tunísia, Algèria, Turquia, Colòmbia, Mèxic, Brasil i Argentina, així com països de la Unió Europea com Portugal, Alemanya, Itàlia i França.

Aquest caràcter cada cop més internacional, que era un dels objectius dels salons, també es va poder veure entre els expositors, ja que un 25% de les 1.400 empreses amb estand eren de fora de les nostres fronteres.

Durant aquests quatre dies d'intensa activitat, també

es va celebrar tota una sèrie de jornades i conferències sobre les últimes tendències en tecnologia alimentària i packaging, que va comptar amb l'assistència de més de 2.000 professionals.

BTA

L'oferta expositiva d'aquesta 13ª edició de Bta es va estructurar en tres salons monogràfics: Tecnoalimentària, Saló internacional de maquinària i tecnologia per a la indústria i el comerç alimentari en general; Ingreteco, Saló internacional de productes alimentaris intermedis per a la indústria alimentària, i Tecnocàrnica, Saló internacional de maquinària, tecnologia, equipament i subministraments per a la indústria càrnia i afins.

Als gairebé 19.500 metres quadrats d'espai expositiu, Tecnocàrnica va reunir a uns 245 expositors, que van mos-



Després de l'èxit aconseguit en 2009, Bta i Hispack es van tornar a celebrar a Barcelona de forma simultània i van rebre la visita de més de 40.000 persones.

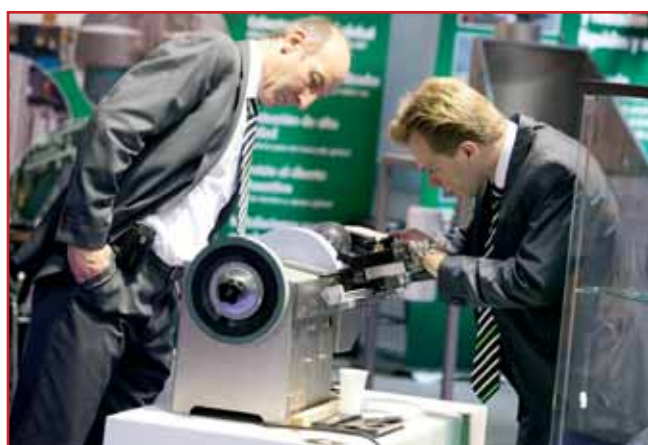
trar les seves últimes novetats, focalitzades en allargar la vida útil dels productes, garantir una bona conservació, i millorar la qualitat i les propietats organolèptiques dels productes carnis.

Moltes de les noves màquines presentades a aquest saló han estat especialment

dissenyades per reduir els temps de processament i automatitzar la producció, eliminar les estàncies a les càmeres o aconseguir una major eficiència energètica. Així mateix, a Bta es van presentar ingredients i additius, o fins i tot equips per a la higiene i la seguretat alimentària.



A Tecnocàrnica es podien veure els avenços en maquinària, tecnologia, equipament i subministraments per a la indústria càrnia i afins.



Els expositors van mostrar les tècniques més innovadores en conservació, automatització de processos productius, solucions d'envasament, etc.

Posi la reforma del seu establiment en mans d'uns professionals



Fabricació pròpia en acer inoxidable, fusta i polièster

El director de Bta, Víctor Pascual, va destacar la satisfacció dels expositors, que "han tingut una activitat força intensa en els seus estands al llarg dels quatre dies que ha durat la fira, amb un visible i ampli increment dels contactes internacionals i amb la concreció d'importants operacions comercials tant per al mercat nacional com l'internacional".

Com no podria ser d'altra manera, la major part de les activitats paral·leles organitzades en aquesta edició de Bta van centrar-se en la innovació. Una de les novetats d'aquest any era l'Innovation Meeting Point, una zona dinàmica on es van fer presentacions sobre projectes innovadors d'èxit, així com ponències relacionades amb la gestió de la innovació, el finançament o la protecció de la propietat.

L'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) de la Generalitat de Catalunya, conjuntament amb l'Institut de Recerca en Tecnologies Alimentàries (IRTA) i el Centro de Nuevas Tecnologías y Procesos Alimentarios (Centa), va realitzar una jornada sobre seguretat i sostenibilitat ambiental dels envasos alimentaris, que va incorporar la cinquena edició del workshop d'avaluació del risc en la cadena alimentària i una trobada dels centres d'investigació i les empreses.

Altres activitats d'interès van ser les jornades organitzades per la Federació Catalana d'Indústries de la Carn (FECIC), l'Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR) o els centres tecnològics Ainia i ITENE.

HISPACK

El packaging i la tecnologia alimentària comparteixen grans sinèrgies, ja que la indústria de l'alimentació és el primer consumidor de maquinària i de material d'envàs i embalatge. Per aquesta raó, i després de la reeixida experiència de l'any 2009, la fira Bta es va celebrar de forma simultània amb Hispack.

La 15^a edició del Saló Internacional de l'Embalatge va mostrar als visitants les últimes innovacions en materials, que ara són més lleugers, eficients i barats, però amb la mateixa qualitat. Els nous envasos també aposten per un disseny més atractiu i estretament vinculat al branding i a la publicitat, però sense perdre el caràcter pràctic i sense costos elevats.

El director d'Hispack, Xavier Pascual, va explicar que els empresaris del sector "són especialment sensibles a les innovacions que les permetin optimitzar les seves inversions o reduir costos -així ho afirmen tres de cada quatre-, i en aquest sentit els nous materials i el reciclatge són aspectes



Hispack va celebrar aquest any la seva 15^a edició, en què es van presentar les últimes innovacions en materials, disseny i logística.

que estan d'actualitat".

En aquesta edició es van ampliar els espais de trobada entre els professionals amb la creació del Pack Corner i el Logistic Corner, que van acollir conferències, xerrades i casos d'èxit.

Xavier Pascual va destacar que "la millor manera de prendre el pols al saló és posar en valor el nivell dels

visitants, que d'acord amb el que diuen els expositors tenien un elevat poder de compra, i les més de 2.000 persones que han assistit a les jornades i conferències celebrades en espais com el Pack Corner i el Logistic Corner, on hi ha hagut activitat continuada al voltant de les últimes tendències i casos d'èxit en packaging i logística". ●



Al saló es va poder veure una àmplia varietat d'envasos destinats específicament a la indústria de l'alimentació i les begudes.



En aquesta edició es van ampliar els espais de trobada entre els professionals, amb la creació del Pack Corner i el Logistic Corner.

COM POTÈNCIO
ELS PRODUCTES
QUE
M'INTERESSEN?

Què em fa diferent?

COM PUC
FIDELITZAR ELS
MEUS CLIENTS?

Amb il·luminació
puntual, retolació,
canvis decoratius...

Cursos de cuina

Tastos i mandats

Àmplia gamma de productes.
Venda creuada.
Formació dels dependents.

COM ACONSEGUEXO
QUE EL MEU
CLIENT COMPRI
MÉS VARIETAT?

El nostre objectiu és augmentar les seves vendes i assegurar-li l'èxit.

Un grup d'assessors i dissenyadors es reunirà amb vostè per analitzar la seva idea de negoci, les característiques d'aquesta i les tendències del sector. Aprendrem de la seva idea, de la seva experiència i de la seva professionalitat i li mostrarem quines opcions

de disseny, distribució comercial i equipament són les adients per presentar els seus productes i garantir l'èxit del seu negoci. Posem a la seva disposició la professionalitat d'un equip amb més de 35 anys d'experiència en el disseny i desenvolupament de botigues i negocis d'alimentació.

CRUZ

DISSENY I DESENVOLUPAMENT DE NEGOCIS



visita'ns a   www.cruzsl.net
Tel. 93 465 00 65
Avda. Cardenera, s/n Hava 25-26
Polígon Ind. Pomar de Dalt 08916
SADAI ONA Barcelona (Espanya)
Fax: 93 465 04 41
E-mail: cruzsl@cruzsl.net