GREMI
D'EMPRESARIS
CARNISSERS

T&T

I XARCUTERS
DE BARCELONA
I PROVÍNCIA

Nº 1

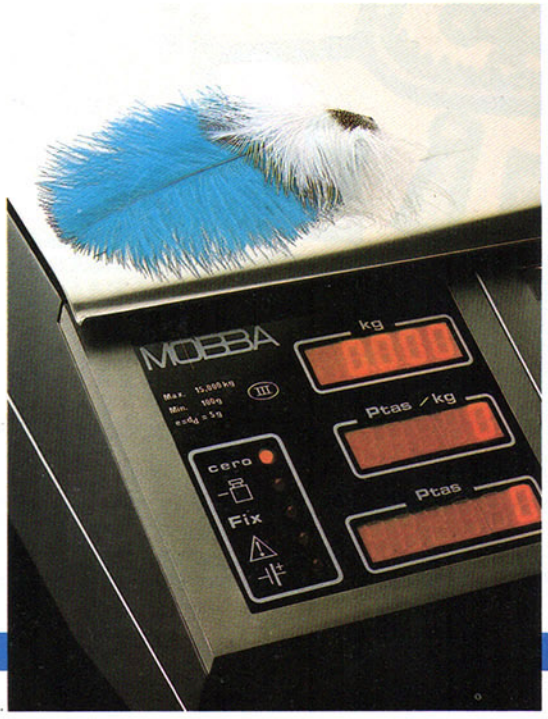
GENER - FEBRER 1989



La Experiencia es lo que pesa.

Que MOBBA, hoy por hoy, sea la empresa con la mayor y mejor variedad de básculas y balanzas electrónicas, del mercado, no es más que el fruto de 55 años investigando y dando soluciones eficaces, al comercio y a la industria.

Por delante está el futuro y MOBBA piensa seguir ahí, en cabeza, desarrollando nuevos productos, en definitiva dando el servicio que esperan, todos los que conocen la calidad y versatilidad demostrados por MOBBA a lo largo de más de medio siglo.



MOBBA

El peso de la experiencia

Apartado de Correos, 10 - Tel.: (93) 384 69 51*
Télex: 59574 - mobb-e - Fax: 384 31 63
Calle: Colón, 6-8 - 08912 BADALONA (España)

72 Delegaciones en toda España.

ANTEI

CASTELLCARN S/A

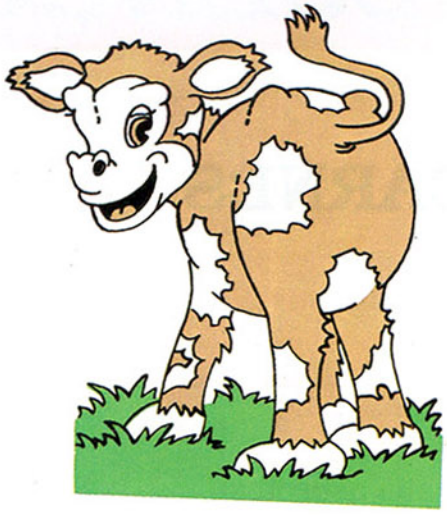
JOSEP BROSSA I PERE GARCIA

MAJORISTES DE CARNS

- LLETÒ
- XAI
- CABRIT
- VEDELLA
- VEDELLA BLANCA
- BOU
- CONGELATS DE XAI i VEDELLA

Truqui'ns i els passarem a visitar. TELS: 772 03 11 - 772 03 76

ESCORXADOR GREMIAL DE CATALUNYA, S.A. CASTELLBISBAL (BARCELONA)



MAJORISTES DE CARN, S.A.

AL SEU SERVEI

SERVEI DE DESFET

TELÈFONS:

ESCORXADOR: 335 79 18 - 335 34 40

DESPATX: 253 33 47 (TARDES DE 4 a 8)

MERCABARNA - BARCELONA



INCAPACIDAD PROFESIONAL

La forma más segura que Vd. tiene hoy de garantizar y asegurar sus ingresos, cuando por ***accidente*** *o* ***enfermedad, no pueda trabajar.***

El único seguro que actualmente le indemniza, sin necesidad de estar hospitalizado, ni recluido en su domicilio por prescripción médica.

Con primas reducidas. Con coberturas que puede ir adaptando según vayan cambiando sus necesidades.

PLANES DE PREVISION.

Centro Asegurador le ofrece de forma sencilla y económica la posibilidad de asegurar ***el porvenir de su familia.***

Llámenos sin compromiso, tenemos un plan adecuado para sus necesidades.

CENTRO ASEGURADOR, S.A.
Pº DE GRACIA, 53
TEL. 216 04 21
08007 BARCELONA

EMILIO LLOPIS LUENGO

MAYORISTA DE CARNES

- TERNERA
- CORDERO
- CABRITO (Servido en todos sus aspectos)

TELEFONOS: Matadero 772 04 25
Tiendas 258 71 65 - 301 87 52

ESCORXADOR GREMIAL DE CATALUNYA, S.A. CASTELLBISBAL (BARCELONA)

JUNTA DIRECTIVA GREMIAL

PRESIDENT
Sr. Antoni Fabregat i Fabregat

VICEPRESIDENT
Sr. Oscar Moreno i Torné

SECRETARI
Sr. Robert Soldevila i Moliner

TRESORER
Sr. Ricard Julià i Escobairò

COMPTADOR
(Rep. Vallès Occidental)
Sr. Ramon Prat i Targarona

VICESECRETARI
Sr. Jaume Guardia i Gou

VOCAL (Rep. Penedés)
Sr. Esteve Vives i Martí

VOCAL
(Rep. Vallès Oriental)
Sr. Josep M. Comes i Casassas i
Sr. Esteve Mogas i Oliva

VOCAL
Sr. Francesc Velázquez i Beltrán

VOCAL
Sr. Manuel Garriga i Badenes

VOCAL
Srta. Carme Compte i Burunat

VOCAL
Sr. Ferràn Zapater i Torà

SUMARIO

Salutació del President ..... pág. 6

Acte d'imposició de les Medalles d'Or al Mèrit gremial ..... pág. 8

Nuestra empresa también colabora ..... pág. 10

Comentario Jurídico ..... pág. 11

Servicios que ofrece el Gremio ..... pág. 12

Archivo Histórico ..... pág. 21

L'Escola de Carnisseria ..... pág. 23

Fa deu anys de la posada en marxa del nou escorxador ..... pág. 25

Recetario para cocinar carnes ..... pág. 26

Nuestras notas gremiales ..... pág. 28

Traspasos y Venta de negocios ..... pág. 29

EDITA

GREMI D'EMPRESARIS CARNISSERS I XARCUTERS DE BARCELONA I PROVÍNCIA

PRESIDENT: Antoni Fabregat i Fabregat .- COORDINADOR: Oscar Moreno i Torné .- VOCALS: Jaume Guardia i Gou, Manuel Garriga i Badenes, Enric Balmaña i Maldonado .- REDACTOR: Josep Durany i Sastre .- DIRECTOR I PUBLICITAT: Jordi Pasarell i Salazar .- FOTOCOMPOSICIÓ: Mònica Calvo i Artigas .- IMPRIMEIX: IMGESA. Dep. Legal. B-4.329-89

Domicili Social: Comte Borrell, 190. 08029 Barcelona. Tel. 323 40 19. Horari oficina: 9 a 13 y 16 a 20. Visites als Assessors Jurídics: Dilluns i Dijous de 17 a 20.

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.

SALUTACIÓ



Motiva el present escrit presentar-vos el nou butlletí del nostre Gremi, que va deixar d'editar-se l'Octubre de 1972 i que ara inicia una nova etapa dins de la qual esperem tenir al nostre abast un millor mitjà de comunicació entre Gremi i Agremiats.

Espero que mitjançant aquesta publicació, tindrem una més puntual i completa informació de tot l'esdevenir gremial i de l'activitat de la Junta Directiva, en totes les vessants de la seva gestió.

Amb aquesta publicació, però, no solament esperem tenir-vos més ampliament informats, sinó que pretenem que tingueu un contacte cada dia més pròxim amb el Gremi, a fi que sobre la marxa puguem resoldre els vostres problemes corporatius o individuals dins la vida professional. Amb aquest propòsit tant el que us adreça aquest escrit (el vostre President) com els altres components de la Junta i els Assessors Jurídics, senyors Darna i Pell, romandran a la vostra disposició tots els dilluns i dijous de l'any, per atendre les vostres consultes i suggeriments i per ajudar-vos en les vostres inquietuds, no solament de cara a aquest any 1989, sinó de cara a l'any 1992, que passarem a ésser membres de ple dret de la Comunitat Europea, amb el trasbals que aquest fet pot originar als nostres comerços.

Espero, doncs, que aquest primer escrit que us adreço, per mitjà del nou butlletí, serveixi per aconseguir un major contacte personal amb vosaltres, ja que desitjo que no solament em considereu el vostre President sinó el vostre sincer amic.

Antoni Fabregat i Fabregat

Barcelona, Gener 1989

ARTERO®
CUCHILLERIA, S.A.

EMPRESA ESPECIALIZADA EN CUCHILLERIA

Fundada en 1909

DREITURM 18 29





VICTORINOX



DICK













GEHRING SOLINGEN

Líder en las más avanzadas y depuradas técnicas en afilados de todas clases de herramientas.
Esquiladoras para animales. Servicio técnico.

PRIMERAS MARCAS NACIONALES E IMPORTACION.

ACTE D'IMPOSICIÓ DE LES MEDALLES D'OR AL MÈRIT GREMIAL, MÀXIMA DISTINCIÓ DEL NOSTRE GREMI.

En un cèntric hotel barceloní es va celebrar recentment l'acte d'imposició de les Medalles d'Or al Mèrit Gremial als senyors Antoni Fabregat i Fabregat, President del nostre Gremi, Robert Soldevila i Viñas i Josep Brossa i Franch, Ex-Vicepresident i Ex-Tresorer respectivament.

L'acte s'inicià amb una introducció del Secretari de la Junta Directiva Gremial Sr. Robert Soldevila i Moliner.

Senyors, Senyores, amics i companys tots:

En haver estat designat portaveu de la Junta Gremial per aquest acte, he de començar per fer-vos avinent que en sessió de la dita Junta de 11-11-85 i en sessió de l'Assamblea Gremial de 14-3-88 es va pendre l'acord de patentitzar els mèrits que concorren en el nostre President, Sr. Antoni Fabregat, d'ençà que el 21-6-82 fou elegit President del Gremi i també de deixar testimoni de l'agraïment dels Carnissers de Barcelona als Srs. Josep Brossa i Franch i Robert Soldevila i Viñas, pels seus treballs en favor del nostre sector comercial i del nostre Gremi, com a Tresorer i Vice-President de la Junta respectivament, des que varen ésser elegits el 3-11-60 i el 25-10-66 respectivament, fins al seu cessament voluntari el mes de Juny passat amb motiu de les últimes eleccions celebrades.

Correspon al Sr. Vice-President de la nostra Junta, Sr. Oscar Moreno, dirigir-vos ara la paraula per glossar l'executòria Gremial del Sr. Antoni Fabregat.

Sr. Oscar Moreno

Senyors, Senyores, amics i companys:

Poques coses m'han de produir una més viva satisfacció que la de deixar constància, davant de tots vosaltres, de les raons que van determinar a l'anterior Junta Directiva a prendre per unanimitat l'acord de concedir i imposar al nostre President, Sr. Antoni Fabregat, la màxima distinció gremial, com és la medalla d'Or al Mèrit Gremial.

Crec però, sincerament, que tots coneixeu perfectament quines han estat fins ara, les fites i els èxits obtinguts per el Sr. Fabregat en benefici del Gremi i dels Carnissers de Barcelona, però permeteu-me que us recordi, en primeríssim lloc el compliment d'una de les més anti-



gues aspiracions del nostre Gremi i de qualsevol altre Gremi, com és l'adquisició d'un local social propi que, a més de constituir el lloc adequat pel desenvolupament de les activitats de l'entitat, constitueixi la base de la seva responsabilitat econòmica. Heu de saber que el valor d'aquest local, indubtablement una de les seus socials més esplèndides dels Gremis del Sector de l'alimentació de Barcelona, s'ha quadruplicat des que fa quasi quatre anys va ser adquirit per iniciativa del Sr. Fabregat. I això no és una opinió meva sinó la de més d'un tècnic en transaccions immobiliaries.

En segon lloc he de fer referència a l'organització dins de la pròpia seu gremial de tota una gamma de serveis que en un moment o altre necessita l'Agremiat, pel desenvolupament del seu negoci, com són la informació i consultori professional, l'assessorament jurídic, fiscal, laboral i d'assistència social, la venda d'eines i útils, etc.

Faré referència, en tercer lloc, a la vitalització dels contactes entre els Agremiats venedors de Mercat i de Botiga de Barcelona i província i el propi Gremi, a través de freqüents i regulars reunions informatives i de consulta, a la sala d'actes gremial.

Per més que l'Antoni Fabregat és home ple d'il.lusions, d'iniciatives i d'esperit de constant renovació, ha volgut sempre escoltar el parer dels companys agremiats, abans de prendre decisions de trascendència professional.

No podem oblidar, tampoc, la potenciació que el Sr. Fabregat ha volgut imprimir a les relacions del Gremi amb d'altres organitzacions professionals, del ram de l'alimentació, d'àmbit paral.lel o superior al nostre, i especialment entre el Gremi i els centres de l'Administració estatal, autonòmica i municipal, en la qual el Sr. Fabregat ha estat integrat personalment com a Regidor i Diputat a l'última legislatura. Tots coneixem les millores aconseguides



per aquest camí. En citaré solament una: la possibilitat d'exposició per a la venda als nostres taulells de la carn picada i variants.

Tampoc cal oblidar la consecució que el Gremi estigui present a les taules sectorials d'Agricultura i de Comerç i de que els exàmens per l'obtenció del Carnet de Manipulador d'Aliments, hagin tingut lloc en el propi local gremial.

S'han d'esmentar també els beneficis que va reportar a un bon nombre d'Agremiats i al Gremi, la compra directa i distribució, a través del propi Gremi, amb financiació bancària avalada personalment pel Sr. Fabregat i d'altres membres de la Junta Directiva, de quasi mil tones de carn congelada posades a la venta per l'Organisme estatal SENPA.

He deixat pel final, encara que en el futur sigui, potser, una de les fites aconseguides importants, la creació, juntament amb Mercabarna i l'Inem, de la Escola de Formació Professional dels Carnissers.

Arribarà el dia en qui els que treballin en els nostres establiments, hagin d'ésser professionals titulats en evitació de qualsevol mena d'intrusisme.

Però totes aquestes millores aconseguides, són fets palpables que tots coneixeu i ténen constància pública. Del que jo voldria fer al.lusió en aquest acte, seria de l'il.lusió, de la constància i de l'esperit de germanor que l'Antoni Fabregat ha possat en tota la seva brillant actuació.

Per tot això i pel públic reconeixement de la teva tasca, em plau moltíssim, fer-te imposició, estimat President, d'aquesta màxima distinció Gremial: la Medalla d'Or al Mèrit Gremial.

Feta la imposició de la Medalla d'Or al Mèrit Gremial al nostre President, pren la paraula el Sr. Fabregat agraint les del Sr. Moreno i exposa els mèrits que durant tants anys han fet els Srs. Soldevila i Brossa, que justifiquen la concessió de les medalles que a continuació són imposades pel President.

NUESTRA EMPRESA TAMBIEN COLABORA

Con este título agradecemos expresamente al Gremio de Carniceros Charcuteros y a su Junta Directiva en particular la oportunidad que brinda a nuestra empresa para saludarles en este primer número de la revista.

Debemos considerar esta revista como un servicio más, y muy necesario, para hacer llegar a todos y a cada uno de sus agremiados actuales y futuros la información precisa para un mejor desarrollo del sector.

Es de dominio general que a través del tiempo han cambiado los hábitos y costumbres de nuestro sistema de alimentación. Esto nos obliga a todos a replantearnos nuestro trabajo cotidiano, movido por la inquietud del consumidor.

No vamos a descubrir nada que ya no esté en la sensibilidad de los comerciantes y en este caso de la carne. Según estadísticas europeas, de año en año desciende el consumo del clásico "bistec" y aumenta considerablemente el de las carnes transformadas.

Afortunadamente, las nuevas técnicas nos permiten de una forma muy favorable consumir la carne con una gran variedad de presentaciones, formatos y sabores que nos hacen mucho más variado y apetitoso el consumo de la misma.

Por nuestra larga experiencia, adquirida en muchos años dentro del mundo de los elaborados cárnicos, queremos dejar muy claro que es necesidad obligada de todos estar informados lo mejor posible de todo aquello que hace referencia al sector cárnico y que nos posibilita en gran medida el mejorar nuestros productos.

Insistimos de una forma muy especial en este apartado, jamás debemos dar por mal empleado un tiempo dedicado a la información, ya que a través de la misma y con el talante de buenos artesanos podemos conseguir un gran resorte de apoyo y si cabe decirlo, también en muchos casos, clarificar ideas que nos pueden ser de gran utilidad.

Queremos en este primer contacto con los agremiados carniceros charcuteros, presentarnos como empresa de servicios y asesoramiento en la transformación de las carnes, así como distribuidores de especias, aditivos, conservantes, saborizantes y fórmulas completas para sus elaborados cárnicos con la total fiabilidad de estar desarrollados en laboratorios de la máxima garantía y rigurosamente conformes con las normativas actuales, que les permitirán con una gran seguridad una práctica manera de presentar sus elaborados al consumidor.

Amigo lector, deseamos con estas líneas contribuir a que esta recién nacida revista crezca pronto y llegue a la mayor difusión con el fin de que pueda ser el mejor vehículo para todos en proporcionarnos esa información que todos necesitamos.

Esperando encontrarnos en próximas ocasiones, quedamos a su dispoción para todo aquello que precisen.

Atentamente,
J. Roigés S.A.

J. ROIGES, S.A.
AUXILIAR INDUSTRIA CARNICA

JAIME ROIGES GATNAU
ASESOR TECNICO

El servicio que el Carnicero Charcutero esperaba

- Especias.
- Aditivos.
- Conservantes.
- Saborizantes.
- Fórmulas completas para elaborados cárnicos.

- Productos auxiliares :

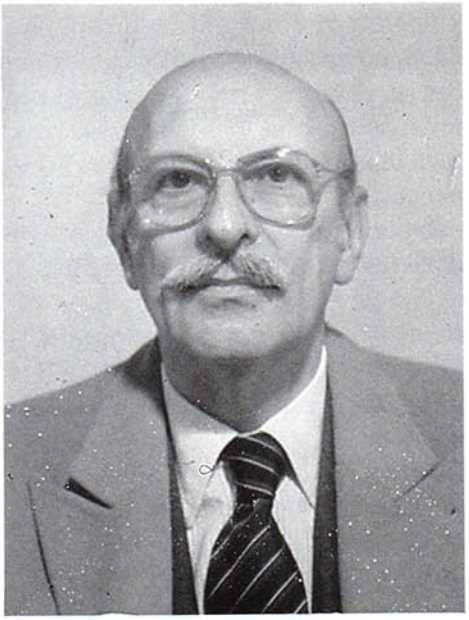
- Hilos.
- Stockinette.
- Celofán para hamburguesas.
- Varillas para brochetas y pinchos morunos.
- Sistema N. F. I. para rebozados.

* **Asesoramiento técnico y práctico.**

CALLE MARTI, 137, BAJOS
08024 BARCELONA
TELEFONO 214 62 92

COMENTARIO JURIDICO

Por el Abogado Asesor del Gremio D. Javier Darna Piera



Con los comentarios jurídicos que aquí iniciamos pretendemos salir al paso de las situaciones que, reguladas por la legislación vigente, más pueden afectar a la vida comercial y profesional de nuestros lectores.

Entre las consultas que más frecuentemente nos formulan nuestros Agremiados, podríamos destacar la venta por pisos o locales de las fincas de las que son arrendatarios nuestros consultantes.

La materia viene regulada en el Cápitulo VI de la vigente Ley de Arrendamientos Urbanos (LAU) con bastante claridad, pero es el caso que los afectados llegan siempre a nuestro despacho sumidos en la mayor angustia y sobresalto.

Nos ocuparemos en este momento de la venta de locales, dejando la venta de pisos para otra ocasión.

La Ley permite a los propietarios de fincas, ponerlas a la venta por pisos y locales, pero dando siempre una preferencia a sus arrendatarios para que sean los compradores, en igualdad de condiciones que otras personas.

En venta de locales, contrariamente a lo que ocurre en la venta de pisos, no existe un precio tope de compra-venta.

El artículo 47 y siguientes de la mencionada LAU, establece que cuando el propietario de una finca decide ponerla a la venta por pisos y locales (previa división registral de la total finca en tantas fincas como pisos y locales la componen), deberá notificar fehacientemente al arrendatario del local por el que haya recibido una oferta de compra, que en el plazo de 60 días naturales procederá a su venta al pretendido comprador, debiendo informarle del nombre apellidos y domicilio de dicho comprador, del precio y de las condiciones de pago convenidas.

Igual requisito legal impone la Ley al propietario de una finca que conste de un solo piso o local

Recibida esta notificación fehaciente (generalmente por conducto notarial) ¿qué podrá hacer el arrendatario del local que se va a vender?

Podrá optar entre no hacer nada en el plazo de los 60 días a que nos hemos referido, en cuyo supuesto transcurrido dicho plazo se encontrará con un nuevo propietario que igual que el anterior deberá respetar su contrato de arrendamiento, o ejercitar el derecho de tanteo, es decir, comunicando al propietario, siempre dentro de aquellos 60 días naturales, que está dispuesto a comprar el local por el mismo precio y condiciones que se consignan en la notificación recibida.

Naturalmente la cuestión no suele plantearse con la simplicidad que prevee la Ley. Lo más usual es que el arrendatario en cuestión reciba la visita o citación de algún profesional que en nombre del propietario de la finca le amedrente y amenace con un sinfín de desventuras si en un plazo perentorio no se aviene a adquirir el local por el precio señalado.

¿Cuál será en estos casos nuestro consejo al atribulado consultante?

En primer lugar recomendarle serenidad, haciéndole ver que hasta que no reciba la notificación fehaciente de referencia la cosa no adquiere carácter formal.

En segundo lugar, informarle que en caso de no convenirle ejercitar su derecho de tanteo, para adquirir el local en las condiciones propuestas y permitir que el local se venda al presunto comprador, este último para disponer del local deshauciando al arrendatario, tendrá que seguir los siguientes trámites que señalan los Arts. 70 y siguientes de la LAU:

1º) Notificar fehacientemente al arrendatario ocupante que da por resuelto el arrendamiento por necesitar el local, para si o para alguno de sus ascendientes, requiriéndole para que desocupe el local en el plazo de un año.

2º) Demostrar la necesidad de la ocupación del local, para lo que deberá poner en evidencia que la persona para la que se reclama el local lleva establecida en actividad de comercio o industria con un año de antelación, cuando menos, sin que se considere necesidad el mero deseo de ampliar su negocio.

3º) Que se indemnice al arrendatario-ocupante con el importe que se convenga y de no existir acuerdo, con la suma que fije la Junta de Estimación, teniendo en cuenta el precio medio en traspaso de locales destinados al mismo negocio y sitos en la misma zona comercial.

En resumen, siendo muy difícil que el propietario-arrendador encuentre un comprador dispuesto a pasar por dichos trámites legales, podemos afirmar que salvo rarísimas excepciones el arrendatario-ocupante acaba comprando el local por el precio y condiciones que le convengan.

Enero 1989

SERVICIOS QUE OFRECE EL GREMIO A SUS AFILIADOS

SERVICIOS GRATUITOS

- Distribución del **boletín informativo bimensual** a todos los señores Agremiados, conteniendo avisos y noticias de interés relacionadas conel ejercicio de la profesión.
- Distribución de **circulares** a los señores Agremiados sobre temas concretos y puntuales concernientes a nuestro desarrollo comercial.
- Celebración en el local gremial de **reuniones y asambleas** de distintos sectores de nuestros Profesionales para facilitarles información, evacuar consultas colectivas u oir sus opiniones sobre temas concretos.
- **Gestiones de la Junta Directiva** cerca de la Administración Nacional, Autonómica o Municipal para solventar asuntos de carácter profesional y comercial.
- **Consultoría sobre temas comercialesy administrativos de carácter individual** que son atendidos por los señores Presidente, Vicepresidente u otros miembros de la Junta, los lunes y jueves de 6 a 8 de la tarde en nuestro local gremial.
- **Asesoramiento sobre temas laborales, fiscales, administrativos o de mutualismo laboral** que es atendido por el Letrado Sr. Pell los lunes y jueves de 6 a 8 de la tarde, o por sus colaboradores todas las tardes de 5 a 8, en el local gremial.
- **Asesoramiento jurídico** sobre temas de dorecho Civil, Mercantil, Penal, de arrendamientos urbanos o de tramitación de actas o expedientes sancionadores, que es atendido por el Letrado Sr. Darna los lunes y jueves de 6 a 8 de la tarde en el local gremial.

SERVICIOS A TARIFAS CONVENIDAS

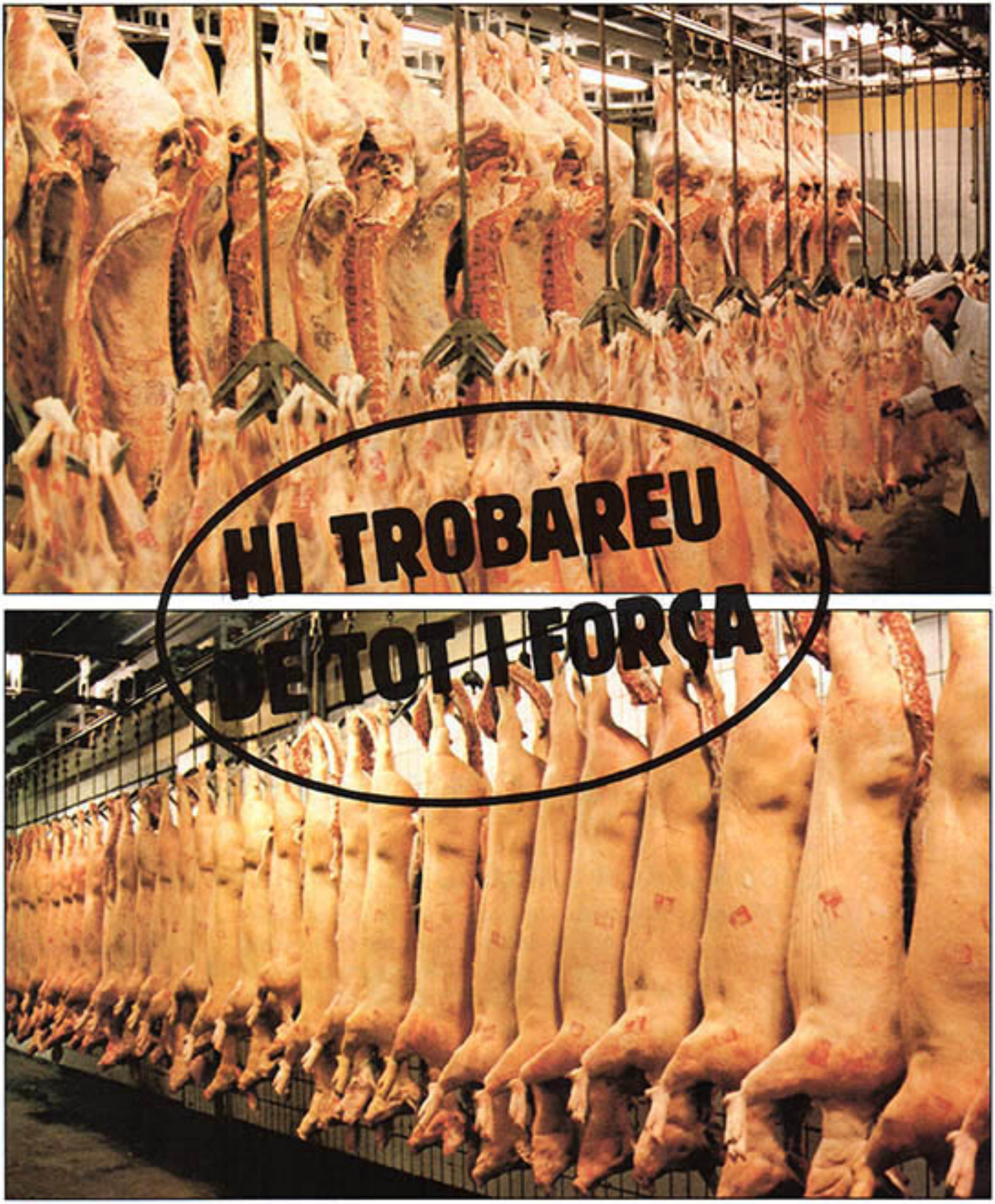
-**Gestoría Laboral, Fiscal y Administrativa** atendida por el Letrado Sr. Pell y sus colaboradores los días y horas anteriormente indicadas.
- **Las tarifas que se aplican por estos servicios resultan ampliamente más favorables para los usuarios, que los precios aplicados por otras asesorías.**
- **Expedición de letreros, murales y carteles, banderitas, etc.** para exposición en los establecimientos de carnicerías. (murales fotográficos gratuitos).
- **Exposición permanente en el local gremial de útiles y herramientas** propios de la venta de carne al detalle con posibilidad de su adquisición a sus fabricantes en el propio local del Gremio.

Cali Carn, s.a.

ESPECIALIZADOS EN LA SELECCION DE LAS MEJORES RAZAS DE TERNERA

ESCORXADOR SABADELL, S.A.
OFICINA nº 3
c/ Costa i Deu, s/n TEL: 711 36 17 - 711 36 75
08205 SABADELL (Barcelona)

MERCABARNA



cárnicas

FRIDISA, S.A.

ALMACEN FRIGORIFICO
SALA DE DESPIECE

CARRETERA ANTIGUA DEL PRAT - CALLE A, NAVE 2
Tel. 377 13 47 - 08940 CORNELLA (BARCELONA)

JUAN PUIGBO CASELLAS

MAYORISTA DE CARNES

ESCORXADOR GREMIAL DE CATALUNYA

Teléfonos: matadero 772 11 26
despacho 321 45 81

CORDERO - TERNERA - BUEY

Comercial micra

LA INGENIERIA AL SERVICIO DEL PESAJE



Básculas Aéreas de Carril

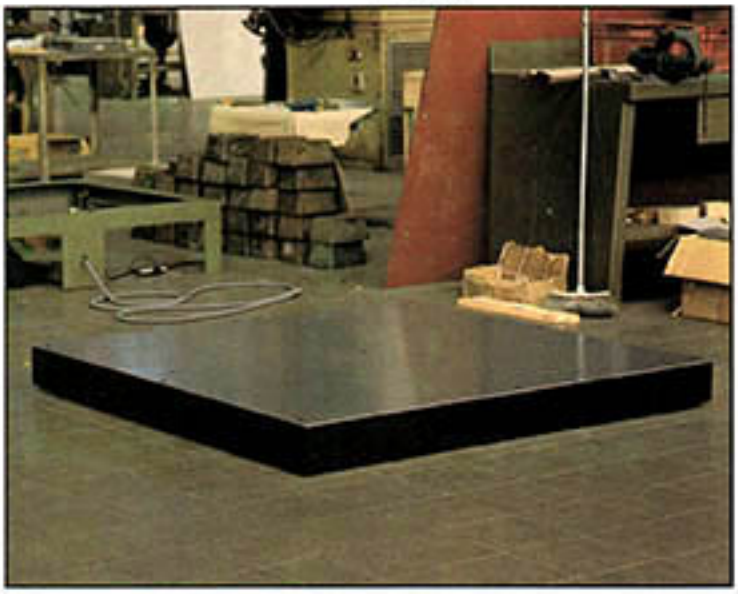


Gancho Pesador



Balanzas Interconectadas





Básculas Industriales de todo tipo

PIDANOS INFORMACION
SIN NINGUN COMPROMISO A :

Comercial micra

Equipamiento comercial
y pesaje industrial

Aragón, 117.
E-08015 Barcelona
Telex 93278 PESS E
Tel. (93) 423 14 24
Fax (93) 425 48 46

Grupo Campesa

CARNICAS REUNIDAS, S.A.

ADMINISTRADOR RAMON FARRE

MAJORISTES DE CARNS DE

XAI - CABRIT - VEDELLA

ESCORXADOR GREMIAL DE CATALUNYA
CASTELLBISBAL (Barcelona)

Teléfonos: 772 10 54
772 11 02

CARNISSERS :

Per que als vostres taulells no hi falti mai res

carnSalas

a Mercabarna

sacrifica, desfà, elabora i reparteix cada dia,
vedella, bou, porc i xai pels professionals detallistes.

Truqueu-nos

Tel : 335 87 99 - 335 87 11 *(contestador automàtic)*

anitec s.a.

ANÁLISIS, INFORMACIÓN Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS



ANALISIS DE ALIMENTOS

- ANALISIS QUIMICOS
- ANALISIS MICROBIOLOGICOS
- CONTROL DE CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS ACABADOS
- CONTROL DE CAMARAS Y DE SUPERFICIES DE TRABAJO
- ASESORIA TECNICA SOBRE PROCESOS DE PRODUCCION
- INFORMACION LEGAL
- TRAMITE Y GESTION DE REGISTROS ALIMENTARIOS
- ESTUDIOS Y PROYECTOS DE INSTALACIONES

LABORATORIO AUTORIZADO POR LA GENERALITAT DE CATALUNYA
PARA LA REALIZACION DE ANALISIS QUIMICOS Y MICROBIOLOGICOS DE ALIMENTOS

Paseo de Gracia, 48 - 3º - 1ª — Teléfono 215 96 12 — Télex 97.257 J Rut — 08007 BARCELONA

CARNS GIRONA S.A.

Ramaderia pròpia i criança seleccionada de carn bovina de les comarques gironines.





c/. Aragó, 86-88 Tels. 423 94 88 - 424 49 05 08015 Barcelona

XARCUTER, CARNISSER...

POSIS AL DIA

ENVASANT AL BUIT

AMB UNA

Tecnotrip

NATURALMENT!

FABRIQUEM FINS A 7 MODELS DIFERENTS
PER ADAPTAR-NOS A LA SEVA NECESITAT CONCRETA



ADEMÉS NOU MODEL ESPECIAL PER RESTAURACIÓ

DEMANI INFORMACIÓ SENSE COMPROMÍS A: **Tecnotrip, s.a.**

MAQUINÀRIA D'ENVASAR AL BUIT
MAQUINÀRIA PER INDÚSTRIA CÀRNICA

RAMBLA D'EGARA, 253 ☎(93) 788 86 00* - FAX (93) 780 71 70 - TERRASSA-08224 (BARCELONA)



CARNES TONIJUAN, S.A.

* Más de 50 años suministrando todo tipo de Carnes Frescas y Refrigeradas.
* Garantizamos Calidad y Servicio.
* DISTRIBUCION PROPIA.

ALMACEN FRIGORIFICO:
C/. Vilamarí, 77-79
Tels. 325 36 16 - 325 37 62
08015 Barcelona

MERCABARNA:
Tels. 335 26 07 - 335 38 45
- 336 03 53
de 6 a 11 de la mañana.

OFICINAS:
Avda. Roma, 25
Tels. 230 02 37 - 230 76 00
Telex: 99564 CARNS-E
08029 BARCELONA




COSTA ANGELET, S.A.

Magatzem Frigorífic
i Sala de Desmembrament
Servei a colectivitats i hostaleria




C/. del Sol, s/n.° - Tel. 845 97 26
Part. 845 91 09
VILANOVA DEL VALLES

BAEZA Y MATALI S.A.

Todas las aplicaciones en frío comercial e industrial



BAEZA Y MATALI S.A. Provenza 518-520 Tel. 3474077
BARCELONA-08025

Archivo Histórico

✠

AViendoſe adelantado por el muy Iluſtre Ayuntamiento la cantidad de 1040 ₶ 12 ℔. para los gaſtos de la Leva, que de orden de ſu Mageſtad (Dios le guarde) debieron hazer los vezinos de eſta Ciudad en el mes de Enero del corriente año, à màs de lo que para el miſmo efecto contribuyeron los Gremios, ſe ha paſſado à la reparticion de dicho importe; y tocando al Gremio de la cantidad de ₶ ℔. paſſaràn los Probombres à exigirla de ſus Individuos, y deberàn depoſitarla el dia primero de Iunio de eſte miſmo año en manos del Doctor Ioſeph Más Mayordomo de proprios de la Ciudad, nombrado para eſta recaudacion, de que ſe les darà recibo; con apercebimiento, que paſſado el plazo preſcrito ſe procederà contra los renitentes con los apremios, y multas acoſtumbradas. Barcelona à Mayo de 1727.

De orden del muy Iluſtre Ayuntamiento de eſta Ciudad.

Ioachin Ros y de Marti Secretario.

Reproducción fotográfica del documento más antiguo existente en los archivos gremiales, en los que aparece la fecha de Ide Febrero de 1600 y en el que se hace pública la normativa para obtener en subasta autorizaciones de venta de carne en Barcelona, por el periodo de uno, dos o tres años, en una o más paradas cediendo el Municipio, gratuitamente, los mataderos, tiendas y útiles que fueran precisos.

Archivo Histórico

ARA Hojats queus notifiquẽ y fan a ſaber los Magnifichs Conſellers de la Ciutat de Barcelona, a tot hom generalment que vulle empendre y aſſegurar lo tall de les Carns de dita Ciutat, axi de molto, com de Bous, Vaques, y Vedells, Creſtats, Cabres y Cabrits, y Porchs, per lo any vinent, que començara lo dia de Paſcua de Reſurrectio, y pera vn any, dos, y fins en tres anys, emprenent y aſſegurant lo dit tall, axi tot junt com ſeparadament per taules, aſſegurant aquelles que pendre y aſſegurar voldran, prenent ne vna, o mes ſi mes ne voldran aſſegurar, ſegons que millor ſe poran concordar ab dits Magnifichs Conſellers, axi del nombre dels Moltons y carns hauran de tallar quiſcun dia, com del empreſtech dels diners, que per raho de dites taules los fara y preſtara dita Ciutat: Sien y comparegueu en la dita Ciutat, y en les caſes del honorable Conſell de aquella, per al primer del mes de Febrer qui ve, del corent Any Mil ſis cents ab cõtinuacio de dies, q̃ dits Magnifichs Cõſellers faran dits aſſeguraments de dites Carns, ab los qui millors partits offeriran fer a la dita Ciutat. E ſapien los qui arrendar voldran, que la dita Ciutat dexara de franch los eſcorxadors y altres botigues que te pera dit exercici, juntament ab les heynes ſon en aquelles.

Galcerandus Franciſcus Calopa Notarius Barcinone, & Scriba maior Concilÿ & domus dicte Ciuitatis.

Fotocopia de un documento existente en los archivos gremiales fechado en Mayo de 1727, por el que el Ayuntamiento de Barcelona apercibe de pago a los Gremios de la suma que a cada Gremio haya correspondido para soportar los gastos de la Leva, que deberán satisfacer los vecinos de Barcelona.

L'ESCOLA DE CARNISSERIA

ERA UNA NECESSITAT PER AL SECTOR, PER POSAR AL DIA EL COMERÇ DE LA CARN AL NOSTRE PAIS

El Sr. Josep Mª Serra i Martí, Vice-President de MERCABARNA, va inaugurar el local de l'Escola de Carnissers dins el Departament de Formació de MERCABARNA. Assistiren l'acte, el President del Gremi de Carnissers, Sr. Antoni Fabregat i el Director General de MERCABARNA, Sr. Jordi Maymó. També va inaugurar el Primer Curs de Carnisseria, donant les dues primeres classes els Srs. José Ignacio Cuervo, Coordinador de Serveis de Salut Pública i Mediambient de l'Ajuntament de Barcelona, i el Sr. Enric Capafons, Director de CARNSALAS, S.A.

Amb l'assistència del President del Gremi de Carnissers de Barcelona i els representants de l'INEM i acompanyats dels Presidents dels Gremis del Sector, importants usuaris de MERCABARNA i carnissers de Barcelona, varen visitar les instal.lacions. Els alumnes i tots plegats vàrem rebre les primeres lliçons del curs en un acte molt amigable i ple de projectes de futur.

La idea de muntar una escola, la Junta del Gremi ja la tenia des de feia molt de temps, ja que n'era conscient de l'evolució en el consum i de la necessitat de reciclar els seus propis agremiats posant-los al dia dels canvis en el comerç en general i en la realitat del consumidor. Tanmateix, també volia formar noves generacions amb coneixements més tecnificats i una base pràctica que els obrís pas al món laboral que no fos a nivell de pur aprenent.

Aquesta idea va ser recollida per MERCABARNA en el moment en que era possible: amb una estructura i uns resultats enfocats cap a un camí de normalitat i amb unes ganes de col.laborar amb les institucions vinculades a l'Entitat.

Lligant això, es va signar un conveni entre ambdues entitats i l'INEM, dins el qual es contemplava que MERCABARNA aportaria els locals i gestionaria el subministrament de la carn per fer pràctiques, mentre que l'INEM i el Gremi de Carnissers aportarien la seva experiència en l'ensenyament i en el Sector respectivament.

S'ha anat treballant així fins que s'ha arribat a muntar un curs de 600 hores, enfocat a persones de 16 a 25 anys en el qual s'ensenyarà a desfer canals de porc, vaquí i xai, a portar una comptabilitat i gestió, morfologia dels animals, higiene, preparació de la carn als taulells de les carnisseries, elaboració i precuinat de carn, etc.

No hi ha cap precedent en tot l'Estat de cursos que preparin en totes aquestes matèries i, per tant, la feina és totalment innovadora i es porta amb mentalitat molt progressista.

Amb aquesta escola s'obra un camp pràcticament infinit, i el repte és el d'anar fent cada cop més cursos i ampliar al màxim els serveis que es donin a fi de saturar les instal.lacions.

NOUS CURSOS

Continuant amb la tasca de formació iniciada l'any passat, amb l'experiència que dóna posar-se en marxa i haver fet feina, presentem els cursos que s'han programat per el curs 1988/89.

Amb ells no pretenem altra cosa que donar formació als joves en atur i introduir-los en el món del comerç i la indústria alimentària; cobrint d'altra banda la forta mancança de personal preparat amb els coneixements bàsics per desenvolupar-se en l'entorn càrnic.

Aquest any us oferim dos cursos amb una base comuna i patrocinats per dues institucions diferents:

Per l'INEM, i amb el seu suport que ja vàrem portar a terme l'any passat amb els retocs que ens ha aconsellat la pràctica.

Pel Departament d'Ensenyament de la **Generalitat**, a través del Pla de Transició al Treball (Zona Franca), iniciem un curs reforçat amb coneixements teòrics i orientació al món laboral.

Us oferim, doncs, aquests cursos amb la seguretat que són una bona eina per a l'evolució del Sector Alimentari en general.



IMPORTANTISSIM!

CONVENI COL.LECTIU: RESOLUCIÓ DE LA COMISIÓ PARITÀRIA

En sessió celebrada el dia 10 de Gener als Serveis Territorials de Treball, a petició del nostre Gremi, la Comisió Paritària anomenada per a dirimir qüestions plantejades per l'interpretació del Conveni Col.lectiu que afecta al nostre sector va acordar l'exclusió del "Plus d'Assistència" i qualsevol altre plus, de les pagues extraordinàries i vacances.

Tal acord dóna la raó als plantejaments argumentats pel nostre Gremi.

JOSE Y PEDRO TUTUSAUS

Papeles Parafinados
Bolsas - Impresos
Papeles Importación

Gran Via de les Corts Catalanes, 806 - 08013 Barcelona - Tels. 231 11 65 - 232 66 56
Fábrica: Virgen de Montserrat, 5 - Sta. Perpetua de Moguda - Tel: 560 16 04

Jopsa

FABRICA DE PICADORAS DE CARNES
SERRADORAS DE CARNE Y HUESO
Y
CORTADORAS DE FILETES Y FIAMBRES.









C./ Progreso, 224
Tel: (93) 387 70 90
08912 BADALONA

FA DEU ANYS DE LA POSADA EN MARXA DEL NOU ESCORXADOR

Quan el Gremi va exposar a MERCABARNA el seu propòsit d'editar una revista, va trobar una total obertura i l'ànim de col.laboració sense condicions per damunt de qualsevol tipus de diferències d'opinió que puguin haver hagut en altres temps.

I és que en el desè any de la posada en marxa de l'escorxador en substitució de l'antiga instal.lació del carrer Tarragona, encara ens sentim una mica els successors malgrat que les matances s'han anat repartint per diferents motius que ja són història.

A casa, tenim molta gent que varen viure l'escorxador antic. I diem viure amb tota la intenció perquè al que és ara l'actual Parc de l'Escorxador s'hi vivia. Les llargues jornades de treball feien que la gent es comuniqués a fons i desenvolupessin les relacions humanes d'una manera irrepetible a qualsevol altre instal.lació avui dia.

Evidentment: les condicions de treball, el mateix entramat social, etc. han canviat molt en aquests anys i ara podem mirar l'escorxador de MERCABARNA com un element viu que ha anat evolucionant, deixant una mica d'ell mateix i enriquint-se a la vegada com qualsevol ésser vivent.

Els hàbits dels carnissers també han canviat, i força. S'ha perdut el costum "d'anar a marcar la carn" de matinada. La industrialització del Sector ha fet que augmentessin el nombre d'escorxadors i sales d'esquarterar que diversifiquen l'oferta al comerciant, el qual no pot anar a veure físicament la carn de cadascun dels establiments que li estan oferint gènere i que li donen tota mena de facilitats per aconseguir posar-lo a la seva llista de clients.

Tota evolució, en principi, ha d'ésser positiva, o al menys s'hi ha de poder trobar trets positius. L'aspecte positiu d'aquesta evolució en les formes d'actuar és que el comerciant disposa de més temps per dedicar-se al seu ofici que també ha sofert una transformació i requereix una dedicació diferent.

S'està acabant la carnisseria com a despatx de carn de la mateixa manera que s'està acabant l'abastador que servia les canals com per favor.

El carnisser ha de fer un esforç intel.lectual, físic i econòmic per adaptar-se al que li demana el consumidor. Això no és cap invent perquè els comerciants, històricament, han fet sempre això. No hi ha figura social tan depenent de les circumstàncies i tan adaptativa com el comerciant que sempre té allò que li demana el client.

Per adaptar-se als nous hàbits de consum cal fer moltes coses: des de millorar la imatge de l'establiment fins a diversificar l'oferta de productes a la mida de l'entorn on està ubicat l'establiment, perquè no és igual tenir la carnisseria a Sants que tenir-la al Mercat del Guinardó, per posar un exemple.

MERCABARNA amb el departament de formació que està consolidant, i l'Escorxador, compleix amb els seus objectius col.laborant amb totes les associacions que ho desitgin per impulsar el comerç, la seva millora i racionalització a fi de millorar el servei donat al consumidor de la seva àrea d'influència que tots sabem és superior als límits municipals de Barcelona.

En aquesta línia, hem tornat a engegar el curs de carnisser i el pensem ampliar amb d'altres cursos monogràfics dels quals anirem informant.

Donem la benvinguda a aquesta revista pel què representa de nexe d'unió entre els professionals i d'intercanvi d'idees i experiències i repetim la nostra disposició en futures col.laboracions.

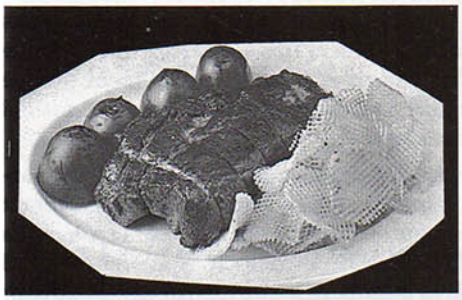


RECETARIO PARA COCINAR CARNES

COSTILLAR ASADO

INGREDIENTES:

1 1/2 Kg. de costillar entero, 200 grs. de manteca, Pimienta, 6 tomates pequeños, 1/2 Kg. de patatas.



PREPARACION:

Se toma un buen trozo de costillar deshuesado, desnervado, y bien limpio se asa al horno bien fuerte durante una hora, bien untado con manteca y espolvoreado de sal y pimienta. Se toman unos tomates y se asan en el mismo horno, durante 10 ó 15 minutos.

Se sirve en una fuente acompañado por los tomates y las patatas fritas.

REDONDO DE CARNE ASADO A LA CAZUELA

INGREDIENTES:

750 grs. de redondo de ternera (o buey) en un sólo trozo, 100 grs. de tocino vetado cortado a tiras, 50 grs. de manteca de cerdo, una cebolla, una zanahoria, dos tazas de caldo de carne o sucedáneo, una copita de coñac, pimienta blanca en polvo y sal.

PREPARACION:

Una vez limpio de grasa, pieles y nervios, salpimentaremos el redondo y lo envolveremos con las tiras de tocino.

Prepararemos una cazuela honda con la manteca de cerdo, y echaremos en ella la cebolla, pelada y rallada, y la zanahoria, pelada y cortada a discos.

Colocaremos la cazuela sobre el fuego y agregaremos el coñac y el caldo. Lo dejaremos cocer, tapado, hasta que la carne esté blanda; lo notaremos fácilmente pinchando la carne con el cuchillo: éste debe traspasar la carne limpiamente y no ha de salir sangre.

Fuera del calor, quitaremos la cuerda y lo que quede de tocino (casi todo se habrá derretido). Cortaremos el redondo en rodajas y las colocaremos en una fuente.

Verteremos la salsa, una vez triturada y bien caliente, sobre las rodajas de carne, que presentaremos rodeadas de un puré de patatas espeso, recién hecho.

El redondo de carne (puede ser de ternera o buey según los casos) es muy rico y tiene muchas aplicaciones diferentes en la cocina.

RAGU DE TERNERA

INGREDIENTES:

800 grs. de carne de falda de ternera, 1 cebolla, 250 grs. de guisantes, 3 dientes de ajo, 1 vaso de vino rosado, 3 tomates, 2 cucharadas de perejil picado, 6 cucharadas de aceite, 1/4 de litro de agua, 2 cucharadas de harina y sal.

PREPARACION:

Cortaremos la carne en taquitos finos, les pondremos sal y los pasaremos por harina. Echaremos el aceite en la sartén, friendo en ella la carne. Una vez hecha, la dejaremos en una cazuela. En el aceite que nos quede freiremos los ajos y la cebolla, ambos picados, incorporaremos los tomates cortados, agregaremos el agua y la sal, dándole un hervor de 5 minutos y vertiéndolo sobre la carne junto con el vino y los guisantes. Coceremos ahora la carne unos minutos y la pasaremos a una fuente espolvoreándola con perejil.

Preparación: 10 minutos
Cocción: 20 minutos

CROQUETAS CON MIGA DE PAN

INGREDIENTES:

150 grs. de carne frita o asada, 4 trozos de conejo asado, 50 grs. de tocino con hebra cortado en trocitos, 4 cucharadas de harina, 80 grs. de miga de pan, 5 huevos, 100 grs. de pan rallado, 150 grs. de manteca de cerdo, 1 taza de caldo de carne o sucedáneo, pimienta blanca en polvo y sal.

PREPARACION:

Picaremos la carne del conejo junto con la de ternera y le uniremos el tocino cortado a trocitos. Sazonaremos la mezcla con pimienta y sal y le añadiremos la harina y la miga del pan, previamente remojada en el caldo y escurrida.

Picaremos todo ello en el mortero hasta convertirlo en pasta, a la cual añadiremos dos de los huevos batidos, trabajando la composición y dividiéndola en partes iguales y pequeñas.

Pasaremos cada porción por pan rallado y después por los huevos batidos, volviendo a empanarla con pan y friéndolas en la manteca de cerdo puesta en una sartén al fuego. Cuando ya tomen color, retiraremos las croquetas de la sartén, las escurriremos bien, y las serviremos.

Preparación: 15 minutos
Cocción: 25 minutos

COSTILLAR EN TENDROS

INGREDIENTES:

1 1/2 Kg. de costillar en una sola pieza con la mitad de las costillas, 1 decilitro de aceite, 2 vasos de vino blanco, 2 decilitros de caldo, 200 grs. de judías verdes, 200 grs. de nabos, 1 rama de apio, pimienta, 1 cucharada de harina o maizena.



PREPARACION:

Plegar un rectángulo del costillar, dejando la mitad de cada costilla pegada a la carne. Se brida y se congela. Cuando se vaya a hacer se corta a lo largo en porciones de 2 cm. aproximadamente y se doran en aceite. Se le añade vino blanco y algo de caldo.

Se deja hervir hasta que la carne esté tierna. Se le añaden judías verdes, nabos, apio, puerro, sal y pimienta, dejándolo hervir hasta que las hortalizas estén cocidas. Se retira la carne y se coloca en una fuente. Se retiran la hortalizas, se escurren y se cortan en daditos pequeños. El caldo se reduce un poco y se espesa con harina o maizena.

Se sirve acompañado de costrones de pan frito y adornado con las hortalizas. La salsa se sirve en salsera.

CARNS



BARDON
CAPDEVILA
C. B.

ALMACEN FRIGORIFICO
DE CARNES Y DESPIECE

C/. Pau Clarís, 18
Teléfonos: 371 23 12 - 371 24 16

ESPLUGUES DE LLOBREGAT
(Barcelona)

papel y plástico
al servicio de la
industria y comercio

manipulados
coca s.a.

Isaac Peral, 21 - 25
Teléfonos 371 31 04 - 371 31 50
08960 SANT JUST DESVERN (Barcelona)

NUESTRAS NOTAS GREMIALES

LLIBRE DE VISITES

Li recordem l'OBLIGATORIETAT de tenir en els seus establiments l'esmentat llibre de visites.

La norma regeix per a tots els treballadors per compte pròpia/Autònoms, ENCARA QUE NO TINGUIN PERSONAL ASSALARIAT.

MAGATZEMS NO OBERTS AL PUBLIC

Hem d'advertir-li que s'estan realitzant a l'actualitat nombroses i exhaustives inspeccions en els magatzems no oberts al públic que tinguin instal.lades cambres frigorífiques i/o elements per especejament. Principalment en el que es refereix a TENIR DEGUDAMENT LEGALITZAT EL PERMÍS D'OBERTURA I ESTAR AL CORRENT DE PAGAMENT DE L'ARBITRI DE RADICACIÓ I LA TAXA DE DEIXALLES.

CARNET DE MANIPULADOR D'ALIMENTS

Preguem a les persones que encara no tinguin l'esmentat Carnet, sigui per ésser personal de nova contractació, per pèrdua o per d'altres causes, ho posin en coneixement de les nostres oficines TELEFÓNICAMENT, a fi de sol.licitar la pertinent autorització per celebrar un nou examen.

TENEMOS A SU DISPISICION EN NUESTRAS OFICINAS GREMIALES LOS CARNETS DE AGREMIADO DEL AÑO 1989. LA CUOTA GREMIAL NO HA EXPERIMENTADO VARIACION RESPECTO A LA DE 1987 Y 1988.

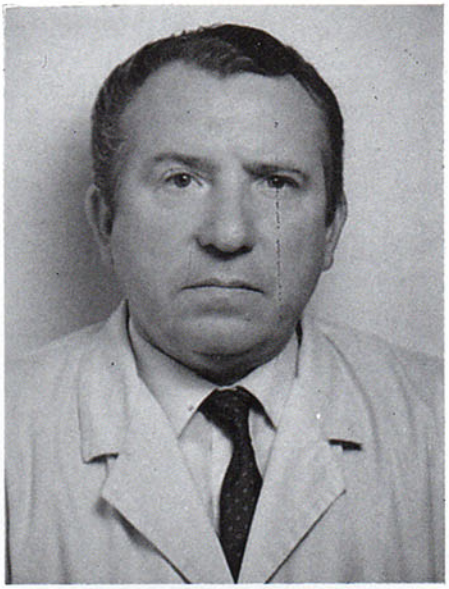
Arxiu Històric

En aquest primer número de la revista TALL *introduïm en les pàgines 21 i 22 i amb el títol monogràfic d' "Arxiu Històric", unes reproduccions sobre la història del carnisser, tretes del "baguI dels records".*

Pel seu gran interès històric i documental, tots els agremiats, podran separar aquesta doble pàgina a fi d'aconseguir un col.leccionable junt amb les altres reproduccions que publicarem a cadascun dels propers números de la revista TALL.

Esperem i desitgem que us agradi.

AL CIERRE DE LA REVISTA



AMICS I COMPANYS:

Hem toca a mi l'honor de tancar la darrera plana d'aquesta revista gremial, ja que tinc la tasca de la seva coordinació i em dóna l'oportunitat de dirigir-me a tots vosaltres i mostrar-vos la gran il.lusió i esforç que ha posat tota la Junta per la seva edició.

Espero de tot cor la vostra bona acollida i la vostra comprensió en cas que no s'hagi aconseguit encara el que tots esperem d'aquesta revista.

Per tant us ofereixo una porta oberta per totes les suggerències, crítiques constructives i col.laboracions que trobeu a bé de fernos sempre sota el control del nostre Consell de Direcció.

El Vicepresident

CALENDARI FESTES 89

ORDRE de 2 d'agost de 1988, per la qual s'estableix el calendari de festes oficials per a 1989.

Atès el que disposen l'article 11 de l'Estatut d'Autonomia de Catalunya; l'article 37 de l'Estatut dels Treballadors; el Decret 177/1980, de 3 d'octubre, el Decret 17/1982, de 28 de gener; El Reial Decret 2403/1985, de 27 de desembre; i el Decret 190/1988, d'1 d'agost, i en ús de les atribucions que tinc conferides

ORDENO:

Article 1

Seran festa de caràcter retribuït i no recuperable a Catalunya, durant l'any 1989, les següents:

6 de gener (Reis)
24 de març (Divendres Sant)
27 de març (Dilluns de Pascua Florida)
1 de maig (Festa del Treball)
15 de maig (Pascua Granada)
Festa Local a Barna
24 de juny (Sant Joan)
Festa Local a Barna
15 d' agost (l'Assumpció)
11 de setembre (Diada Nacional)
1 de novembre (Tots Sants)
6 de desembre (La Constitució)
8 de desembre (La Immaculada)
25 de desembre (Nadal)
26 de desembre (Sant Esteve)

NOTA: En el DOG. de 12-12-88 es publiquen les festes locals de tot Catalunya, que podeu consultar-nos.

ASSESSORIA PRESIDÈNCIA

Assessor de la Presidència
Arcadi Cervelló i Molins

Junta Consultiva Gremial
Enric Balmaña i Maldonado
Antoni Barbé i Torres
Josep Edo i Sala
Araceli Hernández i Nayach
Josep Mª Molto i Pascual
Eugeni Sanz i Alonso
Rosend Vert i Casamitjana

Assessoria Jurídica Gremial
Javier Darna i Piera

Assessor Juridic Laboral/ Fiscal
Jordi Pell i Feiu

COOPERATIVA TRAJECTE LABOR

OFRECE PERSONAL JOVEN PRIMERA OCUPACION
(De 16 a 20 años)

Condiciones económicas muy ventajosas para las Empresas

Información en la Secretaría del Gremio.

TRASPASOS Y VENTA DE NEGOCIOS

TRASPASO
Parada de Carnicería
con chaflán en Mercado Albacería
Tel. 213 62 87 (mañanas)
Sr. Rosendo

TRASPASO
Parada de Carnicería
en Mercado Abacería, 31-32
Tel. 321 29 93 (tardes)
Sra. Hernández

TRASPASO
OCASION Carnicería en
pleno centro comercial
San Andrés (junto Mercado)
Razón: Tel. 352 59 80

TRASPASO
Parada de Carnicería
en el Mercado Barceloneta nº 103
Tel. 310 67 36
Sra. Montserrat

SE VENDE
Carnicería-Tocinería
Zona SAN ANDRES 40 m²
Llamar de 9 a 13 y de 16 a 19
Tel. 305 67 01

TRASPASO
Mercat de Canyelles
Una parada "TRIPLE" de
Carnicería-Pollería-Tocino.
Pasillo central del mercado,
chaflán con Fruta y Verdura.
Tels. 427 38 61 y 346 50 68
Sra. Encarna.

TRASPASO
Parada con tres números Carnicería
en Mercado de Sant Antoni
Tel. 424 24 11 (M) y 219 01 81 (T).
Sra. Pepita

TRASPASO
Una parada de Carnicería
en el Mercado de Sarriá
para más detalles llamen al
Tel. 410 08 41

SE TRASPASAN
Tres parades en el Mercat Municipal
de SANT FELIU DE LLOBREGAT
7 metres llargada i 4 metres de fons
Venda de Vedella i Despulles
per més informació truqueu al
Tel. 666 39 13

SE TRASPASA
Tienda de Carnicería-Tocinería-Xarcutería
(Tres Permisos Municipales)
C/ Nou de la Rambla nº 93
Tel. 241 07 16
Sra. Sara

SE VENDE
Carnicería-Pollería-Tocinería
Zona del Carmelo
Dos Cámara de Refrigeración
Una Cámara de congelación
Tres Mostradores Frigoríficos
Tel. 429 74 03 (mañanas)
Sra. Sola

TRASPASO
Carnicería con "TRES" números
en el Mercado de "LES CORTS"
Tel. 330 60 89 (De 15 a 18h.)
Sr. Angel

TRASPASO
Cuatro puestos de Carnicería
en el Mercat de Sant Antoni 296 al 299
Dos Cámaras Frigoríficas
Tel. 423 72 62 (De 15 a 17 horas)
Sr. Jaume Ris

SI ESTÁ VD. INTERESADO EN LA PUBLICACIÓN DE ANUNCIOS EN ESTA SECCIÓN, LLAME A NUESTRAS OFICINAS GREMIALES.
(T. 323 40 19)

EQUIPAMIENTO PARA ALIMENTACION Y HOSTELERIA



PILONES, TAJOS Y MESAS
EN MADERAS TRATADAS Y POLIETILENO, CON
SOPORTES DE MADERA, ACERO-INOX Y HIERRO



GANCHOS ACERO-INOX





BANDEJAS EN METACRILATO
Y NACAR
CUBETAS INYECCION



MAQUINAS CIERRA-BOLSAS
EN HIERRO PINTADO Y
ACERO-INOX





GRAN VARIEDAD EN CARTELES PARA PRECIOS





INDICADORES DE TURNO

SACOPISA COMERCIAL J-2

Polígono Industrial Can Calsidarcas
C/ Vallès, Nave, Oficinas
08192 SANT QUIRZE DEL VALLÈS
311 54 11
Apartado 349 08200 SABADELL

Avinguda Meridiana, 552-554, entlo. 3ª
Teléfono 311 54 20
08030 BARCELONA

ISOTERMICOS - FRIGORIFICOS

CENTRAL CARROCERIAS S.A.

Ctra. de Montcada a Ripollet, Km. 2,5
Tel. 564 67 72 (4 líneas) - Telex 51764

08110 MONTCADA I REIXAC
(Barcelona/Spain)

CARNICAS GONZALEZ



CASH-LIBRE SERVICIO

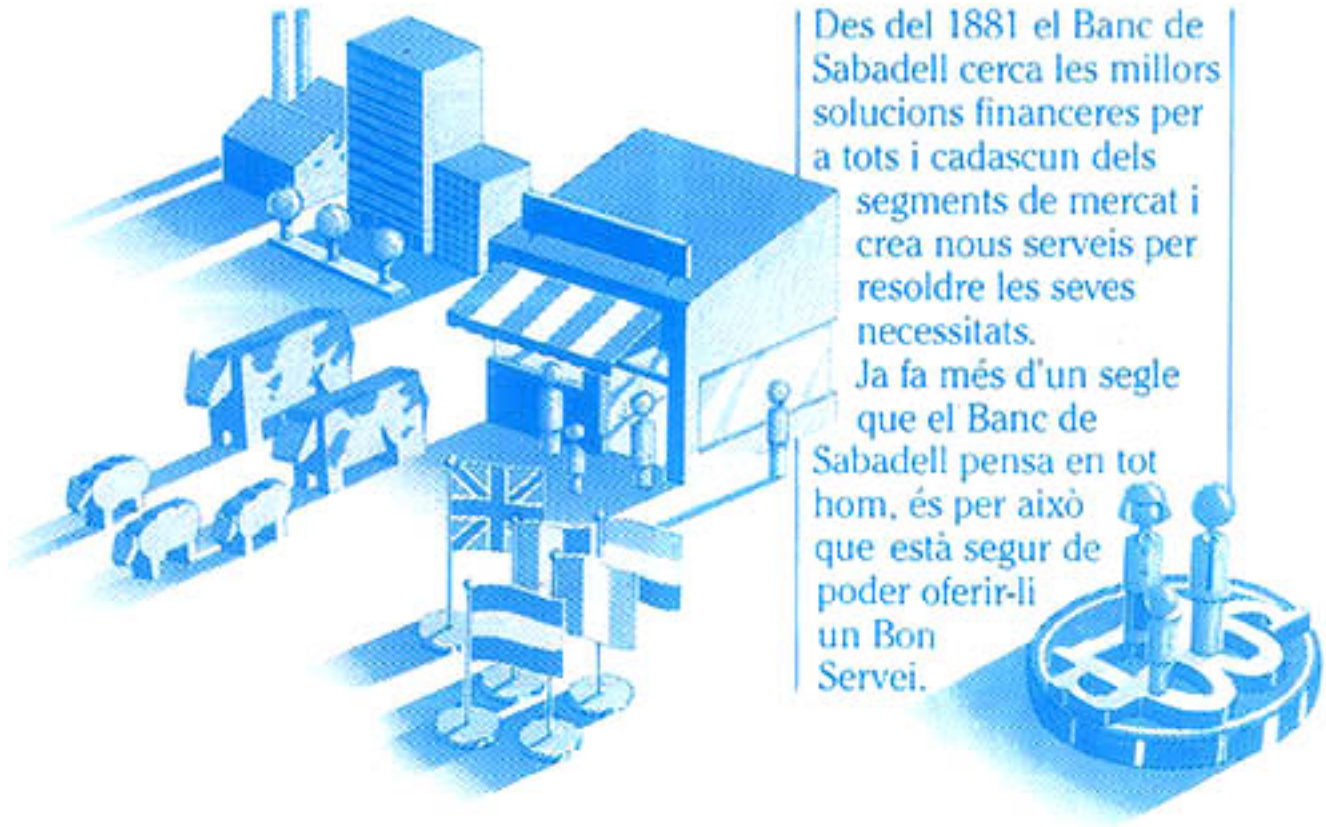
En la C/. Ebro, 42 de TERRASSA, usted encontrará un gran surtido de todos aquellos productos cárnicos que usted necesite para su negocio.

No dude en acudir a nuestro CASH-LIBRE SERVICIO, donde encontrará todo lo que necesite, a un precio muy económico, y recuerde que está abierto de 8 h. a 2 h. de la mañana.

CONVIERTA SU NEGOCIO EN UN GRAN NEGOCIO

Hoy, más de 130 carnicerías, charcuterías y establecimientos de alimentación en toda Catalunya, forman la gran familia de Cárnicas González. Comercializan exclusivamente nuestros productos. Usan unos métodos y técnicas comerciales de probada eficacia. Se benefician de unos precios altamente competitivos. Reciben una absoluta colaboración técnica, de asesoría y de publicidad. Y se ven amparados por una sólida marca de probado prestigio y fuerte futuro. Esta es la realidad de Cárnicas González. Una realidad basada en un «saber hacer» y que consigue que su «negocio» se convierta en un GRAN NEGOCIO. Si desea más información, llámenos sin compromiso al 784.22.22 ó 784 20 20, donde le atenderemos amablemente.

PENSEM EN TOTHOM DES DE FA MÉS D'UN SEGLE



Des del 1881 el Banc de Sabadell cerca les millors solucions financeres per a tots i cadascun dels segments de mercat i crea nous serveis per resoldre les seves necessitats.
Ja fa més d'un segle que el Banc de Sabadell pensa en tot hom, és per això que està segur de poder oferir-li un Bon Servei.

BANC DE SABADELL

Bon Servei

CRICARN

Joan Esquius, S.A.



IMPORTACION - EXPORTACION
DE CARNES Y GANADOS





PRIMERA CALIDAD EN CARNE



UNA EMPRESA DE SIEMPRE AL SERVICIO DEL DETALLISTA

MERCABARNA - Romana, nº 9 Despacho nº 20, 2ª planta.
Teléfono: 336 24 12 Telex: 51839 Fax: 335 84 93