Tall

N.150
JULIOL-SETEMBRE 2021

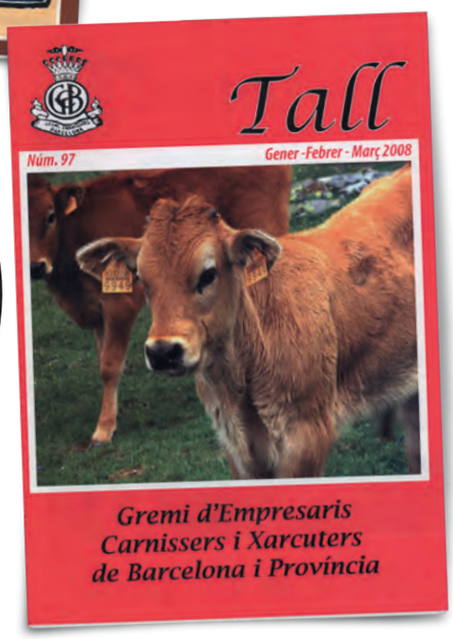
PUBLICACIÓ OFICIAL DEL
CARNISSERS XARCUTERS I AVIRAM
GREMI DE BARCELONA I COMARQUES

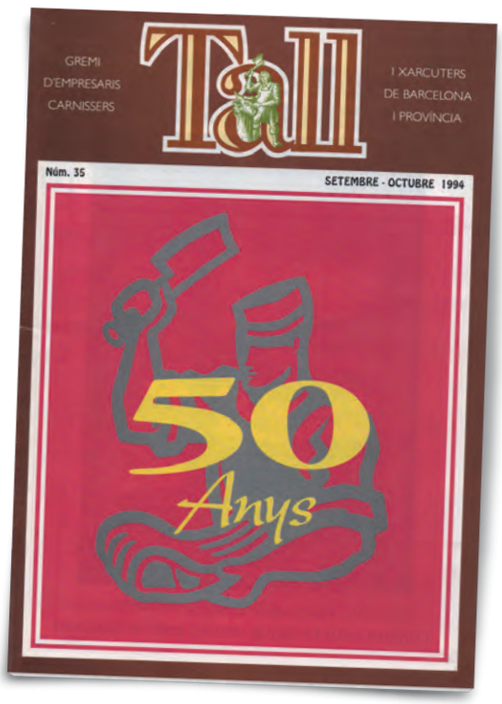




150 edicions

1989 - 2021









GREMI
D'EMPRESARIS
CARNISSERS

Tall

I XARCUTERS
DE BARCELONA
I PROVÍNCIA

Nº 1

GENER - FEBRER 1989



1989 - 2021 150 edicions de Tall

Passió pel nostre ofici

Amb total seguretat, l'ofici de carnisser és un dels més antics que es coneixen i que encara perduren. L'origen del comerç es remunta al Neolític quan, en forma de bescanvi, es tractava amb elements bàsics per a la subsistència, i la carn era un d'ells.

El Gremi d'Empresaris Carnissers i Xarcuters de Barcelona és més recent, però de ben segur que és un dels més antics de la capital catalana, com queda patent a l'arxiu històric que es preserva en l'actualitat a les oficines del Gremi. Podem presumir, doncs, de trajectòria i podem celebrar el pas del temps d'una professió. Per a nosaltres, apassionant i enriquidora, que ha evolucionat molt quant a aspectes tècnics, però que en realitat conserva el seu objectiu essencial: oferir una alimentació sana, i de gran aportació per al desenvolupament físic i intel·lectual de les persones. Ara toca celebrar l'edició 150 de Tall, una revista que va néixer l'any 1989 com a canal d'unió i de comunicació entre agremiats i agremiades. Una revista que reflecteix les dificultats que la nostra professió ha anat superant i també el seu progrés, fruit de la tècnica i la formació.



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 preteniem 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

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

Amb Antoni Fabregat de president va néixer Tall al 1989

Tall va néixer l'any 1989 com una evolució d'un butlletí que va deixar d'editar-se l'any 1972 i que presentava el president Antoni Fabregat i Fabregat en el primer número. Un número que s'editava, principalment, en blanc i negre, amb algunes pàgines a color reservades a la publicitat dels anunciants... el color exigia més treball i la seva impressió era molt més cara!



INFORMACIÓ PELS AGREMIATS

ALS NOSTRES AGREMIATS

Amb aquest número que arriba a les vostres mans, s'acompleix gairebé dos anys i mig de la nostra revista, exactament vint-i-vuit mesos de l'inici de l'aventura del nostre Butlletí informatiu "TALL". Dient aventura doncs aquest és el millor qualificatiu que millor encaixa a l'intentar donar vida a noves revistes. Al programar-se una publicació, s'ha de tenir en compte molt factors i, sobretot, tractar d'unir-l's en un sol enginatge.

No és aplicable en aquest cas el tant reconegut "jo m'ho dic, jo m'ho faig".

Ha d'existir, per a que la Revista segueixi endavant, i amb pas ferm, una comunió d'idees i col·laboració tant amb els qui tenim la responsabilitat de fer-la, com amb els nostres agremiats i sobretot, els nostres anunciants, suport econòmic de la publicació de "TALL".

Haureu pogut observar, que en el nostre número precedent, s'hi ha introduït importantíssimes millores —entre elles, totes les pàgines en color— que comporten una millor vistositat, apart d'incloure-hi dia a dia noves firmes d'opinió.

Voldrem amb aquest escrit sol·licitar de/s nostres agremiats, la seva importantíssima col·laboració. Com? Senzillament, que quan en el seu establiment es vegi precís d'una qualsevol renovació, de qualsevol de les seves eines de treball, valorin els possibles avantatges que tindran donant una ullada a tot el que els nostres col·laboradors-anunciants ens ofereixen a través de "TALL". Així aportareu el vostre gra de sorra al sosteniment del nostre Butlletí Gremial i que a més no sorgeixi el desànim entre els nostres anunciants.

Creiem inclús que es podran obtenir beneficis conjunts en qualsevol operació que es realitzi.

Óscar Moreno
Vicepresident

Va ser a partir del número 14, l'any 1991, quan Tall va passar a editar-se completament a color, motiu pel qual va merèixer una pàgina completa del vicepresident, Óscar Moreno, destacant la bona marxa de la publicació i el salt qualitatiu que es donava.

La portada d'aquest primer número es va mantenir inalterable, amb el mateix disseny (que molts recordaran quan ho vegin de nou en aquestes planes) fins al número 35, cinc anys després! El motiu: els 50 anys de la constitució del Gremi. En aquesta revista es parlava precisament dels documents més antics existents, que porten data de l'any 1683, redactats en català, i que feien referència a un recurs d'al·legacions presentat per un noble de l'època al qual se li dificultava tenir carnisseries a la ciutat de Barcelona.

El número 35 de Tall, commemora el 50è aniversari del Gremi

L'edició d'aquest especial fa un repàs a alguns agremiats que van començar amb el Gremi i 50 anys després continuaven desenvolupant el seu ofici, la majoria amb relleu generacional.



50è aniversari

FRANCESC SARDÀ i GASPA

El Sr. FRANCESC SARDÀ I GASPA és nascut a Barcelona l'any 1908. Col·laborà des de els 8 o 9 anys amb la seva mare a les carnisseries del Mercat del Born i després a Santa Caterina i amb el seu pare en el magatzem que va obrir juntament amb un soci en el carrer que va de Santa Maria a la Plaça Palau. Anys després aquest magatzem passaria al carrer Antic de Sant Joan, on va continuar fins l'u de juny del 1993 que va ser tancat.

Els seus fills, dues noies i un noi, no han seguit amb la professió de llur pare. Els seus estudis universitaris de biologia, arquitectura i filosofia els han portat per altres camins.

Hem de fer constar que el lema de la vida del Sr. Sardà ha estat FAMÍLIA, TREBALL i ESPORT. En aquest darrer tema, el Sr. Francec Sardà ha destacat en l'esport del Rugby, en el que va arribar a ser internacional, capità del Barça i fundador de la Secció d'aquest esport al Club Natació Barcelona.

El Sr. Sardà va ser membre de la Junta Gremial als anys 60 i als 80 va ser un dels més bons col·laboradors amb la seva aportació pel nou local gremial.

No es pot dir que la revista Tall fos sempre un mitjà que transmetés optimisme i alegria. El mitjà s'utilitzava sovint com a eina per canalitzar i fer visibles les protestes i dificultats que travessava el sector. Aquest "pessimisme acumulat", és el que va portar a un aleshores jove carnisser, en Xavier Gallifa, acabat d'entrar a la Junta i actualment president, a publicar un breu escrit al número 41 que, amb poques línies, pretenia donar una visió d'esperança i optimisme als seus companys.



COMENTARIS D'INTERÈS

JO SÍ QUE CREC EN EL NOSTRE FUTUR

D'una publicació del TALL, qual número no recordo, vaig llegir un desalentador escrit d'una agremiada, qual signant no vull recordar, on es parlava del futur poc recomanable del nostre ofici.

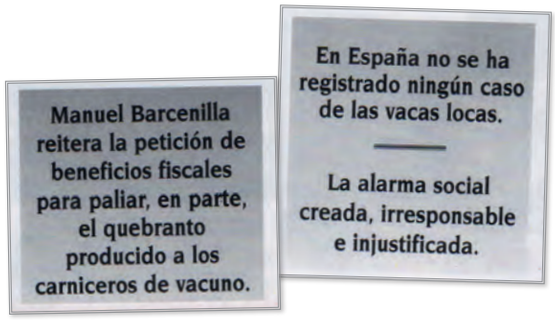
Mentre el llegia van aparèixer unes taques rodones, petites i humides sobre el paper. Eren llàgrimes. Llàgrimes de ràbia. No donava crèdit al que estava llegint. Des d'aquell escrit s'estava desmoralitzant a tota una generació de carnissers, segurament la més jove, la que, precisament, més suport necessita, no perquè en sàpiga menys que els seus antecessors, sinó perquè els temps ara són més difícils que abans.

Ara costa molt més vendre cars que fa trenta anys enrera, hi ha molta competència i els hàbits de la gent a l'hora de comprar han canviat. Però això no ha de ser un mur infranquejable, sinó un repte per la nova generació de carnissers; si superem les adversitats del nostre temps, del que estic totalment convençut, serem millors que els nostres antecessors i procurarem animar als nostres successors per difícil que veiem el futur.

Tinc trenta tres anys, fa catorze que sóc carnisser i penso seguir sent-ho durant molts anys per difícil que se'm presenti.

L'os del vano
Xavier Gallifa

A finals dels anys 90, com recullen alguns números de Tall, la preocupació es va centrar en la famosa malaltia de transmissió de "les vaques boges". El sector va estar molt amenaçat i el Gremi actuava com a canalitzador d'ajudes i assessorament als seus agremiats, al mateix temps que servia com a mitjà de protesta del sector pel tracte criminalitzat que se li havia donat. Finalment, en 10 anys, aquesta malaltia tan greu i que va paralitzar el mercat, va causar 226 morts al món, 5 d'elles a Espanya .... La indignació es recollia en el número 50, comparant aquesta xifra amb els 43.000 morts de càncer de pulmó a Europa en un sol any.



Manuel Barcenilla reitera la petición de beneficios fiscales para paliar, en parte, el quebranto producido a los carniceros de vacuno.

En España no se ha registrado ningún caso de las vacas locas.

La alarma social creada, irresponsable e injustificada.

Alguns d'aquests escrits de protesta servien per exposar-los a la revista i a les administracions corresponents que, amb les seves decisions polítiques, influïen tant de forma positiva com negativa en els nostres negocis. Més o menys, exactament igual que avui dia.

Molts altres articles són d'assessoria laboral o fiscal o de cursos de formació per als agremiats, una línia que el Gremi ha intentat sempre treballar per transmetre la importància del progrés en la nostra professió.

Articulistes habituals de la revista Tall han estat el Sr. Ricard Pell i Codina i el Sr. Jordi Pell, com a assessors de gestoria gremial en la seva condició d'advocats; Sr. Ricard Julià, que signava els seus articles (reflexius, controvertits, simpàtics) amb el sobre nom d'El carnisser rondinaire'.

Altres temàtiques habituals, i que avui se segueixen desenvolupant al Gremi, són els cursos de formació. Gràcies a ells, el sector ha evolucionat. Publiquem fotos de cursos organitzats el 1992 per iniciar-se en l'ofici i de perfeccionament i elaborats l'any 1996.



INFORMACIÓ PELS AGREMIATS

CURSOS DEL GREMI

Quan rebeu aquesta crònica estaran a punt de finalitzar els darrers cursos que ha organitzat el Gremi.

D'una durada de 80 hores cada curs, potser una mica llarga per gust que ha d'esmerçar moltes hores d'aquells mesos d'estiu per assistir-hi precisinats i cuitats. Coneixement de eines i màquines. Substàncies conservadores. Sistemes frigorífics. Atenció al client. Merchandising. Català comercial. Seguretat i higiene en el treball.

Amb tots aquests temes, als que s'han dedicat un nombre d'hores diferents, s'ha aconseguit que tots els que han participat en els cursos obtinguessin una informació força extensa dels punts que més els interessaven alsats de començar els cursos.

Volem destacar que, com fem des de fa temps, el Gremi ha apostat pels temes que més poden repercutir a la renovació dels serveis que els nostres agremiats donen als seus clients: la preparació de plats diferents on sempre intervenen diferents tipus psicològics de clients i la sanitat i la higiene en el treball s'han tractat amb el màxim d'aprofundiment. D'altres temes com el coneixement de la mecànica del fred, el vocabulari comercial català o temes de medi ambient també han tingut una dedicació potser no tant intensa però també molt útil.

Creiem que, una vegada més, els qui s'han interessat per tots aquests temes i han seguit atentament els cursos han pogut treure'n un bon profit tan per ells com a professionals com per als seus negocis respectius.



INFORMACIÓ PELS AGREMIATS

CINC ANYS D'HISTÒRIA DE L'ESCOLA DE CARNISSERIA

SAFIG S. A.


COMENTARI JURÍDIC

Salvi s.a.

TOT EN PAPER I BOSSES

I TOT..... IMPRÈS O ANÒNIM

- Empreses de referència en el sector com Cruz S.A. i Papeles Salvi S.A. han estat anunciants constants i fidels a la revista Tall des dels seus orígens.

- Tot fent un repàs als 150 números de Tall, no passa desapercebuda la publicitat, la imatge dels anunciants de la revista. Amb ella podem reviure l'estil i l'estètica de l'època. Anuncis de roba de treball amb muscleres típiques dels anys 80 i 90, o aquelles propostes de mostradors refrigerats i d'empreses relacionades amb les reformes de les carnisseries ens apropen a la realitat d'aquesta època.


CRUZ, S.A.

construcciones frigoríficas de vitrinas y mostradores a medida en poliéster

ADAPTAMOS NUESTROS MODELOS A SU ESPACIO OFRECIENDOLES A LA VEZ SOLUCIONES DE INSTALACIÓN Y DECORACIÓN

FABRICA: Avd. Cerdanya Nave 25
POL. INDUSTRIAL POMAR DE DALT (JUNTO MAKRO) 08016 BADALONA (BARCELONA)
TEL. - (93) 465 00 65 - 465 09 36 FAX - (93) 465 04 41

- Al número 94, juny de 2007, s'inclou un reportatge de l'homenatge que es va organitzar al seu president, el Sr. Antoni Fabregat. Llavors portava 28 anys com a líder del Gremi i a les imatges se'l veu visiblement emocionat. Va tenir energia suficient per continuar en el seu càrrec fins a la meitat de 2010, quan el fins aleshores vicepresident, el Sr. Xavier Gallifa, el va rellevar.


Informació pels Agremiats

L' HOMENATGE AL SR. ANTONI FABREGAT

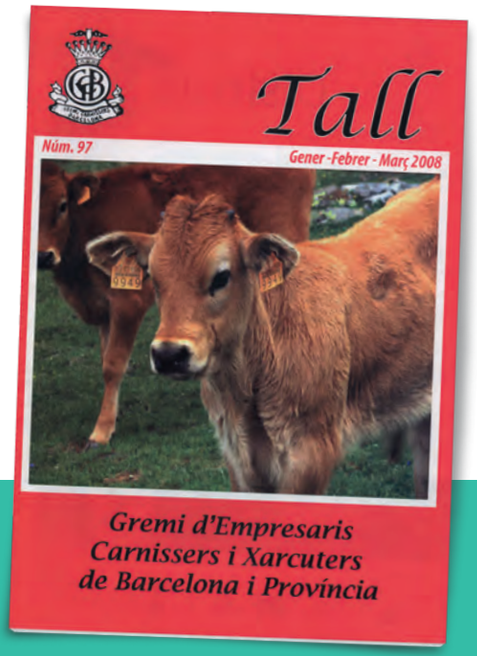
Informació pels Agremiats

NI FABREGAT I FABREGAT

- A punt d'arribar al centenar d'edicions a l'any 2008, en el número 97 es va optar per un redisseny complet, nou logotip i per abandonar la imatge de portada fixa que va passar a ser diferent en cada edició. La primera imatge va ser d'una vedella al camp.

- L'any 2011 es va optar per un canvi lleuger a la portada, que es va acabar de materialitzar completament l'any 2012, quan es va contractar els serveis d'Ideas Editoriales per desenvolupar l'edició de la revista.

- Es van incorporar noves seccions, notícies de mercat, reportatges, actualitzant la manera d'explicar i la imatge del mitjà.


Tall

Núm. 97

Gener -Febrer - Març 2008

Gremi d'Empresaris Carnissers i Xarcuters de Barcelona i Província

- L'any 2020, Tall va fer un nou avenç pel que fa al disseny, canviant el logotip i tot el seu disseny interior. Avui dia, el caràcter i el paper de Tall té els mateixos fonaments i objectius que tenia l'any 1989: Informar, defensar i unir els agremiats.

Aquests 150 números de Tall reflecteixen l'evolució del nostre ofici en els últims segles

Negocis singulars que marquen

la diferència



Singular Shop

Disseny i interiorisme
Reforma integral de locals comercials
Fabricació de vitrines frigorífiques a mida
Muntatge d'instal·lacions frigorífiques

Contacte comercial
T. 93 546 81 11
M. 661 93 24 88
info@singularshop.es
www.singularshop.es
Segueix-nos



Tall
N.150
ABRIL - JUNY 2021

Sumari

8 Què fem al Gremi
14 Formació és futur
20 Comerç Verd, una iniciativa que acaba de néixer i amb molt futur
24 Vedella BenCriada, una carn d'excel·lent qualitat
26 Moixina, vedella de confiança. Visita a la Granja, t'hi apuntes?
28 Grup Carn, el benestar animal i la seguretat de la nostra carn
30 Mirant al futur
32 Ells i elles volen, nosaltres sabrem?
34 Som essencials!
36 La Federació de carnissers i xarcuters, una marca que ens uneix a tots
38 Ens assessorem
40 També t'interessa
48 Elaborem
52 Venda i traspàs

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

Coordinadora: **Elena Carrasco**
C/ Comte Borrell 190, 08029 Barcelona
Tel: 93 323 40 19 - 601 317 744
info@gremicarnissers.com
www.gremicarnissers.com
Horari: **9 a 14 i 16 a 19 h.**

IDEAS EDITORIALES 3003, S.L.
Redacció: **Sonia Baños Guirado**
(tall@ideaseditoriales.com)
publicaciones@ideaseditoriales.com
C/ Tarragona 84-90, 1º 8ª, 08015 Barcelona
Tel: 93 423 84 04

Imprimeix: **Impremta Pagès**
Dipòsit legal: **B-4.329-89**



XAVIER GALLIFA
President del Gremi d'Empresaris Carnissers, Xarcuters i Aviram de Barcelona i Comarques

Llarga vida a Tall

Era jo molt jovenet quan entrava al Gremi, ja al carrer Comte Borrell, i una de les coses que més m'impressionava era la pila de revistes de Tall que s'apilaven al taulell de l'entrada. Aquella portada amb una imatge d'un carnisser medieval amb la seva balança de contrapès em donava la seguretat que aquell ofici no era quelcom nou i eventual, sinó més aviat primitiu i essencial per la vida de l'ésser humà. La revista Tall ha sigut des del seu primer número un nexe de connexió entre els carnissers, i vull donar les gràcies públicament als creadors de la revista, l'antic president, en pau descansi, Antonio Fabregat, a l'Òscar Moreno i al seu principal col·laborador, el Ricard Julià entre d'altres, que omplien d'articles les pàgines de Tall.

Recordo quan va entrar la nova junta al Gremi fa 16 anys. Eren moments de prendre grans decisions, per tal que el Gremi agafés un nou camí. Havíem de fer canvis substancials que aportessin idees noves i sobretot una nova imatge del Gremi. A diferència d'avui en dia, on les xarxes socials ens tenen molt connectats, la imatge i la veu del Gremi era la revista Tall i a ulls de la junta entrant, li feia falta un bon canvi. No cal que us digui quant dur i discutit que va ser trencar amb l'estil de l'antic editor. En aquells temps, omplien les pàgines de Tall els anuncis dels industrials del nostre sector que ens oferien els seus productes carnis, espècies o impressionants construccions frigorífiques, tot el necessari per millorar la venda a les nostres carnisseries. Molta fotografia però poca informació. Sempre he pensat que el que fa gran a un carnisser és la seva formació i els seus coneixements del producte, així com l'actitud davant del negoci.

Volíem, doncs, una revista que transmetés les ganes de grans canvis i que informés, formés i posés al dia de totes les novetats als agremiats i sobretot, que obrís les portes del Gremi que havia de ser l'espai on compartíssim les nostres idees i experiències, per tal d'enriquir-nos professionalment. No vam reparar amb despeses i valoràvem més la qualitat i la finalitat informativa, que els beneficis que ens pogués aportar l'edició de Tall.

Crec que ho vam aconseguir, i la prova és que els darrers anys la revista ha anat evolucionant, adaptant-se a les necessitats i exigències dels agremiats i del nostre ofici, millorant contínuament la seva imatge, per tal de ser una eina atractiva funcional i imprescindible per tots els agremiats.

Amb el suport de:

Generalitat de Catalunya
Ajuntament de Barcelona

Hamburgueses de qualitat, artesanals i saludables

De nou el Gremi ha tornat a deixar clar que les hamburgueses que oferim als establiments agremiats són un aliment de qualitat, amb beneficis per a la salut. Naturals, artesanals, saludables i de qualitat són algunes de les característiques que hem comunicat a través de la campanya portada a terme durant la segona quinzena de maig en diversos mitjans de comunicació.

Les falques, entrevistes i mencions a la ràdio, les hem acompanyat amb articles a la pàgina web www.gremi-carnissers.com i contingut especial a les xarxes socials. Enguany, com a novetat, hem volgut que els establiments agremiats fóssiu els protagonistes de la campanya. Per aquest motiu, hem fet un cartell especial amb les imatges que ens vau enviar i les diferents tipologies d'hamburgueses que oferiu. Creiem que posar cara a les nostres campanyes ens ajuda a arribar més i millor al nostre públic.

El Gremi ha continuat la seva col·laboració amb totes aquelles entitats que ajuden a famílies amb dificultats a poder menjar carns de qualitat. Com a continuïtat de la nostra campanya **"Ajuda'ns a ajudar"**, vam proposar la iniciativa **l'Hamburguesa Solidària**, una acció que vol ser continuada en el temps. Amb aquesta iniciativa molts de vosaltres heu col·laborat amb les entitats solidàries del vostre territori. Un cop més heu mostrat el vostre tarannà i solidaritat. Gràcies!!!

INCIDÈNCIA DE LA CAMPANYA

Creiem que el millor resum que es pot fer de la repercussió de la campanya, més enllà de falques, entrevistes i difusió als mitjans, és aquest comentari que ens han deixat al Facebook del Gremi:

"Obrim les xarxes socials i una allau de publicacions de professionals del sector càrni celebrant el Dia de l'hamburguesa!!! M'aixeco molt d'hora, mentre condueixo cap a la feina, encenc la ràdio (cosa que no faig habitualment perquè m'agrada conduir en silenci... Sorpresa!!!!: Parlen de les hamburgueses!!!, i de la celebració d'aquest dia! S'acosten clients /es per demanar hamburgueses, han escoltat a la ràdio que avui és el Dia Internacional. M'emociono... Cada dia és el Dia Internacional d'alguna cosa, però avui és nostre... Quantes hores de feina, quantes il·lusions darrere d'elles: Les hamburgueses...

Després de tants anys intentant atorgar-li aquest paper protagonista, de qualitat, de diferència, de saber fer... avui sento que s'ha aconseguit... avui és un dia molt especial... Quin orgull de companys /es! Per compartir, per implicar-se, per participar, per crear, per lluitar, per defensar... Quin orgull de Gremi. Avui estic emocionada... Moltes gràcies a tots /es per l'esforç que hi ha darrere d'aquestes imatges... Actes simbòlics en senyal d'ofici..."

Quan vam llegir aquest missatge, ens va emocionar. És l'impuls que ens mou a continuar per aquest camí. **El Dia Internacional de l'Hamburguesa** s'ha convertit en un referent. I també les accions que fem per promocionar les hamburgueses de qualitat dels establiments agremiats.

Enguany hem continuat la nostra col·laboració amb COPE Catalunya –entrevistes a l'Antonio Gálvez i falques-;



amb el programa La Ciutat presentat per la periodista Mònica Gunther d'Onda Cero, on hem tingut entrevistes i mencions i, donat que busquem el públic més jove i familiar, també hem continuat amb les mencions a Flaixbac. I enguany vam fer un concurs on demanàvem a l'audiència quina era la seva hamburguesa preferida. El concurs va ser un èxit, i els oients estaven súper motivats per participar.

I també hem engegat una nova edició del nostre Concurs a Facebook i a Instagram. Sortejàvem un val de 50€ per bescanviar als establiments agremiats. La repercussió de la nota de premsa ha estat important. Aquesta vegada l'acció la posàvem en circulació com a Carnissers Xarcuters Catalunya, la marca que engloba els gremis de les 4 províncies catalanes. La nota de premsa estava acompanyada del cartell amb les vostres imatges.

De nou l'Agència EFE ens ha fet difusió, juntament amb el canal de notícies BTV, El Diario.es, els portals de notícies de Yahoo i MSN, La Vanguardia, La Nueva España, El Vallenc o de professionals com Eurocarne... Perquè us feu una idea de la importància de comunicar: l'audiència total d'aquests mitjans és de més de 10 milions de persones, això vol dir que la nostra notícia, l'ha pogut veure tota aquesta suma de gent. Clients potencials!

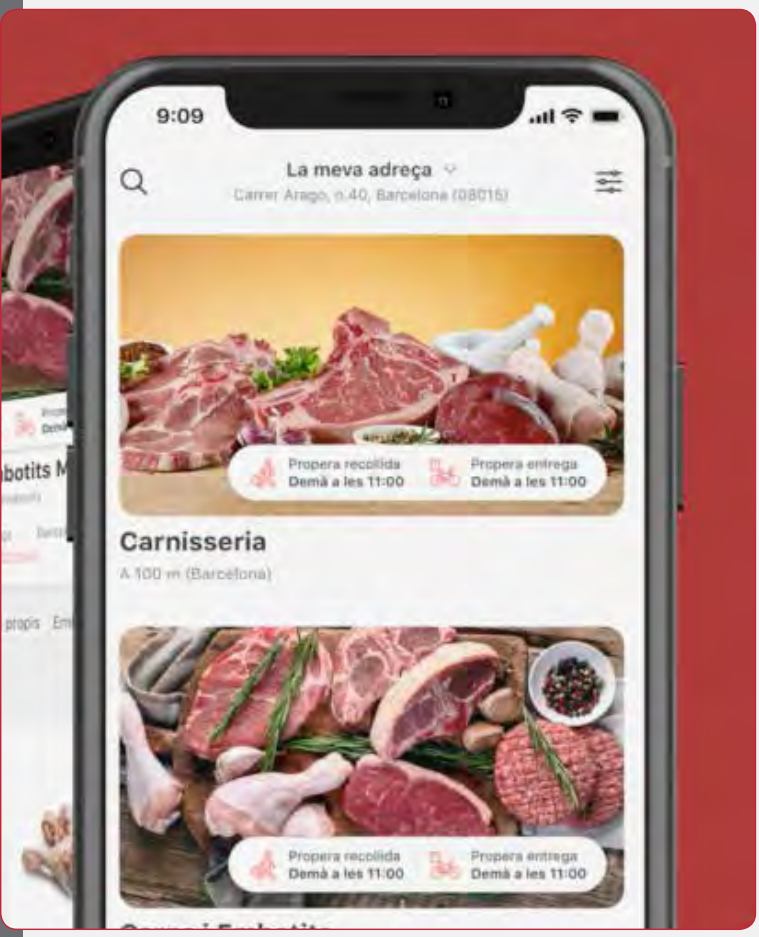




Viñals Soler
Sant Miquel del Cros - Garbí, 20 - 08310 Argentona - Barcelona - España
T: +34 93 741 69 80 - F: +34 93 741 69 81 - *Visita* **vinalssoler**.com - *Contacte*: vs@vinalssoler.com

Obre la persiana del teu establiment a carns.cat

Carns.cat la nova eina que el Gremi ha posat al vostre abast per implementar les vendes on-line als vostres negocis, cada vegada té més descàrregues. Carns.cat ha estat tot un èxit i cada dia més professionals la veuen com una eina imprescindible pel creixement dels seus negocis, ja que ha ajudat a crear un nou canal de comunicació amb els clients oferint la possibilitat de fer comandes de forma ràpida, senzilla i segura.



Carns.cat l'eina digital gratuïta per vendre on-line que t'oferim des del Gremi, cada vegada està més present a les carnisseries, xarcuteries i polleries de Catalunya. Aquesta aplicació que us permet crear un nou canal de comunicació directa amb els vostres clients, ja està a ple funcionament. Gràcies a ella, ja podeu rebre, preparar i gestionar el lliurament de comandes de manera organitzada per facilitar les compres, l'organització i el repartiment de les comandes. A més, aquesta nova eina us permet no només vendre on-line, sinó fer-ho com ho feu en persona, d'una manera professional, directa i propera.

L'aplicació carns.cat permet als vostres clients indicar què volen i com ho volen, fet que marca sens dubte la diferència amb altres plataformes de venda on-line on no existeix l'atenció personalitzada. Carns.cat és una eina vostra, una eina que us permet continuar cuidant i assessorant els vostres clients de tota la vida, i obre una gran porta a què us coneguin de nous i vegin realment la diferència entre comprar en el comerç de proximitat, agremiats i de confiança i no en grans plataformes multinacionals com Amazon...

Carns.cat us permet vendre on-line, però sense perdre allò que us fa únics: l'atenció personalitzada i la professionalitat

Des del Gremi estem molt satisfets de la vostra rebuda i confiança demostrada amb els establiments operatius a carns.cat (els clients poden descarregar l'App o entrar al web).

Si encara no has obert el teu establiment a carns.cat, contacta amb nosaltres i t'informarem de com fer-ho.

TU DECIDEIXES QUÈ VOLS QUE OFEREIXI LA TEVA BOTIGA A CARNS.CAT

- Geolocalitzant els establiments i veient quins productes oferiu
- Fent comanda per recollir a la botiga
- Fent comanda per entregar a domicili



cashlogy λ+
by AZKOYEN

Benvingut al comerç segur.

Cashlogy és la nova tecnologia per a pagaments en efectiu en el punt de venda que automatitza tots els processos de gestió de l'efectiu i simplifica la seva gestió.







OS sistemes i comunicacions

C/ Esquadres, 12 08901 L'Hospitalet de LLobregat Lat. 41,362943 Lon. 2,10777 T. 934 512 338
info@ossistemes.com www.ossistemes.com

La nova web del Gremi: més serveis per a l'agremiat i continguts per als consumidors



Es tracta d'una web que aposta per noves funcionalitats i per un servei proper

2021 significa un canvi. Estem en una altra fase. Renovem la nostra web fent un pas més en l'atenció personalitzada al professional, per una banda, i incorporant als consumidors dintre de les nostres comunicacions, per l'altra.

DUES WEBS EN UNA

El projecte, elaborat per la nostra agència de comunicació Impacta Group, ha estat contemplat per donar cabuda a dues webs, amb dos públics ben diferenciats: els i les professionals del sector i els consumidors i consumidores.

La web destinada a professionals incorpora una secció per als agremiats consultable amb un usuari i contrasenya que us facilitarem pròximament a tots vosaltres. Aquesta secció compta amb un apartat especial amb informació essencial per al sector, receptes d'elaborats, un bon recull de notícies pròpies i del sector que us poden ajudar a ser millor professionals i, com a novetat, s'ha incorporat la secció de Borsa de treball. Es tracta d'un servei més que us ofereix l'oportunitat perquè pugueu pujar ofertes de feina a través d'un formulari fàcil, intuïtiu i que s'omple en pocs minuts!!!

Renovem la nostra web fent un pas més en l'atenció personalitzada

Aquesta oferta de feina, serà visible en la secció Ofertes de Feina de la web destinada al consumidor. La persona interessada podrà cercar quina oferta li interessa i d'aquesta manera empresa i treballador estableixen una línia de contacte directe. Com a novetat, els agremiats també poden podreu consultar i descarregar on-line els materials de les campanyes promocionals.

LA WEB PER AL CONSUMIDOR

La web destinada al consumidor incorpora, de manera ben visible, el cercador dels establiments agremiats. Aquest buscador està connectat amb Google Maps. Es tracta d'un dels nostres serveis estrella, que creix amb noves incorporacions. També redirigirà als consumidors interessats a comprar carns en línia a carns.cat

La web també ofereix receptes per fer amb les carns de qualitat que el consumidor pot adquirir als nostres establiments. Les receptes es poden buscar per tipus de carns o per tipus d'ingredient. Us animem que compartiu amb nosaltres les vostres receptes i les publicarem al web.

Com hem avançat, la web destinada als consumidors també té un apartat d'ofertes de feina, que es pot consultar, o bé incorporar el seu currículum perquè els agremiats puguin veure.

La web per al consumidor també disposa d'un apartat de Salut, on a banda de destacar els beneficis de la carn, el consumidor també podrà accedir a notícies positives envers el consum de carn.

Us convidem que navegueu per la nova web i que ens feu arribar la vostra opinió, suggeriments i també les vostres receptes d'elaborats! I que animeu als vostres clients a visitar-la!

IMPACTAGROUP
COMUNICACIÓN EFECTIVA

SOM L'AGÈNCIA DE COMUNICACIÓ DEL GREMI

T'OFERIM SOLUCIONS QUE MILLORARAN EL TEU NEGOCI



NECESSITES UNA PLANA WEB O MILLORAR LA QUE TENS ARA?

EL TEU NEGOCI ÉS A LES XARXES SOCIALS, PERÒ NO TROBES EL TEMPS PER GESTIONAR-LES EFICAÇMENT?

VOLS ACTUALITZAR EL TEU LOGOTIP, MODERNITZAR LA IMATGE GENERAL SENSE PERDRE LA TEVA ESSÈNCIA?

SOM ESPECIALISTES EN COMUNICACIÓ I CONEIXEM EL TEU SECTOR

www.impactagroup.es

info@impactagroup.es

934 238 404

El com i el perquè del procés de producció de carn

El 21 de juny va tenir lloc la jornada on-line **El com i el perquè del procés de producció de carn** i van participar professionals d'arreu de l'estat. Un cop més hem de dir que ens sentim agraïts per l'interès que mostreu amb les jornades i formacions que us proposem des del Gremi. Això ens anima a continuar treballant per ajudar-vos a ser millors professionals.

Aprofitem aquest espai per donar les gràcies als ponents. L'**Alex Castany** director de Sanmarti 1850, l'Alex és carnisser especialista en carns nacionals i internacionals d'alta gamma i especialista en maduració de la carn; la **Nuria Panella** del programa de qualitat i tecnologies alimentàries; i l'**Anna Jofré** del programa de funcionalitat i Seguretat alimentàries de l'IRTA.

L'IRTA és l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries, empresa pública de la Generalitat de Catalunya i adscrita al DARP (Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural). La finalitat de l'IRTA és contribuir a la modernització, a la millora i a l'impuls de la competitivitat, al desenvolupament sostenible dels sectors de l'alimentació i també de les directes i indirectament relacionades amb el subministrament d'aliments sans i de qualitat als consumidors finals; es dediquen també a la seguretat alimentària i a la transformació dels aliments i, en general, a la millora del benestar i la salut de la població.

A la jornada en va aportar una informació científica i contrastada sobre la producció de la carn madurada, ja que és una pràctica cada vegada més utilitzada en el sector carnisser. La maduració duta a terme correctament, permet obtenir carns segures i d'extraordinària qualitat





sensorial. Actualment en l'IRTA s'estan duent a terme diversos projectes relacionats amb la producció de carn madurada que ens permeten avançar en el coneixement del procés i el producte final. La Nuria Panella i l'Anna Jofré ens van aportar dades dels últims estudis realitzats i ens van presentar els aspectes clau en la producció de carn madurada, tant tècnicament, qüestionant la necessitat de la maduració, com des del punt de vista de la seguretat alimentària. I l'Alex Castany ens va aportar la seva experiència produint carn madurada. Des del Gremi continuarem treballant per oferir-vos formació de qualitat que us ajudi a ser millors professionals.

La Jornada va ser possible gràcies al Pla anual de transferència tecnològica (PATT) del DACC.

PATT_ 2021

A la jornada es va aportar informació científica contrastada sobre la producció de la carn madurada, ja que és una pràctica cada vegada més utilitzada en el sector carnisser. Des del Gremi us anirem informant sobre aquest tema que tant us interessa.

Nova sessió del curs d'escandalls i gestió

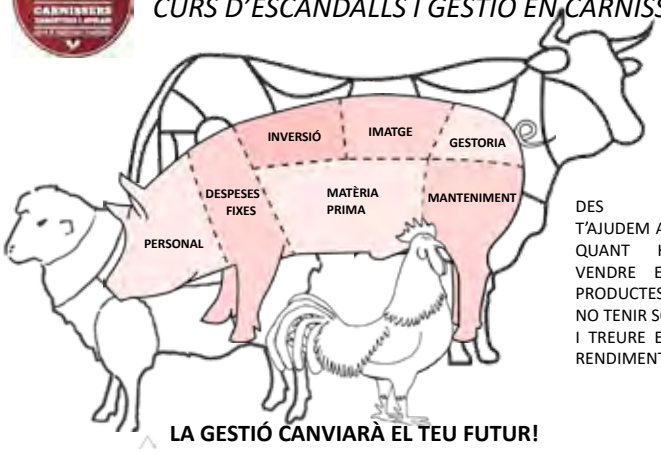
Gràcies a l'èxit d'anteriors edicions i a la satisfacció que ens han transmès les persones que han fet aquesta formació, tornem a oferir-vos una nova sessió del Curs d'Escandalls on, de manera molt pràctica i molt aplicada us donem les claus per tal que traieu el màxim rendiment del vostre negoci. Us ajudarem a posar llum a la feina que feu dia a dia i a canviar el model de gestió que s'ha aplicat tradicionalment, perquè els resultats dels negocis depenen en bona part que les empreses facin bé els escandalls. El curs, constarà de 2 sessions que es faran els propers 20 i 27 de setembre on-line.

PRIMERA SESSIÓ:

- La gestió com a eina d'innovació, nocions bàsiques de gestió i de conceptes. Quant em costa obrir cada dia el meu local?, Quins són els costos de personal?, Quin és el cost de producte versus vendes (food-cost) ?, Quins són els meus marges de benefici, Com ho faig per tancar el mes i saber el rendiment del meu negoci? Com puc implementar una eina senzilla i pràctica que sigui el "volant" del meu negoci? (QUADRE DE COMANDAMENT).

SAPS QUIN SÓN ELS COSTOS DEL TEU NEGOCI?

CURS D'ESCANDALLS I GESTIÓ EN CARNISSERIES



DES D'AGAR T'AJUDEM A SABER A QUANT HAS DE VENDRE ELS TEUS PRODUCTES PER A NO TENIR SORPRESES I TREURE EL MÀXIM RENDIMENT

LA GESTIÓ CANVIARÀ EL TEU FUTUR!

- **SEGONA SESSIÓ:**

Els escandalls de producte (CARN FRESCA, SEMIELABORATS I PLATS CUINATS), com fixar preus de venda.

Entreguem :

• PRESENTACIÓ POWER POINT
• PLANTILLA ESCANDALLS
• QUADRE DE COMANDAMENT

Places limitades! Reserva ja la teva!

càrnia

Companyia General Càrnia

Vedella de gra Catalana | Vedella D.O Galícia i Salamanca
Vedella de Llet (Carn blanca) | Vaca (Bou) | Xai | Cabrit.
Carns de qualitat en canals, quarts i peces desossades







Contacte: (+34). 935 564 711 | C. Transversal, 4 núm. 18 | Mercabarna (Barcelona)

Els cursos del Gremi els podeu veure on i quan vulgueu.

Format aquest estiu amb els Cursos on-line del Gremi



Descobreix noves propostes per oferir als teus clients.

Ja estem a l'estiu i és un moment ideal per sorprendre els teus clients, oferint nous elaborats i presentacions. Descobreix dins el catàleg de cursos on-line del Gremi un ampli ventall de noves propostes per fer créixer el teu negoci.

Aquestes són algunes de les propostes que trobaràs al catàleg de cursos:

· **Safates d'embotits i formatges**: La Mª Ángeles i la Patricia Gálvez en presenten un curs de presentació de safates de formatges i embotits, una opció ideal per a qualsevol celebració.

· **Curs d'iniciació a l'elaboració amb aus i conill**: Curs ofert per l'Ana Paris, una professional del sector amb molts anys d'experiència i reconeguda internacionalment ens ofereix aquest curs on ens ensenya a fer elaborats sorprenents amb aus i conill. Aquest curs et sorprendrà per la creativitat i la imaginació que mostra l'Ana a totes les preparacions.

· **Curs sobre Google My Business**. Molts negocis encara no són conscient del poder d'aquesta eina gratuïta de Google per donar a conèixer el seu negoci. Durant aquest curs aprendràs a treure-li el màxim profit a Google My Business i t'adonaràs del seu poder perquè et trobin a Internet.

Tenim una oferta de 26 cursos de 3 hores de durada cadascú que podeu veure on i quan vulgueu!









La formació és bàsica per al creixement del vostre negoci. Demaneu el vostre codi descompte!



Augusta

15 anys optimitzant els seus comerços





GUILLÉN Alimentació
Madrid

augustavitrinas.com
93 337 37 93

Cuinats Jotri: Compartim una tapa

Ja és estiu i ens ve de gust compartir un bon beure amb els amics, que ens toqui l'aire fresquet i gaudir del menjar sense preocupacions.

A **Cuinats Jotri** tenim una gran varietat de receptes que podràs tastar amb els que més estimes. Ja coneixes les nostres croquetes?, en cuinem de moltes varietats diferents:

- ❍ Rostit
- ❍ Pollastre
- ❍ Pernil ibèric de gla
- ❍ Ceps i formatge de cabra
- ❍ Bacallà d'Islàndia
- ❍ Gamba
- ❍ Espinacs, gorgonzola i nous
- ❍ Calamarsets a la seva tinta

Autèntiques, cruixents i molt gustoses, les elaborem amb llet fresca de Fonteta i són delicioses.També podràs compartir la nostra Ensaladilla russa; cuinem les verdures al vapor per no barrejar els sabors i ho amanim amb tonyina i maionesa. Una recepta fresca i nutritiva, cuinada amb ingredients de qualitat.

Un dels plats més populars de l'estiu és l'Esqueixada de bacallà d'Islàndia. Com la cuinem?, dessalem i filetegem el bacallà, el preparem amb tomàquet natural pelat i l'amanim amb una vinagreta ben suau. Podràs degustar un plat boníssim, una esqueixada plena de sabor, i a més a més, si ho desitges podràs personalitzar la recepta afegint-hi escarola, pebrot vermell, pebrot verd, cigrons o mongetes.

Per últim, et volem presentar tres amanides exquisides. Per començar, l'Amanida de bulgur amb llegums és l'amanida de blat tendre més equilibrada i refrescant, a Cuinats Jotri l'acompanyem amb llegums i verdures, i així aconseguim un plat d'estiu, nutritiu i lleuger.

L'Amanida de pasta amb vinagreta de fruits secs, no és la típica amanida de pasta, ja que està elaborada amb pasta de sèmola de blat dur amb tomàquet i espinacs, i l'acompanyem amb una vinagreta elaborada amb cacauet, ametlles i avellana.

També podràs compartir l'Amanida d'arròs Thai Gessamí, elaborada amb arròs tailandès gessamí, saltat amb bacó i talls de truita. L'arròs Thai Gessamí és aromàtic, blanc i sedós, i el seu nom es deu a la flor del gessamí que posseeix una dolça aroma i es conrea al sud-est asiàtic.

Aquí tens una selecció de les nostres receptes, si vols compartir una bona tapa, no ho dubtis i tasta- les! Cuinem per a tu amb il·lusió, compromís i dedicació.



CUINATS Jotri

Cuinem per a tu receptes d'estiu

Croquetes



Rostit



Pollastre



Bacallà d'Islàndia



Gamba

Ensaladilla russa





Ceps i formatge de cabra



Pernil ibèric de gla



Calamarsets a la seva tinta



Espinacs, gorgonzola i nous

Esqueixada de bacallà d'Islàndia



Amanida de bulgur amb llegums



Amanida de pasta amb vinagreta de fruits secs



Amanida d'arròs Thai Gessamí



Cuinem per a tu amb il·lusió, compromís i dedicació.

Jotri congelat Jotri fresc

T 972 396 561
info@cuinatsjotri.cat
www.cuinatsjotri.cat
Mas Saguer, 1
Juià (17462)
@cuinatsjotri

El Comerç Verd, una iniciativa que acaba de néixer i amb molt futur

Des de l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona, en col·laboració amb la Federació de Mercats Municipals de Barcelona (FEMM), els gremis alimentaris i el Comissionat d'Economia Social i Solidària, Desenvolupament Local i Política Alimentaria de l'Ajuntament de Barcelona, s'està treballant activament dins del marc de l'Any de la Capitalitat Mundial de l'Alimentació Sostenible, en el projecte Comerç Verd, amb l'objectiu principal d'augmentar la presència d'aliments ecològics, de proximitat i de producció local als mercats municipals i altres comerços de proximitat, i així, facilitar l'abastiment d'aliments sostenibles a tota la ciutadania.



El projecte Comerç Verd vol millorar la competitivitat dels comerciants dels mercats i donar visibilitat als establiments i als seus productes.

Es tracta d'un projecte ambiciós i de gran recorregut, on destaquen uns objectius específics, on caldria destacar en primer lloc que augmentarà la visibilitat del comerç i dels productes que tenen aquestes característiques, i evidentment, ajudarà a millorar l'accessibilitat als productes de Comerç Verd. També oferirà als comerciants serveis d'informació i acompanyament per enfortir la seva línia de negoci, ajudant-los a augmentar les vendes i fidelitzar la clientela d'aquesta tipologia de productes, que cada vegada va creixent.

Aquest projecte es va presentar al mes de juny amb una prova pilot en 6 mercats municipals, són el de Concepció, Horta, Llibertat, Ninot, Sants i Sarrià, amb un total d'adhesions de 112 establiments, que s'estendrà a tota la xarxa de mercats de la ciutat abans de finalitzar el pròxim mes de setembre. L'objectiu principal és poder comptar a tots els mercats municipals d'una oferta variada de producte de Comerç Verd en diferents denominacions com fruita i verdura, aviram i ous, carn i cansaladeria, xarcuteria, formatges, llegums, peix i marisc, i continuar ampliant a altres productes.

Si concretem en la denominació de carnisseria, s'ha dut a terme un gran treball els darrers mesos per la FEMM, el gremi, i l'Institut amb la col·laboració contínua de l'equip de la Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible, podem dir que les categories que es recollirien dins del projecte Comerç Verd seran concretament les de producte local, producte ecològic i producte d'elaboració pròpia. Els establiments dels i les comerciants que s'adhereixen al projecte, són distingits com Comerç Verd o amb Racó de Comerç Verd d'acord amb el nombre de referències o el percentatge de producte disponible al seu establiment.

En resum podem dir que aquest projecte que està naixent és de present i de futur, amb el qual millorar la competitivitat dels comerciants dels mercats, donar visibilitat als establiments i als seus productes, posant-los en valor, i alhora apropar el producte de Comerç Verd a la ciutadania, i informar de les seves virtuts envers la salut i la sostenibilitat. Els diferents gremis d'alimentació i la FEMM estan fent una gran tasca informativa amb complicitat i estreta col·laboració en el procés de planificació i implementació del projecte en els mercats municipals. Aquest camí es preveu llarg i profitós tant per la ciutadania com pels comerciants. La preocupació de la societat per la sostenibilitat és creixent en el sector de l'alimentació, estem en un moment de demanda, i compromís. Teniu ganes de descobrir-lo?

Ajuntament de Barcelona

Mercats de Barcelona

FEMM BARCELONA Federació de Mercats Municipals

COMERÇ VERD

Troba al teu mercat productes locals, ecològics, de petits productors, de pagès o de llotja

Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021

www.comerverd.barcelona

Els establiments carnis també són Comerç Verd



Des del Gremi fa molts mesos que treballem, juntament amb el Comissionat de Política Alimentària de l'Ajuntament de Barcelona, la FEMM (Federació de Mercats Municipals) i l'IMMB (Institut Municipal de Mercats), en el projecte Comerç Verd, que comença ara amb motiu de la capitalitat mundial de Barcelona de l'Alimentació Sostenible.

El nostre objectiu ha estat incloure les carns al projecte, perquè fossin considerades aliment sostenible i que els establiments interessats poguessin adherir-se. A moltes carnisseries, xarcuteries i polleries oferim fa molt de temps producte local, de proximitat i ecològic, però ens cal promocionar-ho i explicar-ho. Els consumidors donen cada vegada més importància al producte saludable i sostenible i nosaltres els hi podem oferir i hem de saber argumentar el que venem i el que fem. Hem d'aprofitar l'avantatge de poder interactuar amb els nostres clients.

El projecte Comerç Verd s'ha iniciat als mercats de la ciutat de Barcelona, però l'objectiu és que vagi creixent, fent-lo extensiu a les botigues de carrer i a la resta de poblacions i continuarem entre tots treballant per enfortir-lo.

CRITERIS PER SER COMERÇ VERD

Per poder adherir el vostre establiment al projecte Comerç Verd, els criteris que heu de complir és oferir producte de Proximitat o Ecològic. Un cop es rebi aquesta adhesió, s'instal·laran diferents materials per identificar-lo com a tal, per tal d'augmentar la visibilitat del comerç i dels productes que tenen aquestes característiques. Si encara no oferiu aquests productes, val la pena que valoreu ampliar la vostra oferta, guanyareu nous clients!!

LA PRESENTACIÓ AL MERCAT D'HORTA

L'alcaldessa de Barcelona, Ada Colau, la regidora de Comerç, Mercats, Consum, Règim Intern i Hisenda, Montserrat Ballarín, així com el president i el secretari de la FEMM, Eduard Escofet i Francesc Leyva, van presentar el projecte als mitjans de comunicació .

Abans els va rebre el Sr. Vicenç Bailón, president del Mercat d'Horta i carnisser i membre del Gremi, que els va oferir un recorregut per les diferents parades del Mercat.





ADEQUACIÓ D'ESPAIS

TALENPO

el millor servei integral

- Analitzem
- Dissenyem
- Construïm

CARNISSERS
XARCUTERS I AVIRAM
GREMI DE BARCELONA I COMARQUES

Especialistes en el ram alimentari

- Botigues
- Cambres frigorífiques
- Obradors
- Sales d'especejament
- Congeladors
- Magatzems
- Passadissos, etc...

obra nova i reformes









Integral · Personal qualificat · Rapidesa

Av. Paraires, 10 - 08206 Sabadell - Tel. 93 713 68 22 - Fax 93 713 68 14 - info@talenpo.com - www.talenpo.com

VEDELLA BENCRIADA, *una carn d'excel·lent qualitat*



Aquest mes de maig ha fet 29 anys que vàrem comercialitzar les primeres vedelles sota la marca VEDELLA BENCRIADA, *des del primer moment teníem clar que volíem comercialitzar una carn d'excel·lent qualitat i sobretot d'una qualitat permanent i que només es podria comercialitzar en carnisseries tradicionals i parades de mercat.*

Per això vàrem redactar en el Plec de Condicions les pautes d'engreix i comercialització que encara avui seguim utilitzant. A part dels mitjans propis de control, volíem comptar amb una entitat de control i certificació independent. L'entitat que vàrem escollir i que encara avui continua portant els controls és Calitax, que fa controls periòdics a granges, transport, comercials i carnisseries. Els principals trets diferencials del nostre sistema d'engreix i comercialització són els següents:

A les explotacions ramaderes: han d'estar inscrites al registre de ramaders i només es podran engreixar vedelles controlades per la marca. A l'entrada de les vedelles han de tenir menys de 100 dies de vida i estar sempre en edat de lactació. El període d'engreix dura com a mínim 8 mesos. En l'etapa de creixement les vedelles han de disposar sempre d'un mínim de 3 metres quadrats per animal i amb espai suficient que permeti un bon desenvolupament motor. Les instal·lacions han d'estar sempre netes i tenir especial cura amb el benestar dels animals. Només es poden engreixar femelles.

Alimentació: els elaboradors de farinada han d'estar inscrits al registre de la marca i comprometre's per escrit a fer sempre la farinada que els indica VEDELLA BENCRIADA. Per l'alimentació només s'utilitzen cereals, lleguminoses i farratges, està totalment prohibit la utilització de subproductes industrials i de productes d'origen animal, a excepció de la llet maternitzada les primeres setmanes de vida. Totes les vedelles que engreixem mengen la farinada amb la mateixa formulació, ordi, blat de moro, soja, faves, pèsols, garrofa, segones, alfals, vitamines i minerals. Per fer una bona carn no fa falta res més.

A part dels mitjans propis de control, volíem comptar amb una entitat de control i certificació independent que ens fes controls periòdics

Escorxador: les vedelles arriben a l'escorxador identificades amb el cròtal blau de la marca. El sacrifici es fa entre els 9 i els 11 mesos de vida, i es realitza amb el sistema tradicional (atordiment) amb l'objectiu de preservar al màxim el benestar dels animals. Les vedelles que reuneixen tots els requisits definits per la marca, podran ser identificades.

Comercialització: les canals de vedella arriben a la carnisseria amb l'etiqueta de traçabilitat de l'escorxador, el precinte inviolable de la marca clavat a la falda, amb els segells de tinta a la bola, a la mitjana i al davant, l'etiqueta de garantia de VEDELLA BENCRIADA i amb els 17 identificadors peça. Les peces les envasem al buit i retractilem, amb l'etiqueta de traçabilitat i amb la identificació de la peça. Només comercialitzem canals i especejament de femella.

Carnisseries: servim la nostra vedella a carnisseries tradicionals i parades de mercat, no hem servit ni servirem mai, a hipermercats o grans superfícies comercials. Les carnisseries que lliurement volen signar el contracte d'exclusivitat amb VEDELLA BENCRIADA podran identificar l'establiment.

VEDELLA BENCRIADA



Vedella Bencriada només es ven en carnisseries i parades de mercat.

La millor vedella, per els millors professionals.

Rotes, 36 17820 Banyoles Tel. 972 58 33 01
www.vedellabencriada.cat

Moixina, vedella de confiança
Visita a la Granja, t'hi apuntes??

L'any 1950 CARNS B va començar la seva activitat de comercialització de vedelles. Des de llavors, el nostre progrés i expansió han estat continus, i també el nostre interès per desenvolupar productes de qualitat amb arrels en la nostra terra.

Amb aquesta visió neix Moixina, fruit de l'esforç de molts anys de dedicació tant en la cria com en l'elaboració de vedelles joves criades amb molta cura en les nostres granges de sempre.

Ens plau convidar-vos a una visita a una granja el dilluns 18 d'octubre, on podreu veure el nostre compromís per la qualitat i la sostenibilitat.

Així entendreu el nostre objectiu d'afavorir l'arrelament de la població rural i la conservació de l'entorn amb una activitat respectuosa i sostenible cada cop més valorada pels consumidors.

Veureu com cuidem les vedelles, alimentades amb productes naturals d'origen vegetal i gràcies a aquesta alimentació controlada i natural, Moixina ens ofereix una carn més gustosa amb un tall més tendre.

Si vols gaudir d'aquesta experiència, contacta amb el Gremi.



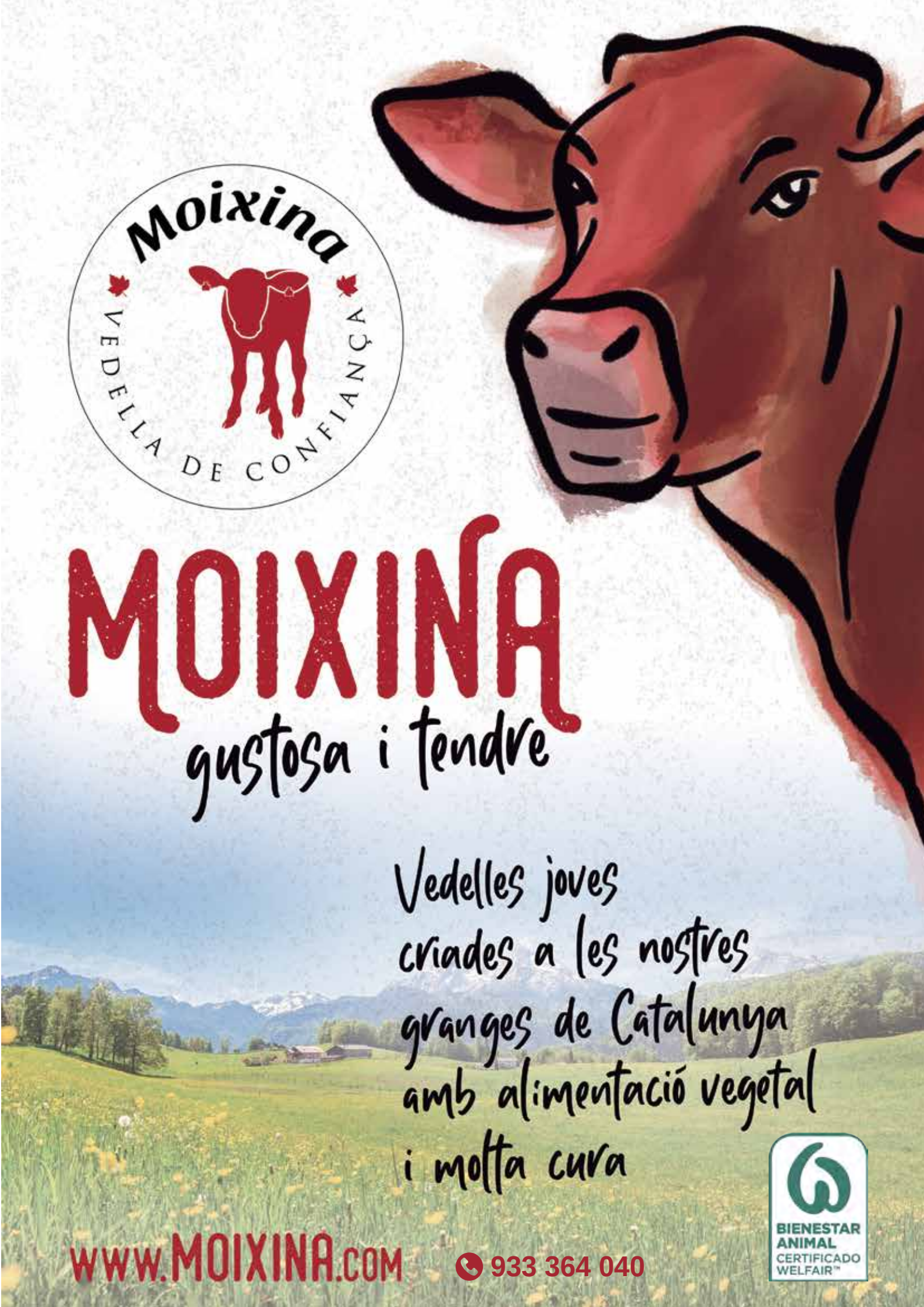
Carnisseries sostenibles

El nostre Gremi és membre de la taula Plàstic Zero i també forma part del programa Barcelona Comerç + Sostenible. Cada any creem el pla d'acció i el compartim amb les empreses agremiades intentant implicant-vos per tal que el feu vostre.

Estem molt sensibilitzats amb la importància de la sostenibilitat i ho hem d'explicar i compartir perquè la imatge del comerç de proximitat sigui ben valorada per la ciutadania. La compra al comerç de proximitat també permet als consumidors participar en les iniciatives que es proposen des dels establiments més sensibles amb la responsabilitat social corporativa, com per exemple la compra de producte de proximitat, les campanyes solidàries on es col·labora amb diferents entitats solidàries, la de reducció d'envasos plàstics d'un sol ús, la col·laboració amb la formació i contractació de persones en risc d'exclusió o la implicació en les bones pràctiques.

Creiem que amb unes bones pràctiques que pugueu transmetre i fer extensives als vostres clients, aconseguirem un futur més sostenible.




Moixina
VEDELLA DE CONFIANÇA
MOIXINA
gustosa i tendre
Vedelles joves
criades a les nostres
granges de Catalunya
amb alimentació vegetal
i molta cura
BIENESTAR
ANIMAL
CERTIFICADO
WELFAIR™
WWW.MOIXINA.COM
933 364 040

El benestar animal i la seguretat de la nostra carn

Qui dies passa, anys empeny i en l'equador de l'any 2021 ja s'ha vist que la manera com es tracten els animals és el present i una prova de foc de cara al futur. Les xarxes socials, l'opinió pública en massa i els mitjans de comunicació han fet que el benestar animal sigui una preocupació capdavantera per part de la societat, i com no pot ser d'altra manera, el sector ramader ens hem posat les piles per certificar una feina que ja dúiem a terme des de fa molts anys.

Arran de les preocupacions esmentades, la regulació segons el Tractament de Funcionament de la Unió Europea (TFUE) reconeix que els animals són éssers sensibles i s'han de tenir en compte amb les exigències del benestar animal. La certificació considera que s'han de tenir en compte unes bones pràctiques.

El benestar animal té un principi de 5 llibertats:

- En granges construïdes on s'ha d'assegurar que les vedelles podran jeure, descansar i aixecar-se sense dificultat.
- L'alimentació haurà de ser l'adequada a les necessitats fisiològiques de les vedelles: blat de moro, soja, oli d'oliva. Es garanteix l'accés a l'aigua en tot moment.
- Les persones encarregades del maneig i la cuida dels animals hauran de tenir un coneixement teòric i pràctic sobre el bestiar.
- Les granges es netejaran i es desinfectaran de manera periòdica segons l'ús i el clima que tingui la granja.
- L'animal no té ni por ni estrès i no pateix dolor i malalties.

A més, es requereix que els animals no pateixin de sorolls constants; és imprescindible que els animals es trobin en un lloc tranquil i molt amples per evitar estressos.

Per oferir aquest grau de qualitat és important estar involucrat amb la cura dels animals. És imprescindible mantenir un control a les granges per veure que es duen a terme les bones pràctiques i per donar resposta a allò que la societat ens demana. En cada visita que es fa a la granja es fa una inspecció i valoració de l'estat de la mateixa i es manté un contacte fluid amb el pagès, donant solució immediata als possibles problemes d'infraestructura que hi pugui haver. El decàleg de bones pràctiques és imprescindible seguir-lo al peu de la lletra. El segell de benestar animal assegura de manera exclusiva que es fa un maneig correcte d'aquests animals. Seguir aquest decàleg i una alimentació vegetal rica amb nutrients fa que la carn que arriba a casa dels clients sigui tendre i gustosa.

En definitiva, els canvis en la societat transformen els hàbits i la manera com veiem els animals. Això s'ha vist reflectit en el nostre sector, que ja ha posat fil a l'agulla per donar visibilitat a aquelles bones pràctiques que garanteixen el benestar animal a través de la seva certificació.

GRUP CARN
Oriol Álvarez Boixaderas - Comercial de Vendes
Telf. 650 661 468 / oriol@grupcarn.com
www.grupcarn.com
Calle Costa i Déu 113 - 127 Sabadell



La Botigueta del Gremi

A la Botigueta del Gremi podràs aconseguir tot el que necessites pel teu negoci

DIGUE'NS QUÈ ET CAL
I HO TINDRÀS !

Preus exclusius pels nostres agremiats !

EMBOTIDORES, ESPÈCIES, TALLS, PILONS, TAULES, FORNS, PRESTATGERIES, SAFATES, GANIVETS, ENVASADORES AL BUIT, HAMBURGUESERES, ...



JOVES CARNISSERS: Ignasi Manils i Gemma Escolies

Comencem aquesta nova secció a la nostra revista Tall amb aquests dos joves carnissers que han heretat de la seva família l'amor per la carnisseria. Avui parlem amb l'Ignasi Manils de Carnisseria Cansaladeria Manils i amb la Gemma Escolies de Montse Carnisseria.

TREBALLAR PER TU MATEIX, ÉS REALMENT ENRIQUIDOR

A l'Ignasi ja des de ben petit li agradava vendre. De fet, tenien una floristeria al costat del negoci dels seus pares i jugava a vendre les flors que els hi sobraven. "Vaig anar creixent i vaig començar a remenar coses a la nostra carnisseria", l'Ignasi tocava els aparadors, la decoració dels esdeveniments, recol·locava els productes perquè fossin més atractius per als clients, la cartelleria... fins que va arribar un dia en què es va adonar que els seus pares no venien més perquè no donaven l'abast per poder produir més. Quan estava a primer de carrera a la universitat, va començar a preparar paquets d'embotits envasats i a poc a poc es va anar introduint més en el negoci pròpiament dit. Anava als matins i l'últim any de carrera va decidir que es quedaria a treballar a casa. Van reformar la botiga i va decidir apostar pel negoci familiar. "Avui dia aquí estic, a per totes!".

Si vols dedicar-te a aquest món, has de tenir clar que t'ha d'agradar, no t'has d'espantar, només calen ganes

"Treballar per tu mateix, fer les coses a la teva manera, la satisfacció de veure clients contents i quan les campanyes funcionen és realment enriquidor", ens explica l'Ignasi que sap que sempre hi ha coses per millorar i que mai es pot parar, "el temps passa de pressa i **els gustos i els costums dels consumidors canvien i nosaltres ens hem de saber adaptar"**.

L'Ignasi creu que com a sector encara hi ha coses a millorar. "Hem de canviar el concepte que té la gent de nosaltres que pensa que només "matem animals" i no tenim en compte el seu benestar. Ens hem d'enfocar en aquest concepte com estan fent les grans superfícies." **L'Ignasi creu 100% en les noves tecnologies**. De fet, estan a Facebook des del 2012, a Instagram des del 2015 i fan servir Whatsapp com a eina de comunicació amb els seus clients des de l'any 2017. **"Moltes de les nostres vendes són gràcies a les xarxes socials"**.

L'Ignasi té clar que "si vols dedicar-te a aquest món, t'ha d'agradar, **no t'has d'espantar**. Al principi sembla impossible, però és una feina fàcil. **Només calen ganes. Si fas el que t'agrada, tindràs bons resultats"**.

SENSE PENSAR-HO VAIG ACCEPTAR LA PROPOSTA DE LA MEVA MARE

La Gemma va començar en el món de la carn per herència familiar. La seva mare tenia una petita carnisseria al Mercat de Terrassa. De joveneta no volia ni sentir a parlar de la carn ni de la carnisseria, tot i que molt sovint li tocava anar a ajudar-la. Tot va passar quasi sense esperar-ho "un any abans de jubilar-se la meva mare em va proposar traspassar-me el negoci i, sense pensar-ho, vaig acceptar, vaig haver d'aprendre moltíssim: a desfer la vedella, a partir xais i cabrits, quasi sense adonar-me i fins ara".

La Gemma valora per sobre de tot el tracte personal que té amb la seva clientela, la confiança que els donen a l'hora d'escollir el que han de comprar **"quan coneixes a un client ja saps quins gustos té, i ja saps quin és el tall més adient perquè s'emporti a casa"**. Per la Gemma, això és el millor de treballar en un establiment petit de mercat. **"La confiança que ens tenen els nostres clients i que pots servir molta qualitat, perquè no servim grans quantitats. Com diu la dita: Al pot petit hi ha la bona confitura"**.

La Gemma creu que sempre s'ha d'innovar en un negoci si vols créixer. Creu que treballar amb elaborats està molt bé, però també hem d'incidir en **aconsellar els clients perquè portin una bona dieta amb productes de proximitat** "perquè tots els aliments són necessaris amb certa mesura".

A la carnisseria de la Gemma tenen molt en compte les noves tecnologies com a eina per informar, per arribar a més gent "sempre ha estat necessari arribar a la clientela per a enviar informació, sobretot quan tens un negoci petit". De fet, recorda amb estima que quan la seva mare marxava de vacances, trucava a les clientes una a una per informar-les, **"ara amb un WhatsApp de difusió arribes a 200 persones o més"** .

A més, les xarxes socials també les fan servir com a eina important de comunicació "quan m'interessa promocionar un producte, el penjo al Facebook i a Instagram i sempre hi ha algú que se'n recorda que aquell producte existeix!".

La Gemma vol compartir amb tots els nous carnissers que una de les claus per tirar endavant amb un negoci és tenir molta paciència "de mica en mica tot acaba sortint a base de pràctica" i fa un incís sobretot en la formació. **"És important adquirir bons coneixements per a poder transmetre-ho després a la clientela"**.

La meva mare em va proposar traspassar-me el negoci i, sense pensar-ho, vaig acceptar



Ells i elles volen, nosaltres sabrem?



YOLANDA CASTERNADO
Carns Cinta Barcelona

Com vas arribar a ser carnisser /era? Molt probablement algun familiar ja es dediqués a l'ofici. Antigament els oficis passaven de generació en generació, molt pocs preguntaven si volies ser carnisser/a, cansalader/a, peixater/a... ho eres, i prou. Els avis ho havien sigut, la mare o el pare també, i tu, sense saber com, allà estaves fent de carnisser /a!!



Intentem situar-nos després de la postguerra, les coses anaven així, aquesta era una possibilitat per adquirir l'ofici, una altra era quan els pares no sabien què fer del nen o la nena i l'enviaven d'aprenent /a a la botiga de la cantonada, la de tota la vida, de ben cert sense cobrar, i agraïts perquè aprenguessin l'ofici!

Després està l'altre petit grup, petitíssim, diria jo; aquell que triava ser carnisser/a perquè volia, perquè li agradava, li entusiasmava la idea d'estar remenant carn, perquè així ho sentia... Estem parlant d'una època on la majoria de la classe treballadora no accedia als estudis universitaris, amb prou feines acabaven l'educació secundària. La necessitat requeria la incorporació de mà d'obra al nucli familiar, estudiar era cosa d'uns quants.

Amb els anys i amb la millora de la situació econòmica del país, molts joves van continuar formant-se en acabar l'educació obligatòria, van accedir a la Universitat o estudis superiors, deixant d'incorporar-se a oficis artesans o manuals com el de carnisser/a, esdevenint un trencament en el relleu generacional. Al mateix temps, l'augment del treball intel·lectual, la creació de noves professions, com per exemple dins el sector de les noves tecnologies, esdevingueren un descens de la incorporació de personal en el nostre sector, essent pels agremiats/des una dificultat a l'hora de trobar personal per a les carnisseries.

Amb els anys, aquells/es que no van voler seguir en el negoci familiar perquè van optar per altres opcions i formacions, aquells/es que ben formats/des i plens/nes de títols, es trobaran en un mercat laboral sense expectatives o inestabilitat i aposten pel negoci familiar. Necessitaríem la Revista sencera per tractar l'evolució i anàlisi de la carnisseria, i de com hem arribat a ser carnissers/es, però, si més no, tractem de posar en context per anar a parar a: qui vol ser carnisser/a en l'actualitat? Quins perfils ens trobem? Sabrem donar resposta?

Estan els/les de sempre, els i les que segueixen l'ofici familiar i, aquells/es que acaben per accident perquè s'han quedat sense l'oportunitat d'accedir en un curs i només els hi queda carnisseria. És trist, però és així, siguem realistes! A qui li agrada treballar de peu, acabar ple/na de sang, fer força, atendre clients/tes, amb sous bastant precaris?

També estan alguns sectors professionals com els/les que d'ençà de "la pandèmia" s'han vist profundament afectats, el sector de l'hostaleria, com tots/es sabem. Molts professionals d'aquest sector han apostat per formar-se i acostar-se a l'ofici de carnisser/ra veient aquest com una oportunitat per reorientar el seu perfil professional i aconseguir un nou treball, amb ganes, amb convenciment, amb l'experiència del que sap treballar. Al mateix temps, ens trobem amb un altre perfil, joves que prioritzen la inserció laboral per sobre de qualsevol altra idea, veuen la carnisseria com una porta, una oportunitat per trobar feina, independitzar-se, complir somnis, i si més no, aprendre un ofici que, avui en dia continua generant

ocupació, cosa difícil en els moments actuals. No volen ser instagramers, ni youtubers, volen ser carnissers/es. Tant un col·lectiu com un altre, tenen molt a oferir-nos; uns/es, la saviesa de l'experiència; i després estan ells/elles, els joves amb la seva força, la capacitat creativa de descobrir allò que esdevé nou, la facilitat d'aportar-nos un valor afegit al nostre negoci; ells i elles dominen la tecnologia, el món virtual com ningú. Ens poden oferir tot allò on nosaltres, probablement, ens hem quedat enrere, ells/elles són la força, nosaltres el canal per conduir-la. D'aquí o d'allà, sense fer diferències entre el color de pell o l'accent del seu parlar... Ells i elles volen i nosaltres som afortunats/des... Persones engrescades per aprendre el nostre ofici, un dels oficis més macos del món: l'Ofici de Carnisser /ra!! Ells i elles volen, nosaltres sabrem? Moltes gràcies!



BRUGUERA i CODINA

SOLUCIONS DE PESATGE
BÀSCULES I BALANCES
MAQUINÀRIA D'ALIMENTACIÓ

Treballant al teu costat des de 1966

Vols la millor solució per al teu negoci? Nosaltres et podem ajudar



VENDA I REPARACIÓ

Bàscules Industrials, Balances Comercials i Maquinària Alimentària

- Servei tècnic propi, professional i amb anys d'experiència
- Manteniments periòdics (envasadores, talladores...)
- Calibració de bàscules i balances

Opcions de Finançament/Renting

C. Francesc Puget, 30-32. Pol. Ind. El Verdaguer
08560 Manlleu (Barcelona)

Tel. 93 851 13 98
608056382
www.brugueraicodina.com
bic@brugueraicodina.com

Som essencials!!





LOURDES BARCELÓ
Aviram Barceló Mestre

El món del mercat a casa meva es remunta a la meva àvia Enriqueta regentant una paradeta de pollastres ben petita al mercat de l'Abaceria, al bell mig del barri de Gràcia. Diuen que la meva àvia ajudava tothom que tenia alguna necessitat: escoltava atentament tant els problemes d'una vídua desemparada com les veus d'un soldat clandestí.

Es va fer un nom a costa de la seva capacitat per empatitzar amb els clients a l'hora que el meu pare, a l'edat de set anys, venia pasta de sopa d'estraperlo amagat sota el taulell. Eren altres temps; temps de postguerra i de misèria, on la solidaritat era l'únic guany que restava en una societat molt malmesa pels estralls de la Guerra Civil, dies en què la Festa Major, Sant Medir, els balls dels ateneus, els grups de teatre d'aficionats o les tertúlies de modistes amateurs combatien les pors i esperonaven les il·lusions.

Es tractava d'atendre a gent que provenia de fora de Catalunya, amb una motxilla plena de dificultats, i moltes ganes de treballar i d'establir-se en els nous veïnats de la perifèria de Barcelona

La meva mare, en canvi, va haver d'aixecar dues parades situades a dos mercats ben diferents del gracienc: la Guineueta i Sant Martí. Aquí calia entendre noves realitats; es tractava d'atendre gent que provenia de fora de Catalunya, amb una motxilla plena de dificultats, i moltes ganes de treballar i d'establir-se en els nous veïnats que s'edificaven a la perifèria de Barcelona. De la parada estant també s'escoltaven problemes de tota mena: dones que havien hagut de deixar la família al camp; obrers que maldaven per trobar feina; mestresses de cases que arribaven molt justes a final de mes, porteres d'escala que també feien de minyones en altres barris de la ciutat... cadascú amb la seva història.

Quan jo tenia nou anys els meus pares em feien anar al mercat a ajudar. Érem una generació on encara no es coneixien el mètode per dormir del doctor Estivill ni les bases del desenvolupament precoç de Glen Domann; no se sentia a parlar de les intel·ligències múltiples de Gardner, ni de la disciplina positiva de Jane Nelsen. Els nostres pares ens educaven sense cap manual sota el braç com bonament sabien. I amics, prou bé que se'n van sortir!

Ens feien estudiar, que era el que pertocava, i ens llevaven

cada dissabte, cada juliol i cada Nadal per anar a mercat a ajudar; perquè era el que ells també havien fet en el seu moment. - Tu després fes el que vulguis- ens deien, -però aprèn l'ofici perquè no se sap mai!. La seva generositat fou que a nosaltres ens van fer anar a escola mentre que ells no van tenir cap altra opció que deixar els estudis als 12 o 14 anys.

I què vam aprendre'n de tot plegat? Doncs habilitats que avui en dia formen part de qualsevol currículum escolar de prestigi: empatia; capacitat d'escolta; competència comunicativa interpersonal; matemàtiques (recordeu els -et dono el pico i queden per cinc-centes?); destresa fino-motora (mai va ser fàcil fer filets fins del pit de pollastre!); negociació (si te n'endús tres te'n regalo una!); marketing (-compra un retolador daurat per fer els preus que és Nadal!); molta educació física (no sé les vegades que calia baixar a la càmera a buscar caixes i caixes de pollastres), i, sobretot, vàrem aprendre el valor de l'esforç, el del sacrifici, veient els farts de pencar que es feien els nostres pares per pagar-nos aquella educació que ens brindava les claus del nostre futur.

I tot plegat amb un somriure als llavis; amb l'orgull de servir i l'alegria de saber que la feina ha estat ben feta. És per això que SOM ESSENCIALS. Que no se n'oblidin.



teyle
TÉCNICA Y LEGALIZACIÓN, S.L.P.
Pg. de Gràcia, 20 5è. 3ra.
08007 Barcelona
Tfnos.: 93 322 22 93 – 93 419 22 93
Fax.: 93 532 37 99
e-mail: teyle@teyle.com

- LLICÈNCIES D'OBERTURA I D'ACTIVITAT.
- LLICÈNCIES D'OBRES.
- ASSESSORAMENT TÈCNIC.
- SOLUCIÓ D'EXPEDIENTS EN TRÀMIT.
- PROJECTES D'INSTAL·LACIONS
- (ELÈCTRICS, AIRE CONDICIONAT, FRED INDUSTRIAL, ETC...)
- AÏLLAMENT ACÚSTIC.
- SEGURETAT CONTRA INCENDIS.
- PLANS D'EMERGÈNCIA.
- CONSTRUCCIÓ INDUSTRIAL.
- NAUS INDUSTRIALS.
- VALORACIONS I PERITATGES.
- INFORMES I DICTÀMENS.

VISITES AL GREMI A HORES CONVINGUDES
Tel. 93 323 40 19

La Federació de carnissers i xarcuters, una marca que ens uneix a tots













Els 5 Gremis de la Federació representen al sector detallista carni i elaborador de productes carnis de Catalunya. El seu àmbit és provincial i es relacionen amb les administracions locals i les Diputacions provincials.

A les comarques de Girona, Lleida i Tarragona, els carnissers xarcuters estan representats per un sol gremi provincial, mentre que a la província de Barcelona existeixen dos gremis de carnissers i xarcuters; aquest fet s'explica perquè a la ciutat de Barcelona hi havia un gremi de carnissers des de l'època medieval - els carnissers de Barcelona van participar en la defensa de la ciutadella l'any 1714 -, i a finals del segle XIX es va crear un nou gremi, els de cansaladers o d'elaboradors d'embotits. Avui en dia, però, un i altre defensen al mateix tipus d'empresa tot i tenir, lògicament, més empreses d'un sector que d'un altre.

EL NEIXEMENT DE LA FEDERACIÓ

La Federació catalana de carnissers i xarcuters va néixer l'any 1994 de la unió dels 5 gremis del sector. Es relaciona amb els diferents Departaments de la Generalitat de Catalunya, però especialment ho fa amb els de Ramaderia, Salut, Comerç i Ensenyament.

PRESENTS PER FER-NOS ESCOLTAR

Al Departament, d'agricultura, ramaderia, pesca i alimentació (DARP), la Federació estem present els les Taules sectorials de l'oví-cabrum, del porcí i del vacu, així com a la Comissió d'Artesania alimentaria. Al Departament de Salut, som membres de la Comissió de Seguretat Alimentària de l'Agència de salut pública de Catalunya (ACSA).

La Federació està afiliada a CEDECARNE, que és la Confederació Espanyola de Detallistes de la Carn. Les Federacions de Madrid i Catalunya vàrem impulsar la seva creació l'any 1997 per poder tenir una entitat que ens representés davant del Govern de l'Estat. Actualment, la Federació té la vicepresidència de l'entitat, sent el president el de la Federació Madrilenya de la Carn.

En l'àmbit estatal, i com a representant del sector de-

tallista carni i elaborador de productes carnis, des de CEDECARNE ens relacionem amb els diferents Ministeris, però especialment amb el Ministeri d'Indústria i Comerç, amb el Ministeri d'Agricultura, Alimentació i Medi ambient, amb el Ministeri de Sanitat i Consum, bàsicament amb la Subdirecció General de Promoció de la Seguretat Alimentària de l'Aesan, i amb el Ministeri d'Hisenda.

Som membres del Ple de l'Observatori de la Cadena Alimentària, que té per objectiu afavorir el diàleg i la intercomunicació entre els representants del sector productor, la indústria, la distribució comercial i els consumidors, entre sí i amb les administracions públiques.

També formem part del Fòrum Observatori del Comerç del Ministeri d'Indústria, Comerç i Turisme, constituït l'any 2019, a on CEDECARNE participa representant al comerç detallista d'alimentació. Es tracta d'un fòrum en què s'analitza la situació del comerç detallista i la seva adaptació a les noves tecnologies.

CEDECARNE està present, com a membre de ple dret, a les INTERPROFESSIONALS del porcí (INTERPORC), del boví (PROVACUNO) i d'oví (INTEROVIC). En les interprofessionals del conill (INTERCUN) i de la carn d'aquí, estem en les respectives Comissions de Comunicació. A INTERPORC som membres de la seva Junta Directiva com a organització que representa l'última baula de la cadena de la carn de porcí. Des de la interprofessional del porcí de capa blanca es posen en marxa accions per, entre altres coses, millorar la percepció de la carn i els elaborats de porc de capa blanca traslladant als consumidors i professionals de la salut les seves propietats nutricionals, o posar en comú les preocupacions sectorials de tota la cadena de valor.

INTEROVIC és l'entitat que representa els interessos de productors, indústria, comercialitzadores i sortidors del sector oví i cabrum. Entre els seus objectius està el dur a terme activitats d'investigació i desenvolupament tecnològic, fer accions promocionals, millorar la informació i el coneixement de les carns d'oví i cabrum. Nosaltres formem part de la seva Junta directiva des de la seva creació. PROVACUNO es va posar en marxa l'any 2014, amb nosaltres com a membres de la seva junta directiva, com a resposta d'unitat estratègica i d'actuació del sector per fer front a les necessitats del sector del vacu de carn.

Les interprofessionals càrnies van crear CARNE Y SALUD, un fòrum de comunicació i divulgació sobre totes les carns per als consumidors, mitjans de comunicació i al mateix sector sobre el paper de la carn en la dieta i en la cultura.

Tanmateix, CEDECARNE està afiliada a la CONFEDERACIÓ ESPANYOLA DE COMERÇ (CEC) que actua en defensa dels interessos dels comerciants, autònoms, de la petita i mitjana empresa comercial i de serveis, i del comerç en general. Des de l'any 2008 som membres de ple dret de la CEC i actualment formem part de la seva junta directiva.

Gràcies a la pertinença a la CEC, participem en la Comissió C4 de la CEOE, que és la Comissió de Competitivitat, Comerç i Consum, òrgan d'anàlisi, estudi i seguiment dels assumptes principals de la distribució, el gran consum i l'omnicanalitat comercial, així com la seva regulació. El nostre paper a la Comissió és la de representar al sector detallista d'alimentació, i més concretament, al comerç especialitzat de carns i derivats carnis.

També participem com a membres del Consell Assessor del Ministeri d'Agricultura representant a la CEC. Es tracta d'un organisme de referència en matèria de control de la Llei de la Cadena alimentària en el que participen organitzacions representatives de tota la cadena alimentaria així com comunitats autònomes i l'administració central.

Finalment, CEDECARNE és soci de ple dret de la Confederació internacional de carnissers i xarcuters (CIBC), que és una associació de federacions nacionals de petits i mitjans carnissers, xarcuters i empreses de càtering. CEDECARNE és un dels vicepresidents de l'entitat.

Actualment, CIBC representa 16 associacions professionals dels països de la Unió Europea i de l'EFTA, que reuneixen més de 150.000 empreses artesanes de carnisseria i embotits i on treballen gairebé un milió de persones. La facturació total d'aquest sector ascendeix a uns 60.000 milions d'euros anuals. La CIBC forma part d'altres organitzacions en l'àmbit europeu com la CELCAA, Comitè d'enllaç europeu pel comerç agrícola i agroalimentari.

La Federació va néixer l'any 1995 de la unió dels 5 gremis professionals del sector

Destacar que la plataforma de la UE, "Meat the facts" ha estat replicada per les organitzacions del sector ramader a Espanya, que han impulsat "Somos Ganadería" per fer valdre la ramaderia, desmentir mites i aportar evidències sòlides a favor de la carn.

Subvencions de la Generalitat i de l'Ajuntament de Barcelona!



AJUDES DE L'AJUNTAMENT DE BARCELONA

L'Ajuntament de Barcelona ofereix subvencions per millorar l'activitat econòmica de la ciutat de Barcelona que s'adrecen a les persones físiques o jurídiques, que siguin titulars de l'activitat econòmica dels establiments d'economia local en planta baixa o a peu de carrer a la trama urbana de la ciutat de Barcelona.

La presentació de sol·licituds serà del 12 al 30 de juliol. Les despeses subvencionables seran les d'inversió/manteniment que tinguin per objectiu "la reactivació de l'activitat econòmica de l'establiment" amb millors condicions de salubritat, sostenibilitat i eficiència energètica, digitalització i accessibilitat. S'ha d'haver realitzat o es realitzarà en el període comprés entre la data de l'inici de l'estat d'alarma, 14 de març de 2020, i fins al 31 de desembre del 2021. Es consideraran a tal efecte:

Les Millores de les instal·lacions

• Condicionament (pintura, mobiliari, aparadors, maquinari, aparells, espais de treball...)

• Adquisició i revisió del maquinari pel desenvolupament de l'activitat

• Retolació, senyalística i il·luminació

L'Adaptació de les instal·lacions al context de la COVID-19

• Mampares protectores, catifes desinfectants, cubells i carros base brossa, productes de neteja i desinfecció

• Modificació de sistemes de ventilació i purificadors d'aire

Les Millores de digitalització

• Adquisició de material informàtic, ordinadors, tablets, telèfons, servidors, software, etc

• Adquisició de serveis de comunicació digital: pantalles, càmeres, micros o d'altres

• Fer o adaptar web o plataforma digital per venda o altre on-line, major amplada de banda, etc • Integració amb operadors de logística i distribució

• Enfortiment de la seguretat informàtica • Adaptació de sistemes productius i/o prestació de serveis

• Transformació de serveis presencials a on-line

• Serveis de suport, assessorament i capacitació del personal per poder continuar l'activitat en format on-line

Les Millores d'accessibilitat

• Accessibilitat a l'establiment (eliminació de graons, creació de rampes, baranes..)

• Eliminació de barreres arquitectòniques per afavorir l'accés a tots els punts de l'establiment a les persones amb discapacitats visual o de mobilitat.

• Modificació de l'amplada de les portes, portes corredores o abatibles. • Adaptació d'emprovadors • Adaptació de les alçades dels taulells de recepció, informació i pagament.

• Adaptació o millora de WC

• Interruptors a una alçada accessible, il·luminació amb detecció de persones

Les Millores en l'eficiència energètica i sostenibilitat

• Instal·lació de sistemes d'aïllament tèrmic (elements de fusteria exterior amb , trencament de pont tèrmic i vidres dobles, de baixa emissivitat i control solar; aïllament de cobertes i parets

• Instal·lació de sistemes eficients de calefacció, refrigeració i producció d'aigua calenta sanitària

• Implementació de sistemes de monitoratge del sistema de consums energètics.

• Condicionament o millora per a l'adequada recollida, la separació i la gestió dels residus domèstics

• Condicionament, millora i optimització de l'eficiència energètica de l'enllumenat i de l'enllumenat de seguretat

• Instal·lació d`energies renovables

L'import de les subvencions es determinen d'acord amb

els següents epígrafs:

· Per a Establiments comercials i de serveis en general, en planta baixa o a peu de carrer: **A.1.** Subvenció de 1.000€ per a establiments de ≤150m2 que hagin fet o tinguin previst fer una despesa d'inversió ≥ a 2.000 €. **A.2.** Subvenció de 1.500€ per a establiments de >150m2 que hagin fet o tinguin previst fer una despesa d'inversió ≥ a 3.000 €

SUBVENCIONS DE LA GENERALITAT

Si tens previst fer alguna inversió en transformació digital , obertura de nou establiment o reformes en l'establiment, la Generalitat ha publicat una resolució per la qual s'aproven les bases reguladores per la concessió de subvencions en l'àmbit del comerç dels serveis i la moda

✔ **Programa de suport en el procés de transformació digital de les empreses.**

L'objectiu és potenciar el coneixement i la incorporació de noves tecnologies digitals per augmentar la competitivitat i la sostenibilitat de les empreses de comerç. Millorar el posicionament i la presència a internet del sector del comerç i dels serveis per tal d'adaptar-se i fer front a la nova situació i enfortir les seves capacitats i fer-lo més competitiu en l'era post-Covid19. La quantia de la subvenció és fins al 70% de les despeses amb un màxim de 5.000 euros.

✔ **Programa de suport per a l'obertura de comerços i de suport a la reforma i millora d'establiments.**

L'objectiu d'aquesta ajuda és dinamitzar el comerç mitjançant projectes de recuperació dels locals buits situats a la trama urbana consolidada del municipi, o al nucli històric i els seus eixamples. Garantir el mix comercial òptim i adequat a cada zona, incrementant-ne l'atractiu i evitant el trencament del continu comercial mitjançant la reforma d'establiments amb un grau d'antiguitat o parades de mercats municipals. I donar resposta als efectes causats per la declaració de l'estat d'alarma decretat arran de l'emergència sanitària de la COVID-19. Les accions subvencionables són:

Àmbit 1: recuperació dels locals buits. Despeses derivades de la compra, arrendament o concessió administrativa de locals i de l'ampliació de la superfície de venda annexionant un nou local.

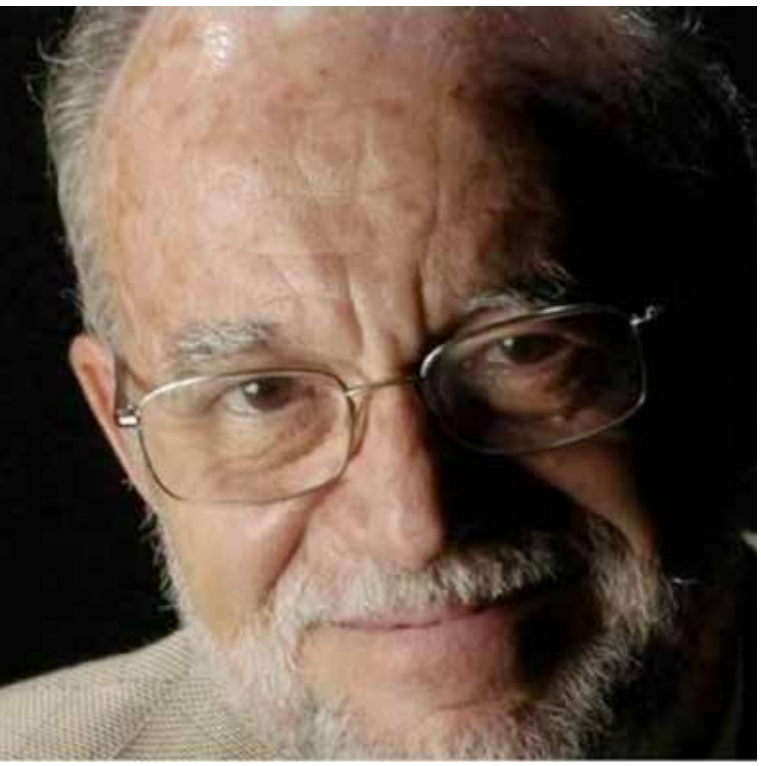
Àmbit 2: reforma d'establiments. Despeses derivades de la reforma o millora d'establiments comercials i serveis i de parades de mercats municipals sedentaris (on el sol·licitant n'acrediti la titularitat en, com a mínim, els darrers 10 anys) i parades de mercats no sedentaris (on el sol•licitant n'acrediti la titularitat en, com a mínim, els darrers 5 anys).

La quantia de la subvenció és de fins al 50% de les despeses subvencionables amb un màxim de 5.000 euros.

Al Gremi et podem assessorar i ajudar-te a fer la sol·licitud de totes aquestes subvencions. Contacta'ns!



El Doctor Abel Mariné presenta el seu llibre: DIETAS una inmersión rápida



Aquest llibre explica les bases científiques i criteris que hem de conèixer per seguir una alimentació racional a les diferents etapes i circumstàncies de la vida, en persones sanes i malaltes; parla també de dietes alternatives i del futur de l'alimentació.

El Doctor Abel Mariné, presenta el llibre DIETAS dins la col·lecció Una inmersión rápida, publicat per Tibidabo Ediciones, S.A.

L'objectiu del llibre és contribuir a la difusió al públic en general dels fets i criteris que han de dirigir l'elecció i les formes de consum de què mengem, sobretot ara, a una societat on molts, no tots, poden decidir què, quan i quant mengen i on la demanda d'informació sobre aliments i nutrició és creixent, i no sempre està basada en la racionalitat i els criteris científics, sinó en percepcions emocionals, influïdes per modes i mites al voltant de l'alimentació.

El llibre del Doctor Mariné parla d'una manera clara, rigorosa, sense simplificacions i amb els matisos pertinents de les dietes, un tema de molt impacte social i interès per a la població que no es pot quedar en els

El llibre parla d'una manera clara, sense simplificacions i directe sobre les dietes

estrictes límits dels experts i les seves publicacions especialitzades. DIETAS ens aporta dades i criteris per a contribuir que l'elecció dels aliments sigui tan encertada com sigui possible per a la nostra salut. No es tracta, doncs, d'un receptari sinó de proposar ciència davant de tanta desinformació o excés d'informació.

El Doctor Mariné col·labora amb el Gremi i ens ajuda a donar resposta als mitjans de comunicació sobre els beneficis de menjar carn. De fet, el passat dijous dia 10 de juny va participar en el programa El Tall d'Onda Cero a l'espai que té el Gremi habitualment, on va donar resposta a tots els dubtes sobre el consum de carn. El Dtor. Abel Mariné és catedràtic emèrit de Nutrició i Bromatologia de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'alimentació de la Universitat de Barcelona, Campus de l'Alimentació i és tot un referent per a tots nosaltres. Des del Gremi agraïm la seva col·laboració constant i el seu suport professional per fer arribar als consumidors els grans beneficis per la salut, de menjar carn amb moderació.

El llibre DIETAS del Dtor. Mariné el podeu trobar a La Botigueta del Gremi, segur que us ajuda a donar bons arguments de venda envers el paper de la carn, en el marc d'una alimentació saludable.



INTERCUN, nova campanya per promocionar la carn de conill

INTERCUN ha posat en marxa una campanya per fomentar el consum de carn de conill, un producte excepcional per les seves propietats i les seves característiques nutricionals. Els objectius d'aquesta campanya són la intenció de canviar la percepció del consumidor sobre la carn de conill; modificar els hàbits de compra i consum i, finalment, prioritzar i generar sinergies dels recursos en l'àmbit de la comunicació. INTERCUN vol que la carn de conill guanyi visibilitat, donant valor a aquest tipus de carn. També es pretén que la carn de conill arribi a formar part de la dieta de les famílies catalanes als àpats principals d'una manera continuada. L'objectiu és que el consumidor tingui clar que la carn de conill és fàcil de cuinar i molt apropiada per a les persones que volen portar una vida saludable pel seu baix contingut en greixos i les seves múltiples propietats nutricionals. En aquesta campanya INTERCUN vol compartir amb tots receptes de conill que siguin fàcils de fer, saludables i lleugeres. **Al web del Gremi podeu veure i descarregar els materials de campanya de totes les interprofessionals**.





El 10% del menjar del mes són plats preparats

Sanaladas és una empresa especialitzada en amanides i wraps. Neix amb el compromís de mantenir els senyals d'identitat mediterrànies, facilitar el dia a dia amb les seves preparacions i ajudar a viure la vida des de la cura i gaudir personal. En les seves cuines situades a Barcelona, elaboren diàriament receptes amb exigència i qualitat, sota la premissa de sostenibilitat mediambiental: utilitzen envasos compostables, vetllen per minimitzar els residus i controlen al màxim el consum de matèries primeres. Arran del canvi en els hàbits de vida, accelerats per la pandèmia, i de l'auge dels menjars preparats i saludables, van veure que els wraps podien encaixar totalment als nostres negocis. Per això, ofereixen incorporar a la línia de menjar preparat una de les seves gammes estrella: els wraps, amb la possibilitat de vendre-ho com a marca de distribuïdor i que sigui la mateixa botiga qui gestioni com vol enfocar-ho. Sanaladas és un projecte familiar que sorgeix de la passió per la dieta mediterrània i saludable, i que a més, vol fer la vida més fàcil al nostre voltant.



www.salanadas.com - Telèfon 660 477 457

El sector carni ramader reitera la seva demanda de compromisos de la Generalitat

Les principals organitzacions dels sectors de l'alimentació animal, porcí, avícola, dels escorxadors i de la transformació de la carn volen expressar la seva preocupació per la pèrdua progressiva de pes del sector primari i de la indústria agroalimentària en les polítiques de l'Administració Catalana.

Un primer senyal el tenim en el canvi de nom (i de contingut) de la conselleria competent que a partir d'ara serà d'Acció Climàtica, Agricultura i Alimentació. És prioritari facilitar la modernització de les explotacions i indústries del sector, per tal de promoure la seva adequació als nous requeriments europeus. A Catalunya el sector carni-ramader és estratègic, molt particularment els sectors porcí i avícola, que concentren el 93% de la producció i són sectors no subvencionats. El sector carni-ramader dóna ocupació a 34.000 persones i produeix més de 2 milions de tones de carn a l'any. És un sector estratègic de l'economia catalana que necessita el suport actiu de les administracions per afrontar el futur amb garanties d'èxit. La Unió Europea va presentar l'estratègia "De la granja a la taula", emmarcada en el projecte europeu "Green Deal, que estableix, entre altres, diferents propostes per la cadena alimentària i per una producció sostenible.

Tots els partits polítics coincideixen en el fet que el sector carni-ramader és estratègic per Catalunya. Ara és el moment de demostrar-ho amb fets. Cal un suport clar i explícit davant les campanyes de desprestigi contra la ramaderia, els ramaders i la producció de carn. També calen canals d'interlocució complementaris als actuals, i que no depenguin dels resultats a les eleccions de Cambres Agràries. Cal abandonar la política d'obstrucció contra les explotacions ramaderes i indústries càrnies; s'han de penalitzar aquelles explotacions i indústries que no siguin sostenibles i recolzar les que siguin viables i modernes.

Les entitats que fem aquesta demanda esperem que totes les nostres propostes siguin tingudes en compte amb l'aplicació de polítiques actives per part del nou Govern de la Generalitat, que donin visibilitat al reconeixement de què el sector carni-ramader és estratègic per Catalunya.

Grans avantatges amb Banc de Sabadell per ser agremiats i familiars

Com ja sabeu, el nostre Gremi sosté un conveni signat amb el Banc de Sabadell que us permet gaudir a vosaltres, com a agremiats d'unes condicions excepcionals en aquesta entitat. Sent aquesta extensible als FAMILIARS DE PRIMER GRAU de tots vosaltres!

Perquè pugueu gaudir d'aquestes condicions excepcionals és del tot IMPORTANT que us dirigiu o contacteu amb els vostres gestors de Banc de Sabadell (tant els que ja sigueu clients com els nous i no oblideu també els vostres familiars de primer grau) i us identifiqueu com a agremiat o familiar de primer grau del col·lectiu del Gremi (contacta amb el Gremi i t'indicarem el número de col·lectiu).

D'aquesta forma els gestors BS us codificaran internament amb el nostre col·lectiu i així començareu a gaudir d'aquests avantatges. Aquest recordatori el considerem del tot important per a evitar possibles incidències en el tractament de les condicions, ja que si no us codifiquen, tindreu condicions estàndards i no de conveni.

No oblideu; que si teniu compte vosaltres i la vostra parella, us han de codificar a tots dos amb la nostra associació. I si els vostres familiars de primer grau, són clients de Banc de Sabadell o volen obrir compte, també han de sol·licitar la corresponent codificació amb el nostre número de col·lectiu.

Vetllar pels vostres interessos és la nostra prioritat. Per aquest motiu, hem considerat convenient realitzar aquest recordatori.

Sabadell



Servei integral **per al professional de la carn**

Mescles d'espècies i preparats • Marinades • Ingredients i additius • Estris • Equipament professional • Petita maquinària...

C/ Potosí, 28-30 – 08030 Barcelona. Sortida 30 de la Ronda Litoral (al costat de La Maquinista)
Horari: De dilluns a dijous, de 8.30 a 17.30 h. Divendres, de 8.30 a 14 h. Aparcament per als nostres clients
Tel: 93 360 09 70 pratsnadal@pratsnadal.com www.pratsnadal.com

Una nova imatge amb una única filosofia. Superem junts les teves expectatives

150 edicions d'especialització, artesania i qualitat, i en Dehesa Las Cumbres ens sentim uns privilegiats que ens compteu entre els vostres, per la qual cosa volem presentar i compartir la nostra nova imatge, fent més visible el compromís amb la qualitat del producte i focalitzant els nostres esforços a satisfer els interessos dels nostres col·laboradors. En aquest Gremi ens heu ensenyat que la qualitat no és sempre donar al client el que demana, la qualitat és sorprendre, és donar-li el que no s'havia imaginat que desitjava, és descobrir-li què era el que volia i no sabia. En definitiva, superar les seves expectatives. Aquesta manera de pensar ens ha obligat a créixer en la nostra gamma de productes Ibèrics, a augmentar i millorar en servei i atenció al client, a potenciar certificacions i traçabilitats, ajustant preus per als nostres clients, perfeccionant protocols de producció artesanal, ampliant, optimitzant i millorant instal·lacions. Però, sobretot, valorant la labor de les persones que fan possible que la nostra qualitat arribi fins a la vostra casa.



L'Institut dels Aliments de Barcelona obrirà les portes el curs 2021 - 2022

El pròxim mes de setembre es posarà en marxa l'Institut dels Aliments de Barcelona, un nou centre d'estudis especialitzats en la indústria alimentària. Es tracta d'una nova escola pública depenent del CEB dedicada exclusivament a la formació professional i que comptarà amb 30 professors i especialistes. El nou Institut dels Aliments de Barcelona acollirà a 375 alumnes de formació professional, a les quals caldrà sumar les 225 places de formació professional per a l'ocupació que té el Centre de Formació de Mercabarna actualment.

El nou institut apostarà per un model de formació professional dual on l'alumnat compaginarà les classes lectives amb les pràctiques empresarials des del primer dia. Entre les formacions que ofereix L'Institut dels Aliments està la d'**Auxiliar en Establiments del Sector Carni**, una capacitació per rebre, preparar i processar matèries primeres i auxiliars per a la producció en indústries alimentàries, així com en establiments del sector carni, tot aplicant protocols establerts per a l'elaboració i envasat de productes i fent operacions senzilles, operant amb la qualitat indicada, observant les normes.Les sortides professionals són:



- Preparador/ de matèries primeres
- Peó de la indústria de l'alimentació
- Auxiliar dependent de comerç carni
- Auxiliar de manteniment en indústria alimentària
- Auxiliar de línia de producció
- Operador de màquines per elaborar i envasar productes alimentaris
- Auxiliar de planta alimentària
- Auxiliar de magatzem

UNA NOVA IMATGE, AMB UNA ÚNICA FILOSOFIA,
SUPEREM JUNTS LES TEVES EXPECTATIVES



"Busca'ls un nom", la campanya per les hamburgueses que no són hamburgueses



Provacuno, amb la campanya "Busca'ls un nom", s'ha proposat reivindicar amb un to d'humor les veritables hamburgueses, les fetes amb carn.

L'organització Interprofessional de la carn de boví, i coincidint amb el Dia Internacional de l'Hamburguesa, va llançar una campanya per defensar aquesta denominació per als productes elaborats amb carn. La campanya proposa buscar una nomenclatura a tots aquells productes fets amb ingredients que no són la carn, però que es defineixen com hamburguesa, i al mateix temps reivindica l'assignació d'aquest concepte només per aquest tipus d'entrepà que porta carn. L'objectiu és expandir la influència de la carn de boví i donar-li el lloc que mereix.

Amb aquesta campanya Provacuno tenia com a objectiu ajudar a les empreses que fan servir tota mena d'ingredients per fabricar quelcom similar a una hamburguesa a què adoptin un nom diferent i creatiu. Per portar a terme la campanya van crear el lloc web **www.buscalesunnombre.com** perquè qualsevol usuari proposés el seu nom per aquest tipus de productes, des dels més creatius als més divertits i trencadors. L'única condició va ser que no fossin ofensius. La campanya ha estat tot un èxit de participació. De fet, el dia 21 de juny que és quan es va tancar el registre, hi havia més de 1600 participacions. Finalment, un jurat expert format per diferents experts del món de l'hamburguesa va escollir el nom de "Verduguesa" per denominar tots aquests productes elaborats amb ingredients que no són carn, però ho volen semblar.

Provacuno volia reivindicar la carn des de l'humor amb la campanya "Busca'ls un nom" per aquells productes elaborats amb altres ingredients

Des del Gremi donem suport a tot aquest tipus d'accions que el que volen fer és donar valor als productes carnis i ressaltar els seus beneficis.



Texas prohibeix els termes "carn, porc i boví" en els productes vegetals

Aproven a Texas un projecte de llei que prohibeix l'ús dels termes "carn", "porc" i "boví" en les etiquetes de productes vegetals. També inclou les hamburgueses. El projecte de Llei 316 aprovat a la Cambra de Representants de l'Estat de Texas prohibeix a les empreses que produeixen aliments a partir d'insectes, plantes o cultius cel·lulars, i no d'animals sacrificats, la utilització en les etiquetes de les paraules: carn, porc, aus de corral o boví.



Segons el legislador que va presentar el projecte, Brad Buckley, "això és per a aquells que trien menjar carn, però també és per a aquells que trien no menjar carn" perquè "les definicions dels diversos tipus de productes carnis i no carnis enfortirà la comprensió dels consumidors del que estan comprant, al mateix temps que fomenta la transparència del venedor".

L'Associació de Ramaders de Texas i del Sud-oest, la Federació Avícola de Texas, l'Associació de Productors de Porc de Texas es van adherir a la mesura.

papeles Salvi
Segueix-nos! /papelessalvi.com
937 18 03 12
606 346 484
Carrer Can Magí, 11,
08210 Barcelona






Personalitzats · Bosses · Embalatges · Paper · Envasos · Parament · Neteja

Elaborem !

Noves propostes per sorprendre els teus clients

Sandvitx club de carn



INGREDIENTS

- **100 gr. de xampinyons saltats en asèptic***
- **Sal amb herbes***
- **200 gr. de carn picada mixta**
- **50 gr. de pernil cuit**
- **fulles d'enciam francès**
- **30 gr. de formatge a làmines tipus Edamer**
- **3 llesques de pa de motlle**
- **2 ous**

1. Amb un ganivet, picar lleugerament els xampinyons saltats i afegir-los a la carn picada i prèviament condimentada amb sal d'herbes.

2. Per muntar el sandvitx, posem la primera llesca de pa la 1/2 de pernil cuit, la 1/2 truita francesa, la 1/2 de formatge, la 1/2 de carn picada condimentada i unes fulles d'enciam. Col·loquem la segona llesca de pa, repetim el farcit anterior i finalitzem amb la 3a llesca de pa.

3. Tallem el sandvitx en 4 parts i les unim amb un escuradents dues parts, repetim aquesta operació per obtenir dues porcions.

Saltat oriental



INGREDIENTS

- **Gustosi Pagani l'Orientale***
- **1 kgr. de pit de pollastre**
- **Pastanagues deshidratades**
- **Carbassons en rodanxes deshidratats**
- **Ceba picada rehidratada**

1. Tallem el pit de pollastre en filets

2. Condimentem la carn amb Gustosi Pagani L'Orientale.

3. Afegim les verdures deshidratades i la ceba rehidratada

4. Ho podem tot a la paella durant 10/15 minuts.

** Productes disponibles a La Botigueta del Gremi. Totes les receptes que publiquem es poden fer amb qualsevol altre tipus de carn.*

ZERMAT®

1979



Impregnació y marinat de carns al buit

*Funció addicional a l'envasat al buit. De serie a totes les envasadores ZERMAT

Tel. 93 710 30 11

www.zermat.es

Broquetes de carn pícnic

INGREDIENTS

- **Polenta de la casa***
- **Cebes a la graella***
- **Mezzoro tomàquets semisecs tallats per la meitat***
- **Crema de sàlvia***
- **Crema de romaní***
- **Carn de pollastre**
- **Carn de porc**
- **Botifarra**
- **Cansalada fresca**
- **Pals per broquetes**
- **Pa ratllat**
- **Romaní fresc**



1. Tallar la polenta a quadrats, la carn a trossos i escórrer els altres ingredients del seu líquid de conservació.

2. Amanir la carn de pollastre amb crema de sàlvia i embolicar-la amb la cansalada fresca. Amanir la carn de porc amb la crema de romaní i passar-la pel pa ratllat.

3. Muntar les broquetes alternant la carn amb la verdura i donant un aspecte cromàtic atractiu.

4. Decorar amb romaní i alfàbrega.

Broquetes de xai amb polenta i cansalada

INGREDIENTS

- **20 gr. de Marinata Soft***
- **10 gr. de Gyros Grill***
- **1 gr. d'all en gränuls***
- **Súper Decor***
- **1 cuixa de xai d'1 kg.**
- **Talls de cansalada**
- **Polenta en trossos**
- **Llorer fulles senceres**



1. Obtenim d'una cuixa de xai desossada, trossets de carn de mida reduïda i, si es pot, tots iguals. **2.** Marinem amb Marinata Soft i aromatitzem amb Gyros Grill i all en gränuls. **3.** Emboliquem cada tros de xai amb un tall de cansalada. **4.** Ho posem tot en una broqueta alternant els trossos, la polenta precuinada i les fulles de llorer. **5.** Decorem amb Super Decor.

** Productes disponibles a La Botigueta del Gremi. Totes les receptes que publiquem es poden fer amb qualsevol altre tipus de carn.*

Per sempre Plàcido



Voldria escriure unes paraules en memòria d'un amic que ens ha deixat fa poc.

Tens la seguretat que és un amic quan un cúmul de sensacions entre les dues persones que es troben són positives. Quan flueixen entre ells les paraules, els pensaments, els gustos, les bromes... I també quan els dos interpreten la realitat de la vida de la mateixa manera. Això em passava amb el Sr. Plàcido. Motiu pel qual he sentit tant la seva mort inesperada i sobtada.

Quan trenques de sobte tots els vincles que abans he nomenat, tens una sensació semblant a quan es trenca la corda que et té lligat a la paret d'una escalada vertical d'una muntanya. Serà molt difícil entrar al Gremi i no veure com surt del seu despatx amb les seves camises de colors que aportaven llum al Gremi.

Sempre amb un somriure sincer i generós i a punt per fer una broma, un acudit o una salutació efusiva que trencava amb el silenci i la monotonia de la feina, i que contagiava i feia somriure als seus companys del despatx. També serà difícil dur la comptabilitat del Gremi sense ell, que tan desinteressadament ens ha ensenyat a fer, sempre amb una docència clarividente i simpàtica.

Trobarem a faltar els seus bons consells, no solament econòmics i fiscals, que era la seva especialitat, sinó també paternals envers els fills o conjugals per fer feliç a la teva parella i, fins i tot culinaris, per aconsellar-nos a fer una bona hamburguesa, com la de mostassa de Dijon a la mel amb ceba caramel·litzada que tant d'èxit té a la meva carnisseria.

En Plàcido sempre seguia el llibre de la seva filosofia: gaudir de la família, dels amics, de la feina i dels petits plaers de la vida. Sempre et tindré present en la meva memòria i seguiré els teus consells al peu de la lletra. Estic segur que descanses en Pau Amic. Per Sempre Plàcido.

Tots els companys d'en Plácido (Elvira, Dolors, Georgina, Ricard, Silvia, Josep, Meritxell, Imma, Rosa, Ramon, Elena, Pau, Sònia i Anna), els membres de la Junta del Gremi, clients i amics ens sumem a cadascuna de les paraules del Sr. Gallifa. Et desitgem bon viatge, estimat amic. Sempre estaràs present i formaràs part de la família del Gremi. Per sempre al nostre cor, Plàcido.

Plàcido Martínez Mira
Ens va deixar el 19 de juny de 2021
a l'edat de 71 anys.
E.P.D.
Què és poesia? I tu m'ho
preguntes? Poesia ets tu.

Venda i Traspàs

LOCALS

TRASPÀS CARNISSERIA

Es traspassa carnisseria xarcuteria amb llicència de carnisseria / aviram / cansaladeria / ultramarins i alimentació
Barri de les Corts - Barcelona
Superfície venda 60 m² aprox. més obrador i cambra d'obra i soterrani d'uns 35 m² amb tota la maquinària i gènere. 2 talla embotits més. 3 balances Dina noves amb lector de codi de barres. Envasadora al buit, ratlladora de formatge, 2 aires condicionats, serra d'ossos, etc.
Sr. García: 687 671 822

TRASPÀS CARNISSERIA - POLLERIA - MENUTS

Per jubilació. Mercat Ciutat Meridiana 3 números grans.
Té cambra individual, magatzem i tota la maquinària. En funcionament amb clientela fidel.
Sra. Mercedes: 652 721 099

TRASPÀS CARNISSERIA PER JUBILACIÓ

Mercat de Sants. Dos números. Renovada recentment amb clientela fidel. Amb obrador a la mateixa parada, magatzem i cambra. Inclou tota la maquinària. Al costat d'una de les entrades.
Sra. Conchi: 680 940 807

TRASPÀS CARNISSERIA PER JUBILACIÓ

Traspàs carnisseria al Mercat de Sant Antoni. Parada 92-93 en funcionament. Tota la maquinària. Instal·lació a la cambra general del Mercat. Situació estratègica. En funcionament amb clientela fidel. El preu del traspàs és 60.000 €.
Sr. Martín: 691 501 378 Sr. Ferran: 675 373 039

TRASPÀS CARNISSERIA

Es trapassa per motius de salut Carnisseria-xarcuteria de 100 m² en barri de Les Corts (Barcelona). En ple funcionament. Obrador i cuina.
Informació: 638 353 001 Trucar a partir de les 21:30

TRASPÀS POLLERIA ROSTISSERIA A MOLINS DE REI

Botiga amb obrador i cuina. Total 60 m². Molt ben ubicada. Zona comercial al costat de l'Ajuntament. Negoci en actiu 10 anys. Es trapassa per motius de salut. Totalment equipada (cambra, neveres, taules, maquinària) Màquina de cobrament. Aires condicionats i tot l'equipament necessari per participar en les fires.
Sra. Quesada: 93 668 14 74 / 607 693 573

TRASPÀS XARCUTERIA-CARNISSERIA

A Badalona situada a zona molt comercial. En funcionament. Taulell de 10 metre lineals, 2 bàscules, envasadora al buit, talladora, picadora, cambra frigorífica de 12 m², obrador i assecador d'embotits
Sr. Joaquim: 663 964 776

TRASPÀS CARNISSERIA PER JUBILACIÓ

Carnisseria-Cansaladeria. 2 plantes, obrador i magatzem. 35 m². Tota la maquinària. Amb clientela fidel
Sra. Montse: 653 661 805

TRASPÀS CARNISSERIA TOCINERIA PER JUBILACIÓ

Al Mercat de Collblanc. Concessió queden 22 anys. Mides: 4,63 m. llargada x 2,33 m. amplada. Té cambra comunitària. Negoci en ple funcionament.
Sr. Jordi: 655 812 249/655 812 250

TRASPÀS CARNISSSERIA

En ple funcionament. Per jubilació. A Castelldefels. Taulell, mural, 2 càmeres, obrador, picadores, envasadora al buit, envasadores manuals, balances i etiquetadores. Preu: Simbòlic. Només per continuar amb l'empresa oberta.
Sr. Joan: 664 793 990

TRASPÀS CARNISSERIA PER JUBILACIÓ

Mercat de Galvany. Parades 61-62-63. Reformada fa 2 anys. Amb obrador a la parada. Magatzem per desossar i obrador de preparats. S'inclouen tots els utensilis de feina (envasadora, serra per tallar ossos, ganivets, balances...) Bona cartera de clients
Sr. Vidal Burgos: 616 941 179
Fixe (Matins de Dilluns a Dissabte) 93 209 19 40

MAQUINÀRIA DE SEGONA MÀ

Forn elèctric per fer pollastres a l'ast. Hi caben 16. 800 € negociable.
Sra. Vicky: 93 431 54 09

4 balances Grup Campesa, Dina, Micra, etc. Interconnectades 10.000 Plus 25 venedors. Preu molt interessant
Picadora Mainca gairebé nova
Talladora embotits BIZERBA
Sr. Josep Mª: 647 531 261

Màquina tallar ossos marca Guardiola, talladora embotits, picadora industrial, picadora, embotidora
Sr. José Luis: 629 762 047

Venda assecador de 2on mà. Pràcticament nou. Les seves mides són: 4x2, 8x2, 45
Sr. Miquel: 620 354 142

VOLS TRASPASSAR O VENDRE LA TEVA CARNISSERIA O MAQUINÀRIA?

Anuncia't a la secció **Venda/Traspàs** de la revista Tall
Per fer-ho, només has de contactar amb el Gremi:

601 31 77 44 - info@gremicarnissers.com

Sabadell
Professional

1 / 6

Aquest número és indicatiu del risc del producte. Així, 1/6 és indicatiu de menys risc i 6/6 és indicatiu de més risc.

Indicador de risc aplicable a la gamma de comptes Expansió PRO.

Banco de Sabadell, S.A. es troba adherit al Fons Espanyol de Garantia de Dipòsits d'Entitats de Crèdit. La quantitat màxima garantida actualment pel fons esmentat és de 100.000 euros per dipositant.

Aquesta PROposta és per a tu, de PROfessional a PROfessional

A Sabadell Professional treballem en PRO dels PROfessionals del Gremi d'Empresaris Carnissers i Xarcuters de Barcelona i Província. Innovem constantment la nostra oferta de productes i serveis per ajudar-te a aconseguir els teus objectius, protegir els teus interessos, propulsar iniciatives i proposar solucions financeres úniques, a les quals només poden accedir PROfessionals com tu. Solucions com aquesta:

Compte Expansió PRO

El compte que tracta amb rigor i serietat els diners dels PROfessionals amb el qual tindràs accés als principals serveis i productes que necessitis en el dia a dia.

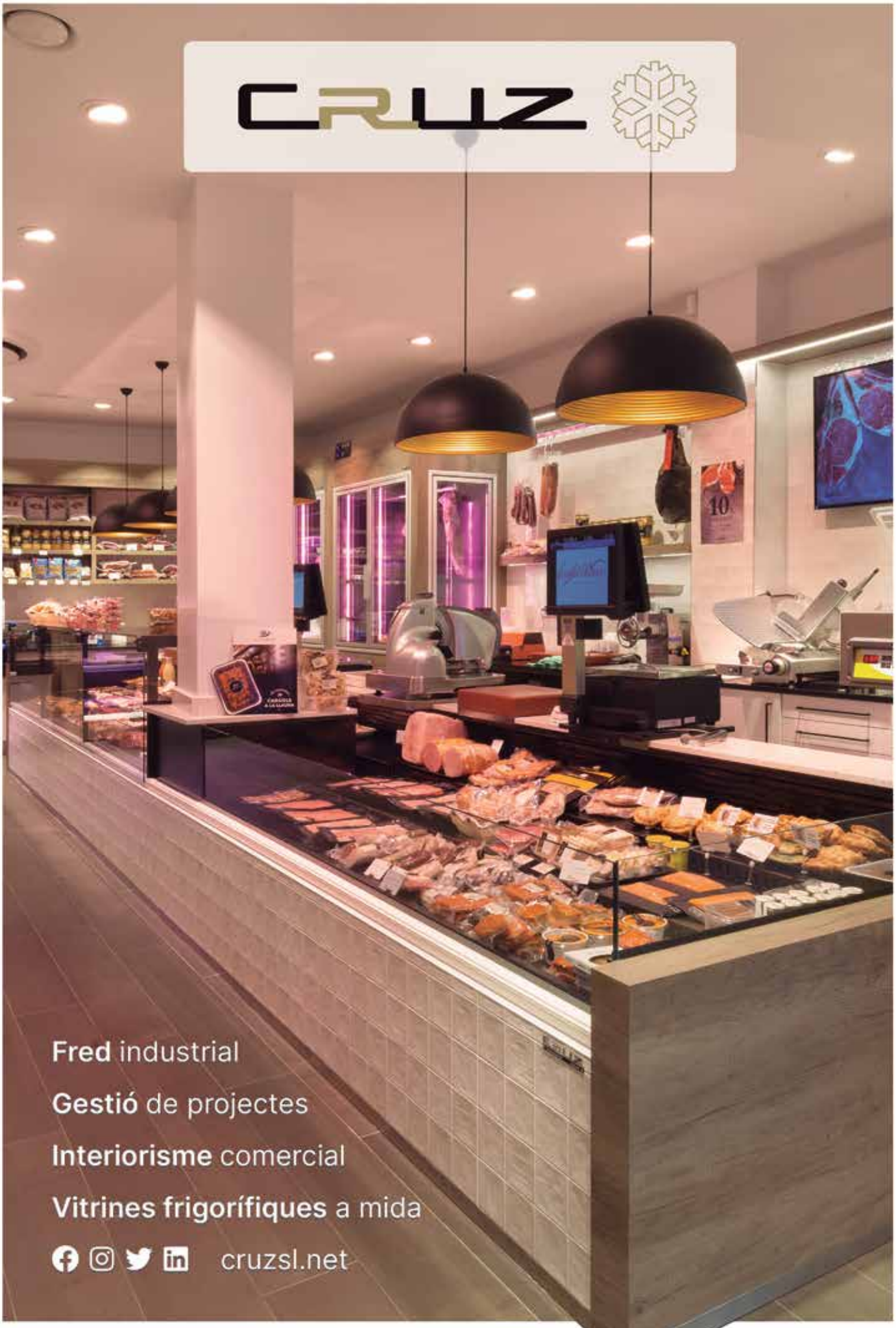
Si vols conèixer tots els avantatges que t'ofereix el Compte Expansió PRO, contacta amb nosaltres i identifica't com a membre del teu col·lectiu i un gestor especialitzat t'explicarà detalladament els avantatges que tenim per a PROfessionals com tu.

T'esperem.

Publicitat

sabadellprofesional.com

900 500 170


CRUZ
Fred industrial
Gestió de projectes
Interiorisme comercial
Vitrines frigorífiques a mida
cruzsl.net