Tall

N.152 • OCTUBRE - DESEMBRE 2021

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



Participació a la 1a Copa d'Europa de Carnisseria



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.152
OCTUBRE-DESEMBRE 2021

Sumari

4 Què fem al Gremi
20 Formació és futur
26 Bona arrancada de Comerç Verd
28 Inspecció en carnisseries: resultats i transparència
30 Joves carnissers: Adrià Lleonart i Joan Alemany
32 Deixeu-me ser omnívora
34 Ens assessorem
36 També t'interessa
42 Elaborem!
46 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

Un trimestre d'èxits

Aquest trimestre hem tingut la sort de participar en molts esdeveniments i rebre reconeixements per la nostra feina. El primer ha sigut la participació del Gremi a la fira DE MERCAT DE MERCATS que es va fer al mes d'octubre. La intenció d'aquesta fira sempre ha sigut, per part de l'Ajuntament, promocionar els mercats de Barcelona, donar a conèixer a la ciutadania l'existència dels mercats als diferents barris de la ciutat i demostrar la qualitat i el servei que donen. Podem afirmar que l'estand del Gremi va ser un dels més visitats de la fira i es demostra una vegada més l'afició del públic en general cap als productes carnis. Vull agrair a tots els voluntaris que van participar activament i vull felicitar-los per l'èxit obtingut.

També us vull parlar del concurs internacional de Carnissers que s'ha realitzat a França el mes de novembre, on quatre països França, Itàlia Alemanya i Espanya han competit a un nivell altíssim i molt professional, on va quedar patent que els països que tenen escoles de formació de carnissers són els que garanteixen l'èxit, la continuïtat i la importància del nostre ofici dins de la cadena de distribució alimentària. Tenint en compte les dificultats amb les quals es va trobar el nostre equip, estic molt satisfet de la feina feta i vull felicitar a tots els participants i, en especial, a la nostra capitana l'Anna Paris.

Com ja sabeu, els Gremis es van crear fa centenars d'anys per associar persones que realitzaven un mateix ofici per tal d'ajudar-se mútuament i compartir coneixements i defensar units els seus interessos. La feina que va dur a terme el nostre gremi l'any passat, el de la pandèmia, amb la campanya "Som a primera línia per tu, Ajuda'ns a Ajudar" m'ha fet recordar aquells antics gremis tan solidaris amb els seus conciutadans. Per aquesta campanya solidària, la Generalitat ens ha atorgat el Premi Nacional de Comerç. He estat orgullós de recollir-lo i vull compartir amb tots vosaltres aquest triomf fruit de la nostra unió i solidaritat.

No és aquest l'únic reconeixement que el Gremi ha rebut darrerament. PIMEC la patronal a la qual tan orgullosament pertanyem, ens ha reconegut amb els Premis Pimes, la feina feta amb l'APP carns.cat. Una eina que ens facilita i ens obre les portes a les vendes en línia per totes les empreses agremiades, un servei gratuït que us convido a fer-la servir activament . Des del Gremi us donarem suport per obrir la botiga en línia i augmentar les vostres vendes.

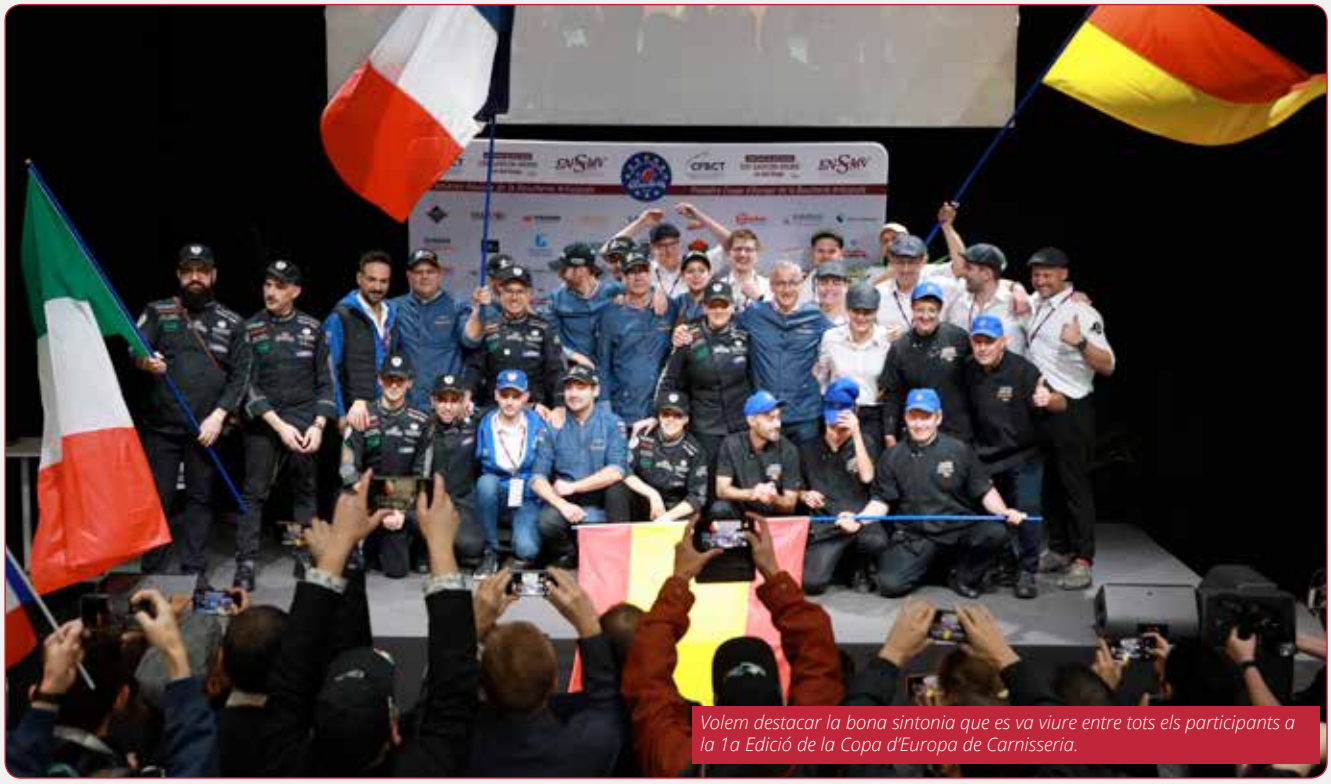
BON ANY!

Amb el suport de:

Generalitat de Catalunya
Ajuntament de Barcelona

La 1a Copa d'Europa de Carnisseria Artesanal per equips, una gran experiència

Com ja us vam comentar en el número anterior, els dies 7 i 8 de novembre vam participar en la 1a Copa d'Europa de Carnisseria Artesanal per equips a la ciutat francesa de Clermont-Ferrand, tota una experiència per tots nosaltres on vam tenir l'oportunitat de conèixer les diferents formes de treballar amb la carn que tenen a la resta d'Europa.



Volem destacar la bona sintonia que es va viure entre tots els participants a la 1a Edició de la Copa d'Europa de Carnisseria.

Al concurs es van tenir en compte tant la tècnica dels concursants, com la presentació i la innovació. Així, les proves han comptat amb una part d'especejament i una altra d'elaboració i on els concursants van haver de preparar elaborats de forma lliure, cosa que va permetre fer valdre l'elaboració artesana que es duu a terme a les carnisseries especialitzades, amb receptes tradicionals, algunes traspassades de generació en generació, que s'han reinventat amb el pas del temps.

Durant el concurs es van realitzar tres proves de velocitat en què l'equip espanyol va sortir victoriós: especejament de vaca, de boví i de xai.

Durant el concurs es van realitzar, per una banda, tres proves de velocitat en què l'equip espanyol va sortir victoriós: especejament de vaca (amb el triomf d'Adrián Lleonart), especejament de boví (amb victòria d'Eusebio Abascal) i especejament de xai (en què Adrián Lleonart va aconseguir el primer lloc).

D'altra banda, van tenir lloc les proves corresponents a la tècnica d'especejament, desenvolupades al voltant de quatre temàtiques i en l'ordre següent: xai, vedella i boví, porcí i aus. Els equips van participar, bé conjuntament, o bé dividits en Juniors i Seniors, i van haver d'especejar les canals, deixant les peces preparades per a les diferents elaboracions que es van realitzar a la prova, enfocada a l'elaboració i presentació.

Per finalitzar, també es va avaluar la preparació en taulell dels elaborats de cadascun dels equips, que posteriorment han estat degustats pel jurat.



Aquest esdeveniment ha suposat un mitjà excepcional per a l'intercanvi i coneixement sobre l'ofici, valorant el treball artesanal i tradicional.

RESULTATS DE LA 1ERA COPA D'EUROPA

A aquesta 1a copa d´Europa de Carnisseria Artesanal el guanyador va ser l'equip francès, seguit d'Itàlia i Alemanya; mentre que el premi del públic ha estat concedit a l'equip italià. Nosaltres estem molt orgullosos del nostre paper a la primera participació en un esdeveniment d'aquest tipus. L'experiència ha estat molt enriquidora i tots hem après molt.

Aquest concurs, a més de servir com a via d'unió entre professionals de diferents països, ha suposat un mitjà excepcional per a l'intercanvi i el coneixement sobre l'ofici, valorant el treball artesanal i tradicional, que s'està reinventant i adaptant als temps, sense perdre'n l'essència.

Des del Gremi felicitem la Federació Francesa per l'èxit en l'organització d'aquest esdeveniment i a tots els participants, que han demostrat la seva vàlua i professionalitat, exhibint les seves extraordinàries habilitats i aptituds. Volem agrair també el suport de la comitiva que va rebre el nostre equip que els va acompanyar i els va transmetre tota la força i l'empenta.



Gran experiència per a tots els membres de l'equip espanyol

Ana Paris (Balaguer), Joan Alemany (Banyoles), Manuel Mesón (Salamanca), Eusebio Abascal (Cantàbria), i Adrià Lleonart (València) van ser els 5 integrants que representaven a Espanya en la 1era Copa d'Europa de Carnisseria Artesana, tota una experiència que ha servit per comprovar la bona salut de món de la carnisseria a tota Europa.



Els membres de l'equip espanyol Ana Paris, Joan Alemany, Eusebio Abascal, Adrià Lleonart i Manuel Mesón.

Aquesta primera participació a la 1era Copa d'Europa de Carnisseria Artesanal a França ha estat una experiència molt enriquidora per tots els membres de l'equip espanyol i volen compartir amb vosaltres les seves sensacions.

ANA PARIS (BALAGUER)

"Hi vaig anar amb moltíssima il·lusió, tenia ganes de participar en un concurs d'aquestes característiques i conèixer els companys d'equip, els quals han demostrat ser grans professionals i millors persones.

Ha estat una experiència única la qual m'ha aportat coses bones i noves amistats. El suport dels meus ha estat imprescindible abans i durant el concurs, tant els familiars com amics han estat al meu costat ajudant en allò que he necessitat. Estic agraïda del suport i confiança per part del Gremi de Carnissers de Barcelona. Participar en el concurs he estat una experiència enriquidora tan personal com professionalment. Tot l'aprenentatge que he fet al llarg d'aquests dies em serà útil per implementar en el meu negoci i seguir la meva carrera professional."

EUSEBIO ABASCAL (CANTÀBRIA)

"Ha sido una experiencia a nivel personal INOLVIDABLE y a nivel de equipo sensacional, porque he aprendido a trabajar en equipo una cosa que no es fácil. He aprendido a hacer muchas cosas nuevas y otras para enseñar. Enseñar y aprender es crecer. Gracias por confiar en nuestra sabiduría. A ver si esto sirve para que el mundo de la carnicería tradicional no decaiga. Animo a la juventud a que descubra este oficio tan bonito y tan gratificante, ¡es puro arte! Lo mío es pasión y vocación."

MANUEL MESÓN (SALAMANCA)

"Gran experiencia, pero sentí que era difícil que pudiéramos competir a su nivel. Nosotros éramos tan solo 5 personas y los demás equipos estaban formados por 9 y 10 miembros. Tenían más experiencia y estaban más compenetrados entre ellos. De todas formas, la experiencia fue muy positiva y repetiría sin dudarlo."

ADRIÀ LLEONART (VALÈNCIA)

"Participar aquest concurs ha sigut una experiència inoblidable que em quedarà gravada per sempre. Estic segurís-

sim que recordaré sempre tant el concurs en si, com les proves de velocitat i d'elaborats. Però a part, estic encantat amb la gent que he conegut, tant la de l'equip, com la dels que ens van acompanyar. Ha estat tot un plaer poder-vos conèixer i estic molt agraït pel suport i els ànims que ens heu donat durant tots aquests dies. Ha estat una passada!"

JOAN ALEMANY (BANYOLES)

"M'ha agradat molt tenir aquesta oportunitat de participar en aquest concurs. He après molt dels meus companys, he vist les seves maneres de treballar. Vull destacar el bon rotllo i la bona companyonia que hi havia amb altres països. Repetiria sens dubte. Ha estat una experiència molt i molt maca. "

SANTIAGO PRATS (JUTGE)

"La meva experiència d'aquesta competició internacional ha estat com a jutge, fet que m'ha permès observar des d'una posició privilegiada com s'anava desenvolupant el concurs. El que m'ha meravellat més, ha sigut la coordinació dels equips. Cada participant treballava en la tasca que tenia encomanada, la feia amb una perfecció tècnica admirable a l'alçada de les escoles professionals, i amb molta disciplina sense qüestionar mai les ordres que rebien des de fora del taulell dels/les mestres.

L'organització del concurs i el tracte van ser molt bons , fins i tot, va ser d'agrair l'empatia del jurat envers un equip, el nostre, que partia en desigualtat de condicions, que no anava prou preparat ni convenientment uniformat.
Personalment, ha sigut una vivència enriquidora. Vull animar als nostres agremiats i agremiades a treballar amb il·lusió per donar el prestigi que li correspon al nostre ofici."



L'equip de jutges representants de cada país. El nostre, el Sr. Santiago Prats, és el primer de la dreta.

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

Premi Nacional de Comerç per "Som a primera línia per tu. Ajuda'ns a ajudar"

Gràcies al vostre esforç ens han atorgat el Premi Nacional de Comerç 2020 a la Iniciativa Col·lectiva dins de la subcategoria Sectorial per la Campanya Solidària "Som a primera línia per tu. Ajuda'ns a ajudar", un premi que ens omple d'orgull i posa de manifest el nostre vessant més solidàri.



El passat dilluns 29 de novembre vam poder recollir al Palau de la Generalitat el Premi a la Iniciativa Col·lectiva, dins de la subcategoria Sectorial per la campanya que es va engegar l'abril de 2020 i que encara continua. "Som a primera línia per tu. Ajuda'ns a ajudar" que té com a objectiu ajudar les famílies que pitjor ho estan passant per la crisi de la COVID-19.

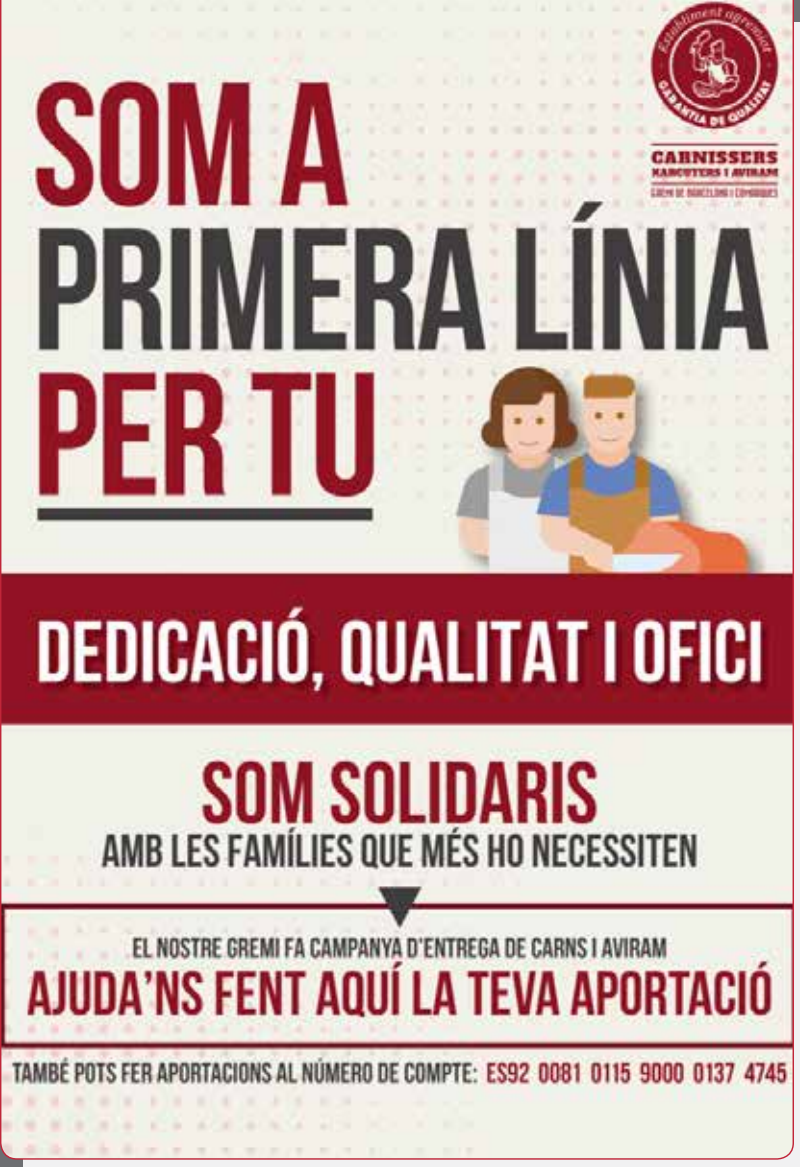
Aquest premi s'emmarca en la 21a edició dels Premis Nacionals del Comerç, uns guardons que tenen com a objectiu distingir a aquelles persones o entitats de l'àmbit del comerç a nivell territorial o sectorial que hagin destacat per la seva iniciativa comercial, per la seva trajectòria, i per la seva innovació i adaptabilitat.

Des del Gremi volem donar les gràcies a tots els nostres agremiats per la seva feina i el seu suport. Sense ells, res seria possible.

El president del Gremi, el Sr. Xavier Gallifa, en representació de tots vosaltres, va rebre el guardó de la mà del Molt Honorable Sr. Pere Aragonès, president de la Generalitat de Catalunya, i del conseller de Treball i Empresa, Roger Torrent. Amb aquest reconeixement ha quedat palès la professionalitat, implicació i solidaritat del nostre Gremi. No podem parar de donar-vos les gràcies per la vostra implicació i la vostra manera de fer i de treballar.

PREMI A LA SOLIDARITAT

Aquest és un premi a la solidaritat i a la bona feina que van fer tots els nostres agremiats i continuen fent avui dia. Com ja sabeu, els professionals del Gremi heu estat servei essencial i des del primer moment de la pandèmia a pri-



mera línia treballant perquè no ens faltessin els aliments i també per ajudar als que més ho necessiten per distribuir carns i aviram entre aquelles persones que no es poden permetre portar un tall de carn a taula.

El repartiment encara es fa a través de diferents entitats solidàries, com la Fundació Pare Manel o Càritas, amb qui es concerten les diferents opcions: entregar safates de carns i aviram que són repartides pels voluntaris de les entitats solidàries; o bé entregar carns i aviram a menjadors socials que donen menjar als més vulnerables. Les entitats són les que determinen quines són les famílies més necessitades. Durant l'any 2020 es van entregar més de 10.000 kg de carn.

Volem felicitat també als companys del Gremi de Carnissers de Girona que també han rebut Premi Nacional de Comerç per la campanya "Obradors de portes obertes".

La campanya "Som a primera línia per tu. Ajuda'ns a ajudar" és una mostra més del tarannà dels nostres agremiats.



Premi Pimes 2021 per CARNS.CAT, una eina interessant pels vostres negocis

El passat 14 de desembre va tenir lloc el lliurament del Premi Pimes 2021 per l'eina de venda on-line CARNS.CAT. A aquests premis es reconeix la contribució del teixit empresarial català a l'hora de superar la crisi social, sanitària i econòmica de la COVID-19.



La vicepresidenta 1a del Govern d'Espanya, Nadia Calviño, el president de PIMEC, Antonio Cañete i Roger Torrent, conseller d'Empresa i Treball de la Generalitat. van entregar el premi al Gremi representat pel Sr. Xavier Gallifa i Elena Carrasco.

Aquest mes de desembre hem recollit un altre premi que ens omple d'orgull. Es tracta del Reconeixement Telefónica a la Digitalització com a Estratègia de Competitivitat per l'eina de venda on-line CARNS.CAT. A l'acte de lliurament dels Premis Pimes 2021 va assistir la vicepresidenta primera del Govern Espanyol, Nadia Calviño, que va destacar en el seu discurs el valor de la digitalització com a eina de progrés i cohesió social. L'entrega del reconeixement ha tingut també difusió a la premsa i va tenir ressò a mitjans com El Periódico, Món Empresarial, El Nacional.cat, La Vanguardia, Europapress i Al Dia.

ORGULLOSOS DE SER ESSENCIALS

Amb la crisi de la COVID-19 vam ser afortunats per tenir la persiana oberta, érem servei essencial. Per poder controlar l'aforament dels establiments vam oferir venda "on-line" com a alternativa a la venda presencial com l'havíem conegut fins ara, animant als clients a què fessin les comandes per telèfon o whatsapp i concertant hores de recollida o l'entrega a domicili. Així vam iniciar altres maneres de venda, però també vam veure les nostres mancances. En vam adonar que ens havíem de modernitzar digitalment i adaptar-nos a la nova realitat, als nous temps i era el moment de fer-ho. Era el moment d'aixecar la persiana on-line! Ens vam assabentar que hi havia una subvenció de la Generalitat molt interessant per la transformació digital i, el més important, associada a la formació per tal que les empreses ho poguessin implementar. La formació era vital per gestionar CARNS.CAT, vam ensenyar les empreses a fer fotografies professionals i de qualitat dels productes i tota la informació necessària per obrir i gestionar la botiga on-line.

Així va néixer CARNS.CAT una eina digital que oferim a les empreses agremiades on tots els establiments poden obrir la seva botiga on-line, mostrant els seus productes i oferint la possibilitat de recollida a l'establiment o l'entrega a domicili. CARNS.CAT ens permet crear un nou canal de relació comercial amb els clients, oferint-los la possibilitat de fer comandes de forma ràpida, senzilla i segura. Els establiments poden preparar i gestionar el lliurament de les comandes de manera organitzada.

Cada dia veiem més portals a internet que venen carns on-line. **Nosaltres també ho podem fer, però sense perdre el tracte personalitzat, que és el que ens diferencia de la competència, dels grans operadors.**

Si encara no tens la teva botiga a CARNS.CAT, contacta amb nosaltres!

APUNTA'T A L'ÈXIT DE CARNS.CAT

Ara Impacta Group, t'ajuda a pujar el teu comerç a carns.cat!



Des d'Impacta Group t'assessorem de totes les subvencions per la digitalització del teu comerç. És el moment d'aprofitar les ajudes d'Europa, amb el fons Next Generation, de la Generalitat i de l'Ajuntament.

T'ajudarem a configurar la botiga, pujar els productes, i a tot el que faci falta per tenir a carns.cat el teu comerç digital.

Carns.cat és una iniciativa del Gremi de Carnissers de Barcelona, premiada amb el Reconeixement Telefónica a la digitalització com a estratègia de competitivitat. Premis organitzats per PIMEC.



Amb el suport de:

CARNISSERS XARCUTERS I AVIRAM
GREMI DE BARCELONA I COMARQUES

IMPACTAGROUP
COMUNICACIÓN EFECTIVA

www.impactagroup.es

info@impactagroup.es

678 967 349

L'Institut dels Aliments ja és una realitat, vols acollir alumnes en pràctiques?

L'Institut dels Aliments de Barcelona a Mercabarna, ja és una realitat i al setembre es va iniciar una nova etapa de formació per seguir formant noies i nois en el nostre sector.



L'empresa Jorba Garcia Carns i Aviram, després de les pràctiques de l'AbdelMoula, el va contractar.

Els inicis de l'Institut dels Aliments de Barcelona es remunten 12 anys enrera, quan es va plantejar el repte de **crear una escola de la carn que dignifiqui l'ofici i formi i insereixi al món laboral una pedrera de professionals que ven segur tenen una feina assegurada en el nostre sector.**

Avui, gràcies a les empreses associades que heu col·laborat acollint-los fent pràctiques a les vostres empreses, podem dir que **la inserció laboral del PFI Auxiliar en establiments del sector carni, ha obtingut un % d'inserció laboral, molt elevat.**

Un èxit i un model a seguir en les altres especialitats que ara se'ns obren. Les empreses agremiades, gràcies a la creació d'aquest nou Institut dels Aliments de Barcelona, podreu tenir alumnes en pràctiques de les següents especialitats:

PFI (Programes de formació i inserció)

Programa de formació i inserció laboral Auxiliar en establiments del sector carni

PFI Auxiliar en establiments del sector carn

- ❏ Prepararan i condicionaran peces càrnies.
- ❏ Elaboraran productes carnis frescos artesanals
- ❏ Faran la venda dels productes elaborats i

PFI Auxiliar de comercialització de productes i logística

- ❏ Prepararan i condicionaran per a la venda tota mena d'aliments frescos com productes carnis, peix, fruites i verdures, pa i productes de pastisseria.
- ❏ Dissenyaran tècniques de comercialització i màrqueting per publicitar i promocionar els productes elaborats.
- ❏ Crearan una botiga on-line (comerç electrònic).

CFGM (CICLES FORMATIUS GRAU MITJÀ)

Cicle Formatiu Grau Mitjà Elaboració de Productes Alimentaris

- ❏ Elaboració i envasat de tota mena de productes alimentaris, des de productes carnis, peix, làctics o derivats de fruites i verdures, fins a l'elaboració de plats preparats. Aplicant tècniques de cuina, de manipulació i conservació d'aliments i de manteniment d'equips i instal·lacions.

Cicle Formatiu Grau Mitjà Comercialització de Productes Alimentaris

- ❏ Dissenyaran tècniques de comercialització i màrqueting per publicitar i promocionar els productes elaborats.

CFGS (CICLES FORMATIUS GRAU SUPERIOR)

Cicle Formatiu Grau Superior Dietètica

Cicle Formatiu Grau Superior Processos i Qualitat en la Indústria Alimentària

A més de la possibilitat de les pràctiques , ara també ens podem acollir a la Formació Dual, una opció amb molts avantatges tant per als alumnes com per les empreses, si estàs interessat a rebre més informació contacte amb nosaltres.

US RECORDEM QUE EL GREMI TAMBÉ COMPTA AMB UNA BORSA DE TREBALL. ENS PODEU TRUCAR I US AJUDAREM. A MÉS, A LA NOVA WEB LES EMPRESES TAMBÉ PODEN PUBLICAR OFERTES DE FEINA I VEURE ELS CURRÍCULUMS DE LES PERSONES INSCRITES.

CUINATS Jotri



Cargols



Favetes a la catalana



Bacallà amb samfaina



Vedella amb bolets



Canelons de peix i marisc amb beixamel de peix



Trinxat



Cap i tripa “callos”



Paella d’arròs mixta



Noodles amb verdures al wok i salsa Tamari



Espinacs a la catalana

Cuinem per a tu receptes d’hivern

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

La participació del Gremi a Mercat de Mercats, tot un èxit

Els dies 22, 23 i 24 d'octubre vam participar, com a única representació del nostre sector, amb una parada a Mercat de Mercats, una fira que se celebra cada any a Barcelona per apropar el món dels Mercats als ciutadans.



El passat mes d'octubre vam participar amb una Parada a Mercat de Mercats, un esdeveniment que té com a objectiu retre un homenatge al món del mercat, a la gastronomia mediterrània i als productes de proximitat. L'Objectiu de Mercat de Mercats és promoure i donar a conèixer el paper tan important que tenen els mercats com a motor del desenvolupament urbà i en el nostre cas, volíem que el món de la carn tingués presència en un esdeveniment gastronòmic on no hi havia cap parada dedicada a món de la carn o l'aviram.

En aquesta edició, el nombre d'assistents va superar totes les expectatives, van assistir-hi més de 40.000 persones! En el nostre cas, vam poder atendre a milers de persones interessades pels productes que oferíem al taulell: hamburgueses, peces nobles de carn, botifarres, broquetes. Els visitants compraven els productes i, posteriorment, els preparaven a les barbacoes habilitades a la Fira.

TALLER INFANTIL PELS MÉS PETITS

Sens dubte, un dels actes que més èxit va tenir entre els assistents va ser el Taller Infantil d'Hamburgueses, impartit per la Yolanda i la Cinta Casternado, que van comptar amb uns ajudants excepcionals: L'Inti i la Carla, els seus fills.

A aquest taller van participar més de 100 nens i nenes, que van gaudir molt preparant la seva pròpia hamburguesa, que després podrien cuinar a les barbacoes o a casa.





Us animem que per les pròximes edicions de Mercat de Mercats, sigueu vosaltres els paradistes dels Mercats de Barcelona els que participeu, des del Gremi us donarem suport!!!



PONÈNCIA CARN I SALUT

El diumenge a la tarda vam gaudir de la ponència Carn i Salut impartida pel doctor Abel Mariné, catedràtic de Nutrició i Bromatologia. Va quedar patent la importància de portar una alimentació sana i equilibrada, on haurien d'haver-hi tota mena d'aliments , també la carn. I a la pregunta que li semblava la reducció de carn en els menús escolars va dir que la considerava un error .

Com a punt final de Mercat de Mercats vam donar els aliments que van quedar i estaven en excel·lents condicions, a la Fundació Pare Manel amb la que col·laborem regularment.

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)

www.carnia.cat

La nostra visita a les granges de Moixina

El 18 d'octubre CARNSB ens va convidar a visitar les seves granges de vedella MOIXINA. Una visita molt interessant i enriquidora on vam poder comprovar com el Benestar Animar és una realitat.

Vam començar la visita a les seves instal·lacions de MERCABARNA, on un autocar ens va traslladar fins a la COOPERATIVA D'IVARS a Ivars d'Urgell. Allà vam ser rebuts pel president de PROVACUNO, l'Eliseo Isla qui ens va acompanyar al llarg de tota la visita a les Granges. PROVACUNO és l'organització interprofessional de la carn de Boví en l'àmbit nacional, aglutina criadors, processadors i comercialitzadors de carn de Boví.



Després d'un cafè de benvinguda, els integrants del grup assistim a una breu exposició sobre la Cooperativa i la seva història a càrrec del seu gerent Antonio Pane, aquest va fer especial èmfasi en l'esperit de cooperació dels socis d'aquesta entitat, integrada per agricultors que proveeixen el pinso i ramaders que crien els animals. Tot un exemple de sostenibilitat d'una població que viu al camp i en té cura.

Tot seguit Javier López, el gerent de PROVACUNO, ens va explicar les principals iniciatives que aquesta associació està duent a terme per promoure el consum de carn de boví a ESPANYA. Val la pena una visita a la web www.fansdevacuno.com, on podreu veure els continguts i anuncis que han anat publicant, i que posen a disposició dels professionals de carnisseries, veritablement interessants i alguns molt divertits.

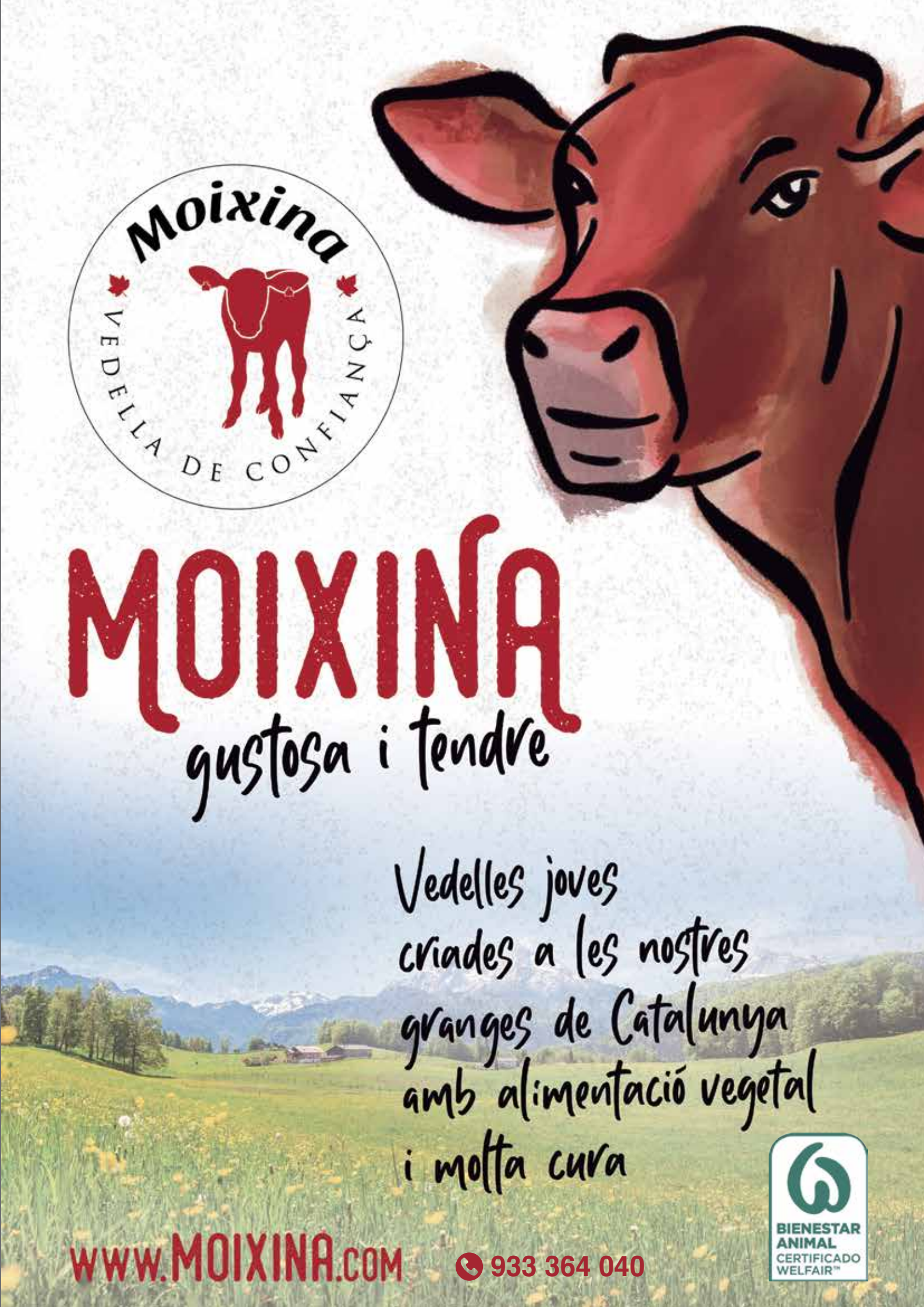
A la visita va quedar patent la importància de conèixer la traçabilitat d'un producte com argument de venda.

Posteriorment, assistim a una presentació de MOIXINA, la carn més gustosa i tendra. Ens van explicar el procés de cria d'aquestes vedelles, i de les raons de per què la carn de MOIXINA ofereix les seves excel·lents propietats organolèptiques, tan apreciades a la cuina. El secret no és altre que les vedelles són criades amb una alimentació vegetal preparada pels mateixos grangers amb una composició de cereals ben equilibrada, i una excel·lent cura al llarg de la seva vida. La jornada va continuar amb la visita a una granja tradicional de MOIXINA, la granja AGROMONT. Allà vam poder veure vedelles en diferents etapes de la seva cria, des de la transició de la llet al pinso vegetal, i altres exemplars més madurs. Tots apreciem el bon tracte que reben els animals, i n'és una prova que en molts casos les vedelles s'acostaven amb curiositat a les persones que estàvem de visita, i més d'un va rebre un bon llepat. Constatem que el BENESTAR ANIMAL és més que un certificat. Després visitem una segona granja de MOIXINA de gran extensió, CAN COSTAFREDA, molt moderna i organitzada, tant que fins i tot tenen una zona reservada a la investigació, on l'IRTA està fent un estudi del desenvolupament i creixement d'exemplars de boví. El propietari Pau Salse ens va explicar que els seus dos fills universitaris seguiran amb la tradició familiar i que, entre d'altres, estan desenvolupant un projecte per reciclar residus orgànics i produir adob orgànic per a la jardineria. Un pas més en favor de la reducció de l'impacte de la seva activitat en el medi ambient. Molt bé CAN COSTAFREDA!

Finalitzem la jornada, com no podria ser altrament, amb una meravellosa barbacoa de MOIXINA als jardins del Restaurant El Resquitx de Mollerussa.

Volem agrair a CARNSB per l'excel·lent organització de la jornada, que ens demostra que conèixer l'origen i la traçabilitat del producte que oferiu als vostres clients us dona uns excel·lents arguments de venda i us diferencia de la competència i felicitar-vos els per la bona feina que fan, perquè la MOIXINA sigui excel·lent, tendra i saborosa!!!

Gràcies CARNSB !!!


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

Accions del Gremi durant 2021 per promocionar el consum de carn

Des del Gremi hem engegat durant el 2021 una sèrie de campanyes que tenien com a objectiu promocionar el consum de les carns i la compra als establiments agremiats.

Creiem que hem de treballar molt conscientment la nostra comunicació, per contrarestar els efectes negatius d'alguns missatges que venen donats inclús des de les administracions, que perjudiquen el nostre sector. Davant d'aquesta situació, l'única cosa que ens dona força i credibilitat és donar-vos eines perquè pugueu informar els vostres clients de forma coherent i amb missatges que desfacin mites i acabar amb les notícies falses respecte al món de la carn, en definitiva, amb les mentides que es volen difondre per reduir el consum de carn entre la nostra societat.

LA COMUNICACIÓ ÉS LA NOSTRA FORÇA

Com ja us hem dit, la comunicació és la nostra arma més poderosa i, per això, durant tot aquest any hem encartat pòsters a la nostra revista per consolidar els missatges de què la carn també és Alimentació Sostenible. Vam començar l'any promocionant les barbacoes amb carn de qualitat amb el pòster "Barbacoa, siguis on siguis". Vam seguir amb "Les carns són essencials, sostenibles i saludables". També hem volgut promoure l'alimentació sostenible a l'inici del curs escolar amb la campanya "Els nostres entrepans, sostenibles i equilibrats". I hem volgut destacar que la carn també és font de nutrients amb el pòster "Aquí trobaràs vitamines i minerals".

Des del Gremi hem volgut donar difusió a accions especials com la campanya dels carnellets, el dia de la dona treballadora, el dia de l'hamburguesa o la campanya de Nadal 2021 en la que hem posat èmfasi en la celebració de les festes gaudint de receptes tradicionals elaborades amb productes carnis de qualitat, de proximitat i d'establiments agremiats. Durant tot l'any us hem anat enviant el material gràfic de totes aquestes campanyes perquè les puguéssiu compartir amb els vostres clients.

Volem destacar també la nostra participació en la Fira Mercat de Mercats, un esdeveniment que té com a objectiu retre un homenatge al món del mercat, a la gastronomia mediterrània i als productes de proximitat. (Podeu llegir l'article que dediquem a Mercat de Mercats a les pàgines 14 i 15 d'aquest número). Així com la nostra primera participació també a la 1a Copa Europa de Carnisseria Artesana, tota una experiència de la qual podeu llegir més detalls a les pàgines 4, 5, 6 i 7 de la nostra revista.

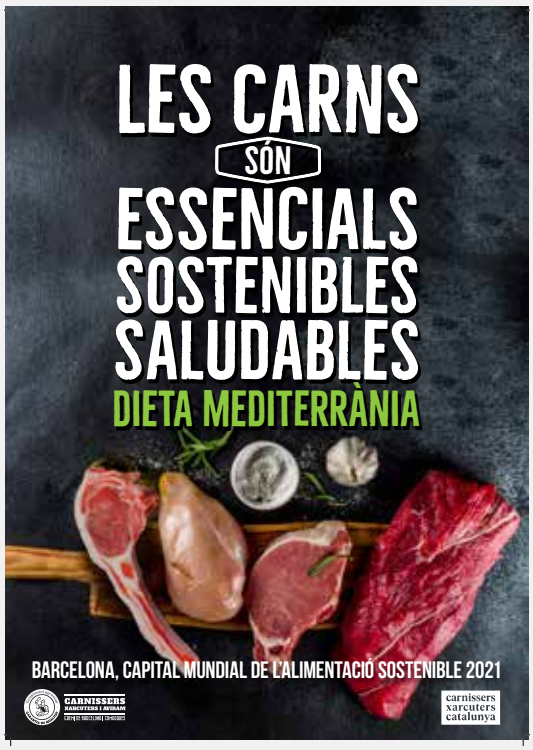
PONÈNCIES AMB EXPERTES EN SALUT

Amb la finalitat de promoure el consum de carn, s'ha portat a terme el patrocini de la secció Quin Tall a Onda Cero on han participat el doctor Abel Mariné, catedràtic en nutrició i bromatologia; i el doctor Antonio Escribano, catedràtic en nutrició esportiva. Des del Gremi també us hem enviat els àudios de les seves participacions per poder-los compartir a les vostres xarxes socials. A més de les entrevistes, hem emès falques i mencions publicitàries a diferents mitjans de comunicació.

EL PODER DE LES XARXES

Una altra eina molt poderosa per comunicar els missatges que volem que arribin als consumidors són, sens dubte, les xarxes socials. Des del Gremi us animem a donar-li a aquestes eines la importància que mereixen i, a més de professionalitzar els vostres propis canals (podeu fer els cursos online del Gremi o contractar els serveis d'empreses que us ho gestionin, per portar les vostres xarxes de forma experta), i compartir i fer vostres totes les publicacions de les xarxes i bloc del Gremi on publiquem setmanalment receptes de cuina, parlem de salut, de medi ambient, etc. En definitiva, de tots els temes que ens poden ajudar a consolidar la carn com un aliment saludable i sostenible.

El futur del sector està a les nostres mans!





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

Curs d'Elaboració de fitxes tècniques i etiquetes en detallistes de la carn fresca

Els establiments alimentaris teniu una sèrie de requisits normatius obligatoris que es refereixen a l'etiquetatge i és important i indispensable que els porteu a terme de forma correcta, per tal de donar una informació idònia als clients, complir amb la normativa i evitar sancions.

Per això, creiem que és molt interessant aquest curs sobre **Elaboració de fitxes tècniques i etiquetes** que farem el 24 de gener de 2022 de 16:00 a 19:00 on-line en directe o en qualsevol altre moment en diferit.

El curs estarà impartit per la Mònica Saltor, consultora i auditoria especialista en seguretat alimentària.

Al curs es parlarà de:

- Quina informació ha de constar en una fitxa tècnica?
- Quina és la denominació del nostre producte?
- Com hem d'enumerar els ingredients?
- Si una matèria primera porta additius, els hem d'indicar?
- Com indiquem els al·lèrgens? Quan hem d'indicar les traces?
- De quina mida han de ser les lletres?
- Hem d'indicar la quantitat neta?
- Qui ha de constar com a responsable del producte?
- És obligatori indicar els valors nutricionals dels productes? Com els determinem?
- Podem dir que el nostre producte és "natural" o "artesà"?
- Hem d'indicar la caducitat o la data de consum preferent? Com la determinem?

Al llarg del curs s'exposaran i es treballaran exemples de fitxes tècniques i etiquetes del sector de la carn i productes carnis de forma pràctica.

PLACES LIMITADES PELS DOS CURSOS. RESERVA JA LA TEVA!

Curs: Com superar amb èxit una inspecció de sanitat

Les diferents agències de Salut Pública, a través dels seus professionals i serveis, duen a terme actuacions de vigilància i control sanitari oficial que tenen per finalitat evitar o minimitzar els riscos per a la salut humana presents als aliments.

El control sanitari es realitza principalment a partir d'inspeccions als establiments alimentaris de Catalunya, sobre les instal·lacions, els productes i els serveis, per tal de comprovar el compliment dels requisits establerts en les normatives sanitàries de la Unió Europea.

Amb aquest curs pretenem que supereu amb èxit una inspecció higiènic-sanitària. El curs el farem el dia 7 de febrer de 16:00 a 19:00 on-line en directe o en qualsevol altre moment en diferit. Aquest curs tan interessant pel vostre negoci estarà impartit per Jordi Gisbert, llicenciat en veterinària i consultor especialista en seguretat alimentària i Lluís Riera, llicenciat en químiques i ciència i tecnologia dels aliments.

A aquest curs es tractaran els següents aspectes:

- Marc legal sobre control oficial dels aliments.
- Estructura del nou protocol de l'ASPB
- Estructures i equipaments
- Higiene
- Productes, processament i manipulació
- Autocontrols
- Classificació i quantificació de les deficiències.
- Càlcul dels resultats parcials i finals de la inspecció.
- Punts 'insatisfactoris' o 'línies vermelles'.
- Principals incidències detectades.
- Mesures a adoptar.

LA FORMACIÓ ÉS EL TEU FUTUR!



CANAPÉS Y OTRAS DELICATESSEN



CROQUETAS, CANELONES Y MOUSSAKA



HERRAMIENTAS PARA QUE NOS ENCUENTREN EN INTERNET



BANDEJA DE EMBUTIDOS Y QUESO



ELABORACIONES CON AVES Y CONEJO



ESPECIAL BARBACOAS



HAMBURGUESAS Y ROLL MEATS



EL CORDERO, UNA APUESTA DE PRESENTE Y FUTURO



ESPECIAL NAVIDAD



ELABORACIONES DE PRIMAVERA - ST. JORDI



WRAPS, FAJITAS Y EMPANADILLAS A BAJA TEMPERATURA



NUEVOS SABORES Y COLORES

MIRA TOTS ELS CURSOS A GREMICARNISSERS.CLASSONLIVE.COM

EL GREMI T'OFEREIX CURSOS ONLINE

- Impartits per professionals del teu sector.
- Són gravacions de cursos presencials que podeu veure quan vulgueu.
- Aprendreu a fer elaborats amb els quals incrementareu les vostes vendes.
- Trobareu formació sobre normativa obligatòria com l'etiquetatge i fitxes tècniques.
- El Gremi també us forma sobre màrqueting digital, perquè impulseu el vostre negoci amb eines senzilles i clares.

Tots els agremiats i agremiades teniu un codi de descompte en cursos formatius. Aprofiteu-lo!

Teniu tots els cursos a
https://gremicarnissers.classonlive.com/catalogo

Vols més informació? envia'ns un correu electrònic a **info@gremicarnissers.com** o truca'ns al **601 317 74.**

Establiment agremiat · Garantia de qualitat

CARNISSERS
XARCUTERS I AVIRAM
GREMI DE BARCELONA I COMARQUES

Curs de cuina al buit especial per a Carnisseries i Xarcuteries

Avui dia el sector de la carnisseria està evolucionant a passos de gegant. Els consumidors no tenen temps de cuinar i el sector de les carnisseries podem cobrir les necessitats del nostre client elaborant menjar ja cuinat, només escalfar. Amb una mica de formació, podem ajudar els nostres clients en la seva atrafegada vida en què no tenen temps ni ganes de cuinar. Des de fa ja algun temps anem seguint la pista de **Juan Miguel Agüera, Director Tècnic de tecHORECA GastroFormación. Juan Miguel Agüera és formador especialitzat en cuina al buit i forns professionals, especialista als sectors d'hostaleria i càrnies**. Des de ja fa deu anys es dedica a impartir formació sobre aquestes dues especialitats a escala nacional. Així que ens vam posar en contacte amb ell i ens va proposar el següent taller per al Gremi: **Taller presencial de cuina al vuit per a Carnisseries i Xarcuteries**.



Impartit per **Juan Miguel Agüera**, xef formador expert en Cuina al Buit i Director Tècnic de tecHORECA GastroFormació. Aquest taller s'impartirà en dues sessions de 4 hores.

QUÈ APRENDREM

- La gestió del producte gràcies a la conservació òptima
- La pasteurització, com a mode de conservació
- Reducció de les minves dels productes en aplicar la tècnica del buit
- Menor temps d'elaboració
- Menor temps de muntatge de vitrines
- Eficiència en l'obrador
- Rendibilitat per als "temps barri"
- Major control del procés de cocció
- Menor grau de manipulació
- Major seguretat alimentària
- Major caducitat dels productes
- Millor textura, sucositat i sabor
- Homogeneïtzació de la qualitat
- Noves tècniques d'envasament
- Regeneració del producte



Ho aprendrem i ho posarem en pràctica amb aquests 2 mòduls:

MÒDUL TEÒRIC

1. Equips i maquinària
- Forns mixtos, com i quan utilitzar-lo
- Sous vide: com i quan utilitzar-lo
- Envasadores al buit: tipus, com utilitzar-les i tipus d'envasos

2. Aliments cuinats al buit
3. Pasteurització i esterilització
4. Processos després de la cocció
5. Vida útil
6. Fitxes tècniques

MÒDUL PRÀCTIC

- Garrí segovià
- Braó rostit
- Espatlla o cuixa de cabrit
- Galta de vedella, al Pedro Ximénez
- Wok de secret ibèric al teriyaki
- Costelles de porc BBQ
- Pulled pork
- Pollastre a l'ast
- Patates panaderes
- Mini patates aromatitzades
- Patates graten
- Minestra de verdures

El curs tindrà lloc els dies 28 i 29 de març de 16:00 a 20:00, Les places són limitades i s'atorgaran per ordre d'inscripció.

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

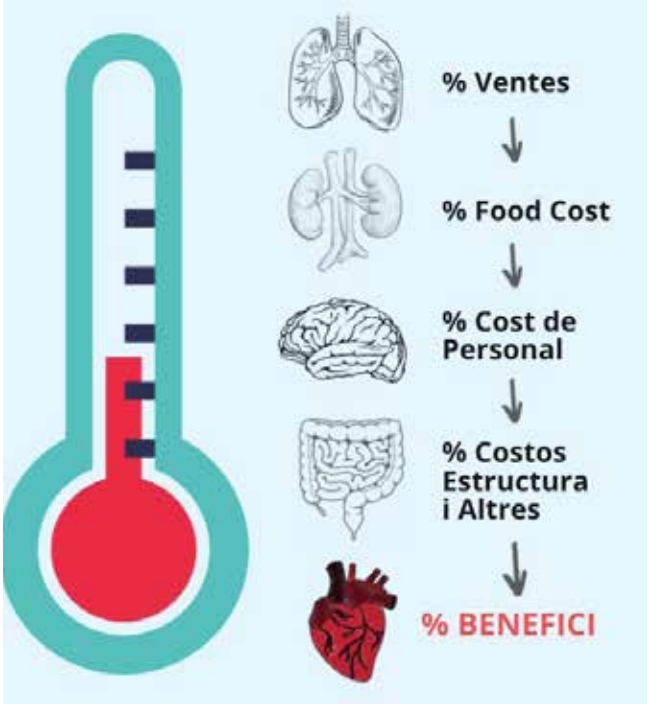
Comença l'any revisant el teu negoci

Amb cada nou any, tots ens fem una llista de bons propòsits que volem aconseguir: menjar més sa, fer una mica d'exercici, treballar una mica menys, més temps per a la família i allò que ens agrada...

Un dels més repetits, els que tenim un negoci propi, és dedicar més temps a la gestió, a portar bé el "timó del vaixell" perquè vagi a la direcció que volem. I encara que la intenció és bona, no sempre ho aconseguim.

Altres vegades, encara que aconseguim dedicar-hi temps, no sabem per on començar. L'equip d'AGAR Assessorament et pot ajudar a assolir-ho. Fa 10 anys que ajudem a empreses d'alimentació a millorar els seus resultats, amb un gran compromís amb cada client.

Implementant eines com Escandalls dels teus productes i elaborats, Revisió de Costos Fixos/Variables i amb un Quadre Integral de Gestió del teu negoci, sabràs cada mes si els teus preus de venda són els adequats, quins són els teus productes més rendibles i, en definitiva, podràs prendre millors decisions sabent si tot el teu esforç es tradueix o no en els beneficis que esperes.

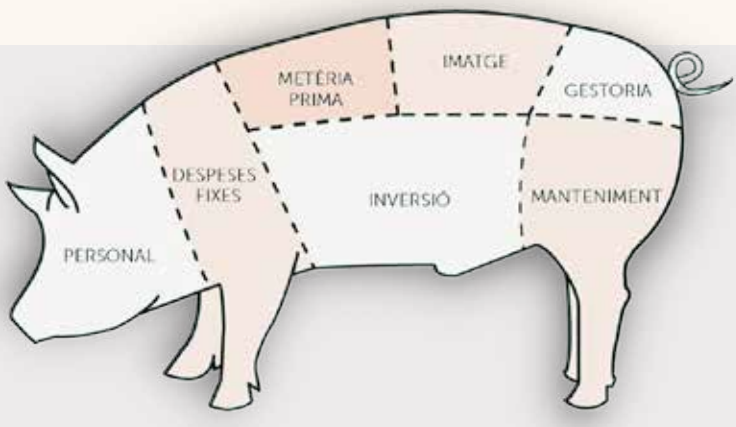


Posa't mans a l'obra. Aquest 2022, serà sens dubte el teu any.

SAPS COM ESTÀ LA SALUT DEL TEU NEGOCI?

DEDICA·LI TEMPS!

LA **GESTIÓ** D'AVUI, **CANVIARÀ EL FUTUR** DEMÀ



T'ajudem a millorar la teva rendibilitat amb...

- **Escandalls**
- **Fitxes Tècniques** d'Elaborats
- Identificació de **Costos** i Punt Mort del Negoci
- Implementació de **Quadre Integral de Gestió** mensual

AGAR

Assessorament alimentari

agar@agar.cat | 972 906 336

www.agar.cat



Augusta

15 anys optimitzant els seus comerços





El Manchego
TOLEDO

augustavitrinas.com
93 337 37 93

Bona arrencada de "Comerç Verd"

Des del 15 de novembre, als mercats alimentaris de Barcelona s'hi poden comprar més productes d'origen local, ecològics, de petits productors o de pagès. És gràcies al projecte "Comerç Verd", desenvolupat conjuntament entre l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona (IMMB), el Comissionat d'Economia Social i Solidària i Política Alimentària de l'Ajuntament de Barcelona, la Federació de Mercats Municipals de Barcelona (FEMM), la qual agrupa les entitats de comerciants dels mercats municipals de la ciutat, i els gremis detallistes alimentaris.

El projecte, que s'emmarca en el programa "Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible", convida les parades a adherir-se voluntàriament a la iniciativa i a fer un salt quantitatiu en el volum d'aliments locals i ecològics que ofereixen amb un objectiu: millorar l'alimentació dels barcelonins i de les barcelonines.

El programa ha tingut una molt bona acollida. S'ha posat en marxa als 39 mercats alimentaris de Barcelona, i actualment ja s'han adherit 577 establiments, 280 dels quals són carnis, el que suposa més d'un 50% del total d'establiments del sector, als mercats. Els establiments expliciten la seva adhesió amb un distintiu de "Comerç Verd" ben visible a la parada. La prova pilot es va engegar el mes de juny als mercats de la Concepció, Llibertat, Sarrià, Ninot, Sants i Horta.

Paral·lelament, la campanya s'està donant a conèixer amb el desplegament d'OPIs i de banderoles per tota la ciutat i amb diverses formes de publicitat als mitjans de comunicació on i off-line. A més a més, s'han creat unes postals amb informació sobre els productes de "comerç verd": productes saludables, responsables i sostenibles. I és que, moltes vegades, quan es pensa en producte ecològic i de proximitat, es tendeix més a pensar en fruita i verdura i es deixen de banda la carn i el peix.

Amb la campanya "Comerç Verd", els consumidors podran comprovar l'origen ecològic i local del xai, el cabrit, l'aviram, el conill, la vedella, la xarcuteria i la cansaladeria que es comercialitzen als mercats de Barcelona.

En aquest sentit, durant la Fira Mercat de Mercats, el Gremi de Carnissers va oferir la xerrada "Carn i Salut", on es va posar en valor el paper de la carn fresca en una dieta equilibrada. La ponència va ser impartida pel catedràtic de Nutrició i Bromatologia Abel Mariné, que va recordar la importància de consumir carn amb moderació, en un marge de màxim 500 grams de tota mena de carn i derivats a la setmana i acompanyada amb verdura fresca i, sobretot, d'apostar pels productes de proximitat.

En el marc d'aquesta fira, el Gremi també va vendre carn fresca i els visitants disposaven de barbacoes on els hi cuinaven al moment els seus productes.



Una altra iniciativa del Gremi de Carnissers de Barcelona que va tenir lloc a Mercat de Mercats va ser el taller per aprendre a preparar hamburgueses casolanes adreçat als més petits. Va ser tot un èxit!

Amb la campanya "Comerç Verd", els consumidors podran comprovar l'origen ecològic i local de totes les carns que es comercialitzen als mercats de Barcelona.



Als comerços verds pots comprar aliments de varietats locals

Vine al teu mercat!

www.mercats.barcelona

Ajuntament de Barcelona

COMERÇ VERD

Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021



ARTICLE DEL SR. JUAN RAMÓN HIDALGO MOYA.
MEMBRE DE LA JUNTA DIRECTIVA D'AVHIC

Inspecció en carnisseries: resultats i transparència

Les autoritats sanitàries competents en el control oficial d'aliments en establiments detallistes de venda de carn i derivats carnis tenen establerts uns protocols específics del control de la conformitat dels establiments amb el que s'estableix en la legislació alimentària.

Els controls efectuats reflecteixen la situació de l'establiment en quatre grans àrees, com són les estructures i equipaments; la higiene (condicions generals i formació dels manipuladors); productes, processos i manipulacions; i autocontrols. Els controls efectuats reflecteixen de manera general, i també específica, respecte a les quatre àrees sotmeses a control de referència una situació els resultats de la qual donen lloc a la seva consideració com a SATISFACTORI, MILLORA NECESSÀRIA o INSATISFACTORI.

El sector inspeccionat ha de posar especial atenció en aquelles millores que resulten necessàries implantar i, de forma molt més rellevant, en aquelles no conformitats que determinen un resultat INSATISFACTORI, atesa la possible relació que pot tenir la disconformitat amb la possibilitat de generar un risc lleu, greu o molt greu per al consumidor final. En aquests supòsits, i per al sector implicat, és important una adequada formació i una clara conscienciació que les no conformitats han de ser avaluades amb una correcta anàlisi del risc.

Els resultats de les inspeccions són considerats legalment per la normativa de transparència com a informació pública.

L'operador alimentari té l'obligació d'identificar els perills i avaluar els riscos associats en cada fase d'elaboració i manipulació dels seus productes i, òbviament, prendre les mesures adequades per a evitar possibles efectes perjudicials per a la salut al llarg de tot el procés, des que entra la matèria primera o producte elaborat en els seus establiments, durant la seva conservació i manipulació, efectuant un adequat control d'aquells aspectes que puguin resultar en potencials riscos associats a estructura i equipaments, com a neteja de local, maquinària, utensilis, taulells i altres elements en els quals puguin estar en contacte els aliments i el mateix manipulador.

En algunes ocasions les estructures i equipaments que han estat objecte de control evidencien deficiències que després poden estar relacionades amb la posterior manipulació de l'aliment i la transmissió de patògens, i un resultat negatiu quant al risc potencial de l'aliment per contaminació d'aquest. Aquest seria el cas de deficiències localitzades en dotacions de rentamans o la disposició d'aigua calenta, galledes de residus no adequats, neteja de superfícies, temperatures de les zones de manipulació, entre altres. No totes les deficiències que puguin detectar-

se tenen la mateixa gravetat, ni tots els riscos tenen el mateix grau de probabilitat de manifestar-se, però és important tenir en compte que en moltes ocasions la suma de diverses d'elles potencia el risc de subministrar aliments en condicions d'higiene no conformes i amb risc per a la salut del consumidor final.

Els resultats de les inspeccions sanitàries realitzades en els establiments de carnisseria per les autoritats competents durant l'últim any han evidenciat deficiències i situacions de millora que no poden ni han de demorar-se per part dels seus responsables. La carn i els derivats carnis són un dels aliments que poden estar associats a potencials riscos per a la salut del consumidor si no s'adopten mesures adequades, preventives i de correcció de deficiències en tots els àmbits que puguin afectar el resultat final del producte: estructura, establiment, maquinària, eines, procés d'elaboració, formació i manipulació, matèria primera i producte elaborat, control de temps i temperatures, higiene general i específica del manipulador, entre altres.

Una de les qüestions que el sector de les carnisseries ha de tenir en compte, i que pot repercutir en el consumidor i en el mateix mercat, és que els resultats de les inspeccions són considerats legalment per la normativa de transparència com a informació pública, l'accés de la qual pot sol·licitar-se per qualsevol persona, tingui o no interès en aquesta informació, i aquests resultats poden arribar a publicar-se i difondre's a través dels mitjans de comunicació, com així ja s'ha realitzat a Espanya específicament en el sector de la restauració.

D'altra banda, un dels aspectes que estan actualment desenvolupant-se tant a la UE com en tercers països té relació amb la publicitat activa i que permet (més aviat obliga) a l'administració a publicar els resultats de les inspeccions. Els mitjans per a fer-ho són objecte d'estudi en aquests moments en algunes comunitats autònomes i entitats locals com Barcelona, que tenen competències per a això. En altres àmbits territorials, els mecanismes utilitzats són mitjançant puntuació (*numèrica o alfabètica), icones de satisfacció/insatisfacció o altres mitjans que traslladin la informació de manera pública i clara per al consumidor.

La tendència respecte a la informació pública, la transparència i la publicació dels resultats de les inspeccions sanitàries és clar i evident, i amb base legal. El fonament no és un altre que reforçar la confiança dels ciutadans i garantir un alt nivell de protecció de la salut humana i dels interessos dels consumidors. Sens dubte, la qüestió determinarà la reducció de les no conformitats i la millora contínua del sector alimentari, i de les carnisseries en particular.

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

Joves Carnissers: Parlem amb Adrià Lleonart i Joan Alemany

En Joan Alemany i l'Adrià Lleonart són dos joves carnissers que hem tingut l'oportunitat de conèixer en el viatge que vam fer a la 1a Copa de Carnisseria Artesana que es va celebrar al novembre i els hem volgut conèixer una mica més i saber què els agrada de la seva professió.



JOAN ALEMANY, 18 ANYS

En Joan Alemany ha tingut relació amb el món de la carnisseria des de ben petit "Com que el meu pare és carnisser, he pogut veure sempre com treballava. M'encantava veure com feia botifarres, salsitxes, hamburgueses... i és quelcom que sempre m'ha agradat". En Joan va decidir estudiar un cicle formatiu dual d'alimentació a l'Institut de la Garrotxa, i va fer les pràctiques a la carnisseria Can Juandó de Girona.

En Joan valora de la seva feina de carnisser, sobretot, "el tracte amb el client" i també l'apassiona "saber que hi ha moltes maneres diferents de fer les coses". En Joan explica que "hi ha moltes opcions a l'hora de desfer la vedella, de fer elaborats, de fer hamburgueses... i això crec que és molt enriquidor".

En Joan també creu que la innovació és clau a l'hora de fer que la nostra professió progressi per no quedar-nos enrere. "Innovar, estar al dia de tot, és imprescindible si no volem quedar-nos estancats", explica aquest jove de 18 anys. "Crec que també és important canviar algunes coses. Em preocupa el treball que es fa als escorxadors, on sacrifiquen diàriament tants animals. M'agradaria que treballéssim tots plegats per aconseguir que es tingués un bon tracte amb els animals i que no els facin patir".

> *"Les xarxes socials són claus per estar al dia de tot i també per vendre. Són importants per rebre comandes, per exposar els productes, per tenir informada a la nostra clientela."*

En Joan també té molt clara la importància que tenen les noves tecnologies per a les carnisseries. "Les xarxes socials són claus per estar al dia de tot i també per vendre. Són importants per rebre comandes, per exposar els productes, per tenir informada la nostra clientela i per estar al dia, com a professional, de tot el que es fa al món de la carnisseria". En Joan fa servir, sobretot, l'instagram i l'aprofita per penjar fotos de tots els elaborats que fa. "Per a mi és bàsic per agafar noves idees i noves maneres de fer les coses".

Deixa patent que "si vols ser carnisser, has de tenir clar que t'ha d'agradar l'ofici. Si t'agrada fes-ho, però també t'has de formar, has d'estudiar algun cicle d'alimentació, i si pot ser del món de la carn, encara millor. I quan ho vegis clar, treballa. Però sobretot, t'ha d'agradar".



ADRIÀ LLEONART CAMARERO, 29 ANYS

L'Adrià treballa a la Carnisseria-Xarcuteria Alameda a Foios València, i també va ser un dels membres de l'equip espanyol a la 1a Copa d'Europa de Carnisseria Artesana. L'Adrià va començar molt d'hora en el món de la carnisseria. "De ben petit ja muntava en el camió amb el meu pare i el meu avi i anava a l'escorxador. En el que podia ajudar-los els ajudava, potser no era molt el que feia, però jo ja tocava carn". L'Adrià té 29 anys i parla amb passió del seu ofici. "Després d'un temps ja m'ocupava del transport de carn per la zona de València", explica. Durant aquells anys d'Adrià ja veia que era un món que li agradava. "Poc després em va sorgir l'oportunitat de què em subvencionessin un curs d'ajudant de carnisseria i quan vaig acabar-ho, vaig posar-me a treballar en el negoci que la meva mare havia obert quan vaig néixer". L'Adrià és un enamorat de la seva feina i l'apassiona que el client estigui satisfet amb el que s'emporta de la seva carnisseria. "El que més m'omple és la satisfacció dels meus clients, que em diguin que tornaran a comprar. No m'importa cap altra cosa, només la satisfacció de client. Mentre el client estigui satisfet amb el que compra i amb el que es menja després, jo em quedo tranquil".

Com a jove carnisser l'Adrià creu que hi ha coses que es poden millorar i més després de participar aquest mes de novembre a la 1a Copa Europea de Carnisseria Artesana. "Últimament, hem vist com a altres països com a França, Itàlia o Alemanya tenen un amor diferent per aquesta professió. L'ofici de carnisser en aquests països està molt més valorat. De fet, intentaria aprendre una mica d'ells i organitzar concursos a escala nacional, autonòmica i així fomentaríem que la gent jove s'interessés per aquesta professió".

L'Adrià està al dia de totes les noves tecnologies i no dubte en utilitzar-les com a eines importants per a la difusió del seu negoci. "Les noves tecnologies són molt importants. Hi ha molta gent que no et coneix o que no ha passat mai per on tens la carnisseria i et ve a comprar. En el nostre cas, hem guanyat clients gràcies a les xarxes socials", explica l'Adrià tot afirmant que a la seva carnisseria "ha vingut gent que ha vist una foto d'algun producte que li ha semblat atractiu tant d'elaborats com d'hamburgueses, per exemple".

Les noves tecnologies són un valor fonamental per al nostre negoci. I així ho posa de manifest l'Adrià. "És molt interessant fer servir diàriament tant l'instagram, com facebook, llistes de difusió a whatsapp..., tot el que es pugui. Jo ho faig servir tot!". De fet, l'únic element que li falta és la pàgina web. Però ja la té planificada. "Crec que això ens ajudarà a augmentar el volum de vendes i facilitarà també la manera de comprar d'alguns clients". L'Adrià vol donar un consell a tots els joves que es volen dedicar al món de la carnisseria: "Han de tenir clar que els hi ha d'agradar tant treballar amb la carn com tractar amb la gent perquè la relació amb el client és diària".

> *"El que més m'omple és la satisfacció dels meus clients, que em diguin que tornaran a comprar. No m'importa cap altra cosa."*



Deixeu-me ser omnívora!



LOURDES BARCELÓ
Aviram Barceló Mestre

Tot just ahir vaig llegir l'última pàgina de la meravellosa novel·la d'Isak Dinesen, Lluny de l'Àfrica, en una fabulosa edició del Cercle de Viena, traduïda per en Xavier Pàmies.

Isak Dinesen és el pseudònim de Karen Christence Blixen-Finecke; però potser us sonarà més el personatge de Meryl Streep a la preciosa pel·lícula Memòries d'Àfrica, una adaptació de la biografia de l'autora que avui us esmento.

Tot llegint el llibre, he decidit que si pogués triar un personatge històric amb qui conversar davant d'una tassa de cafè escolliria la Karen, perquè percebo que seríem grans amigues. La seva narrativa és seductora, de mirada neta, despresa de la condescendència occidental tan pròpia de la seva època. La Karen va ser una dona que, abandonada per un marit promiscu que li encomanà la sífilis, tirà endavant una plantació de cafè a la vall de Ngong; es feu amb els natius colons i els expats europeus, i tingué com a amant Denys Finch Hatton, l'organitzador de safaris que encarna Robert Redford a la pel·lícula que tots coneixem.

Com us dic, l'esperit de Karen era lliure de prejudicis territorials i racials, feminista de paraula i fets; nascuda el 1885 fou una dona de la nostra època.

Però, ai las!, Karen Blixen era una caçadora empedreïda, igual que el seu amant Denys. I, lleons a part, es menjava les perdius i els faisans que caçava.

En un altre llibre de la mateixa autora, El festí de Babette, també de Viena Edicions, en aquest cas amb traducció de Maria Rossich, assistim a l'àpat més suculent de la literatura contemporània. Enmig d'un llogarret perdut a la costa Noruega, Babette prepara per als seus amics un convit amb el millor vi de França, guatlles farcides de foie i fins i tot sopa de tortuga.

Us asseguro, amics, que en aquestes pàgines, les aromes i els sabors traspassen els fulls impresos.

Probablement, si Karen Blixen viatgés en el temps i aterrés avui a Casa Nostra trobaria un escenari molt desconcertant. Tot i ser una dona progressista, igualitària i moderna, els seus hàbits alimentaris serien titllats per algunes persones com quelcom arcaic, poc ecològic i gens respectuós amb la vida animal.

Ésser omnívor avui en dia no està de moda. Tots estem al cas de com augmenta el nombre de persones que s'etiqueten com a vegetarianes, veganes, piscivegetarianes, ovovegetarianes i un llarg etcètera de terminologies.

El que a mi em fa ballar el cap no és que cada u faci allò que més desitja, no; sinó que considero que actualment el fet de menjar una cosa o altra ha esdevingut una militància

encomanadissa i proselitista que gairebé em fa sentir com una pecadora que s'ha d'excusar en demanar carn al restaurant.

Potser convé recordar que ser omnívor no és un fet cultural sinó biològic; per contra ser vegà o vegetarià sí que deriva d'una tria personal basada més en raons morals que naturals. I ja em sembla prou bé. Tot i que la morfologia intestinal dels éssers humans és ben diferents de la dels herbívors, cadascú pot decidir alimentar-se com li plagui. Però quan s'addueixen motius científics per defensar aquesta tria s'esbiaixa el debat i no s'atén de forma prou curosa a les dades.

La recerca paleontològica constata que els homes (i dones!, no fos cas) de la prehistòria iniciaren la ingesta de carn per necessitat d'adaptar-se al medi en què es trobaven. Aquest canvi en l'alimentació provocà una evolució del cervell que modelà la forma en què pensaven i es desenvolupaven socialment.

Que tot un president del govern hagi d'anunciar en una roda de premsa que li agrada el "chuletón" diu poc de la política. Perquè si cal revisar els nostres mètodes de criança de bestiar, fem-ho; si s'escau millorar els sistemes de conservació, transport o sostenibilitat, endavant.



Però, si us plau, deixeu-vos de romanços i permeteu-me ser omnívora!



Tanquem l'any parlant de dos temes importants: Mòduls i Recàrrec d'equivalència





RICARD PELL I CODINA
Advocat

És motiu del present escrit tractar dos temes importants pel nou any 2022:

MÒDULS 2022

El començament d'un nou exercici fiscal i pel que fa a l'Impost sobre la Renda de les Persones Físiques, per aquells en règim d'estimació objectiva, entra plenament en vigor la Reforma Fiscal del 2015 que va ser objecte d'un règim transitori durant els anys 2016 i 2017, que es va prorrogar als anys 2018 a 2021. Com coneixeran per a poder estar en aquest sistema, conegut com a MÒDULS fins al 2015 calia no superar uns rendiments íntegres anuals de 450.000,00 € i/o de compres de 300.000,00 € i han de computar-ne no només les operacions desenvolupades pel contribuent sinó també les que corresponguin al cònjuge, descendents i ascendents, així com les entitats en règim d'atribució de rendes (per exemple Societats Civils Particulars) en les que participin qualsevol dels anteriors, quan es donin les següents circumstàncies:

- Que les activitats siguin idèntiques o similars (mateix grup de l'IAE).
- Que existeixi una direcció comuna, compartint mitjans materials o personals.

Doncs la nova reforma fiscal del 2015 preveu que aquests límits indicats passessin a 150.000,00 euros anuals. Recordaran que durant els anys 2016 a 2017 de manera transitòria es va establir uns límits de 250.000,00 euros anuals que ara ha desaparegut, quedant xifrat en els indicats 150.000,00 euros. Tanmateix, als anys 2018, 2019, 2020 i 2021 es va prorrogar el límit dels 250.000,00 euros i si ara no es prorroga, entrarà el límit dels 150.000,00 euros. Per aquest 2022 el Govern també ha manifestat la voluntat de prorrogar aquest límit de 250.000,00 euros. De totes maneres els demanaria que revisin el 2020 i el tancament del 2021, i examinin l'import de tots els seus proveïdors per determinar si superen els 150.000,00 euros o els 250.000,00 euros anuals, on cal incloure els subministraments d'energia i altres despeses generals, no només la compra de mercaderia, doncs parlem de totes les compres de béns i serveis. Si estem preparats podem respondre amb rapidesa als canvis que pot comportar confeccionar la comptabilitat i unes obligacions fiscals més rígides pel 2021 per aquells que encara si han pogut mantenir en els anys 2019 a 2021.

Respecte al règim de mòduls en si, ha estat publicada la Orden HFP/1335/2021, de 1 de diciembre, por la que se desarrollan para el año 2022 el método de estimación objetiva del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas y el régimen especial simplificado del Impuesto sobre el Valor Añadido, regulació que no suposa cap variació substancial respecte a les quanties i índexs vigents al 2021.

EL RECÀRREC D'EQUIVALÈNCIA

Com saben els comerciants detallistes persones físiques estan subjectes a suportar el recàrrec d'equivalència amb independència que estiguin al regiment de mòduls o d'estimació directa.

Així els proveïdors repercuteixen al comerciant detallista persona física a la factura, l'IVA corresponent més el recàrrec d'equivalència, per separat i als següents tipus:

- Articles al tipus general del 21%: recàrrec del 5,2%
- Articles al tipus reduït del 10%: recàrrec de l'1,4%
- Articles al tipus superreduït del 4%: recàrrec del 0,5%

Doncs bé, Hisenda ha començat una campanya per a comprovar que efectivament aquesta obligació es compleix, i comte, no podem traspassar el compliment als proveïdors, nosaltres hem de vetllar perquè se'ns faci correctament. És important, perquè les multes poden ser elevades, inclús un import de 30/50 euros per factura, amb independència del valor d'aquesta. Per tant, els demanem que comprovin els seus proveïdors per a constatar que paguen el recàrrec d'equivalència. Recordem que qui ens ha de fer el recàrrec són proveïdors de productes que venem o van lligats indispensablement a la venda, per exemple els subministraments d'electricitat i aigua no, però sí la carn que venem, el paper, bosses, etcètera.

IMPACTAGROUP
COMUNICACIÓN EFECTIVA

MILLORA EL TEU NEGOCI AMB IMPACTA GROUP

SOM L'AGÈNCIA DE COMUNICACIÓ DEL GREMI



- Assessorament I gestió de xarxes socials
- Creació de pàgines web i botiga on line
- Actualització d'imatge i disseny gràfic
- Gabinet de premsa y publicitat

Assessorat amb Impacta Group de les subvencions d'Europa Next Generation, de la Generalitat i de l'Ajuntament per la digitalització del comerç.

SOM ESPECIALISTES EN COMUNICACIÓ DIGITAL I CONEIXEM EL TEU SECTOR

www.impactagroup.es

info@impactagroup.es

678 967 349

Olimpíades porcines, Campanya 2022



Les olimpíades porcines es denominen Montanera i a diferència de les humanes, se celebren anualment i la seva seu es repeteix cada any, la península Ibèrica. En l'últim terç de l'any, centenars de milers de porcs ibèrics són reallotjats en els seus jocs de sortida, situats en deveses centenàries, on seran observats i preparats durant els pròxims mesos per expertes mirades. El porc ibèric és l'atleta dels porcs, un esportista d'elit. La seva genètica li dona qualitats físiques extraordinàries, però no sempre serveixen tots. En Dehesa las Cumbres, abans de portar-los a la Montanera, són seleccionats, entrenats i preparats per a la intensa temporada de competició que tenen per davant.

Els seus musculats pernils són la poderosa tracció del darrere que combinada amb les seves dues reforçades extremitats davanteres, permeten una distribució de pes i "agarre" òptim al rústic sòl. Són factors dinàmics que afavoreixen infiltració i filtració dels rics oleics en les seves fibres musculars, propiciat per un intens exercici diari. El físic poderós del porc ibèric, determina capacitat i resistència durant la Montanera en les deveses ibèriques, permetent la seva genètica reposar pes a bon ritme malgrat l'intens exercici diari i sense importar grau de pendent, ni si el sòl és enfangat o és més dur, ni la distància a recórrer amb la finalitat d'aconseguir la quantitat més gran d'herbes i glans. Aliments imprescindibles en la dieta dels nostres autèntics porcs ibèrics de gla, que aportaran aroma, sabor, oleositat, intensitat, color i textura, a la joia gastronòmica, que són els nostres Pernils Ibèrics de Gla de Dehesa las Cumbres.

La posada en marxa dels Fons Next Generation, un dinamitzador per als col·lectius professionals

Des de Banc Sabadell, donarem suport als nostres clients i potencials clients al llarg de tot el procés, oferint-los una solució integral que els permeti conèixer les subvencions més adequades per al seu negoci i perquè, si ho necessiten, puguin comptar amb nosaltres per tramitar-les.

En aquest sentit, hem arribat a un acord amb l'Oficina de Fons Europeus de PwC per oferir als nostres clients la possibilitat d'accedir a un equip de més de 100 consultors especialitzats per acompanyar les empreses en tot el procés de plantejament de projectes i sol·licitud dels Fons Europeus Next Generation EU.

Per dur a terme aquest servei de tramitació, identificarem quins ajuts públics d'entre totes les tipologies són els més adequats per a cada client amb base en les seves necessitats característiques. D'aquesta manera, informarem de manera personalitzada cada empresa a través del gestor. Aquest servei d'identificació d'ajuts serà gratuït per als nostres clients i també estarà disponible a la banca digital de Banc Sabadell.

El nostre objectiu és oferir suport a les empreses per identificar i tramitar els ajuts més adequats i proporcionar-los finançament vinculat a projectes en el marc del Fons de Recuperació Europeu.

Sabadell


GRACIAS
POR
VUESTRA
CONFIANZA
936301920
www.dehesalascumbres.com

Facilitem que els nostres clients comprin amb elements reutilitzables: Signem el PROTOCOL PER LA REUTILITZACIÓ



L'emergència climàtica i la crisi ecològica estan estretament vinculades a l'actual model econòmic i de consum, basat en la cultura de l'usar i llençar. En detriment dels productes reutilitzables, cada vegada n'hi ha més d'un sol ús, que sovint són innecessaris i generen una gran quantitat de residus. I nosaltres, els comerciants, podem ser agents proactius i posar el nostre gra de sorra per a mitigar aquesta crisi sistèmica.

Està clar que els envasos d'un sol ús ens ofereixen a curt termini nombrosos avantatges, però els impactes ambientals que suposen ens afecten a tots sense excepcions. I és per això que existeix una preocupació creixent de la societat de fer un consum més responsable.

Ens trobem davant una oportunitat per donar resposta a les demandes de la clientela i avançar-nos a la legislació. I podem fer-ho, entre d'altres, recuperant i potenciant l'envasat dels nostres productes en formats reutilitzables.
Per aquests motius, hem participat de les sessions de treball que s'han realitzat en els darrers anys i continuarem donant suport tant a aquesta iniciativa com a d'altres que avancin en aquest sentit.

Així doncs, signem el Protocol per la Reutilització. Una iniciativa de la fundació Rezero que compta amb el finançament de l'Agència de Residus de Catalunya, i el suport de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, l'Agència Catalana del Consum, la Direcció General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia, la Direcció General de Comerç de la Generalitat de Catalunya, el Departament d'Empresa i Treball, l'Agència de Salut Pública de Barcelona, l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona i l'Àrea Metropolitana de Barcelona.

Aquest Protocol pretén facilitar la incorporació de pràctiques que facin possible l'envasat del producte en el punt de venda mitjançant envasos reutilitzables que aportin els clients, com bosses i carmanyoles, alhora que es compleixen els requeriments sanitaris i d'informació.

El Protocol indica que els consumidors són responsables de la higiene dels recipients que aportin, així com que aquests siguin d'un material apte per al contacte amb aliments.

Així i tot, l'establiment té el dret de rebutjar-los si considera que no reuneixen les condicions d'higiene adequades per garantir la seguretat del producte i quedem exempts de la responsabilitat pels problemes de seguretat alimentària que es puguin derivar i que siguin fruit d'una mala manipulació. Partint del principi de la responsabilitat compartida, us animem a sumar-vos al Protocol i avançar plegats per fer del nostre Gremi un exemple de sostenibilitat!

Per a facilitar-vos l'acceptació d'envasos propis de la vostra clientela i per donar resposta als possibles dubtes que pugueu tenir hem elaborat el següent decàleg.

1.- Acceptar els envasos reutilitzables dels clients

Permetrem i promocionarem la compra dels nostres productes en els envasos aportats per la nostra clientela

2.- Revisarem l'estat dels envasos

Els envasos que aportin els nostres clients hauran de ser de material apte per a ús alimentari i fàcils de netejar, estar nets, esbandits, eixuts i lliures d'esquerdes, taques, impureses i òxid així com disposar de tapa o d'un altre mecanisme de tancament.

3.- Dret a rebutjar certs envasos

La persona consumidora és responsable de la higiene dels recipients que aporti. Tenim el dret de rebutjar-los si considerem que no reuneixen les condicions d'higiene adequades per garantir la seguretat del producte. Quedem exempts de la responsabilitat pels problemes de seguretat alimentària que es puguin derivar de l'ús de recipients aportats per les persones consumidores i que siguin fruit d'una mala manipulació.

4.- Habilitar les balances

Per tal de donar compliment a la llei, les balances hauran de disposar de la funció de tarar els envasos, per descomptar-ne el pes.

Altres

Per qüestions de logística, comoditat o higiene, podrem preparar i pesar el producte fresc sobre un paper alimentari i introduir-lo amb l'aliment dins l'envàs del client.

Us recomanem indicar en el tiquet de compra les compres realitzades amb envasos dels clients.

Evitarem el contacte entre aliments diferents o entre aliments incompatibles per qüestions d'al·lèrgens en un mateix envàs.

Per a aquells interessats en sumar-vos a la iniciativa, tindrem a la vostra disposició una sèrie de materials de comunicació que podeu fer servir en els vostres establiments per indicar que accepteu la compra amb envasos reutilitzables.



"Reduir les carns dels menús escolars és un risc per als infants de famílies vulnerables"



Dotze entitats del sector carni hem demanat a través d'un manifest a Teresa Jordà, consellera d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural (DACC), que el Departament defensi públicament la producció i el consum de carn davant els continus atacs per part d'organismes públics i mitjans de comunicació.

Els signants aportem dades científiques i contrastades sobre els beneficis d'incloure la proteïna animal de forma equilibrada a la dieta, i el perill que representa la seva desaparició dels menús escolars per als infants de famílies amb menys recursos econòmics. Cal recordar que Espanya ocupa el tercer lloc en el rànquing de pobresa infantil de la UE.

"Decisions com la de l'Ajuntament de Barcelona de reduir dràsticament la presència de carn dels menús dels centres escolars, pot afectar la salut i el desenvolupament dels més de 400.000 nens i les nenes que viuen en llars pobres a Catalunya, segons les dades publicades per (Idescat).

Iniciatives com aquesta són un greu error i una irresponsabilitat, i responen, segons les entitats, a qüestions polítiques, ignorant les recomanacions d'experts en salut i nutrició, com La Sociedad Española de Médicos de Atención Primaria (SEMERGEN), que defensa el consum de carn com a part d'una dieta equilibrada, o la Sociedad Española de Pediatría Extrahospitalaria y Atención Primaria (SEPEAP) que considera necessari que infants i adolescents consumeixin carn entre 5 i 8 cops per setmana (racions d'entre 30 i 120 g). Per altra banda, existeixen evidències científiques (Agdevola et al. 2019) de què els països amb un menor consum de carn per càpita tenen les taxes de retard en el creixement infantil més altes. A Catalunya moltes famílies amb pocs recursos econòmics poden veure compromesa una dieta equilibrada per als seus fills, si es redueix la presència de carn als menús de les escoles.

Els signats demanem al DACC que defensi la producció i el consum de carn davant d'atacs com aquest o en relació amb informacions falses o poc contrastades del sector, que difonen mitjans de comunicació, entre ells alguns de titularitat pública. Aquests assenyalen la ramaderia com a principal responsable de les emissions de gasos d'efecte hivernacle (GEH) o l'acusen de pràctiques contràries al benestar animal o la salut.

La realitat de la ramaderia catalana dista molt d'aquesta imatge. Per començar perquè la normativa europea, que compleixen tant els ramaders com els operadors de la indústria càrnia, garanteix els estàndards de sanitat, benestar animal i mediambientals més exigents del món. Respecte a la sostenibilitat, les entitats recorden que el 80% de les emissions mundials de GEH que produeix la ramaderia prové de països en vies de desenvolupament. A Catalunya, del total dels GEH emesos a l'atmosfera, només el 8% són atribuïbles a l'activitat ramadera.

A banda de lluitar contra les fake news, els signants plantegem que caldria educar a nens i joves sobre nutrició i producció d'aliments amb una assignatura impartida a escoles i instituts, amb l'objectiu que puguin prendre decisions fonamentades amb una base científica en el futur sobre la seva alimentació.

No podem prescindir de la ramaderia

El sector ramader català és estratègic i constitueix la principal activitat econòmica de moltes zones rurals. Genera el 64,44% de la Valoració de la Producció Final Agrària catalana, i una gran quantitat de llocs de treball directes i indirectes, lligats a les 25.706 explotacions ramaderes distribuïdes pel nostre territori (segons dades facilitades pel DACC al 2020).



Presentació del programa Kit Digital per digitalitzar de pimes i autònoms

El passat 1 de desembre vam poder assistir a la presentació del Kit Digital, un programa d'ajudes impulsat pel Govern d'Espanya per promoure la digitalització de pimes i autònoms. Aquest programa està dotat amb un pressupost de 3.076 milions d'euros i és finançat per la Unió Europea través dels fons Next Generation UE. L'objectiu és el de recolzar la transformació digital de petites empreses, microempreses i autònoms i acompanyar-los en l'adopció de solucions digitals que els facin modernitzar el seu negoci.

EMPRESES BENEFICIÀRIES

Les solucions digitals que proporciona el Kit Digital estan orientades a les necessitats dels beneficiaris: petites empreses, microempreses i treballadors autònoms, que pertanyin a qualsevol sector o tipologia de negoci.

Les despeses subvencionables són:

- Lloc web
- Comerç electrònic
- Gestió de xarxes socials
- Gestió de clients i proveïdors
- Gestió de processos
- Factura electrònica
- Ciberseguretat
- Comunicacions segures

Si l'empresa beneficiària compleix les condicions establertes a les bases de la convocatòria de l'ajuda del Kit Digital, podrà disposar d'un bo digital per accedir a les solucions de digitalització.

Segment I. Petites empreses entre 10 i 49 empleats - 12.000 €

Segment II. Petites empreses entre 3 i 9 empleats - 6.000 €

Segment III. Microempreses d'entre 1 i 2 empleats i persones en situació d'ocupació - 2.000 €

Si voleu optar a aquests bonus del Kit Digital, podeu contactar amb el Gremi. Us ajudarem a tramitar-los. **També és important que tingueu present que aquestes ajudes són compatibles amb altres subvencions.** Aprofiteu aquesta oportunitat per digitalitzar el vostre negoci!



Elaborem !

Noves propostes per sorprendre els teus clients

Guatlla sobre llit de polenta



INGREDIENTS

- **10 gr. d'espècia per arrosti***
- **20 gr. Marinata Soft***
- **35 gr. de Premix per salsitxes a elecció**
- **Aroma Limone***
- **Aroma Tartufo***
- **Tires de cansalada**
- **Aigua mineral freda**
- **1 kg. de guatlles**

1. Marinar les guatlles amb Marinata Soft, i condimentar amb Espècia per Arrosti. **2.** Preparar una massa de salsitxa afegint la carn picada de porc el Premix per salsitxa escollit, Aroma limone, Aroma tartufo i aigua mineral freda en les dosis indicades i barrejar fins a obtenir una massa homogènia . **3.** Farcir les guatlles amb la massa de les de la salsitxa. **4.** Embolicar amb tires de cansalada. **5.** Col·locar sobre un llit de polenta precuita tallada en trossos de 2 cm. aproximadament i lligar-les. **6.** Coure al forn durant 35 minuts a 180º.

Enrollat de vedella amb boletus i crema de carbassa



INGREDIENTS

- **50 gr. de Crema de Carbassa***
- **100 gr. de Boletus en rodanxes saltejades***
- **Sal amb herbes al gust***
- **200 gr. de rodanxes de cansalada steccata***
- **Carbassons en rodanxes deshidratats**
- **900 gr. de falda de vedella**
- **50 gr. de formatge Parmesà**
- **100 gr. de pa ratllat**
- **100 gr. de formatge scamorza en rodanxes**
- **Llesques de carbassa fresca**

1. Barregem els ingredients Menú amb pa ratllat, parmesà ratllat i sal amb herbes i formem un rotllo.

2. Estenem la carn de vedella i assaonem amb sal d'herbes. Cobrim la carn amb formatge scamorza.

3. Col·loquem el rotllo preparat prèviament amb crema de carbassa i boletus. Enrotllem i emboliquem amb la cansalada. Lliguem i decorem amb llesques de carbassa i branquetes de romaní fresc.

4. Posem al forn o a una paella 1 hora i mitja, afegint vi blanc i banyant amb brou de carn.

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



Envasat al buit
Bossa per
conservació



Envasat al buit
Bossa retràctil
per un acabat
"segona pell"



Termosegellat
Safata simple
o amb sistema
"escombrat de gas"



Termosegellat
Safata al buit +
injecció de gas amb
atmòsfera protectora

ZERMAT®
1979



Envasat al buit
Bossa de atmòsfera
protectora amb
injecció de gas



Envasat al buit
Bossa de cocció
Sous vide



Pot de vidre
Sense ús de plàstic,
totes les envasadores
Zermat permeten
l'envasat al buit en vidre



Termosegellat
Safata al buit
sense gas amb
material skin

Adapta't als nous formats, amb la garantia d'envasat Zermat

Envasat al buit en bossa - En pot de vidre - Termosegellat en safata - Amb atmòsfera modificada - En skin - Retractil.lat
Contacta amb Zermat per rebre el millor assessorament sobre totes les sol.lucions en l'envasat de qualsevol aliment

Happy Meat Bomb

INGREDIENTS

- **150 gr. de cebes a la graella***
- **20 gr. de Fiokki de patates***
- **150 gr. de formatge Bruschetta...Mia***
- **100 gr. de Grancrema de pecorino***
- **150 gr. Pebrots a la graella***
- **1 kg. de carn picada mixta**
- **Sal i pebre**
- **200 gr. de salsitxa**
- **100 gr. de cansalada**



1. Barrejar la carn picada amb salsitxa i fiokki i salpebrem.

2. Formem sis boles mitjanes.

3. Fem un forat al centre de cadascuna amb un motllo*.

4. Omplim el forat amb formatge per Bruschetta...Mia, cebes a la graella, pebrots a la graella tallats en tires i Grancrema de pecorino.

5. Emboliquem la carn amb tires de cansalada.

6. Posem al forn 180º uns 30 minuts.

Vedella a la Maremmana

INGREDIENTS

- **50 gr. de Marinata Soft***
- **10 gr. espècies per Arrosti***
- **6 gr. de Super Grill***
- **10 gr. de tomàquet en gränuls**
- **50 gr. de pastanaga en gränuls**
- **20 gr. Ceba en trossos**
- **Julivert**
- **All en gränuls**
- **Ginebre en baies**
- **Llorer fulles senceres**
- **Olives negres**



1. Rehidratem en aigua la pastanaga en gränuls i la ceba en trossos. **2.** Preparar la marinada afegint a la Marinata Soft les verdures rehidratades, les espècies per Arrosti, el Supergrill, el tomàquet en gränuls, el julivert, l'all en gränuls, el ginebre, el llorer i les olives negres. **3.** Barregem la marinada amb la vedella tallada en trossos petits. **4.** Cuinem a una cassola a foc lent amb un fons d'aigua i oli durant dues hores aproximadament, afegint vi negre al final de la cocció.

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



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

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 més obrador i càmera d'obra i soterrani de 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 PER JUBILACIÓ

Zona Nou Barris-Prosperitat.
Local 30 m2 de cara al públic i rebotiga amb zona d'obrador de 25 m2. Maquinària: Picadora, envasadora al buit, talladora d'embotits, retractiladora i balances. Taulell de 4 m. i de 2 m. Zona d'obrador amb diverses màquines com pastadora de fins 50 kg. Cato, embotidora hidràulica de 12,5 kg. Vimar i taula d'acer inoxidable de 2x1 m., microones i picadora. Dues cambres frigorífiques. Petita cuina de 4 m2 amb pica d'acer inoxidable, fogons de gas butà, extracció de fums i bullidora d'embotits. Bany de tres peces, pica rentamans, WC i plat de dutxa.
Sr. Enric: 687 738 147
Sr. Núria: 677 045 906

TRASPÀS PER JUBILACIÓ

Parada de mercat en Mercat de la Mercé, passeig Fabra i Puig. Barcelona. Reformada fa 5 anys amb totes les normatives vigents. Té obrador i tall de pernil per fora. Amb tota la maquinària. Està situada al passadís central i té dues cantonades (gran visibilitat).
Es trapassa per jubilació.
Sr. Alex: 669 260 693

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 40 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 O VENDA 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

Avda. República Argentina (BCN)
Carnisseria-Cansaladeria
2 plantes, obrador, magatzem.
35 m2. Tota la maquinària, amb clientela fidel.
Sra. Montse: 653 661 805

ES VEN CARNISSERIA I POLLERIA

Mercat Municipal de Rubí. Parada emblemàtica amb 6 números. Disposa de: serra, picadora de 3 cv, serra MAINCA, envasadora al buit i talladora d'embotits. Disposa també al mateix recinte d'una cambra interior i exterior. Gran magatzem preparat per treballar amb comoditat. Especialitzats en elaborats de tota mena. Bona i gran qualitat de clientela d'anys. Es ven per jubilació
Sr. Andreu: 646 462 566

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

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

Ens podeu enviar també fotografies dels vostres locals, parades o maquinària. ja que els anuncis també els publiquem a la nostra web
www.gremicarnissers.com

DES DEL GREMI VOLEM DONAR EL NOSTRE CONDOL A LES FAMÍLIES DE:

Angelina Sellés Teixidó
10/11/2021 - 101 anys

Ramon Bertran Pagès
12/11/2021 - 71 anys

Jaume Madroñal Lleyda
16/11/2021 - 85 anys

Joaquim Codina Aparicio
17/11/2021 - 64 anys

Carmen Francisco Corteguera
15/12/2021 - 76 anys

MAQUINÀRIA DE SEGONA MÀ

Forn elèctric per fer pollastres a l'ast. En 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 gaire bé nova
Envasadores al buit TECNOTRIP
Talladora embotits BIZERBA
Tallaembotits KOLOSSAL
Sr. Josep Mª: 647 531 261

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

Sabadell
Professional

Aquesta PROposta és per a tu, de PROfessional a PROfessional.

T'abonem el 10% de la quota d'associat fins a 50 euros

Si ets membre del **Gremi d'Empresaris Carnissers, Xarcuters i Aviram de Barcelona i Comarques** t'abonem el 10 % de la teva quota de col·legiat o associat, amb un màxim de 50 euros per compte.

La bonificació es fa un únic any per a quotes domiciliades durant els 12 primers mesos (es considera com a primer mes el de l'obertura del compte). El pagament es fa en el compte el mes següent als 12 primers mesos.

Aquesta oferta és vàlida fins al 31/12/2021 per a clients nous amb la quota domiciliada en un compte de la gamma 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 pera PROfessionals com tu.

T'estem esperant.

PUBLICITAT

sabadellprofesional.com

900 500 170

CRUZ



Vitrines carnisseres **a mida**
Interiorisme **comercial**
Gestió de projectes

cruzsl.net