# Tall

N.154 • ABRIL - JUNY 2022

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

# President Xavier Gallifa
## més de 20 anys de dedicació al gremi



Gremi de Carnissers, Xarcuters i Aviram
de Barcelona i Comarques

*Gràcies per tots aquests anys!*




# 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
info@singularshop.es
**www.singularshop.es**
Segueix-nos




Negocis singulars que marquen
# la diferència

Tall
N.154
ABRIL-JUNY 2022

## Sumari

4 Què fem al Gremi
12 Formació és futur
18 Mirant al futur: Janela Morante
20 Kit Digital
26 Comerç Verd: Entrevista Alvaro Porro
28 El gran paper de les vaques bomber per la prevenció d'incendis
30 Carns Macià, del prat al mercat i del mercat al plat
32 Claus per etiquetar correctament: la data de durabilitat mínima i la data de caducitat
34 Què necessitem per elaborar plats preparats i ampliar l'activitat del nostre negoci
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**



**ANTONI GÁLVEZ**
President del Gremi d'Empresaris Carnissers, Xarcuters i Aviram de Barcelona i Comarques

# la primera

Benvolguts agremiats i agremiades, avui em toca redactar la meva primera editorial, enfrontar-me a un paper en blanc i dir d'entrada que soc una persona més de parlar que no pas d'escriure.

Des de la nostra estimada revista TALL tinc el plaer de comunicar-me amb tots vosaltres i aquesta, la primera vegada, voldria presentar-me. Soc l'Antoni Gálvez, el president que aquest, el nostre estimat Gremi ha volgut escollir per al càrrec de president de Junta.

Després de la meva presentació, el primer que m'agradaria fer, és donar les gràcies infinites al Sr. Xavier Gallifa que durant aquest llarg període de temps (més de vint anys) a estat el president. Amb ell he tingut la sort de conèixer el Gremi i formar part de la seva Junta per més de sis anys i amb ell he après com gestionar totes les coses que ens ha passat en aquest temps. Ara, per motius personals, ha decidit no tornar a presentar-se a la reelecció i, per això, em vaig veure en l'obligació de fer un pas endavant.

Vull dir-te Xavier, en nom de tots, gràcies, mil gràcies per la teva dedicació i per portar al Gremi al lloc en què està ara. Espero fer-ho com tu de bé, encara que sigui, fer el cinquanta per cent que tu vas fer, crec que amb això em puc donar per satisfet.

També vull donar les gràcies a totes les dones i homes que han volgut compartir amb mi aquesta aventura. En alguna secció d'aquesta publicació ens veureu, podreu comprovar que som part de la Junta anterior a més d'altres noves incorporacions, però tots molt compromesos amb el Gremi.

Del que podeu estar segurs, és que continuarem lluitant per dignificar més cada dia el nostre ofici, i continuarem lluitant perquè la carn continuï formant part de la nostra dieta i de la dels nostres fills (encara que des d'algun estament vulguin que no ho sigui).

Per acabar, només vull dir-vos que sempre estaré disposat a escoltar les vostres opinions i espero comptar amb tots perquè el nostre estimat Gremi segueixi al capdamunt.

Visca la carn!

Visca el Gremi!

*Amb el suport de:*
Generalitat de Catalunya
Ajuntament de Barcelona

# Tornar a la Fira Alimentària 2022, una experiència molt enriquidora

*La Fira Alimentaria ha tornat a ser el punt de trobada del tot el sector a aquesta nova edició 2022 després de dos anys sense poder gaudir d'ella.*



*A la foto, María Sánchez, Secretaria General de Cedecarne; Pròsper Puig, president de la Federació de Carnissers, Xarcuters de Catalunya; Jordi Torrades, director general de Comerç de la Generalitat; Sílvia Aliu, presidenta del Gremi de Carnissers de Girona i Antoni Gálvez el nostre president.*

Tots els Gremis que conformem Carnissers Xarcuters Catalunya vam estar presents a Alimentaria al pavelló Intercarn els dies 4, 5, 6 i 7 d'abril a Barcelona. En aquesta ocasió a l'estand li volíem retre un homenatge als professionals de l'ofici, a la seva feina i als productes i elaborats carnis. Per això, el nostre estand es va inspirar en els establiments carnis on vam posar un taulell amb infinitats d'elaborats fets pels mateixos companys i que feien que els visitants es quedessin bocabadats en veure'l. També, les parets de l'estand estaven presidides per diferents fotografies de socis dels gremis territorials. Durant els dies que va durar la Fira, agremiats i visitants també van poder gaudir de moltes activitats, demostracions i entrevistes que havíem programat amb professionals del sector.

## ACTIVITATS I DEMOSTRACIONS AL NOSTRE ESTAND

El primer dia de Fira, el dia 4 d'abril, la Yolanda i la Cinta Casternado van fer un taller d'elaboracions amb vedella i xai amb presentacions molt originals i amb un nexe comú: el reaprofitament de peces. Aquest taller va congregar molts espectadors que van poden aprendre a fer elaboracions on es combinava a la perfecció tradició i modernitat. També vam gaudir del taller de l'instagramer gironina Neus Sala (@neus.foodie) que ens va fer algunes receptes amb carn de vedella i porc on va quedar patent la importància de la presentació i de l'elaboració. Durant el segon dia de Fira, l'Olga Arroyo ens va mostrar com elaborar diferents presentacions de safates de formatges i embotits ideals per festes i celebracions especials.

Finalment, el dimecres al matí, l'Ana Paris ens va ensenyar a preparar diferents elaborats amb aus i porc i, a la tarda, vam poder gaudir d'un tast de pernil i d'una classe magistral de la mà dels experts en la DOP Teruel. En ella, vam poder apreciar les característiques sensorials del pernil i vam aprendre les particularitats de la seva elaboració. Tots aquests tallers volien deixar patent la importància de, a més d'oferir un producte de qualitat als nostres clients, cuidar les presentacions donant-li al nostre servei un valor afegit que ens diferencia dels nostres grans competidors, les grans superfícies.

## CONVERSES MOLT INTERESSANTS AL #SOFAXOU

Però sens dubte, una de les activitats que més èxit ha tingut a aquesta edició de la Fira Alimentaria 2022 al nostre estand han estat les entrevistes al #SofaXou. La Sílvia Alíu, presidenta del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les comarques de Girona, va ser l'encarregada de fer durant

els quatre dies de Fira més d'una cinquantena d'entrevistes a autoritats, presidents gremials, professionals del sector, carnissers, xarcuters... Tots ells van poder parlar de forma distesa sobre la seva experiència professional i ens van donar la seva opinió sobre el futur del nostre sector. Entre les persones que van poder seure al nostre #SofaXou destaquem els presidents i tècnics dels gremis que formen part de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters; Jordi Torrades, director general de Comerç; Carme Mòdul, director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries, o Montserrat Ballarín, Regidora de Comerç de l'Ajuntament de Barcelona, entre molts d'altres. Si voleu veure les entrevistes que es van realitzar aquests dies a Alimentaria, ho podeu fer al canal de Youtube de Carnissers Xarcuters Catalunya (molt aviat també estaran disponibles com a podcast a Spotify).



*A la imatge, Sílvia Aliu amb Carmel Mòdul, secretari d'Alimentació del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural.*

**AGRAÏMENT A LES EMPRESES COL·LABORADORES**

Volem agrair el seu suport i la seva ajuda a les empreses que van col·laborar amb Carnissers Xarcuters Catalunya i van ser part important de l'èxit de la nostra presència a la Fira. Fem una menció especial a:

- ✓ **Leds Factory**
- ✓ **Cuinats Jotri**
- ✓ **Singular Shop**
- ✓ **Codintec**
- ✓ **Pagani**
- ✓ **Viñals Soler**
- ✓ **Impacta Group**
- ✓ **Barnapes**
- ✓ **Menú**
- ✓ **Dehesa Las Cumbres**
- ✓ **Zermat**
- ✓ **Augusta**
- ✓ **Papeles Salvi**
- ✓ **DOP Teruel**.

Gràcies per tot amics!



# Acte d'homenatge al Sr. Gallifa i presentació de la nova Junta del Gremi

*El dilluns 16 de maig vam viure moments molt emocionants. Per una banda, vam celebrar un acte homenatge al Sr. Xavier Gallifa, pels més de vint anys de dedicació al Gremi i, per una altra, es va fer el traspàs de poders al nou president, el Sr. Antoni Gálvez, un traspàs de continuïtat i seguiment de moltes de les iniciatives iniciades per l'antiga junta.*




El dilluns 16 de maig li vam fer un acte homenatge al Sr. Gallifa pels més de vint anys de dedicació al nostre Gremi. També vam aprofitar l'acte per presentar la nova Junta i fer el traspàs de poders de l'anterior president, al nou, el Sr. Antoni Gàlvez Rodríguez.

## PRESIDENT XAVIER GALLIFA, MÉS DE VINT ANYS DE DEDICACIÓ AL GREMI

Des de la nova junta es va voler agrair al president Xavier Gallifa Gil la seva gran tasca durant més de vint anys al capdavant del Gremi, amb un acte molt emotiu on van participar moltes empreses agremiades i institucions.

A més, li vam fer entrega d'un llibre de fotos que resumeix aquestes dues dècades i on queda patent l'evolució i el canvi del nostre Gremi. També vam poder veure un vídeo on professionals del sector i amics vam voler deixar unes paraules d'agraïment i d'estima cap al Sr. Gallifa. Durant l'acte vam viure moment plens d'emoció i a tots se'ns va escapar més d'una llàgrima. Durant aquests anys el Sr. Gallifa ha estat una peça bàsica per despertar un Gremi que estava adormit, provocant l'interès dels agremiats i agremiades i aconseguint que el real esperit Gremial tornés a tenir el mateix sentir que tenia segles enrere.



*El Sr. Gallifa va rebre emocionat els obsequis que li vam entregar en homenatge als seus vint anys de dedicació al nostre Gremi.*




# 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, ...**

# Noves maneres de fer promoció de les carns de qualitat

*La difusió del dia a dia de l'activitat del Gremi forma part del nostre ADN. Totes les persones que ens seguiu a les xarxes socials ho sabeu.*

Facebook, Instagram, Twitter i la nostra web, són els mitjans que tenim a la vostra disposició per comunicar-vos totes les iniciatives i campanyes que fem i també pugueu compartir-les amb la vostra clientela.

Així, tot i que fem accions durant tot l'any, al segon trimestre hem fet accions especials, les de les barbacoes i la del Dia Internacional de l'Hamburguesa que, ja us avancem, ens estan donant moltes alegries!!!

## BARBACOES

A començaments de maig vam iniciar a ràdio Flaixbac una campanya publicitària amb falques i un sorteig de dos lots de carns de qualitat per poder fer barbacoes de luxe. Les persones interessades havien de seguir l'Instagram del Gremi i de Flaixbac. Amb aquesta campanya vam obtenir més de 1.300 comentaris i ens ha comportat una important pujada de seguidors a l'Instagram del Gremi. Entre el 3 i el 4 de maig vam incrementar 296 nous seguidors.

## DIA INTERNACIONAL DE L'HAMBURGUESA

Però això no es va quedar aquí. Durant la setmana prèvia al 28 de maig, Dia Internacional de l'Hamburguesa, vam iniciar una campanya per promocionar la participació en el sorteig del programa de ràdio Flaix Matí, amb una audiència més jove, i sortejàvem 2 lots d'hamburgueses de qualitat.

Entre el 26 i 27 de maig es van aconseguir un total de 221 nous seguidors. Amb aquestes dues accions, vam incrementar en 512 persones més el nostre col·lectiu instagramer... i és un col·lectiu jove, al qual farem arribar totes les nostres iniciatives sobre les carns de qualitat i la seva compra als establiments agremiats!

La iniciativa del sorteig s'ha acompanyat d'una campanya de falques de ràdio a Onda Cero, a Cadena 100, i , per descomptat, a Ràdio Flaixbac.

Per reforçar la campanya, vam fer dues entrevistes. David Barroso, el nostre vicepresident va ser entrevistat a Cope Catalunya i Andorra. Yolanda Casternado, vocal de la junta del Gremi, ho va fer a Onda Cero. També vam editar un vídeo del Dia Internacional de l'Hamburguesa perquè el poguéssiu penjar als vostres monitors i compartir a les vostres xarxes socials.




## LA CARN ÉS SALUT

Al mes de juny engegàvem una campanya a diferents emissores de ràdio on posàvem èmfasi en un missatge clar: La carn és salut. I ho fèiem en dues tipologies de ràdios. Una, FlaixFM i Flaixbac, amb una audiència més jove; i a Cadena 100 i Onda Cero. A banda de posar en valor les principals característiques de les carns per a la salut, la campanya també ha destacat el Cercador d'Establiments del Gremi.

I què penseu, que això s'acaba aquí? Doncs no. Ara també aquesta campanya que promociona que la carn és salut es pot gaudir a Spotify durant tot el mes de juny. Sí, la plataforma per compartir cançons més gran del món!, portant el missatge del Gremi a un públic jove, interessat per les noves tecnologies mentre escolta música a l'ordinador o al mòbil.

També podeu escoltar l'entrevista al nou president del Gremi, Antoni Gàlvez, dintre del programa La Ciutat d'Onda Cero, promocionant les carns de qualitat amb motiu de l'inici de l'estiu, Sant Joan i l'època de les barbacoes.

Podeu escoltar totes les campanyes i entrevistes que us hem comentat entrant a aquest codi QR.

# Tornen les vedelles al carrer!

Després de dos anys sense poder gaudir d'aquesta festa de la carn, hem tornat a celebrar les "Vedelles al carrer".

El 28 de maig, durant la Fira Modernista de l'Eixample, vam col·laborar amb els Mercats de la Concepció per preparar una vedella a la cantonada dels carrers Aragó i Girona amb l'objectiu de promocionar el consum de carn de vedella.

Tanmateix, el dia 11 de juny es va congregar un gran nombre de ciutadans per gaudir d'una "Vedella al carrer" al Mercat de Collblanc, que celebra el seu 90 aniversari.

Volem agrair la col·laboració dels carnissers i carnisseres que ens van donar un valuós cop de mà aquests dies, així com a l'empresa Vedella Bencriada.

Estem emocionats per poder gaudir de nou d'aquesta festa que va tornar a ser tot un èxit i on s'hi apunta sempre un gran nombre de ciutadans. Si vols organitzar "Vedelles al carrer" al teu barri, poble o ciutat, t'has de posar en contacte nosaltres. T'asssessorarem!







# Mira el que hem fet aquest darrer any!

*La missió del Gremi és defensar i potenciar el nostre ofici i els nostres negocis per això, durant tot l'any fem una sèrie d'activitats que creiem són imprescindibles per professionalitzar el nostre sector i donar-li el lloc que es mereix.*

Al Gremi creiem que la informació i la formació són bàsiques pel creixement i la professionalització del nostre ofici. L'any passat **més de 600 professionals han estat formats i assessorats en més de 40 cursos presencials i on line**. A més, tenim una plataforma de cursos on line on cada vegada hi ha més formacions que podeu anar adquirint i veure quan i on vulgueu. Al Gremi, us ho posem cada vegada més fàcil per tenir un aprenentatge constant.

Un dels nostres objectius és mantenir-vos informats constantment. Per això, **tenim oberts molts canals des dels quals comunicar-nos** amb totes les empreses agremiades. Fa molts anys que vam començar a publicar i distribuir la revista TALL, de fet l'any 2021 vam celebrar l'aniversari del número 150. Actualment, la nostra revista continua sent una eina molt efectiva per informar-vos de tot el que fem des del Gremi i que té una gran acollida.

*Al Gremi creiem que la informació i la formació són bàsiques pel creixement i la professionalització del nostre ofici.*

També, l'any passat vam contractar espais de publicitat a mitjans de comunicació com la ràdio o la premsa escrita per promoure el consum de carn i la seva compra als establiments agremiats deixant constància del **servei de qualitat diferencial respecte a les grans superfícies**.







## GRAN APOSTA PER LA DIGITALITZACIÓ

Des del Gremi ja fa un temps que hem fet una gran aposta per la digitalització. L'any passat **vam renovar la nostra pàgina web per millorar l'accés de professionals i consumidors**, i això s'hi ha traduït en un increment de tràfic en tot el que portem de 2022.

El **whatsapp, el correu electrònic i les xarxes socials** (facebook, instagram, twitter i youtube) les fem servir de forma habitual per **mantenir-vos al dia** de notícies, cursos, subvencions... En definitiva, de tota mena d'informació que us pugui beneficiar pel creixement i la modernització dels vostres negocis.

## CREACIÓ D'UNA EINA PER VENDRE ON LINE

Volem donar-vos eines que us ajudin a vendre més i, per això, vam crear Carns.cat, una aplicació que posa al vostre abast el comerç on line. **Volíem que vendre a través d'una botiga digital us facilités la feina** i, amb aquesta eina ho hem aconseguit.

A través d'ella, els vostres clients poden fer la comanda a la vostra botiga o demanar informació ja sigui amb l'app que es poden descarregar al mòbil, o mitjançant la pàgina web www.carns.cat. Sabeu que teniu la possibilitat de donar-vos d'alta i introduir els productes a la vostra botiga on line amb l'ajuda de l'empresa de comunicació Impacta Group per posar-la en marxa com més aviat millor?

## SEMPRE AL TEU SERVEI

Des del Gremi facilitem acords amb avantatges especials amb empreses proveïdores de productes i serveis, i us assessorem sobre temes laborals, tècnics, jurídics i compta-

bles. Durant l'últim any **hem gestionat subvencions a 78 empreses, perquè obtinguin ajudes per reformes, noves obertures o digitalització**. Sempre estem al dia de les ajudes que us poden interessar i ho comuniquem de forma immediata.

A més, **fomentem de forma activa el consum responsable, sostenible i saludable**, impulsant el Projecte Comerç Verd i el Protocol per la reducció de residus. A més, estem integrats a les associacions sectorials i empresarials més importants, fet que ens dona representativitat a l'estat espanyol i a Europa.

Estem orgullosos d'haver estat reconeguts amb **premis de PIMEC**, **per potenciar la innovació tecnològica** amb la creació de l'eina Carns.cat; i de la **Generalitat**, **per les nostres campanyes solidàries durant la pandèmia** ("Ajuda'ns a Ajudar"). Uns premis guanyats, sens dubte, gràcies a la vostra ajuda i al vostre suport.

Intentem estar presents a esdeveniments rellevants per al nostre sector. De fet, l'any passat vam representar a tots els carnissers i carnisseres a la **Fira Mercat de Mercats** que va tenir una gran afluència de públic.

## SOM UN SECTOR SOLIDARI

Una de les coses de les quals més orgullosos estem és del caràcter solidari del nostre sector. Gràcies a això durant el 2021 **vam lliurar més de 500 quilos de carn** a associacions que treballen ajudant a famílies amb necessitats.

A més, el Gremi sempre participa de forma activa a la Marató de TV3, aquest any, juntament amb els gremis de Carnissers Xarcuters de Catalunya **hem recaptat 17.000 €**. També col·laborem amb diverses entitats per donar oportunitats laborals a persones a l'atur, acollint alumnes en pràctiques i oferint contractació gràcies a la borsa de treball.

Com podeu veure, al Gremi no parem! **Aquest 2022 ja tenim en marxa moltes accions** per donar a conèixer el nostre sector, dignificar-lo i promocionar la nostra feina i el nostre ofici. Estigueu pendents perquè us anirem informant!

Podeu veure el vídeo del que hem fet aquest darrer any, entrant a aquest codi QR.

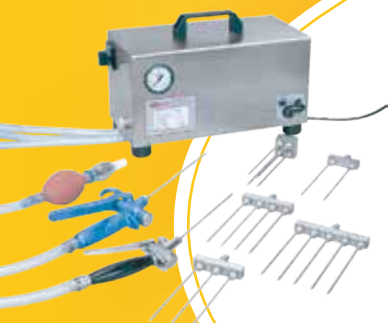

Solucions i processos per **xarcuteria** i **carnisseria**



**EVT** 7 TD
Envasadora al buit de sobretaula.



**TSM** 50
Termoselladora manual al buit per envasos preformats (en MAP, Skin ó MAP+Skin).



Tecnotrip
VACUUM PACK TECHNOLOGY

**Pokeboy**
Injectora de salmorra de sobretaula.



**SAP** 200
Bombo al buit per a massatge i salaó.



**EV** 13/25
Envasadores al buit de campana simple.



**RET** 2
Tanc de retràctil manual.

Especialistes en disseny i fabricació d'**equips** d'**alt rendiment**

*Coneix la nostra extensa gama de maquinaria, consumibles i serveis a:*

**Tecnotrip** C/ l'Alguer, 22 · Pol.Ind. Nord · 08226-Terrassa-Barcelona (Spain) · Tel.: + 34 937356969 · e-mail: tecnotrip@tecnotrip.com · **www.tecnotrip.com**

# Jornada impressores Edikio

El passat 9 de maig a les 16:00 h va tenir lloc en el Gremi la presentació de les impressores Edikio. Durant aquesta jornada ens van explicar els avantatges de les solucions de l'etiquetadora, que t'ajudarà a crear fàcilment les teves targetes de preus, de forma personalitzada, ràpida, eficient i econòmica. A més, donaràs molt bona imatge i compliràs amb la normativa d'etiquetatge evitant possibles sancions.




Alguns dels avantatges de fer servir les impressores Edikio per crear les teves etiquetes pel teu establiment són:

- ✓ Les targetes de preu tenen dimensions ideals.
- ✓ Són molt fàcil de netejar, no es veuen afectades ni pel fred ni per la humitat.
- ✓ Les etiquetes i les tintes per a l'etiquetatge de productes frescos, compleixen la normativa de la indústria agroalimentària.
- ✓ Pots fer constar qualsevol informació relativa al producte com: denominació, preu, origen, ingredients, al·lèrgens, etc.




Si esteu interessats i voleu més informació, poseu-vos en contacte amb el Gremi. A més, us podem enviar el vídeo de la jornada.

# Curs broquetes i barbacoes del món

El passat 30 de maig vam poder gaudir d'un curs impartit per la Yolanda i la Cinta Casternado de Carns Cinta, sobre broquetes i barbacoes del món.



Durant aquesta jornada vam descobrir què és el brisket, el yakitori o com es fan el talls argentins per fer a la barbacoa. També van presentar una gran varietat de peces habituals en les barbacoes d'arreu del món, així com una varietat de broquetes diferents des de la perspectiva de l'aprofitament de les peces.

La Cinta i la Yolanda vam compartir amb tots diferents adobs i marinats de creació pròpia.

Us recordem que qui no va poder assistir al curs presencialment o de forma on line, el pot veure en diferit. Poseu-vos en contacte amb nosaltres i us passarem l'enllaç o aneu directament al web del Gremi a la secció de Cursos on line.

Us recomanem que no us el perdeu perquè va ser un curs realment profitós i molt pràctic.


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

# Nou curs de Cuina al buit Especial Nadal

Després de l'èxit del primer curs al vuit especial per a Carnisseries i Xarcuteries realitzat per Juan Miguel Agüera, Director Tècnic de tecHORECA GastroFormación. Hem programat aquesta segona edició on farem receptes específiques per preparar ja la temporada de festes i Nadal.

Com tots bé sabem i cada cop més el nostre client no té temps, ni ganes de cuinar i menys per Nadal! Així que perquè no continuar ajudant-los.

Veient l'èxit obtingut del curs de cuina al buit, per a carnisseries i xarcuteries, hem demanat a Juan Miguel Agüera que ens fes una proposta formativa especial festes.

**Aquest curs s'impartirà en dues sessions de 4 hores, els dies 19 i 20 de setembre.** A aquest curs aprendrem a fer:

- ✓ Fumats en fred
- ✓ Marinats
- ✓ Imprecacions
- ✓ 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
- ✓ Eficiència a l'obrador
- ✓ Rendibilitat per als "temps vall"
- ✓ 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
- ✓ Estratègies de venda per poder gestionar el volum de productes que vendrem els dies clau
- ✓ Regeneració del producte

Ho farem i posarem en pràctica amb aquests 2 mòduls:

**MÒDUL TEÒRIC:**

- ✓ Coccions en mode forn vapor, mode mixt i convecció
- ✓ Envasats, per a conservació i pasteuritzacions
- ✓ Coccions, amb pasteuritzacions
- ✓ Processos després de la cocció
- ✓ Vida útil
- ✓ Fitxes tècniques
- ✓ Regeneracions



**MÒDUL PRÀCTIC**

- ✓ Foie el meu cuit, amb fruita seca i melmelada de nabius
- ✓ Salmó fumat
- ✓ Salmó marinat, a la remolatxa i anet
- ✓ Coulan de xai, foie i pebrots caramel·litzats
- ✓ Pollastre de corral farcit amb tòfona, bolets i ceba caramel·litzada
- ✓ Rotllets de pollastre, amb farcit nadalenc
- ✓ Cuixa de xai farcida
- ✓ Ànec a la taronja
- ✓ Llom de porc ibèric, amb pinya
- ✓ Arròs amb ceps, foie i cansalada curada
- ✓ Patates trufades
- ✓ Pinya colada

Com tots sabeu, aquest mòdul és molt complet i necessitem temps, per a l'elaboració dels productes.

Des d'aquí us animem a adquirir el curs on line de cuina al buit que es va impartir a finals de març, en el qual vam elaborar moltes receptes que, a més, també tenen molt bona aplicació, per a aquestes festes. A més, a aquesta primera edició vam tractar en profunditat a gestionar el producte de forma òptima, a reduir les minves dels productes en aplicar la tècnica al buit o a tenir un major control del temps de cocció, entre altres coses molt interessants imprescindibles per cuinar al buit als vostres establiments.

Si esteu interessats a fer de forma presencial la propera formació o en veure el curs que vam fer al mes de març, poseu-vos en contacte amb el Gremi.

# LA FORMACIÓ ÉS EL TEU FUTUR!



CANAPÉS Y OTRAS DELICATESSEN



PRESENTACIÓN DE BANDEJAS DE QUESOS Y EMBUTIDOS



TALLER DE COCINA AL VACÍO




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




COMUNICACIÓN DIGITAL ¿QUIERES QUE TU INSTAGRAM VENDA?




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 **601 317 744**

Establiment agremiat · Garantia de qualitat

CARNISSERS XARCUTERS I AVIRAM
GREMI DE BARCELONA I COMARQUES

# Com afecten les condicions ambientals a la maduració de la carn?

**Jornada tècnica que se celebrarà el 10 d'octubre de manera on line i GRATUÏTA.** La maduració de la carn ofereix una oportunitat per millorar, entre altres aspectes, les característiques sensorials de la carn. Les condicions ambientals a les quals se sotmet la carn poden afectar a l'evolució del procés des del punt de vista d'eficiència energètica, rendiment econòmic o característiques sensorials, tot i que també poden comprometre la seguretat del procés. Recentment, s'ha finalitzat un grup operatiu GO-MADURACIÓ que ha permès estudiar aquests aspectes.

Aquesta jornada se centrarà principalment en els paràmetres tècnics ambientals necessaris per produir carn madurada. Aportarà una visió general d'aspectes tècnics ambientals i presentarà resultats de com poden afectar les condicions ambientals a l'evolució de les peces durant la maduració. A més, es presentarà el grup operatiu OPTICARN que està treballant en l'optimització de les condicions d'emmagatzematge de diferents espècies (boví, oví, porcí i conill) per millorar la qualitat sensorial i la vida útil. **La jornada serà impartida per Nuria Panella de l'IRTA**

# Qualitat de la carn de pollastre i principals defectes emergents: les miopaties

**Jornada tècnica que se celebrarà el 14 de novembre de manera on line i GRATUÏTA.** El pollastre és l'espècie d'aviram més àmpliament criada a tot el món. Així mateix, la carn de pollastre és una de les carns fresques més consumides. La incidència de defectes de qualitat com són les miopaties en la carn ha augmentat considerablement durant l'última dècada i està comportant unes pèrdues econòmiques molt elevades pel sector avícola. La jornada revisarà els aspectes claus de qualitat de carn de pollastre i donarà a conèixer els problemes emergents de qualitat com són les miopaties. A més, es presentaran possibles estratègies per minimitzar aquests defectes de qualitat i valorar aquesta carn. **La jornada l'impartirà Cristina Zomeño de l'IRTA**



# Aprèn a fer "hamburgueses" veganes de forma ràpida i senzilla

**El dilluns 24 d'octubre a les 16:00 h,** l'empresa Sancan ens explicarà els seus secrets per fer d'una forma fàcil, senzilla i ràpida diferents tipus d'hamburgueses vegetals, mixtes i amb gustos, per poder vendre a les nostres botigues. La durada del curs serà de 90 minuts i constarà de:

- ✓ Introducció:
  - ❑ Producció
  - ❑ Presentació dels ingredients i les seves propietats
- ✓ Barreja, format i conservació
- ✓ Tast dels productes elaborats i altres gustos
- ✓ Comparativa de conservants i antioxidants (temps d'espera entre la producció i el tast).
  - ❍ Amb sulfits
  - ❍ Sense sulfits
  - ❍ Clean level

La jornada es podrà veure de manera presencial o on line.

# 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

# JOVES CARNISSERS
## Janela Morante



*La Janela, que treballa a Carnisseria Roser de Barcelona, es va alçar aquest any amb el títol de "Millor carnisser jove", atorgat per Educarne, a la final de concurs, organitzat pel centre de formació IFEMA, per inaugurar The Butcher's Shop.*

Es tractava d'un espai exclusiu per al professional del comerç especialitzat de la carn, que aquest any va obrir les portes en aquesta IV Edició de la fira internacional del sector carni.

La Janela porta a Catalunya des dels sis anys, és originària d'Equador, i va començar en el món de la carnisseria quasi per casualitat. Vivia molt a prop de la carnisseria i un dia va decidir-se a entrar i preguntar si necessitaven a algú (sempre ha estat una noia molt curiosa i amb moltes ganes d'aprendre). Quan va començar a treballar a Carnisseria Roser ho va fer des de zero i li agraeix enormement a la Carme, la seva companya de feina tot el que li ha ensenyat des del primer moment.

*"Crec que hem d'intentar motivar a la gent perquè vulgui pertanyer a aquest sector i descobreixi un ofici molt enriquidor en tots els sentits"*

La Janela recorda amb molta emoció el seu pas pel concurs i que, tot i estar molt nerviosa, anava molt segura de la seva feina, una feina de la qual se sent molt orgullosa. A la Janela li encanta ser carnissera i les seves paraules emanen amor per l'ofici. "Crec que és una professió que s'està perdent i vull animar a la gent jove que descobreixi aquest sector, que no s'espanti i que provi a aprendre una professió molt enriquidora en tots els sentits", ens diu. A més, "és una feina que et permet progressar i anar escalant tant professionalment com econòmicament, comences des d'avall i s'ha de començar des d'aquí per ser un bon professional, però amb ganes i motivació pots aconseguir el que vulguis".

La Janela creu que és bo que es facin més concursos d'aquest tipus per animar a la gent, tant la jove com la més gran, per motivar i per impulsar l'ofici.

El somni de la Janela és tenir la seva pròpia carnisseria, continuar formant-se i per què no!, formar a altres professionals per tal que aquest ofici que a ella l'ha enamorat, acabi enamorant a més gent jove.

# BENVINGUT AL




# COMERÇ SEGUR

cashlogy by AZKOYEN

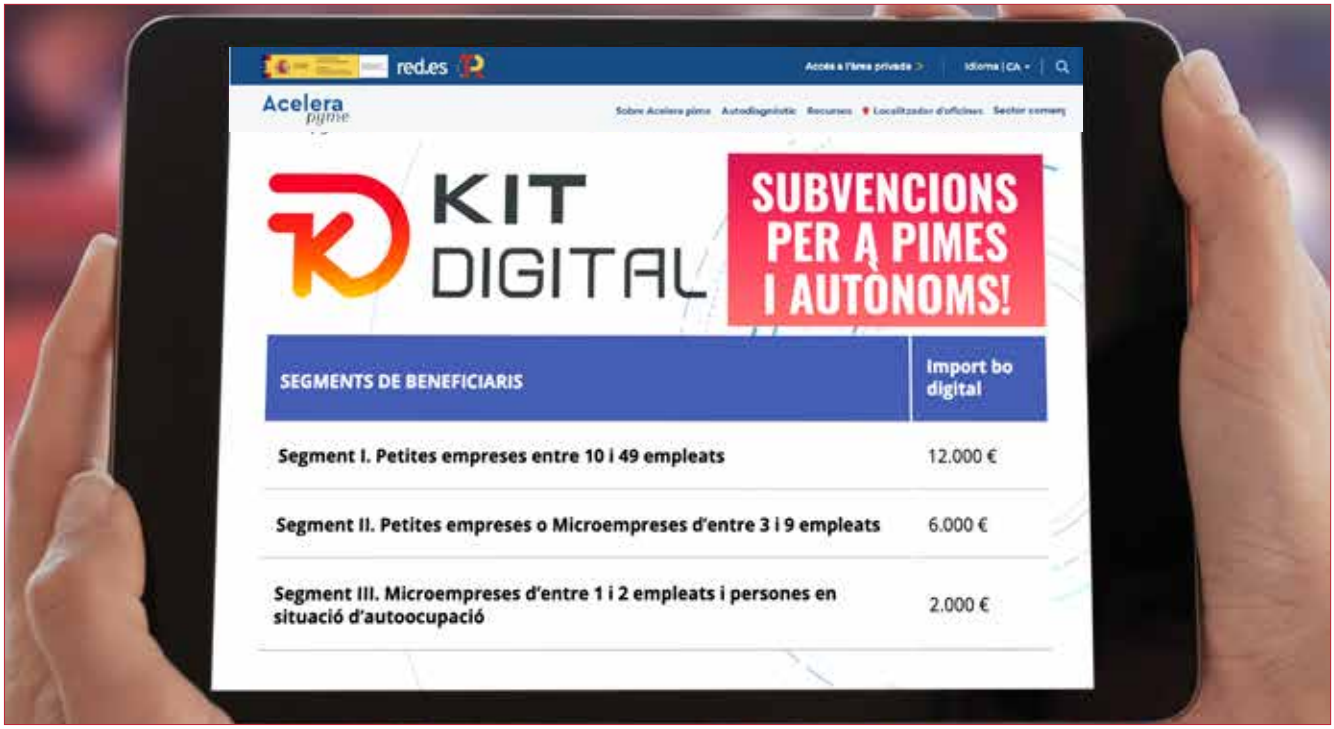
***Cashlogy*** *és la nova tecnologia per a pagaments en efectiu en el punt de venda que automatitza tots els processos de gestió de l'efectiu i simplifica la seva gestió.*

ESPECIALISTES AL SECTOR DE L'ALIMENTACIÓ – DES DE 1992 –

C/Esquadres, 12 08901 L'Hospitalet de LLobregat
T 934 512 338 | info@ossistemes.com
**www.ossistemes.com**

OS sistemes i comunicacions

# El Gremi t'assessora per aconseguir les ajudes del Kit Digital




No ens cansarem de recordar-vos **la importància de transformar el vostre negoci** i unir-vos a tots els establiments que han decidit apostar per un canvi digital de veritat. Hem de pujar a aquest tren i no quedar-nos enrere davant dels nostres grans competidors (sobretot les grans superfícies) que fa anys que ja han apostat per impulsar la seva transformació digital.

El programa Acelera Pyme us ajuda en aquesta transformació. Es tracta d'una iniciativa del Ministeri d'Afers Econòmics i Transformació Digital destinada a construir l'ecosistema de referència de la transformació digital de les pimes que consta d'un programa públic d'ajudes per a Pimes, microempreses i autònoms amb una partida pressupostària de 3.067 milions d'euros. **Des del Gremi t'ajudem a sol·licitar el teu bo i t'assessorem a l'hora d'escollir l'Agent Digitalitzador que podrà ajudar-te en la transformació digital del teu negoci.**

## QUÈ OFEREIX EL KIT DIGITAL

Es tracta d'un bo digital amb una quantia econòmica perquè l'administris escollint una o algunes solucions digitals ofertes pels agents digitalitzadors que desenvolupin els serveix següents:

Lloc web i presència a internet / Comerç electrònic / Gestió de xarxes socials / Gestió de clients / Intel·ligència empresarial i analítica / Serveis i eines d'oficina virtual / Gestió de processos / Factura electrònica / Comunicacions segures / Ciberseguretat

Per sol·licitar el Kit Digital has de registrar-te a: www.acelerapyme.es i completar el test d'autodiagnòstic. A partir d'aquí podràs consultar el catàleg de solucions digitals i sol·licitar l'ajuda a la seva seu electrònica

## COM POT AJUDAR-TE EL GREMI

Algunes de les empreses que col·laboren amb nosaltres són Agents Digitalitzadors i estan familiaritzats amb el sector carni. Us podreu posar contacte amb ells per començar a treballar de forma immediata.

Per accedir al Kit Digital has de:

✓ Ser una petita empresa, microempresa o autònom.
✓ Complir amb els límits financers i efectius que defineixen les categories d'empreses.
✓ Estar donat d'alta i tenir l'antiguitat mínima que s'estableix per convocatòria.
✓ No tenir consideració d'empresa en crisi.
✓ Estar al corrent de les obligacions tributàries i davant la Seguretat Social.
✓ No estar subjecta a una ordre de recuperació pendent de la Comissió Europea que hi hagi declarat una ajuda il·legal i incompatible amb el mercat comú.
✓ No superar el límit d'ajudes minimis de petita quantia.

IMPACTAGROUP
COMUNICACIÓN EFECTIVA

# IMPACTA GROUP ÉS AGENT DIGITALITZADOR

## T'AJUDEM A MILLORAR LA TEVA IMATGE DIGITAL




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

Digitalitzat ara i opta a les subvencions de la Generalitat i del Kit Digital per donar l'impuls definitiu al teu establiment.

**SOM ESPECIALISTES EN COMUNICACIÓ DIGITAL I CONEIXEM EL TEU SECTOR**


www.impactagroup.es
info@impactagroup.es
678 967 349


COLET
LA BOTIGA




cruzsl.net · 93 465 00 65

# La VITRINA del futur, AVUI

***A AUGUSTA Vitrinas hem fabricat el vostre millor complement, la vitrina PERFECTA.***

Al món de la conservació del producte fresc s'han produït diversos avenços des de la irrupció del fred comercial al sector carni.

Als inicis del fred comercial es va començar a utilitzar el fred de contacte, on una planxa horitzontal d'acer inoxidable era complementada per la part inferior amb un serpentí de tubs de coure que feia que aquesta planxa estigués freda, i que gràcies a això, per contacte amb el gènere carni aquest es refrigerés i augmentés així la seva vida útil exposat en aquestes rudimentàries vitrines. El següent pas tècnic va ser equipar les vitrines d'un evaporador (tub de coure + aletejat) que se situava normalment a la part del darrere i que dotava, a causa de la seva alçada, de més capacitat de fred en aquesta cota. Més tard va arribar el fred per aire forçat, on a l'anterior avanç de l'evaporador se li sumaven uns ventiladors que ajudaven al repartiment longitudinal del fred, intentant sumar a cadascun dels passos anteriorment descrits, un fred més homogeni a tota la zona de producte exposat (alçada i profunditat).

Avui en dia, en una empresa que compra el producte a pes i el ven a pes, les minves durant el procés d'exposició al públic és una part important del compte de resultats, sense oblidar que hi ha una repercussió positiva o negativa en l'aspecte que té el mateix producte durant el període d'exposició depenent de la qualitat tècnica de la vitrina frigorífica, per tant, la imatge que té el gènere durant tot el temps d'exposició sedueix el client i compra, o el deixa indiferent i surt del comerç comprant menys quantitat.






***A AUGUSTA Vitrina hem arribat a l'evolució DEFINITIVA.***

Com es va poder comprovar al passat saló ALIMENTARIA 2022, avui es pot adquirir una vitrina frigorífica que ressalti les qualitats visuals del producte i que alhora conservi d'una manera **PLUSQUAMPERFECTA** el gènere exposat.

A la Alimentaria vam tenir l'oportunitat de col·laborar en l'estand de **CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA** i mostrar als visitants l'existència d'aquest nou i definitiu tipus de fred, demostrant com un producte carni exposat des del dia previ a l'obertura del saló fins a les últimes hores d'aquest, va conservar durant cinc dies, tot el seu pes i llustre estant exposat, matí, tarda i nit sense cap rotació.

Posant en un segon terme el tema decoratiu, ja que cadascun té els seus gustos, a **AUGUSTA** Vitrinas en fabricar a mida, podem satisfer totes les estètiques i formes requerides pel client. El profund coneixement dels nostres tècnics, unit a la seva àmplia experiència en el sector i a la inestimable col·laboració dels professionals, carnissers i xarcuters que ens indiquen el camí a seguir, ens ha permès desenvolupar, testar i presentar la que és sens dubte la vitrina **PERFECTA**. Aquesta vitrina et permet col·locar, en un horari comercial habitual, el gènere carni el dilluns al matí i que, ell mateix, romangui dins de la vitrina fins i tot a les nits fins al dissabte al migdia, moment de la seva retirada per a la neteja en profunditat de la vitrina, procés que a **AUGUSTA** Vitrinas es pot realitzar amb mànega d'aigua sense tocar o desmuntar cap element de la mateixa vitrina. Sí assumim com un temps mitjà d'1 hora per muntar taulell i una altra hora per desmuntar i netejar, **AUGUSTA** Vitrinas et permet "estalviar" 10 hores setmanals per a altres tasques o simplement per a arribar més aviat a casa.

Aquest és el camí, ajudar el sector a conciliar l'àrdua tasca laboral amb la vida personal i a **AUGUSTA** Vitrinas estem orgullosos d'haver-ho aconseguit.




Augusta

15 anys optimitzant els seus comerços






augustavitrinas.com

93 337 37 93

La Pata Negra
Perpignan FRANÇA

# “La resposta a la iniciativa Comerç Verd del sector carni ha estat molt positiva”






**ALVARO PORRO**
*Comissionat d’Economia Social, Desenvolupament Local i Política Alimentària de l’Ajuntament de Barcelona*

*Per tractar el tema de l’alimentació saludable i sostenible i la resposta del nostre sector a la iniciativa Comerç Verd, hem parlat amb Alvaro Porro, Comissionat d’Economia Social, Desenvolupament Local i Política Alimentària de l’Ajuntament de Barcelona.*

**Coincidint amb l’any en què Barcelona va ser capital de l’Alimentació Sostenible (2021) es va impulsar el projecte Comerç Verd, ens pot explicar els objectius d’aquesta iniciativa?**

Barcelona és una ciutat global única on un 60% de la població encara compra amb regularitat productes frescos al petit comerç de proximitat i en bona part als mercats municipals.  A banda la ciutadania de Barcelona declara estar interessat en la compra de productes ecològics i locals (58 i 72%, respectivament). En un context on aquests consums d’alimentació sostenible creix i va ocupant espai als lineals de cadenes de supermercats hem d’assegurar que el comerç de proximitat no perd aquest tren, que històricament era el seu.

Per això un dels eixos principals de treball de les polítiques alimentàries de Barcelona que es porten treballant des que al 2015 la ciutat va signar el Pacte de Polítiques Alimentàries Urbanes de Milà, es centren a promoure l’abastiment i distribució a Barcelona d’aliments sostenibles (de proximitat, ecològics, de temporada..)El projecte Comerç Verd és un dels pilars d’aquesta estratègia i té per finalitat provocar un salt qualitatiu i quantitatiu en el volum d’aliments locals, ecològics, de petits productors, de pagès o de llotja que es compren en els mercats municipals i facilitar-ne l’accés a la ciutadania. El comerç de proximitat dintre i fora dels mercats municipals ha de poder ser el canal principal per la ciutadania que vol una alimentació sostenible que si no pot acabar en cadenes de gran distribució o e-commerce alimentari. Partim de la premissa que els mercats municipals, el petit comerç de proximitat i els petits i mitjans productors/es són una peça clau d’un sistema alimentari menys malbaratador de recursos i més connectat amb el territori i amb les persones i que cal enfortir-los com a peces clau per mantenir la nostra dieta i cultura mediterrània. A banda són un actor clau per mantenir vius els nostres barris i la trama de la ciutat mediterrània que tanta admiració genera internacionalment. Poques ciutats globals tenen un comerç de proximitat alimentari tan viu, potent amb una xarxa de 39 mercats municipals (molts renovats amb inversió pública determinada) i 60 milions de visitants anuals així com milers de botigues a carrer plenes de vida.

Qualsevol establiment (per ara només de mercats municipals) voluntàriament pot ser Comerç Verd o comptar amb un Racó de Comerç Verd, sempre que compti amb un determinat nombre de referències o de percentatge establerts de productes locals, ecològics, de pagès o directes de llotja disponibles al seu establiment. Segons les darreres dades disponibles, s’han adherit 614 comerços que representa un 55,4% del total de comerços possibles. La ciutadania pot visibilitzar als mercats municipals l’oferta destacada d’aquest tipus de productes, fet que reforça la figura dels mercats i els comerciants verds com a prescriptors de l’alimentació sostenible. Després d’aquesta primera fase hi ha la voluntat conjunta d’engegar un seguit d’accions de sensibilització, formació i dinamització adreçades als comerciants i la ciutadania que comptin amb el seu suport. En el futur caldrà

vetllar per una verificació del compliment dels criteris establerts per part dels comerços adherits per garantir la seva credibilitat així com per donar continuïtat i força al projecte, desplegant entre altres, accions de dinamització comercial i publicitària adreçades als comerciants adherits però també a la ciutadania. Una vegada aquesta fase del projecte es consolidi es vol explorar la possibilitat d'entendre-ho més enllà dels mercats a les botigues de carrer interessades. D'altra banda, estem també està donant suport a l'arrencada del projecte CIAP-Terra Pagesa liderat per Unió de Pagesos o l'espai Biomarket a Mercabarna, els quals són vies per facilitar l'accés a producte local, ecològic i directe de pagès als comerciants de dins i fora dels mercats.

**Quina ha estat la resposta dels establiments carnis al Projecte Comerç Verd?**

En general, la resposta ha estat positiva. Segons les darreres dades disponibles del mes de desembre 2021, s'han adherit un total de 277 carnisseries o cansaladeries dels diferents mercats de la ciutat, que representa un 48,9% del nombre total d'establiments possibles, i un 50,3% del total d'establiments del sector. L'adhesió a Comerç Verd ha estat diferent en funció dels diferents sectors i condicionat pel grau de sostenibilitat dels productes que ofereixen i les dificultats en el compliment dels requisits. La cansaladeria-xarcuteria, polleria i oueria ha tingut una acceptació molt per sobre de la mitjana de la resta de sectors o estaments. Els comerços del gremi de la carn, proposen afinar més els requeriments dels criteris amb altres requeriments de qualitat superiors als establerts, que de vegades fan referència a qualitat organolèptica del producte (Ibèrics, Duroc...) i altres al tipus d'alimentació (pollastre groc català). Sobretot degut a la dificultat d'oferta de producte nascut a Catalunya, com és el cas de la vedella i el xai (majoritàriament provinent d'Aragó i Castella).

Es suggereix valorar altres certificacions de qualitat de Catalunya, els Ramats de foc (bovins i ovins) i altres IGP i DO de l'estat. Pensem que també és molt important posicionar els productes de ramaderia ecològica que cada vegada tenen més acceptació entre la ciutadania i en molts casos el preu cada vegada és més assequible. En qualsevol cas allò que fem ho hem de fer bé, de manera que la ciutadania pugui sentir-se seduïda, amb informació clara i creïble... depèn de tots els que estem implicats Ajuntament, Institut de mercats, FEMM, Gremis... que això pugui anar millorant i evolucionant com un programa estable i no com una campanya temporal. Els Comerços Verds han arribat per quedar-se. A més, és un dels projectes tractors de la nova estratègia alimentària de Barcelona, 2030 que estem treballant aquest any amb els principals agents del sistema alimentari a la ciutat i que estarà aprovada a la tardor.

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

# El gran paper de les vaques bomber per la prevenció d'incendis



*Els incendis, sobretot a l'estiu, són una de les amenaces més greus que podem patir al nostre país. La força amb la qual els incendis acaben amb el nostre medi natural, la biodiversitat i la qualitat de les aigües és cada vegada més gran i fa que ens plantegem noves formes innovadores de frenar aquest desastre.*

Una d'aquestes solucions les aporten les "vaques bomber" jugant un paper fonamental en mantenir les muntanyes lliures de materials inflamables i la vegetació a ratlla. Aquestes vaques realitzen una poda que avui en dia no es fa a mà, cosa que suposa un estalvi important de la mà d'obra i, al mateix temps, eviten l'impacte mediambiental que suposaria l'ús de maquinària.

*El paper de les vaques bomber és actuar com uns tallafocs naturals que ajuden a combatre els incendis forestals i redueixen així el risc per la vida de les brigades anti incendi.*

## EL PAPER PROTAGONISTA DE LES VAQUES BOMBER

El seu paper és el d'actuar com uns tallafocs naturals que ajuden a combatre els incendis forestals i redueixen així el risc per la vida de les brigades anti incendi.

Tal com ens explica Javier López, director de PROVACUNO, "el bestiar permet alhora grans estalvis econòmics perquè contractar mà d'obra i maquinària per fer aquestes mateixes funcions de manera mecànica seria impensable així com pels seus beneficis mediambientals atesa la impossibilitat d'actuar sobre milers d'hectàrees de terrenys sensibles als incendis forestals".

"És molt millor i enormement més barat 'prevenir que curar' Per què no apostem més pel manteniment de l'activitat ramadera per lluitar contra el foc?", afirma Javier López. Per PROVACUNO, no es tracta només d'invertir en extinció d'incendis, sinó que cal apostar amb contundència en matèria de prevenció. Fet que s'aconsegueix donant suport al sector ramader i impedint que abandonin la seva activitat perquè puguin mantenir així una feina essencial per a la conservació

dels nostres camps i muntanyes. De fet, aquesta tasca cada cop resulta més fonamental, ja que el canvi climàtic està augmentant la dimensió i la gravetat dels 'grans incendis' que, casualment, coincideixen cada temporada a produir-se a zones on no existeix o s'ha abandonat l'activitat agrícola i ramadera.

## NÚMEROS QUE ENS HAN DE FER PENSAR

Segons les estadístiques del Ministeri de Transició Ecològica i el Repte Demogràfic, que ens proporciona PROVACUNO, l'any passat es van veure afectades per les flames 84.300 hectàrees de les quals 66.783 van correspondre a zones forestals i més de 17.400 a zones arbrades. El nombre de "grans incendis", els que van superar les 500 hectàrees van ser 19, de tots ells 15 van ser a l'estiu i 4 més a l'hivern. Només aquests incendis van representar una superfície forestal arrasada de 31.375 hectàrees.

*"L'extinció no resol el problema, cal invertir en prevenció i suport als veritables ecologistes del planeta, els ramaders."*

«L'extinció no resol el problema, cal invertir en prevenció i suport als veritables ecologistes del planeta, els ramaders. L'extinció dels incendis és exitosa, però cada vegada hi ha més grans incendis forestals, que calcinen àrees superiors a 500 hectàrees», puntualitza Javier López, director de PROVACUNO.

Javier López insisteix a recordar que "Espanya és un dels països més vulnerables d'Europa al canvi climàtic d'acord amb el que adverteixen cada cop més experts mundials. La combinació d'onades de calor, sequera, baixa humitat, de vegades amb un vent fort, unit a una vegetació molt seca i boscos abandonats per l'activitat primària i forestal, convergeixen en episodis d'incendis cada vegada més preocupants. De fet, ja estem suportant l'aparició dels anomenats incendis de sisena generació i cada any amb més freqüència."

El director de PROVACUNO conclou dient que "és el moment de repensar sobre el paper que pugui jugar el model europeu de ramaderia sostenible, no només a l'àmbit de la qualitat, seguretat, traçabilitat o sobirania alimentària, sinó també al de la sostenibilitat".





# Carns Macià, del prat al mercat i del mercat al plat

*La història de Carns Macià és, sens dubte, una història d'amor per l'ofici. La família Macià volia oferir als seus clients un producte de qualitat a un preu raonable i això era molt difícil de trobar sense que s'encarés el producte excessivament. Per això, van decidir ser els seus propis productors de carn i van crear la seva pròpia ramaderia.*

L'objectiu era vendre un producte el màxim de saludable possible i durant dos anys el Sr. Macià, propietari i fundador de Carns Macià juntament amb la seva dona, va estar buscant el lloc perfecte on els animals visquessin en llibertat per poder crear la seva pròpia ramaderia i vendre aquesta carn als seus establiments.

A Sant Aniol de Finestres, a la Garrotxa (Girona) l'entorn és paradisíac i els animals poden pasturar, jugar i dormir en una gran extensió de terreny natural i saludable.

## PASSIÓ PER LA SEVA RAMADERIA

A Carns Macià tenen clar que com millor estiguin els seus animals i més natural sigui la seva criança, millor serà el producte que puguin oferir. "Intentem canviar el mínim del tot el procés natural de criança perquè com més coses canvies més repercuteix sobre la qualitat de la carn i la salut dels animals", ens explica el Jordi, fill del Sr. Macià i que treballa braç a braç amb ell perquè el negoci tiri endavant.

"Fins als 5 o 6 mesos mengen llet de la mare, herba del nostre prat, tots dos molt rics en Omega 3, i cereals recollits de la província de Girona que porten sal de les mines de Cardona i carbonat de cal que prové d'unes mines de Tarragona. Aquest cereal es barreja a la mateixa granja amb oli de llinosa que té innumerables beneficis per la salut dels animals i, en conseqüència, per la nostra."

El Jordi ens explica orgullós que, "consentim des del primer moment tots els nostres animals, inclús a l'estiu els hi posem un producte per evitar que les mosques els molestin i estiguin més tranquils i relaxats. La nostra prioritat és respectar el procés natural dels animals que passen tot el temps de vida amb la mare i a la zona d'engreix aconseguim que estiguin sense estrès. La gent no s'imagina la feina que comporta tenir un negoci d'aquest tipus i costa molt que sigui rendible econòmicament, però a nosaltres ens compensa la satisfacció dels nostres clients quan compra carn als nostres establiments".

## UNA CARN DIFERENT I SALUDABLE

La carn de Carns Macià és diferent de qualsevol altra carn, "és una carn de sabor, textura i tendresa excepcional". A més, a Carns Macià han pogut demostrar que és una carn càrdio-saludable. "La nostra carn conté un alt contingut d'àcids grassos insaturats, de vitamines i de minerals. És una gran font d'antioxidants, i això es tradueix en una reducció dels nivells de colesterol en sang, ajudant a prevenir les malalties cardiovasculars i evitant l'oxidació de les cèl·lules". La filosofia de Carns Macià és la de sempre continuar millorant.

**Més informació a www.carnsmacia.com**

# 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

# Claus per a etiquetar correctament: la data de durabilitat mínima i la data de caducitat

*Seguim amb la sèrie d'articles que vam començar en el darrer número de la revista, aquest cop parlant de la data de durabilitat mínima – data de caducitat. Recordem que etiquetar correctament els productes que venem als nostres consumidors i clients és un dels requisits legislatius que ha de complir el comerç minorista. Informar correctament implica generar confiança i diferenciar-nos de la competència. Dona a entendre que els productes disposen de la nostra garantia sense caure en errades i diferenciant-nos de les grans superfícies com a comerç de proximitat que som.*

## PARLEM DE LES DATES DE DURABILITAT / CADUCITAT, HO ESTEM FENT BÉ?

La **data de durabilitat mínima (o data de consum preferent) o la data de caducitat** d'un aliment és una indicació obligatòria en l'etiquetatge.

L'indicarem d'una manera o una altra segons si l'aliment és més o menys perible i pot suposar un perill més o menys important per a la salut humana.

Per tant, el primer que haurem de decidir és si el nostre producte envasat portarà data de durabilitat mínima o bé data de caducitat. Quina és la diferència?

✓ **Data de durabilitat mínima (o data de consum preferent):** ens indica fins a quina data l'aliment **té la qualitat esperada**. Un cop depassada la data de consum preferent, l'aliment **encara és segur**, però pot haver perdut alguna de les seves característiques organolèptiques que li són pròpies (sabor, textura,...).

Alguns exemples serien algunes conserves, el pa torrat, la pasta seca, alguns formatges curats (sencers), els iogurts, alguns embotits curats (no llescats), els llardons,...

✓ **Data de caducitat:** La data de caducitat s'indica en aquells aliments que són **molt peribles** i poden suposar un **perill immediat per a la salut** humana després d'un curt període de temps. Cal posar-la **sempre** en aquells aliments on, per les seves característiques, hi podria créixer un **microorganisme patogen**.



**Després de la data de caducitat,** l'aliment **no es considera segur** i, per tant, **cal no consumir-lo.**

Alguns exemples de productes amb data de caducitat serien la carn picada, les hamburgueses, el burguer meat, el pernil cuit, els embotits cuits, els derivats carnis tractats per la calor, ....

**Com hem d'indicar-les?**

✓ Data de durabilitat mínima:

❍ Consumir preferentment abans del/de/d:siladata inclou el dia.

❍ Consumir preferentment abans de la fi de/d: en la resta dels casos.

Aquestes indicacions les acompanyarem sempre de la mateixa data o bé d'una referència al lloc de l'etiqueta on s'indica la data.

Segons si l'aliment és més o menys perible, la data s'expressarà utilitzant com a mínim les indicacions següents:

❍ **El dia i el mes**, en aliments amb durabilitat inferior a 3 mesos.

❍ El **mes i l'any**, en aliments amb durabilitat supe-

rior a 3 mesos i inferior a 18 mesos.

❍ **L'any**, en aliments amb durabilitat superior a 18 mesos.

✓ Data de caducitat:

❍ Precedida de **"Data de caducitat"** acompanyada de la data mateixa o d'una referència al lloc de l'etiqueta on s'indica la data.

❍ La data segons aquest ordre: **dia, mes** i, si és el cas, **any**.

## I COM DETERMINEM LA DATA DE CADUCITAT / CONSUM PREFERENT?

Possiblement, aquesta és la qüestió que sovint més dubtes genera entre els detallistes: com calcular la caducitat?

Aquesta pregunta és complexa de respondre i possiblement cal un article més en profunditat per abordar-la.

Algunes generalitats que caldria recordar:

✓ La determinació de la data de caducitat o data de durabilitat mínima d'un aliment envasat és responsabilitat de l'operador econòmic que etiqueta aquell producte.

✓ És un procés complex de calcular i que depèn de múltiples factors, com ara la fórmula del producte, el seu pH i Aw, les característiques dels ingredients utilitzats, com s'ha fabricat i en quines condicions higièniques, l'envàs i els sistema d'envasament que s'ha fet servir, la temperatura (real) a la que s'ha conservat / transportat / posat a la venda,...

✓ En cap cas recomanem fer servir dates genèriques segons el tipus de producte, ni segons el tipus d'envasat ni segons el que fa la competència, cosa que sovint es fa.

✓ Cal fer sempre un **estudi de vida útil**, ben realitzat, rigorós i per part duna entitat / laboratori amb suficient experiència i específic per al nostre producte, tenint en compte les seves característiques físicoquímiques (el seu pH i Aw, per exemple) i la capacitat que tindria un patogen en créixer o no al final de la seva caducitat.

✓ Per últim, recordeu que: en el cas dels productes **llescats i envasats al buit per vosaltres mateixos**, i que poden ser afavoridors de creixement de Listeria monocytogenes (com ara embotits cuits, formatges de pasta tova, formatges de llet crua, fumats, patés, foie- gras,...), si no disposeu d'un **estudi de vida útil tècnic i rigorós** per aquell producte i que us doni una caducitat més llarga, heu de donar una **data de caducitat màxima de 5 dies.**

*ARTICLE ELABORAT SR. JORDI GISBERT*
*PRESIDENT D'AVHIC (ASSOCIACIÓ DE VETERINARIS I HIGIENISTES DE CATALUNYA)*



# *Que necessitem per elaborar plats preparats i ampliar l'activitat del nostre negoci*



*Segons el Reial decret 3484/2000, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, la distribució i el comerç de menjars preparats, "un plat preparat és una elaboració culinària resultat de la preparació en cru o del cuinat o del precuinat, d'un o diversos productes alimentaris d'origen animal o vegetal, amb l'addició d'altres substàncies autoritzades i sense, si escau, condimentada. Aquesta, podrà presentar-se envasada o no i disposada per al consum, bé directament, o bé després d'un escalfament o tractament culinari addicional"*

Per tant, un plat preparat engloba diversos tipus de productes alimentaris, des d'una amanida russa a un pollastre rostit, per exemple. Els requisits necessaris per poder exercir aquesta activitat:

## 1. DECLARACIÓ RESPONSABLE

Cal disposar de la Declaració Responsable d'activitat de Plats Preparats de l'Ajuntament corresponent. Si el local no en disposa, s'haurà de comptar amb un enginyer/arquitecte per fer la tramitació.

## 2. REGISTRE AUTONÒMIC

Només en el cas que es realitzin plats cuinats carnis (ex.: empanades, pollastre/xai rostit), s'haurà de tenir el Registre Autonòmic adequat, que en aquest cas és de Carnisseria-Xarcuteria.

## 3. OBRADOR

Els comerços que facin preparats de carn fresca (llonganisses, hamburgueses, botifarres, etc.) hauran de saber que aquest obrador normalment no serveix si volen ampliar activitat a plats preparats. Haurà de disposar d'un segon obrador per tenir totes dues activitats separades.

## 4. EQUIPS I UTILLATGES

Cal disposar de tots els equips i utillatge necessaris per exercir l'activitat en condicions higièniques sanitàries adequades. Per exemple, si volem exposar els nostres plats en calent, cal disposar d'una taula calenta que mantingui els aliments a més de 65 °C fins a la venda. Si un cop cuinat, volem exposar-lo en fred, haurem de disposar d'un abatedor de temperatura que permeti assolir els 5 °C en menys de 2 hores des del cuinat.

### 5. DOCUMENT D'AUTOCONTROL

Totes les activitats relacionades amb l'alimentació han de disposar d'un document d'autocontrol, en el cas dels comerços detallistes, es pot tractar d'una Guia de Pràctiques Correctes d'Higiene. Hi apareixeran tots els prerequisits i bones pràctiques que s'hauran de complir, adaptats a l'activitat i als plats elaborats a l'establiment.

### 6. FITXES TÈCNIQUES I REGISTRES

Haurem de disposar de les fitxes tècniques de cadascun dels plats preparats que elaborem. Aquestes hauran d'estar a disposició del consumidor i de les autoritats sanitàries competents. Alhora, haurem de registrar al registre de producció diari els plats elaborats, el seu lot i els quilos.

*Els comerços que facin preparats de carn fresca hauran de saber que aquest obrador normalment no serveix si volen ampliar activitat a plats preparats i hauran de tenir les dues activitats separades.*




**Digitalització:**
**El teu negoci no es pot quedar enrere**

**Eines** que **agilitzen els processos** que
més et costen i fan la teva **gestió més eficaç,**
i que **molts agremiats com tu ja utilitzen cada dia.**



**Aprofita els ajuts a la digitalització 2022**

**Les nostres solucions:**

- **Digitalització d'Escandalls**
- **Fitxes Tècniques** d'Elaborats
- Gestió automatitzada de **Appcc** i registres
- Implementació de **Quadre Integral de Gestió** mensual

AGAR
Assessorament alimentari

agar@agar.cat | 972 906 336
**www.agar.cat**

Agent digitalitzador de: KIT DIGITAL

# Tot això ja està inventat!

Real Food, Storytelling, Mindfulness, Funcionalitat, Homecooking, Upcycling i Sostenibilitat. Collonades! Tot això ja està inventat, és la botiga tradicional.

L'alimentació moderna ja no és un bloc monolític i el 2022 resulta un exemple perfecte. Les tendències pre pandèmia i el post pandèmia estan creant un paisatge cada cop més definit, que gosaria agrupar o resumir en 3 conceptes genèrics: AUTÈNTIC, CONSCIÈNCIA I FUNCIONALITAT. Des de la pandèmia, el consumidor busca productes naturals, autèntics, que aportin salut, personalitzats, que no contaminin, benestar animal, que no deixin empremta al planeta. La marca no és l'únic, hi ha d'haver persones amb una història darrere, cuinar a casa ha recuperat adeptes, fins i tot es veu una tendència clarísima a l'alimentació de reciclatge, impensable fa menys de cinc anys.

Aquesta realitat és una gran ocasió per a la botiga tradicional, encara que, com és lògic, ens haurem de reajustar, som les solucions per als nous reptes i reunim els requisits que plantegen els consumidors. La venda al detall, on donem el que necessiten ni més ni menys, a granel, personalitzada al gust del comprador, atesa per persones amb noms propis, que ens són molt properes, de vegades des que érem nens. Una venda en la qual podem explicar als nostres clients les virtuts del que s'emportaran, d'on ve, com cuinar-lo, com fer croquetes amb el sobrant... Creieu-nos, és la GRAN OCASIÓ per posar-nos a l'avantguarda de l'alimentació.

Per això, a Dehesa las Cumbres estem al vostre costat sumant als vostres taulells. Els nostres productes d'alt valor afegit són originals del porc ibèric, un animal del qual s'aprofita tot, que es cria en condicions úniques respectant l'entorn natural, amb una quantitat de beneficis per a la salut i organolèptiques increïbles, amb una producció artesanal que ens aporta sabors amb personalitat i realment autèntics.



# Fomentem la reducció d'envasos

Tornem a recordar-vos la necessitat de fomentar i facilitar la reducció d'envasos de plàstic d'un sol ús. Des del Gremi i amb la vostra col·laboració no podem oblidar-nos de reduir al màxim el plàstic als nostres comerços per tal de cuidar del nostre planeta. És el moment de fer un pas endavant i apostar per alternatives més sostenibles i ecològiques que siguin més respectuoses amb el medi ambient i és feina vostra i nostra, educar els nostres clients en aquest sentit.
No es tracta d'acabar amb el plàstic totalment, però si amb el seu ús desmesurat que afecta el medi ambient i a la nostra salut. És important que ens conscienciem sobre les diferents opcions que tenim per servir als nostres clients escollint materials amb menor impacte que, a més, li aporten al vostre establiment un valor afegit, com poden ser el paper, la bossa reutilitzable o compostable o, inclús, una carmanyola portada de casa seva. Us recordem que el nostre paper és protagonista i des dels nostres establiments podem incidir de forma directa en els nous hàbits de consum dels nostres clients. Amb aquest codi QR podreu descarregar material (videos, posters, etc) que fomenta l'ús d'envasos dels vostres clients.

*El nostre paper és protagonista a l'hora de conscienciar els nostres clients.*

www.dehesalascumbres.com I (34) 93 630 19 20

# DEHESA LAS CUMBRES

# DEL CERDO IBERICO

## TODO



# El sector ramader-carni demanem a Laura Borràs, presidenta del Parlament, que defensi la producció càrnia a Catalunya



Joan Carles Massot, president nacional de JARC; Pròsper Puig, president de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladeria – Xarcuters; Josep Fríguls, president d'ANAFRIC; i Ricard Parés, director de PORCAT (en representació d'ANPROGAPOR, ASFAC, ASOPROVAC, ASSOCAT, FAC, FCAC, FECIC i FEGRAM) s'han reunit amb la presidenta del Parlament de Catalunya, Laura Borràs, per presentar-li l'informe En defensa pròpia, elaborat per 13 entitats del sector que desenvolupen la seva activitat a Catalunya, amb l'objectiu de demanar-li que defensi i posi en valor l'activitat productiva de la ramaderia i la indústria càrnia.

*Representants del sector ramader i carni ens vam reunir el passat 21 d'abril, amb la presidenta del Parlament de Catalunya, Laura Borràs, per presentar-li l'informe "En defensa pròpia".*

Les entitats signants d'aquest document som representatives de tota la cadena, des de la producció de pinso, de carn, les granges, les indústries i els elaboradors. El front comú d'organitzacions del sector carni i ramader va sorgir fa uns mesos arran de la proposta de l'Ajuntament de Barcelona de reduir el consum de carn en els menús escolars.

Aquesta decisió contribuïa, segons els signants, a reforçar la imatge negativa de la carn, que sovint es difon, des de diferents àmbits i que ha calat en la societat.

Al marge de les opcions personals, que òbviament són sempre respectables, el sector considera un error que des de les institucions es promoguin dietes restrictives, que podrien tenir efectes en la salut dels infants, en comptes d'apostar per la dieta mediterrània, lloada per ser una de les més equilibrades i saludables del món.

El sector ha demanat a Laura Borràs que, com a presidenta del Parlament, que té la funció de control dels

mitjans audiovisuals públics de la Corporació Catalana de Radiotelevisió (CCRTV), que treballi perquè la Corporació dediqui més espais a parlar del sector carni i ramader, donant veu als seus representants.

Es tractaria de trencar la visió "urbanita" allunyada de la realitat, que té bona part de la societat sobre aquestes activitats agroalimentàries, i acostar-los no només al petit ramader i la imatge bucòlica del camp, sinó a la realitat de la producció d'aliments i diferents models de ramaderia.

Per tant, la voluntat és que els mitjans difonguin una imatge més realista del sector i faci valdre l'activitat productiva catalana, que produeix aliments de gran qualitat, seguint les normatives més estrictes del món en matèria, sanitària, mediambiental i de benestar animal.

*La producció d'aliments és un dels pilars fonamentals del país. Per aquest motiu, demanem que se celebri un monogràfic sobre el sector agroalimentari al Parlament.*

El front comú defensem que sanitat, educació i alimentació són tres pilars bàsics i, per tant, reclama que el Parlament dediqui un monogràfic al Parlament sobre el sector agroalimentari per definir polítiques que donin suport a aquestes activitats.





# Barnapes basa el seu èxit en la millora continuada dels seus productes



A Barnapes, donem servei comercial i tècnic a les empreses on el pesatge és imprescindible, ampliant els nostres productes i serveis fins on els nostres clients sol·licitin, essent pioners i puntals en venda i reparació d'instruments de pesatge de funcionament no automàtic i maquinària d'alimentació i hostaleria a Catalunya.

L'objectiu fonamental de la nostra empresa és la creació de valor per al client, superar les seves expectatives oferint-li productes i serveis de qualitat a preus que resultin competitius i atractius i anticipant-nos per oferir solucions intel·ligents, així com l'obtenció de benefici i solidesa empresarial per al manteniment i desenvolupament personal i professional de tots els seus col·laboradors. Ens basem en la millora continuada, la satisfacció del client, el compromís legal i reglamentari, i la participació de tots els membres de l'empresa.

**BARNAPÉS**
**C/ Floridablanca, 98 botiga 2**
**93 424 84 55 / barnapes@barnapes.es**
**www.barnapes.es**

# Ledsfactory, especialistes en il·luminació per alimentació

Som especialistes en il·luminació LED per al sector de l'alimentació des del 2009. Els nostres tretze anys com a fabricants d'il·luminació i de solucions especials per a alimentació ens avalen.

A Ledsfactory fabriquem productes amb l'estàndard de qualitat més alt i oferim productes a l'avantguarda tecnològica i de gran eficiència, estalviant fins a un 80% respecte a tecnologies antigues d'il·luminació. El color dels nostres LEDS Especials per a Alimentació prové del mateix LED sense filtres, cosa que fa possible la potenciació dels colors reals dels aliments sense distorsionar-los. Després de molts anys d'inversió i escoltant les preferències dels professionals del sector, hem seleccionat i creat les millors temperatures de color per a cada aliment.

Si estàs pensant a fer una reforma o un nou projecte no dubtis a posar-te en contacte amb nosaltres!



**Per a més informació:**
**Albert Rodriguez - 661 711 061**
**arodriguez@ledsfactory.es**
**www.iluminacionledalimentacion.com**

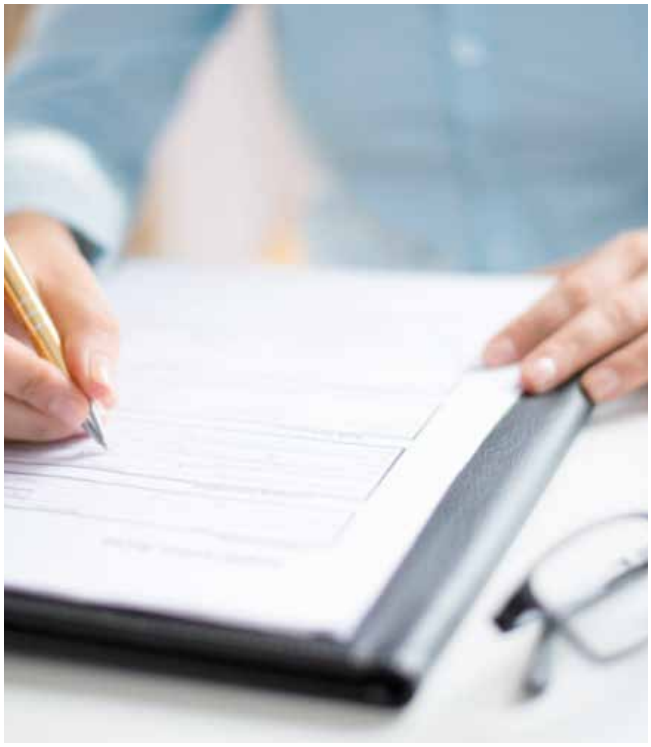
# Subvencions 2022 de la Generalitat per al comerç

El passat 15 de juny es va obrir el termini per presentar la documentació per les subvencions 2022 en l'àmbit del comerç, dels serveis, l'artesania i la moda per 2022 de la Generalitat de Catalunya. El període de presentacions de sol·licituds es tancarà el pròxim 12 de juliol.

Aquesta línia de subvencions vol aconseguir millorar el sector i fer-lo més competitiu i modern amb l'objectiu d'impulsar el comerç de proximitat.

Les empreses que durant aquest any han fet o tenen previst fer una inversió en: noves obertures, reformes als establiments o transformació digital, poden sol·licitar aquesta subvenció presentant tota la documentació demanada (imatges, pressupostos, factures...).

Recordeu que el Gremi us pot donar més informació i ajudar-vos a presentar la sol·licitud. Contacteu amb nosaltres a info@gremicarnissers.com o envieu un whatsapp a 601 31 77 44





# Elaborem !

## Compartim les 3 hamburgueses guanyadores a l'última Fira Meat Attraction 2022




*Francisco Martínez de Carnisseria Garrote - Calatayud*

## 1er Premi - Hamburguesa Muntanyes d'Arago"

**INGREDIENTS**

- **Carn de Ternasco d'Aragó**
- **Papada de Porc**
- **Sal**
- **Pebre blanc**
- **Clau**
- **Nou moscada**
- **Farigola**
- **Tòfona de sarrió**
- **Vermut de Calataiud**

**1.** Especegem la cuixa de Ternasco d'Aragó, per obtenir la peça neta, la tallem a daus de 3 cm.

**2.** Introduïm els daus de cuixa de Ternasco en una bossa de buit (si disposem d'envasadora) o una safata i hi afegim sal, farigola, clau i all molt. Envasem o tanquem la safata amb film. Reservem 24 hores a 3ºC.

**3.** Tallem la papada de porc per la part més magra en daus de 3 cm.

**4.** Procedim a posar els daus de la papada en una bossa de buit (o safata) omplim amb sal, nou moscada, pebre blanc i Vermut de Calataiud. Reservem 24 hores a 3ºC.

**5.** Obrim la bossa de la cuixa de Ternasco d'Aragó i piquem la carn de forma manual "estil steak tartar" a trossets petits.

**6.** Obrim la bossa de papada, traiem totalment el líquid i després procedim a un picat de 4,5.

**7.** Posem la carn sobre la safata o galleda de pastat, en primer lloc, ratllem tòfona negra sobre la massa (3%). Realitzem el pastat de forma manual fins que obtinguem una bona extracció de proteïna, ja que en realitzar la picada a mà de la cuixa és més difícil del que és habitual (sense cap compactant).

**8.** Duem a terme el format d'hamburguesa en un diàmetre 130, amb un pes de 200 a 220 grams.

TERNASCO DE ARAGON

I.A.

CARN DE XAI «TERNASCO DE ARAGÓN»

# LA CARN ROSA

LES VIRTUTS DE LES CARNS VERMELLES

ELS BENEFICIS DE LES CARNS BLANQUES



SOSTENIBLE - NUTRITIVA - EQUILIBRADA - I PLENA DE SABOR

Aragón, alimentos nobles

Finança:

Unión Europea

FEADER

Europa invierte en las zonas rurales

GOBIERNO DE ARAGON

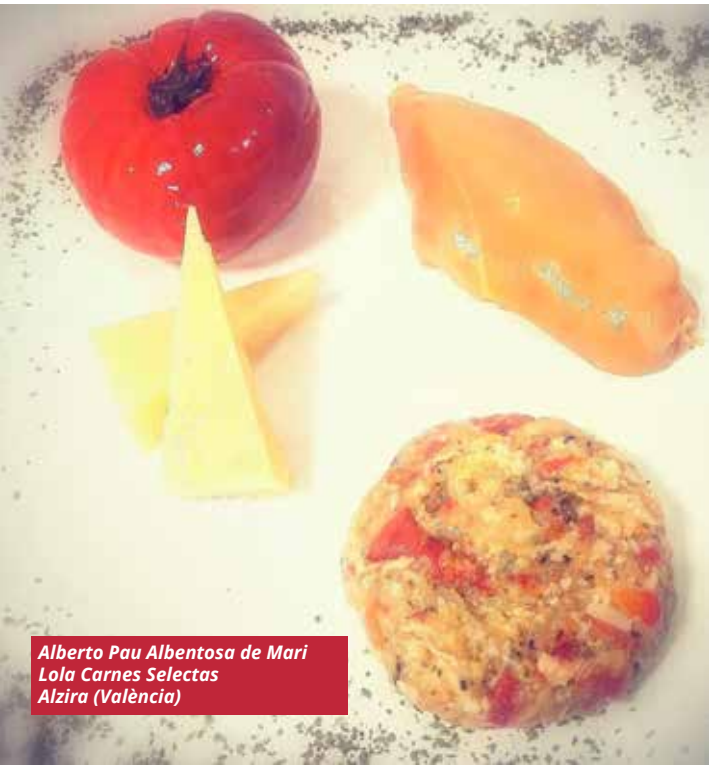
# 2n Premi - Hamburguesa Guilleries

Aquesta hamburguesa feta a mà a la Cellera de Ter neix amb l'afany de representar i posar en valor els productes del nostre territori.

Els tres pilars de l'hamburguesa són les avellanes de Brunyola, la ratafia i la poma amb IGP Poma de Girona. Ho acompanyem amb dos productes Premium de proximitat, el fetge d'ànec (foie gras) i la vedella Angus, i així aconseguim un gust únic i diferencial.



*Andreu Coll de Can Fanera*
*Cellera de Ter (Girona)*



*Alberto Pau Albentosa de Mari Lola Carnes Selectas*
*Alzira (València)*

# 3r Premi - Hamburguesa Italiana 3.0

L'hamburguesa italiana 3.0 de la línia natural & healthy sense greix, sense sulfits ni additius, està elaborada amb:

**INGREDIENTS**

- **Pit de pollastre gran cuk**
- **Tomàquet valencià natural trossejat**
- **Formatge eatlean (formatge proteic) amb 37% proteïna i 3% greix**
- **Orenga**
- **Fibres vegetals**
- **Vinagre de brandi liofilitzat**
- **Sal de l'Himalaia**

ZERMAT

# Envasa al buit

Conserva - Presenta - Protegeix



## L'envasadora al buit dels professionals més exigents

www.zermat.es

Tel. 937 103 011

# Venda i Traspàs

## LOCALS

### TRASPÀS CARNISSERIA
Es traspassa carnisseria xarcuteria amb llicència de carnisseria / aviram / cansaladeria / ultramarins i alimentació. Barri de les Corts - BCN
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 CARNISSERIA XARCUTERIA POLLERIA PLATS PREPARATS
Jubilació. C/ Galileo, 79. Botiga 70 m² + obrador + cambres. Obert des de 1945. Segona generació. Bona clientela.
**Sr. Josep: 630 708 069**

### TRASPÀS PER JUBILACIÓ
Mercat de la Mercé, passeig Fabra i Puig, BCN. Reformada fa 5 anys amb totes les normatives vigents. Obrador i tall de pernil per fora. Tota la maquinària. Situada al passadís central i té dues cantonades (gran visibilitat). Es trapassa per jubilació.
**Sr. Alex: 669 260 693**

### TRASPÀS CARNISSERIA POLLERIA
Mercat del Guinardó. Dos números amb 6 metres de taulell. Amb obrador i càmera a la prada. Tota la maquinària i la nevera de maduració de carns. Davant de la porta d'accés. Aparcament pel titular i pels clients.
**Sr. Carlos: 679 728 433**

### 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 en 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. Al mateix recinte, 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**

### ES VEN PER JUBILACIÓ
Carnisseria amb obrador a Granollers. Gran taulell frigorífic d'uns 10 metres de llarg, cambra frigorífica i lavabo. El local té 113 m² + pati interior cobert de 30 m². A prop de l'estació central de Renfe.
**Finques Forcadell**
**Sr. Jordi Maspons: 938 792 003**

### TRASPÀS XARCUTERIA
El Rebost de la Carme. Motiu malaltia. Avda. dels Vents, 76 Badalona. 120 metres total. 70 metres de botiga + magatzem, obrador, càmeres. Tota la maquinària.
**Sr. Carme: 625 506 698**

### TRASPÀS CARNISSERIA CANSALADERIA
Mercat Llibertat en ple funcionament. Clientela fidel. Parades amb 7 números del 60 al 63 i del 70 al 73. En el mateix Mercat dos magatzems que estan junts, un de 18 m² i l'altre de 9 m².
**Sr. Guilà: 680 192 576**

### TRASPÀS CARNISSERIA
Per jubilació. Mercat Poble Nou (reformat fa 13 anys). 2 números. 15 m². Cambra a la parada. Tota la maquinària. Clientela fidel. És la 3ª generació.
**Sr. Antoni: 607 426 665**

### TRASPÀS CARNISSERIA
Per jubilació. La parada es troba al Mercat de Poblenou. Està situada al passadís central i fa cantonada. Són dos números de venda. Té uns 16 m² i disposa una cambra dins la parada. Preu a convenir
**Sr. Anna: 636 217 149**

### ES VEN CARNISSERIA EN FUNCIONAMENT A BARCELONA
A Sant Martí Eix Comercial. Oberta fa més de 45 anys.40 m² gran visibilitat exterior. Disposa de cambra frigorífica equipada, aire condicionat, sistema de 2 balances Bizerba interconnectades, envasadora al buit Zermat, talladora de bistecs i serra per a carn amb os. Venda o traspàs.
**Telf: 609 779 899**

### ES VEN CARNISSERIA-MERCAT
A Sant Martí. Oberta fa més de 45 anys. Parada de mercat amb accés a tres passadissos. 5 números. Vitrina frigorífica, obrador tancat i climatitzat, 2 magatzems i, en el mateix mercat, una cambra frigorífica. Disposa de 3 balances Bizerba interconnectades, envasadora al buit, picadora, talladora de bistecs i serra per a carn amb os. Venda o traspàs.
**Telf: 609 779 899**

### TRASPÀS XARCUTERIA
Es traspassa parada al Mercat Municipal de Sant Boi. Obrador, plaça de parking, magatzems. En ple funcionament. Es traspassa per no poder atendre.
**Telf: 670 214 047**

## MAQUINÀRIA DE SEGONA MÀ
Forn elèctric per fer pollastres a l'ast. En caben 16. 800 € negociable.
**Sra. Vicky: 93 431 54 09**

Envasadores al buit TECNOTRIP
Talladora embotits BIZERBA
Tallaembotits KOLOSSAL
**Sr. Josep Mª: 647 531 261**

Venda assecadora de 2a 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**

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**

CUINATS Jotri

# Pasta lovers!

Els nostres plats de pasta, per a tots els paladars! T'oferim la **bolonyesa** cuinada amb macarrons o bé amb espaguetis. Ara també en format **100% vegetal**, cuinada amb tires Heura®. **Tagliatella** amb una espectacular crema de verdures.

La icònica i tradicional **fideuà** d'aquest color tan potent, feta amb cocció molt lenta.

I per últim, els **noodles**! Els fideus asiàtics que cuinem amb pollastre, amb verdures i ara també amb Heura®.



Macarrons a la bolonyesa



Espaguetis a la bolonyesa



Espaguetis bolonyesa 100% vegetal



Tagliatella amb crema de verdures



Fideuà



Noodles Teriyaki amb pollastre

# Els noodles

Tasta els nostres **noodles**, els fideus japonesos fregits al **wok**. Els cuinem amb aquesta tècnica culinària japonesa en la que la cocció és molt ràpida, amb poc oli i molta temperatura; així aconseguim conservar les propietats de **sabor**, **color** i **textura** dels ingredients. Cuinem els Noodles Teriyaki amb pollastre, els Noodles amb verdures i salsa Tamari, i ara, els Noodles Teriyaki amb verdures i tires Heura®.



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


CRUZ
Vitrines frigorífiques **a mida**
Disseny **retail**
Gestió de **projectes**
cruzsl.net
93 465 00 65