Tall

N.159 • JULIOL - SETEMBRE 2023

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



FOTO: CESCA SANMARTÍ I ALEX CASTANY DE SANMARTÍ1850

La importància del relleu generacional per un ofici del qual ens hem de sentir molt orgullosos.



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



Tall
N.159
JULIOL - SETEMBRE 2023

Sumari

4 Què fem al Gremi
16 Formació és futur
22 Claus per etiquetar correctament: Informació obligatòria, llistat d'ingredients i al·lèrgens.
24 La classificació i embalatge dels ous, claus per la traçabilitat.
26 Ens assessorem: Contractes de lloguer i noves reformes.
28 Mirant al futur: Ona Santos
32 També t'interessa
34 Elaborem
38 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

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

Junts som més forts!

M'agrada compartir amb vosaltres aquesta idea que Junts som més forts i cada vegada que puc la intento transmetre amb més força i convenciment. La unió fa la força i crear vincles entre nosaltres ens fa que vagi naixent una consciència comuna que ens ajuda a sentir-nos orgullosos de la nostra professió. Estic convençut! Per això, des del Gremi li donem tanta importància a la comunicació entre els professionals del sector, a ser-hi presents, a fer-nos més visibles i a crear xarxa.

Aquests últims mesos, hem estat molt actius i volem compartir amb vosaltres algunes accions que hem fet per fer Gremi i fer ofici.

El passat mes de juliol vam organitzar una trobada de professionals i amics a la Masia Mas Cerdà a Centelles, una casa rural espectacular amb piscina on van gaudir d'un dia inoblidable amb els companys i amb les seves famílies. L'objectiu era passar-nos-ho d'allò més bé i us garanteixo que així va ser. Des del Gremi, creiem que aquests tipus de trobades enforteixen els nostres llaços i volem continuar fent-les. També, al setembre un grup de 30 professionals del Gremi vam viatjar a Terol amb motiu de la "Feria del Jamón de Teruel y Alimentos de Calidad 2023". Sens dubte una experiència molt gratificant que ens va enriquir moltíssim i de la que va treure moltes idees per aplicar al nostre Gremi.

Finalment, el cap de setmana del 30 de setembre, vam tenir el plaer d'assistir al "I Encuentro de Artesanos de la Carne" organitzar per Cedecarne i on hem pogut gaudir interessants conferències i taules rodones.

No vull deixar passar l'ocasió per animar-vos a fer els cursos de formació que organitza el Gremi, on tractarem temes molt interessant per anar professionalitzant i especialitzant cada vegada més els vostres negocis (podeu veure-les amb detall a l'interior de la revista).

M'acomiado desitjant-vos una bona entrada a l'últim trimestre de l'any!

Amb el suport de:
Generalitat de Catalunya
Ajuntament de Barcelona

Antonio Gàlvez: "MeatXperience és una fira feta per a nosaltres, per als professionals detallistes de les carns"



Quines novetats planteja per al sector la fira MeatXperience?

Meat Xperience és una fira especialitzada dedicada al sector carni, per a carnisseries xarcuteries i polleries. I aquí és on trobem la primera novetat de la fira.

MeatXerience és exclusivament per a nosaltres, per als professionals detallistes de les carns. Per tant, a la fira trobarem proveïdors d'empeses càrnies, de maquinària, d'espècies, packaging, d'adequació d'espais, etc., amb les últimes novetats i tendències.

La fira tindrà lloc en diumenge i dilluns, per donar-vos més possibilitats perquè pugueu venir sense desatendre els vostres negocis. I durant aquests dos dies, tindreu l'oportunitat de conèixer els millors proveïdors que presentaran els productes alineats amb les tendències de consum actual.

Tanmateix, podrem compartir moments i experiències amb altres professionals de l'ofici i gaudir de les jornades que es programaran i de les quals us anirem informant. Meat Xperience tindrà lloc el 27 i 28 d'octubre de 2024.

Quins objectius us plantegeu els organitzadors?

MeatXperience l'impulsem des de la Federació Catalana de Carnissers i Xarcuters-Cansaladers amb els gremis de les diferents províncies. Serà l'agència Impacta Group l'encarregada de la comercialització dels espais i comptem amb el suport de l'associació Anafric, que representa el sector carni des dels ramaders, als escorxadors i les sales de desfer.

Com a organitzadors, plantegem tres objectius bàsicament:

1- Fer valdre el nostre ofici.
2- Presentar les novetats del sector.
3- Generar coneixements sobre novetats i innovacions.

Quines activitats teniu previstes mostrar?

De moment hem creat un comitè organitzador que definirà les activitats sobre temes rellevants i tendències de mercat que es faran durant els dos dies de la fira.

Us mantindrem informats mitjançant la comunicació habitual i també ho podeu seguir a www.meatxperience.com i les xarxes socials.

Vosaltres expliqueu que la fira està destinada específicament per als establiments de carnisseria, xarcuteria i polleria. Per què?

Perquè sabem quines són les necessitats del nostre model de comerç. És una fira feta a la nostra mida. És la nostra fira. És exclusiva per a nosaltres.

MeatXperience tindrà lloc el 27 i 28 d'octubre de 2024. Es farà en diumenge i dilluns, per donar-vos més possibilitats de venir sense desatendre els vostres negocis.

"El relleu generacional és el futur del nostre sector. Ens assegurarà la continuïtat de l'ofici i ens permet adaptar-nos a les noves generacions".

MeatXperience ens dona l'oportunitat d'intercanviar experiències amb els altres professionals... experiències que podem integrar en el nostre dia a dia.

La fira serà, en definitiva, un lloc de trobada per a les persones que ens dediquem a l'ofici.

Vosaltres ja heu començat a fer els contactes dintre del sector i estimeu que la fira reunirà més de 3.500 persones, entre proveïdors i visitants. Espereu també la visita d'alumnes perquè vegin la dinàmica del sector... és a dir el relleu generacional?

És essencial. El relleu generacional és el futur del nostre sector. Ens assegurarà la continuïtat de l'ofici i ens permet adaptar-nos a les necessitats de les noves generacions i a mantenir viu aquest ofici. A més, les noves generacions ens aporten innovació i l'adopció de noves tecnologies. La digitalització és imprescindible per al sector i no serà efectiva sense la incorporació del relleu generacional.

Ara el que cal és animar-los que se sumin a un sector de futur. I la fira potser una oportunitat!

Les empreses interessades a tenir un estand a la fira, com ho han de fer?

La web www.meatxperience.com ho té tot perfectament determinat. Tot es pot triar des de la web i els assessors comercials es posen en contacte per acabar de definir el projecte. A més, fins al 15 de novembre disposen d'un 5% de descompte.

Animem a les empreses a participar! I us convidem que compartiu les informacions sobre MeatXperience amb els vostres proveïdors, perquè és el lloc on han de ser-hi!

A aquest codi QR podreu trobar toa la informació referente a la fira MeatXperience:



El Gremi es digitalitza

Des de fa un temps us parlem de la importància de la digitalització dels vostres negocis. Estar actius a xarxes socials, tenir una comunicació digital més fluida amb els vostres clients, obrir la porta dels vostres establiments a internet, creiem que és bàsic per la transformació i el creixement dels vostres negocis.



I per descomptat, creiem que aquesta transformació digital també és primordial pel nostre Gremi. Les xarxes socials, a les quals procurem ser molt actius, ens han ajudat a créixer i augmentar el nombre d'agremiats i empreses col·laboradores. Fa poc que hem renovat la nostra pàgina web per fer-la més atractiva i útil per tot vosaltres. Us informem mitjançant correu electrònic informació de valor i hem fet del WhatsApp una eina molt útil que ens permet una comunicació molt directa i activa amb vosaltres.

Ha arribat el moment d'anar més enllà i fer dos grans passos dins d'aquesta transformació digital del Gremi.

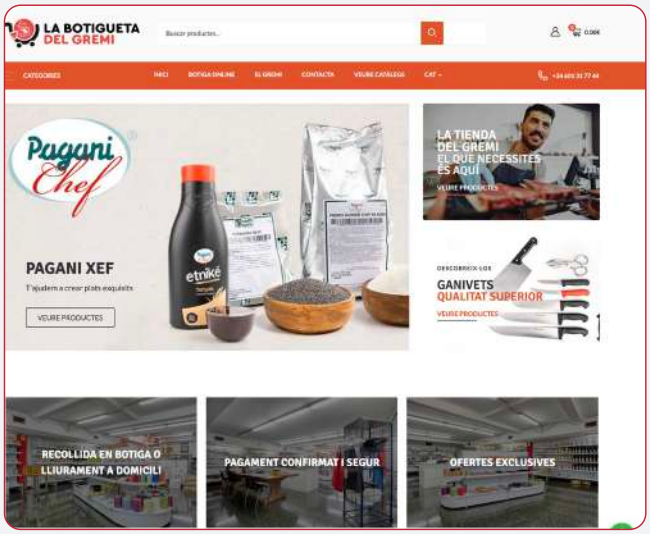
LA REVISTA TALL TAMBÉ EN FORMAT DIGITAL

Sabem del valor que li doneu a la revista del Gremi i, per això, hem volgut crear també una versió digital per poder-la llegir sempre que vulgueu des del mòbil, l'ordinador o la tablet.

En ella, trobaràs els mateixos articles que surten a la revista física i els podràs consultar sempre a qualsevol hora i a qualsevol lloc. Així i tot, la revista impresa es continuarà editant.

JA POTS COMPRAR ON LINE A LA BOTIGUETA

Des del Gremi tenim acords de col·laboració amb diferents proveïdors i molts de vosaltres adquiriu molts productes a la nostra Botigueta que es troba a la mateixa seu del Gremi. A partir d'ara també podreu veure tots aquests productes a la botigueta on line. Amb aquestes accions pretenem donar-vos més i millor servei.

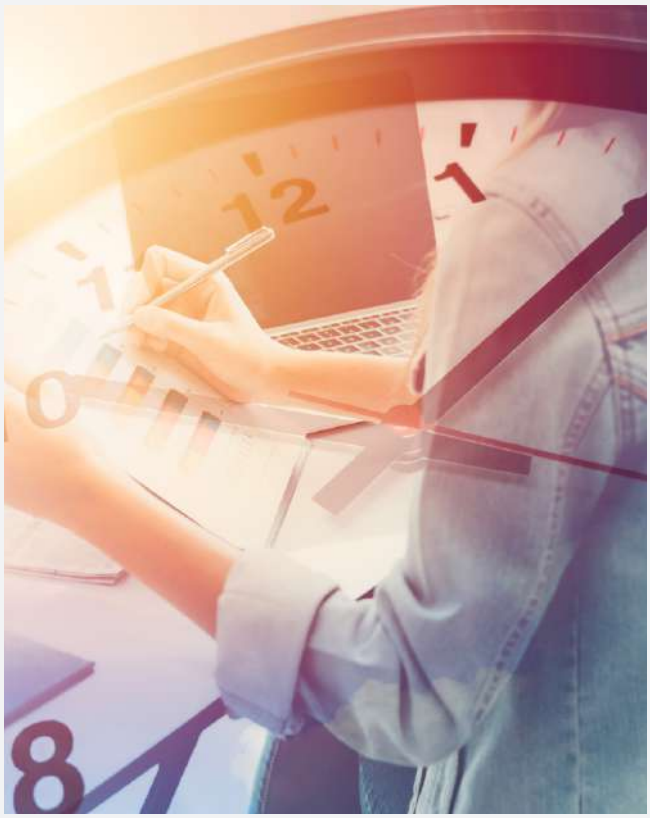


Tot això ha estat possible gràcies als ajuts Next Generation atorgats per la Direcció de Comerç de la Generalitat de Catalunya.

Finançat per:
Unió Europea Next GenerationEU
Generalitat de Catalunya
Next Generation Catalunya

Creiem que la transformació digital és primordial tant pels vostres negocis com pel Gremi mateix. Per això, hem anat més enllà i hem fet dos grans passos: la revista TALL en versió digital i La Botigueta del Gremi en línia.

Nou horari d'atenció al Gremi



Us informem que a partir de l'1 d'octubre ampliem horari d'atenció, per adequar-nos a les vostres necessitats.

Hem detectat que moltes de les consultes les rebíem de 14:00 a 16:00 h, horari en el qual teníem tancades les oficines del Gremi.

Per això hem ampliat l'horari d'obertura de les oficines del Gremi de 8:00 h a 19:00 h de dilluns a dijous i divendres de 8:00 h a 15:00 h. Volem destacar que, de 17:00 h a 19:00 h restarem oberts per atenció essencial (personal de guàrdia per a tràmits o comandes urgents) i cites concertades.

Nou horari
De **dilluns a dijous** de **8:00 h a 19:00 h**
Us indiquem que la franja de 17:00 a 19:00 serà de serveis essencials i caldrà demanar cita.
Divendres de **8:00 h a 15:00 h**

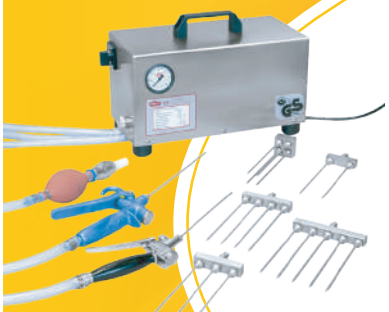
Solucions i processos per **xarcuteria** i **carnisseria**



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**

Taller infantil a Mercat de Mercats



Els dies 20, 21 i 22 d'octubre se celebrarà la 12a edició de la Fira Mercat de Mercats a la plaça de Catalunya. Aquest any Mercat de Mercats estrena nova localització que s'omplirà dels millors productes dels comerciants dels mercats de Barcelona.

Durant els tres dies es podrà gaudir de tallers, música i activitats relacionades amb els mercats i la gastronomia.

Entre aquests tallers, el Gremi participarà el diumenge dia 22 a les 11 del matí amb un taller infantil d'hamburgueses. Impartit per la Yolanda i la Cinta Casternado de Carns Cinta, faran que els més petits passin una estona molt divertida aprenent a fer aquest elaborat que tant els hi agrada.

El Gremi reparteix sort amb La Grossa i "El Gordo" de Nadal



Un any més, des del Gremi, estem oferint l'oportunitat d'adquirir participacions per al número 34.193 del sorteig de "El Gordo" de Nadal, que es realitzarà el 22 de desembre, al preu de 5 euros cada una i talonaris per vendre al vostre establiment.

A més, participem en la de La Grossa de Cap d'Any. Si vols participar en la distribució, percebràs un 3% de comissió del total de llibrets adquirits. Aquesta comissió es deduirà en el moment que es paguin els llibrets. Us recordem que el 3% que rep el Gremi es tornarà a destinar a entregues solidàries de carn. La Grossa té un màxim de 450 € per número, i es reparteixen en llibrets de 150 € cadascun. El preu dels bitllets és de 10 €.

Poseu-vos en contacte amb nosaltres si voleu Loteria de Nadal i La Grossa.

EL GREMI AMB LA MARATÓ DE TV3 - SALUT SEXUAL I REPRODUCTIVA

Des de Carnissers Xarcuters Catalunya col·laborem amb la Marató de TV3 que es farà diumenge 17 de desembre. En aquesta ocasió La Marató dedicarà la 32a edició a la salut sexual i reproductiva. Serà el primer cop que La Marató es dediqui a aquesta temàtica, que, segons els professionals de la salut, engloba el conjunto de patologies que afecten més la població, al llarg de tota la vida. Un cop més, us proposem anar omplint un panell amb 100 números al que poden jugar els vostres clients al preu de 2 € per casella, indicant el seu nom i un número de telèfon que s'apuntarà a la casella escollida. Vosaltres només haureu de preparar un lot amb productes per sortejar. Us anirem informant del funcionament de la col·laboració. A aquesta revista trobareu el pòster encartat per poder participar en la Marató. L'any passat, gràcies a la suma de tots els gremis participants, vam recaptar 11.009 €.

Us encoratgem a superar aquesta xifra aquest any!

Necessitem fotos de professionals del sector i ens agradaria que siguin les vostres



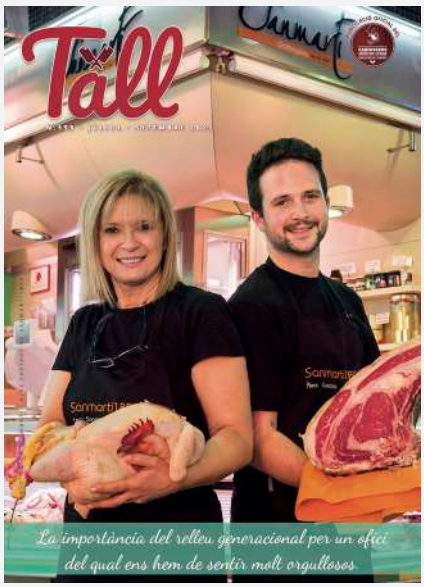
Res millor per mostrar l'essència del nostre ofici que a les nostres xarxes, al nostre web o a la nostra revista TALL, apareguin professionals com vosaltres. Per això, us demanem la vostra col·laboració, ens agradaria que sortíssiu a les nostres publicacions.

Si voleu col·laborar, envieu-nos les vostres imatges, del vostre equip, del vostre producte, de les vostres elaboracions, del vostre establiment... Han de ser imatges de qualitat, amb bona resolució, bona llum...

Agraïm a en Jordi Gil de Cal Tete i l'Àlex Castany de SanMartí 1850, que ens han enviat les seves fotografies i han estat protagonistes de les portades dels dos últims números de la revista TALL.

I tu, t'animes?

Podeu posar-vos en contacte amb nosaltres al tel. 601 31 77 44 o a info@gremicarnissers.com



Pn
PratsNadal





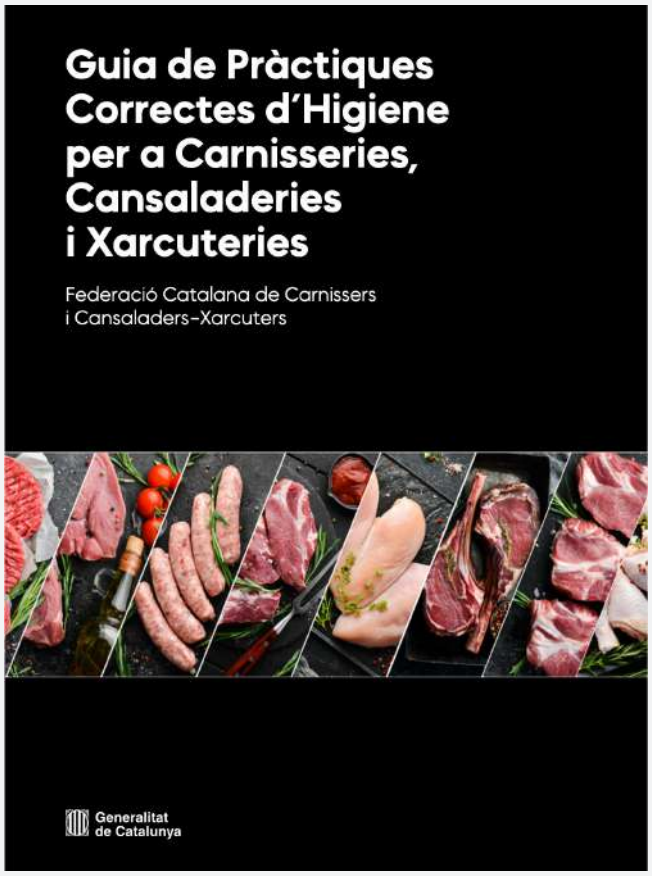


Servei integral **per al professional de la carn**
Mescles d'espècies i preparats • Marinades • Ingredients i additius • Estris • Equipament professional • Petita maquinària...

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

Guia de pràctiques correctes d'higiene per a carnisseries, xarcuteries i polleries

Teniu a la vostra disposició la Guia de pràctiques correctes d'higiene per carnisseries, xarcuteries i polleries, un document, aprovat pel Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.



Aquesta Guia ha d'ajudar a tots els professionals de l'ofici a complir amb els requisits de la normativa vigent en matèria d'implantació dels plans d'autocontrol segons el sistema APPCC, que és obligatori per a tots els establiments.

En aquests darrers temps, els canvis normatius que han afectat el sector han estat constants i hem treballat per a obtenir una normativa actualitzada d'acord amb els principis de la legislació europea.

Hem aconseguit un document que és referència obligada per totes les parts implicades en la seguretat alimentària.

La guia, entre d'altres, proporciona informació sobre les pràctiques correctes d'higiene, com ara la manipulació i el control de la qualitat dels productes carnis, la neteja i desinfecció dels equips i les instal·lacions, el control dels al·lèrgens o la gestió dels residus.

Després d'anys de reivindicacions i de treball, hem aconseguit un document que és referència obligada per totes les parts implicades en la seguretat alimentària: inspectors, productors i comercialitzadors.



La guia la podeu demanar en paper per un preu de 15 €.

En format digital, en pdf, la podeu descarregar amb aquest codi QR.



Augusta

20 anys optimitzant els seus comerços





augustavitrinas.com

+34 93 337 37 93

Polleria **MONFORT**
Mercat de **BENICARLÓ**

Al Gremi impulsem la compra sense residus

L'any 2022 va veure la llum una nova legislació que regula l'ús repetit de recipients en la compra de productes alimentaris.



Amb la revista TALL 158 us vam enviar encartat aquest pòster per fomentar la compra sense residus i reduir embolcalls i envasos d'un sol ús. Us animem que el pengeu als vostres establiments!

Aquesta normativa, la Llei espanyola 7/2022 de residus i terres contaminades, aprovada al mes d'abril de 2022, juntament amb els dos decrets reials publicats al desembre del mateix any (Reial Decret 1021/2022 i Reial Decret 1055/2022), imposen als establiments l'obligació d'acceptar recipients reutilitzables dels clients.

A més, assignen als consumidors la responsabilitat de mantenir en bon estat els recipients i exempten els establiments de qualsevol responsabilitat relacionada amb la seguretat alimentària. D'altra banda, la llei espanyola de residus exigeix que els establiments de més de 400 metres quadrats destinin com a mínim el 20% de la seva superfície a l'oferta de productes sense embalatge primari, incloent-hi aquí la venda a granel i la disposició de productes en recipients reutilitzables.

Totes aquestes normatives, juntament, al creixement de la consciència per millorar el medi ambient està fent que cada vegada més persones adoptin models de consum més responsables amb l'entorn natural i optin per adquirir productes que minimitzin els residus. Aquesta nova consciència està molt relacionada amb la pràctica tradicional en establiments com carnisseries, xarcuteries i polleries, i estem recuperant el protagonisme dintre el sector carni promovent l'ús de recipients reutilitzables per als aliments frescos.

EN QUÈ ENS BENEFICIA

L'ús d'envasos reutilitzables als nostres establiments presenta diversos avantatges per als nostres negocis.

- **Responsabilitat Ambiental:** Fer servir envasos reutilitzables demostra un compromís amb la sostenibilitat i el medi ambient. Això pot millorar la imatge del nostre negoci i atraure clients que valoren les empreses amb pràctiques més sostenibles. Molts consumidors busquen activament botigues que promouen la reducció de residus i l'ús de materials reutilitzables. Això pot crear una base de clients lleials que preferiran comprar al nostre establiment per les nostres pràctiques sostenibles.

- **Compliment legal:** Utilitzar aquest tipus de recipients ajuda a complir amb la llei i evitar possibles sancions.

- **Estalvi de costs:** Tot i que inicialment pot semblar un cost extra proporcionar o vendre envasos reutilitzables, a llarg termini podem estalviar diners. No cal comprar envasos d'un sol ús de manera constant.

NOSALTRES PODEM SER EL CANVI

Els establiments de proximitat tenim una oportunitat clara per fomentar i normalitzar la reutilització de recipients. Podem ser agents de canvi en aquest sentit. Els consumidors confien molt en els establiments locals, que sempre han estat fonts de consell i resposta a les

Des del vostre establiment podeu facilitar o vendre carmanyoles reutilitzables per fomentar la compra sense residus.

Fer servir envasos reutilitzables demostra un compromís amb la sostenibilitat i el medi ambient. Des del Gremi s'està impulsant una compra col·lectiva de carmanyoles per ajudar-vos a facilitar als vostres clients la compra amb elements reutilitzables.



seves necessitats. Ara tenim l'oportunitat de liderar el camí cap a la normalització de l'ús de recipients reutilitzables en les compres.

Us encoratgem a respondre a la creixent demanda d'opcions sostenibles, a diferenciar-vos i aportar valor als vostres serveis i al vostre establiment. La vostra iniciativa pot contribuir que moltes persones descobreixin noves alternatives i així, treballant junts, podrem reduir significativament els residus que es generen massivament pel nostre consum.



Viatge a Terol amb motiu de la "Feria del Jamón de Teruel y Alimentos de Calidad 2023"

El cap de setmana del 16 al 18 de setembre un grup de 30 professionals del Gremi, vam poder assistir a la trobada empresarial que ha tingut lloc a Terol amb motiu de la "Feria del Jamón de Teruel y Alimentos de Calidad 2023".



El grup de 30 professionals del Gremi que vam poder assistir a aquesta trobada vam sortir especialment contents amb l'experiència tant per l'excel·lent organització com pel tracte rebut.

El dissabte vam ser rebuts pels regidors de l'Ajuntament de Terol, així com pel president del "Jamón de Teruel DOP", i per les tècniques de la Cambra de Comerç de Terol. Vam poder visitar a les diferents empreses expositores de la fira i vam participar en un interessant taller sensorial a l'Hotel Reina Cristina, on vam descobrir i apreciar les bondats del "Jamón de Teruel DOP".

El diumenge vam visitar un assecador on, a través d'un joc d'scape room, ens vam endinsar en el procés d'elaboració i assecat del "Jamón de Teruel DOP". A continuació, vam fer un taller de tècniques de venda. Els encarregats d'impartir tots aquests interessant tallers va ser l'empresa Jamón Lovers. A la tarda, vam poder degustar els pernils i paletes DOP Teruel, participants en el "Concurso de Calidad DOP Teruel 2023". Va tancar l'acte la Sra. alcaldessa, Emma Buj.

Volem agrair a la Cambra de Comerç de Terol, a "Jamón de Teruel DOP", a l'Ajuntament de Terol i a Jamón Lovers per l'excel·lent organització i pel tracte rebut. Vam marxar de Terol amb interessants propostes d'activitats de les quals us anirem informant.



El diumenge vam visitar un assecador on ens vam endinsar, a través del joc, en el procés d'elaboració i assecat del "Jamón de Teruel DOP". També vam poder fer un taller de tècniques de venda.

Assistim al "I Encuentro Anual de Artesanos de la Carne"



Els passats 30 de setembre i 1 d'octubre vam poder assistir a la primera edició del "Encuentro Artesanos de la Carne" organitzat per Cedecarne i Agrifood a Madrid. Un esdeveniment amb l'objectiu de fer valdre als professionals de la carnisseria, la xarcuteria i polleria. El dissabte vam assistir al sopar on es va presentar la Selecció Espanyola de Carnissers, de la qual són membres, els nostres agremiats, l'Ana Paris i en Toni Guillaumet. Vam escoltar la xerrada "Mites i notícies falses sobre la ramaderia i la carn" a càrrec de José Manuel Álvarez de Carne y Salud.

El diumenge es va projectar el vídeo de la trobada i vam assistir a una taula rodona on es va parlar sobre el futur del sector i a la que participava el nostre agremiat l'Àlex Castany de Sanmartí 1850, així com a diferents xerrades sobre valor afegit, gestió econòmica o gestió de xarxes. El "I Encuentro Anual de Artesanos de la Carne" va acabar amb l'entrega dels premis per a professionals convocats per aquesta ocasió. L'Eduard Escofet, agremiat, de l'empresa Escofet Oliver, va rebre el Premi a la trajectòria empresarial.



Curs d'elaborats senzills i pràctics



El passat dia 9 d'octubre es va celebrar un curs a càrrec de la Yolanda i la Cinta Casternado de Carns Cinta on vam poder aprendre a fer diferents d'elaboracions que pots fer tan cuinades com en cru. Creacions que tenen com a objectiu facilitar la feina dels nostres clients i que només hagin d'escalfar al forn o a la fregidora d'aire. Es van fer elaborats senzills i pràctics destinats a un públic molt modern, actual i jove.







Curs d'elaboració d'embotits

El pròxim dia 23 d'octubre de 16 a 19 podràs assistir a aquest curs d'elaboració d'embotits a càrrec de l'Antonio i la Merche de Cárnicas Merche. L'objectiu del curs és proporcionar els conceptes bàsics per a l'elaboració dels embotits cuits (botifarres, bull, etc.). Des de la preparació de les bases, tipus de budells, l'embotit i la cocció.

Per això s'utilitzaran les diferents tècniques: roner, caldera o forn de vapor. El curs es podrà fer de manera presencial a l'Aula del Gremi i també es podrà veure en línia en directe o en diferit. Reserva ja la teva plaça!

Posa't en contacte amb el Gremi per assistir als cursos de manera presencial o per veure'ls on line en directe o en diferit a info@gremicarnissers.com o bé envieu un whatsapp al 601 31 77 44.

LA FORMACIÓ ÉS EL TEU FUTUR!



CANAPÉS Y OTRAS DELICATESSEN



BANDEJAS DE EMBUTIDOS Y QUESOS



ELABORACIÓN DE PATÉS, MICUIT Y FIAMBRES



ELABORADOS DE NAVIDAD



ELABORACIÓN INNOVADORA



ESPECIAL NAVIDAD



EL CORDERO, UNA APUESTA DE PRESENTE Y FUTURO



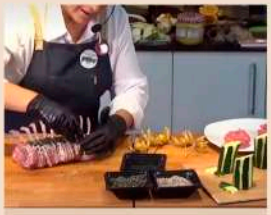
ELABORADOS DE NAVIDAD RELLENOS CON AVES Y CONEJO



NAVIDAD EN LA CARNICERÍA



PRESENTACIÓN DE BANDEJAS DE QUESOS Y EMBUTIDOS



RELLENOS INNOVADORES



COCINA AL VACÍO

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 :

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

Curs "Fantasia càrnia, carnisseria creativa"

El pròxim 13 de novembre de 16 h a 19 h, podreu assistir a un curs impartit per la Yolanda i la Cinta de Carns Cinta on aprendreu a fer elaboracions plenes de creativitat i fantasia fetes amb carn, amb decoracions exquisides que ajuden a revalorar les presentacions.

Aprendreu a elaborar dònuts fets de carn, gofres... Deixa volar la teva imaginació i amplia el lineal dels teus productes amb creacions especialment atractives. Sabors de tardor i hivern per compartir amb tots els vostres clients.

Pots fer el curs de manera presencial o veure'l on line en directe o en diferit. Reserva ja la teva plaça!







Posa't en contacte amb el Gremi per assistir als cursos de manera presencial o per veure'ls on line en directe o en diferit a info@gremicarnissers.com o bé envieu un whatsapp al 601 31 77 44.

Presentació dels resultats de les inspeccions de l'ASPB a Barcelona

En aquesta jornada s'explicaran els resultats generals de les inspeccions sanitàries que s'han fet a la ciutat de Barcelona, recalcant quines són les principals incidències que s'han trobat durant les inspeccions sanitàries del 2023.

Per altra banda, es recordarà en què consisteix el nou sistema de semàfor que s'està aplicant actualment i com afectarà en un futur la transparència en les inspeccions sanitàries.

Finalment, a aquesta jornada, s'explicaran també les noves línies de subvencions que està tramitant el Gremi per ajudar als agremiats, a millorar en l'aplicació dels autocontrols. Aquests tràmits que està fent el Gremi són totalment gratuïts pels nostres agremiats.



OPTICON

We scan, connect and communicate

ETIQUETES ELECTRÒNIQUES I SENYALITZACIÓ DIGITAL PER AL TEU COMERÇ

_Precisió i control centralitzats
_Alta flexibilitat en la visualització de contingut
_Ús de llarga durada
_Comunicació bidireccional d'alta velocitat
_Integració amb els sistemes existents

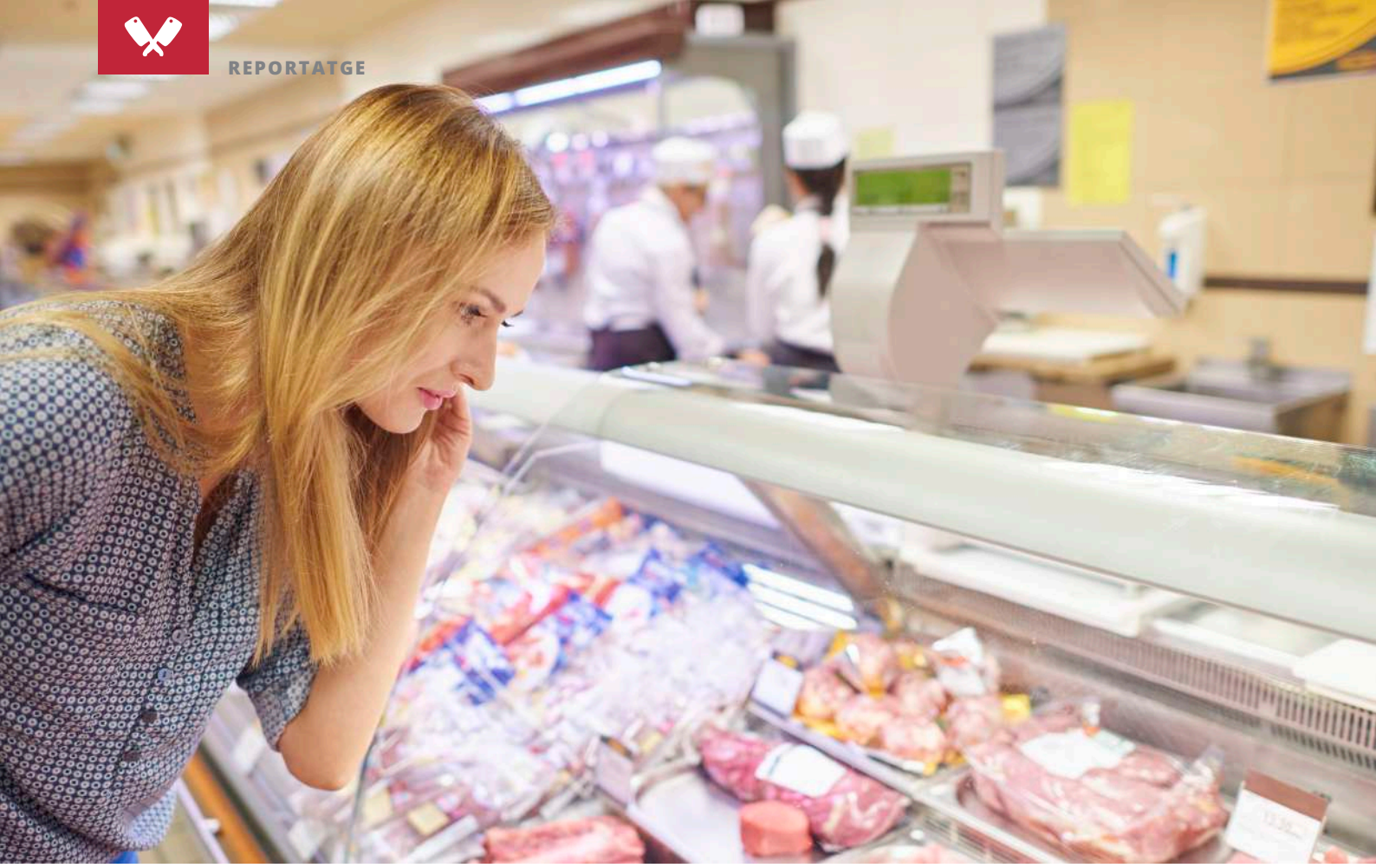
C/ Esquadres, 12 08901 L'Hospitalet de LLobregat
T 934 512 338 | info@ossistemes.com
www.ossistemes.com

OS sistemes i comunicacions


Père
FILET côte
FILET roti
CÔTE première
CÔTE seconde
CARRE
ECHINE côte
ECHINE roti
GRILLADE
FILET MIGNON
LONGE avec filet mignon
LONGE sans filet mignon
JAMBON nouvelle
JAMBON escalope
ESCALOPE nouvelle
ESCALOPE escalope
CÔTES
PALETTE
JARRET
JARRET
PLAT DE CÔTE
TRIANDES
POITRINE
Artisan Charcutier



cruzsl.net
93 465 00 65



Claus per a etiquetar correctament: Informació obligatòria, llistat d'ingredients, i al·lèrgens

En el curs que AVHIC va impartir al nostre Gremi, van sorgir nombrosos dubtes relacionats amb la informació obligatòria, el llistat d'ingredients i, especialment, els al·lèrgens. En aquest article us proporcionem les claus per evitar errors en aquest aspecte essencial.

COM A DETALLISTES, QUINA ÉS LA INFORMACIÓ OBLIGATÒRIA QUE HA DE FIGURAR EN LES VOSTRES ETIQUETES?

Si veneu productes sense envasar o envasats en el lloc de venda a petició del comprador, només cal que inclogueu la denominació de l'aliment, els al·lèrgens i el % de l'ingredient destacat. Aquesta informació ha d'estar disponible i accessible, per escrit, en etiquetes o en rètols on es trobin els aliments.

Aquesta informació que compartim és per complir amb la normativa sanitària. Per complir amb la de consum, també hem de detallar el nom, l'origen i el PVP.

La informació sobre les substàncies o productes que causen al·lèrgies o intoleràncies podrà ser proporcionada oralment pel personal abans de finalitzar la compra i sense cost pel consumidor. L'establiment ha d'indicar clarament el lloc on està disponible la informació dels al·lèrgens, assegurant que sigui visible, accessible, llegible i indicant que els consumidors poden dirigir-se al personal. Si hi ha diferents seccions estarà disponible a totes.

Si veneu aliments envasats per a la venda immediata en el vostre establiment, heu d'aplicar tota la informació OBLIGATÒRIA del R1169/2011 (*) excepte la informació nutricional.

EL LLISTAT D'INGREDIENTS, COM S'HAN D'INDICAR i EN QUIN ORDRE?

El llistat d'ingredients ha d'anar encapçalat o precedit de

la paraula “Ingredients” i ha de reflectir la composició del producte. Els ingredients s’han de posar en ordre decreixent segons el pes que tenen en el moment de la seva elaboració, tal com es fa en una recepta de cuina.

Exemple:
Croquetes de bolets (5%)
Ingredients: Farina, llet, mantega, bolets (5%) i sal

El llistat d’ingredients ha d’estar disponible a la fitxa tècnica del producte. La fitxa l’heu d’omplir vosaltres o bé, si compreu el producte ja elaborat, l’heu de demanar al fabricant. En el llistat d’ingredients o en la denominació de venda, heu d’indicar el % dels ingredients destacats en l’etiquetatge mitjançant paraules, imatges o dibuixos.

COM S’HAN D’INDICAR ELS AL·LÈRGENS O LES SUBSTÀNCIES QUE CAUSEN INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES?

Els al·lèrgens s’han d’indicar de manera destacada per diferenciar-se clarament de la resta d’ingredients, utilitzant negreta, cursiva, majúscules o subratllat. Cal tenir en compte que en cap cas es poden substituir per un número E quan es tracti d’un additiu. Per exemple, en el cas dels sulfits no es pot utilitzar “E 223”; en lloc d’això, cal indicar “Conservador: Metabisulfit sòdic”. En els productes que no tenen un llistat d’ingredients podeu posar Conté +nom de la substància. Un exemple seria el vi, que no té llistat d’ingredients i, per tant, en l’etiqueta hauria de dir “Conté sulfits”.

SÓN INGREDIENTS QUE PODEN CAUSAR AL·LÈRGIES INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES els cereals que contenen gluten, crustacis i productes a base de crustacis, peix i productes a base de peix, soja i productes a base de soja, llet i derivats, cacauets i productes a base de cacauets, fruits de clova i derivats, api i derivats, mostassa i derivats, grans de sèsam i derivats, diòxid de sofre i sulfits en quantitats superiors a 10 mg/Kg o 10 mg/L, mol·luscs i derivats, tramussos i derivats.

Etiquetar correctament és una de les nostres obligacions i ens permet augmentar la confiança dels nostres consumidors i fer que els aliments que venem siguin més segurs.

ARTICLE DE MÒNICA SALTOR I JACAS
CONSULTORA EN SEGURETAT ALIMENTÀRIA
MEMBRE DE LA JUNTA D’AVHIC

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

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

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

La classificació i embalatge dels ous, claus per la traçabilitat

La classificació, l'envasat i l'etiquetatge constitueixen una part important de la cadena de subministrament dels ous frescos. En aquesta fase és on es prepara l'ou per a posar-lo a disposició del consumidor i on es verifica que reuneix totes les condicions per la seva venda. També és on s'incorpora al producte tota la informació adreçada al consumidor, que la Unió Europea considera que és un element imprescindible de la seguretat alimentària.

Anteriorment, us hem informat a través d'aquestes pàgines sobre diferents aspectes de la producció dels ous de gallina i sobre les seves característiques i propietats nutritives. En aquesta ocasió us explicarem com es realitza de manera habitual la classificació, envasat i transport dels ous des de les granges fins als centres de distribució.

Per a la venda al consumidor, els ous de gallina se seleccionen segons la seva qualitat i pes. S'envasen i etiqueten i a continuació es distribueixen per a la seva venda. La indústria alimentària on es fan aquests processos és el centre de classificació i d'embalatge (CEE). Aquests centres són els únics autoritzats per classificar i envasar els ous i han d'estar registrats i autoritzats per part de l'administració, que els assigna un número de registre individual.

Moltes granges tenen els seus propis CEEs annexos a la granja. En aquests casos, els ous es transporten directament de la granja al centre, sovint mitjançant sistemes de cintes transportadores. Les granges que no disposen de centre d'embalatge propi envien els ous a centres externs. Aquests reben els ous provinents de diferents granges, on per garantir la traçabilitat del producte es marquen els ous amb el codi de la granja d'on provenen.

LA CLASSIFICACIÓ DE L'OU SEGONS LA QUALITAT

El primer que es fa al CCE és la selecció dels ous per qualitat, d'aquí sortiran els ous de categoria A i els ous de categoria B. Solament els de categoria A són aptes per al consum en fresc i han de reunir una sèrie de condicions, com ara tenir la closca sencera, neta i sense fissures; la cutícula intacta; no s'han d'haver rentat ni netejat; i no han estat refrigerats per sota de 5 °C. Pel que fa a la qualitat interna, es comprova principalment la mida de la cambra d'aire, que no ha de tenir una alçada de més de 6 mil·límetres; que la clara sigui transparent i no tingui taques ni elements estranys; que els contorns i la posició del rovell siguin adequats i que no presenti elements opacs.



Procés de classificació en un centre annex a la granja. Cedida: ADS Avícola.

També es comprova l'absència d'olors estranyes. Els ous classificats dins la categoria A o "frescos" podran posar-se a la venda al consum fins al dia 28 després de la posta. Si es posen a disposició del consumidor màxim el dia 9 després de la posta, se'ls pot donar la indicació "extra" o "extra frescos".

Els que no compleixen les característiques necessàries per a la venda en fresc se separen i es classifiquen com a ous de categoria B. Aquests, depenent de les seves característiques, poden destinar-se a la indústria alimentària per l'elaboració d'ovoproductes, a altres usos com l'alimentació animal o a indústries no alimentàries.

MARCAT I CLASSIFICACIÓ PER PES

Els ous de categoria A es marquen amb el codi del productor, si no s'han marcat a la granja amb anterioritat. Com segurament ja sabreu, el codi del productor està format per les sigles del país, el número del sistema de cria, el codi postal de la població on es troba la granja i el codi del productor.

A continuació els ous passen a classificar-se per pes. Aquí poden classificar-se en quatre categories diferents: ous XL, supergrans, de 73 g o més; ous L, grans, de 63 a 73 g; ous M, mitjans, de 53 a 63 g; i ous S, petits, de menys de 53 g. Totes les mides d'ou tenen la mateixa qualitat, però hem de tenir en compte que com més gran l'ou, més elevat serà el seu contingut en aigua i com més petit, més dens i més concentrat serà el sabor.

EMBALATGE I ETIQUETATGE DELS OUS

L'última fase del procés al CEE és l'envasat dels ous i l'etiquetatge. Habitualment els ous se separen segons la mida, però hi ha productors que inclouen ous de diferents mides en els seus envasos. En aquest cas, cal indicar-ho a l'envàs i també posar el pes més baix com a referència de pes mínim.

Els envasos dels ous estan dissenyats i fabricats per a resistir els cops i protegir els ous d'olors i possibles alteracions. A l'exterior ha de figurar l'etiqueta, que de manera obligatòria ha de contenir la següent informació: el nombre d'ous que conté l'envàs, si no és clarament visible; la identificació de l'empresa que ha envasat o ha encomanat l'embalatge dels ous; el codi del centre d'embalatge; la categoria de qualitat: categoria A, que pot anar acompanyada de la paraula "frescos" o "extra frescos"; la categoria de pes; la data de consum preferent, màxim 28 dies després de la posta; la forma de cria de les ponedores; l'explicació per interpretar el codi del productor que va imprès a la closca dels ous; i les recomanacions sobre la manera de conservar els ous.

En el cas dels ous que es destinen a la venda a granel, la informació que ha de figurar obligatòriament a l'envàs ha de facilitar-se al punt de venda, sobretot que es tracta d'ous de categoria A, la categoria o categories de pes, la data de consum preferent i el sistema de cria. En el cas dels ous ecològics, caldrà mostrar també la certificació corresponent del productor.

EMMAGATZEMATGE I DISTRIBUCIÓ DE PRODUCTES

En tot el procés de classificació i embalatge, així com en l'emmagatzematge i posterior transport dels ous fins



Infografia de L'Ou, d'Etiqueta (Inprovo)

als punts de distribució i venda, es té una cura especial a mantenir el producte a una temperatura estable. Això es fa, per evitar condensacions d'humitat que poden travessar la closca porosa de l'ou i malmetre la seva qualitat i seguretat alimentària.

Per aquest motiu, els ous no se sotmeten a refrigeració artificial i el transport es fa especialment amb vehicles que protegeixin de la llum, de la humitat i dels canvis de temperatura. La recomanació que es fa al consumidor de refrigerar els ous a casa es deu al fet que normalment a les llars no és possible mantenir el producte a una temperatura estable i la nevera és l'opció més segura.



Contractes de lloguer i noves reformes





RICARD PELL I CODINA
Advocat

Em dirigeixo a Vostès per consultes rebudes vers els contractes de lloguer i les reformes introduïdes recentment pel Govern.

En concret, la modificació principal ha vingut per la Llei 12/2023, de 24 de maig, pel dret a l'habitatge i la limitació als augments de renda i durades dels contractes. Voldria explicar, en primer lloc, que ens estem referint a habitatges, NO A LOCALS DE NEGOCI. És important perquè hi ha confusió respecte a si afecta o no a les empreses, i la resposta és no, en aquests contractes hi ha llibertat de durada, el propietari no té obligació mínima, i els augments de l'IPC no estan topats.

Per tant, ens referim a habitatges i en aquest article els voldria esmentar les preguntes rebudes vers la durada i augment dels lloguers d'habitatges. No em referiré a persones vulnerables ni altres supòsits específics que entenc no és objecte del present ni de les qüestions que habitualment ens traslladen.

Cal tenir present que la llei fa una protecció als augments i la durada dels contractes d'habitatges en ZONES TENSADES, a la resta les modificacions no són substancials. S'entén per zones tensades, aquells municipis on els augments de preus han estat elevats i hi ha dificultat per accedir a l'habitatge, zones que seran fixades per l'Estat a petició de les comunitats autònomes.

Les principals novetats en aquestes zones són:

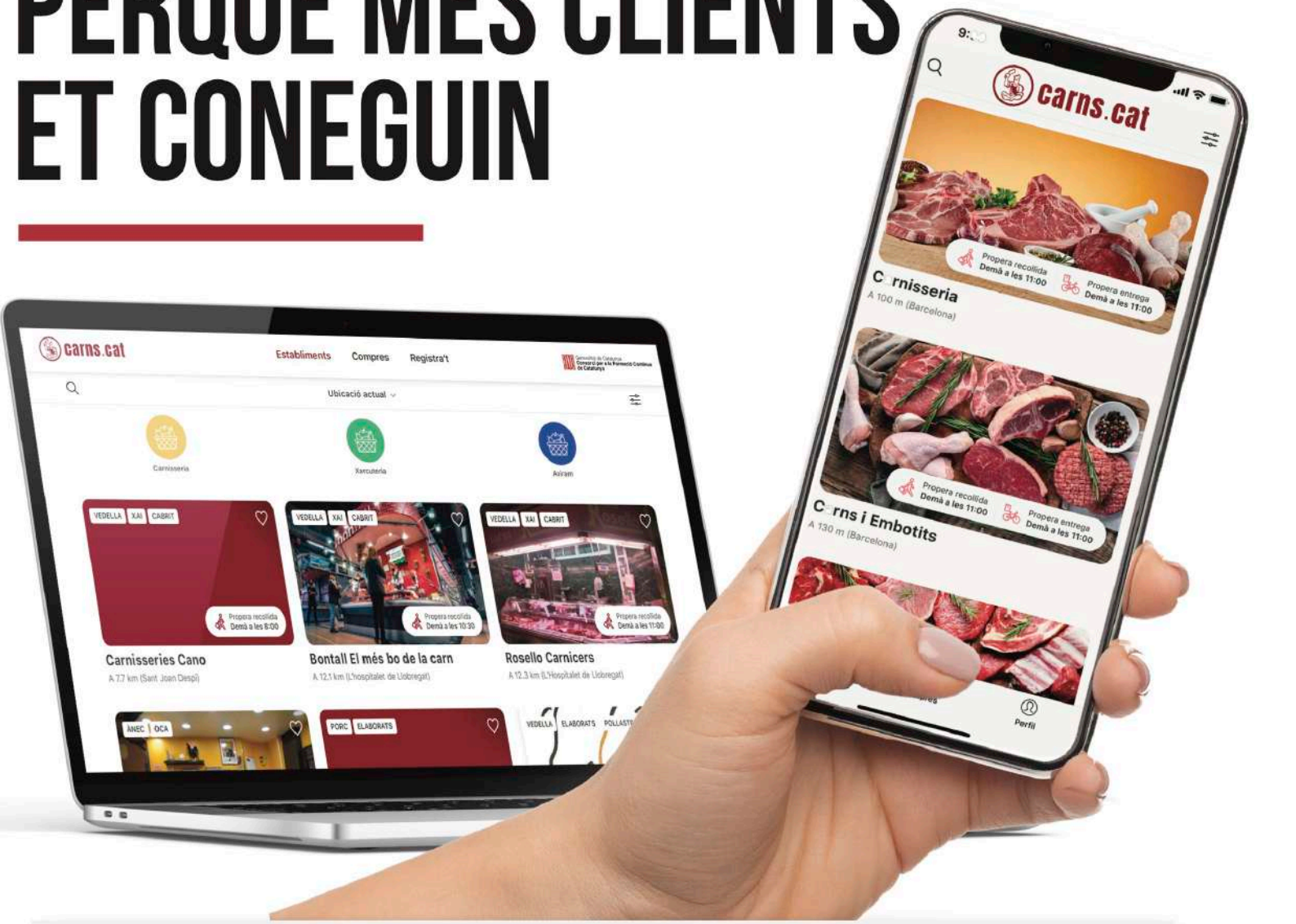
- Limitació de l'augment de lloguer (2% actualment si IPC és superior).
- Limitació dels contractes nous als imports i condicions dels contractes anteriors i de no existir als índexs de preus fixats pel Govern.
- Pròrroga forçosa pel propietari de tres anys, transcorreguts els cinc primers obligatoris.
- Despeses d'administració de finques a càrrec del propietari (p. ex. contractes, pròrrogues...). Afectaria a totes les zones, tensades o no.

A dia d'aquest article l'Estat encara no ha fixat aquestes zones, i, per la qual cosa, pot provocar una interinitat on no s'apliquin determinades limitacions. És de preveure que aviat es fixin.

Tanmateix, la Generalitat de Catalunya ha recorregut la Llei per entendre que envaeix competències autonòmiques, no afectant de moment la seva aplicació.

Quedem com sempre a la seva disposició, estant molt atents al desenvolupament i aplicació final d'aquest nou sistema.

ARA ÉS EL MOMENT D'OBRIR LA TEVA BOTIGA A CARNS.CAT, PERQUÈ MÉS CLIENTS ET CONEGUIN



Obrir la teva botiga a carns.cat és molt fàcil Demana'ns el vídeo tutorial!

Carns.cat està premiada amb el Reconeixement Telefónica dels Premis PIMES de PIMEC.



Amb el suport de:

Generalitat de Catalunya
Consorci per a la Formació Contínua de Catalunya

Joves carnissers: Ona Santos



Avui parlem amb l'Ona Santos, una carnissera molt jove que després de fer el curs de Carnisseria de Barcelona Activa a Mercabarna, treballa a Carns de Cavall Enric Pascual al Mercat de Sant Adrià del Besòs, després de fer un temps de pràctiques. Per l'Ona va ser una sort trobar el curs de carnisseria "estava buscant algun curs que em donés sortida laboral i vaig veure el de carnissera i no m'ho vaig pensar dos cops". L'Ona quan era petita ja se sentia atreta per aquest món, acompanyava a la seva àvia al mercat i s'apropava a les carnisseries perquè "em feia molta curiositat com treballaven els carnissers i carnisseres la carn". Recorda amb nostàlgia com li agradava l'ambient del mercat així que, quan va veure el curs que oferia Barcelona Activa va sentir que era l'oportunitat que estava buscant.

A l'Ona li encanta l'atenció al client i poder transmetre el que aprèn cada dia a la carnisseria i el que va aprendre al curs "he tingut la sort d'anar a parar a una carnisseria on la gent que treballa estima moltíssim el seu ofici". L'Ona destaca que els seus companys de Carns de Cavall Enric Pascual són uns mestres espectaculars "quan m'expliquen alguna cosa ho fan al molta passió i, sobretot, han tingut molta paciència amb mi, cosa que s'agraeix moltíssim. M'encanta on treballo!".

L'Ona vol contagiar la seva passió pel seu ofici "la gent jove ha de saber que és una professió amb molta demanda". "És una feina on et sents molt realitzada i, sobretot si t'agrada l'atenció al client, és ideal per recomanar i donar la teva opinió als clients". Sobretot destaca que és una professió perfecta per totes aquelles persones que volen continuar aprenent cada dia "sempre pots aprendre noves formes de fer les coses". L'Ona no vol deixar passar l'oportunitat d'animar la gent jove a què s'animi a endinsar-se en aquest món, i garantir així el relleu generacional.

"Estava buscant algun curs que em donés sortida laboral i vaig veure el de carnissera i no m'ho vaig pensar dos cops. Des de petita ja em sentia atreta per aquest món i m'encantava venir al mercat amb la meva àvia".



VEDELLA BENCRIADA

ARA ÉS

bencriada

des de 1992



Nova imatge per una nova etapa, on mantindrem intacte el nostre compromís amb l'excel·lència.

La passió per la carn de qualitat, continua sent el cor del nostre projecte.

Contacta amb nosaltres i descobreix tot el que et podem oferir.

C/ de les Rotes, 36 · 17820 Banyoles | T. 972 583 301 | info@bencriada.cat | www.bencriada.cat

Vam aprofitar també per parlar amb la Maribel, propietària de Carns de Cavall Enric Pascual.

Maribel, què et semblen les iniciatives per poder formar a joves professionals?

Ens encanta la idea! Com molt bé diu l'Ona, el de carnissera és un ofici que té molta demanda i ens cal relleu generacional.

La formació per a joves és l'única alternativa per poder ensenyar l'ofici i tenir una continuïtat. Com a professional del sector, és difícil formar i ensenyar en el dia a dia, però amb una mica de paciència també treus molt de profit. Els inicis de qualsevol personal a qualsevol feina són sempre complicats i en el nostre sector encara més, però ara l'Ona és ja tota una carnissera i ens sentim molt orgullosos d'això.

Què us aporta l'Ona com a jove carnissera?

L'Ona ens aporta moltes coses! Ens aporta joventut, ganes de treballar, il·lusió..., i això sumat a l'experiència de la resta de l'equip és la combinació perfecta. Amb esforç, ganes, dedicació i molta atenció ha arribat a convertir-se en el que ella volia, en una bona professional que estima el seu ofici. A més, sempre té ganes d'aprendre més i més. Nosaltres estem molt contents de tenir-la amb nosaltres i de què formi part de l'equip de Carns de Cavall Enric Pascual.

Aquests cursos de formació ens treuen molta feina i, una vegada comencen els estudiants a fer pràctiques als nostres establiments, ja hi ha molta feina feta. El següent és tenir paciència.

Per què aconsellaries als teus companys que acollissin joves en pràctiques?

Crec que és la solució ideal si volem donar-li una continuïtat al nostre ofici. Ja no existeix la figura de l'aprenent i no tenim gaire temps per formar des de 0 nosaltres mateixos.

Aquests cursos de formació ens treuen molta feina i, una vegada que comencen els estudiants a fer pràctiques als nostres establiments, ja hi ha molta feina feta. Està clar que s'ha de tenir molta paciència, hem d'anar a poc a poc, crec que és un ofici molt difícil d'aprendre, però entre les ganes dels aprenents i la nostra professionalitat crec que és un procés molt bonic. Nosaltres estem molt contents i satisfets amb l'experiència. Per a nosaltres, ha valgut la pena.







El producte
et defineix

càrnia

Vacum, Oví, Equí i Elaborat

Longitudinal 7, nr 1, Mercabarna - 93 556 47 11 - distribucio@cgcarnia.com

La importància del manteniment de les llescadores d'aliments

A Sanlover, amb més de 35 anys d'experiència en el sector sabem de la importància del manteniment adequat de les llescadores d'aliments. És essencial per garantir una operació segura, eficient i cost-efectiva, que contribueixi a l'èxit a llarg termini de les empreses relacionades amb la manipulació d'aliments. Alguns dels avantatges més rellevants inclouen:

Prolongació de la vida útil de l'equip: Mitjançant un manteniment adequat, les llescadores d'aliments es mantenen en condicions òptimes de funcionament, el que allarga la seva vida útil i retarda la necessitat de substitució.

Millora del rendiment: Més productivitat. Menys minva. Un equip en bones condicions de manteniment funcionarà de manera més eficient, amb una major precisió i menys interrupcions.

Millora de la qualitat del producte: Les talladores d'aliments ben mantingudes asseguren que els aliments es tallin de manera uniforme i precisa.

Augment de la seguretat: El manteniment regular permet identificar i corregir riscos potencials, com ara peces gastades o mal ajustades, que podrien causar accidents laborals.

Compliment de regulacions: Per garantir la seguretat alimentària i la qualitat del producte final.

Reducció de l'impacte ambiental: L'ús eficient i ben mantingut de l'equip pot reduir el consum d'energia i recursos.

Imatge de marca positiva: Les empreses que donen prioritat al manteniment i a la seguretat dels seus equips transmeten una imatge positiva als clients.

També us volem recordar la importància d'una bona neteja de la vostra llescadora per evitar la listèria. Podeu accedir a l'article "Fer front a la listèria" del nostre web, on parlem amb detall d'aquest tema, a través d'aquest codi QR:





ZERMAT
1979

L'envasat al buit per als professionals més exigents

www.zermat.es
937 103 011



Elaborem !

Compartim propostes d'elaborats molt atractius i fàcils de fer per oferir a la vostra clientela.

Pebrots farcits.



INGREDIENTS

- 300 g de carn picada de porc
- 100 g de crema de pebrots vermells*
- 25 g de Fiokki de patates*
- 50 g de Grancrema de formatge scamorza fumat*
- Sal amb herbes*
- 420 g de sofregit de verdures fresques
- 4 pebrots vermells i grocs
- 1 ou
- 50 g de parmesà Reggiano
- 50 g de pa ratllat
- 1 gra d'all

1. Rentar els pebrots i tallar-los la part superior per obtenir una mena de barret. Treure les llavors i els filaments interns. Preparar el farcit amb tots els ingredients i farcir els pebrots. Cobrir-los amb el barret i col·locar-los en un plat.

2. Per cuinar-los, posar-los al forn durant 45' a 180º

Costelles condimentades.



INGREDIENTS

- 1 kg de costelles de porc
- 30 g de Marinata Chef *
- 50 g de Pagani Dry Rub*
- 50 g de ceba en trossos

1. Condimentar les costelles amb la Marinata Chef.

2. Afegir també Pagani Dry Rub.

3. Decorar amb cibulet i ceba a trossos.

4. Les costelles es poden vendre en cru o cuinades a baixa temperatura a una bossa de cocció al buit. El client només haurà d'escalfar-les al forn o a una paella.

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

IMPACTAGROUP
COMUNICACIÓN CREATIVA

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 als ajuts del Kit Digital

SOM ESPECIALISTES EN COMUNICACIÓ DIGITAL I CONEIXEM EL TEU SECTOR

www.impactagroup.es

info@impactagroup.es

678 967 349

Tiretes de porc amb cítrics.

INGREDIENTS

- **400 g de llom de porc**
- **100 g de pesto de cítrics ***
- **Pebre rosa al gust ***
- **Sal amb herbes ***
- **20 g de pinyons**
- **Escorces i làmines de cítrics**
- **Orenga fresc**

1. Tallar la carn a tires de mida mitjana-gran.

2. Barrejar-la amb els altres ingredients i completar amb cítrics tallats a daus.

3. Condimentar amb sal amb herbes i decorar amb orenga fresca i pebre rosa, afegint oli d'oliva verge extra.

4. Preescalfar una paella antiadherent i cuinar les tires a foc alt durant aprox. 10 minuts



Delícies de Croccanti.

INGREDIENTS

- **1 kg de carn de vedella**
- **Pangrosso bianco ***
- **Gustosi Pagani "L'Orientale" ***
- **Cibulet**

1. Tallar la carn a trossos.

2. Afegir la Gustosi Pagani "L'Orientale" i el Pangrosso Bianco.

3. Barrejar-ho tot

4. Es pot cuinar a la paella o al forn.



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



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

Venda i Traspàs

LOCALS

TRASPÀS CARNISSERIA XARCUTERIA POLLERIA PLATS PREPARATS

Jubilació. C/ Galileo, 79. Botiga 70 m² + obrador + cambra. Obert des de 1945. Segona generació. Bona clientela.

Sr. Josep: 630 708 069

TRASPÀS O VENDA XARCUTERIA- CARNISSERIA

A Badalona situada en zona molt comercial. En funcionament. Taulell de 10 metres lineals amb cambra frigorífica de 12 m², obrador i assecador d'embotits

Sr. Joaquim: 663 964 776

TRASPÀS BOTIGA PREMIUM

Centre Comercial del Vallès Occidental. Reformada. Pernileria, xarcuteria i carnisseria. Es traspassa per futura maternitat.

Telf: 651 419 737

TRASPÀS CARNISSERIA PER JUBILACIÓ

Mercat del Clot (dos números) amb cambra al soterrani. Tota la maquinària. Clientela fidel

Sr. Lourdes: 653 172 447

ES VEN CARNISSERIA I POLLERIA

Mercat Municipal de Rubí. Parada emblemàtica amb 6 números. Gran magatzem preparat per treballar amb comoditat. Bona i gran qualitat de clientela d'anys. Es ven per jubilació

Sr. Andreu: 646 462 566

TRASPÀS PARADA CARNISSERIA, POLLERIA, OUS I CUINATS

Per jubilació. Mercat de la Llibertat, al Barri de Gràcia. 14,8 m², 3 números. Ben ubicat. Es traspassa també una plaça d'aparcament per a cotxe i un magatzem obrador de 17,50 m². Inclou cambra frigorífica de 6,80 m², taula de desfer, aire condicionat i tota la maquinària. Molt bona facturació i marge de benefici demostrable. Preu de traspàs a negociar.

Sr. Rafel: 609 793 242

ES TRASPASSA CARNISSERIA

A Nou Barris. En actiu fa 55 anys. 45 m², cambra frigorífica, 3 balances, màquina d'envasar, màquina talladora.

Sra. Mª Carmen: 618 101 470

CARNISSERIA EN TRASPÀS I LLOGUER

Barri de Sant Gervasi. Cartera de clients fidels des de 1998, segona generació. Cambra, taulell frigorífic, expositor vertical frigorífic per a plats cuinats i envasats. Tota la maquinària: picadora, màquina amb serra per tallar xai i óssos, màquina per preparar hamburgueses, envasadora al buit, petita nevera, bàscula digital, aire condicionat.

Sra. Irene: 686 892 617

TRASPÀS DE CARNISSERIA XARCUTERIA A TARRAGONA

Per jubilació. Carnisseria-Xarcuteria amb productes gourmet i cuinats, ben situada amb clientela habitual i de pas, bona facturació i amb possibilitats.

Sr. Joan: 629 602 661

ES TRASPASSA PARADA AL MERCAT DEL CARMEL

Per malaltia. 7 m². Magatzem amb càmera frigorífica i obrador de 9 m². Al costat de porta principal. Reformada. Taulell amb fred i petita càmera. Magatzem amb tots els permisos de sanitat. 1 serra, 1 picadora, 2 bàscules connectades entre sí a la parada més bàscula al magatzem.

Sra. Montserrat: 628 932 711

TRASPÀS CARNISSERIA GAVÀ

Eix Comercial de Gavà. Carnisseria, cansaladeria i aviram en ple funcionament. 6 m de mostrador visibles des del carrer. Cambra frigorífica, obrador i tota la maquinària completa.

Sr. Guillem: 616 014 111

VENDA CARNISSERIA AMB HABITATGE

C/ Fonería, 26. Es ven per jubilació. Botiga de 30 m² + cambra frigorífica. Té dues vitrines de 3 i 2 metres i zona d'obrador. La rebotiga consta de menjador, cuina lavabo, habitació i balcó exterior. A la planta baixa hi ha un soterrani amb dues habitacions amb finestres al pati interior.

Sr. Àngel: 615 016 296

VENDA O TRASPÀS PARADA MERCAT DEL NINOT

Parades números 28, 29 i 30. En total 12 metres. Entrada pel carrer Villaroel. Llicència d'activitats per xarcuteria, cansaladeria, carnisseria, venda d'ous i degustació.

Sr. José Antonio: 627 900 192

PARADA EN EL MERCAT DE SANT ADRIÀ DEL BESÒS

Equipada amb el necessari per l'activitat. Inclou també les eines de treball. Fundada l'any 1965. Situada entrant per una de les entrades principals del mercat.

Sr. José Manuel: 686 370 148

TRASPÀS CARNISSERIA POLLERIA A SANT ANDREU

Per jubilació. Mercat de Sant Andreu a Barcelona, recentment reformat. Obrador i cambra a la mateixa parada.

Telf: 638 706 115

TRASPÀS CARNISSERIA A EL MASNOU

Zona comercial El Masnou. Botiga en traspàs. Botiga, magatzem, obrador i pati. 115 m2. Llicència d'activitats de carnisseria, xarcuteria, aviram, porc i cuinats..

Telf: 625 12 33 91

TRASPÀS CARNISSERIA AL MERCAT D'HOSTAFRANCS

Mercat d'Hostafrancs. Parada equipada amb el necessari per l'activitat. Cambra frigorífica.

Sra. Montse: 609 432 733

MAQUINÀRIA DE 2A MÀ

Envasadores al buit TECNOTRIP
Talladora embotits BIZERBA
Talladora embotits KOLOSSAL
2 bàscules BIZERBA amb pantalla tàctil, de sobretaula KH II 800. Les més altes de la gamma del 2019.

Sr. Josep Mª: 647 531 261

POTS VEURE ELS ANUNCIS AMB MÉS INFORMACIÓ I FOTOGRAFIES, ACCEDINT A AQUEST CODI QR:

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



A Cuinats Jotri, oferim al sector de la gastronomia l'excel·lència en productes de cinquena gamma, amb l'objectiu d'alliberar al professional i aportar-li un temps molt valuós.

Definim la nostra cuina amb el binomi de la tradició i la innovació. La tradició ens fa respectar enormement les receptes de la cuina tradicional, que són les que ens han donat el nom que tenim avui i la innovació ens fa estar sempre a l'avantguarda del sector. Amb aquest binomi també fem una descripció de la nostra línia de producte, que va des dels canelons, les croquetes i la fideuà de sempre, fins als noodles amb salsa teriyaki o la quinoa amb verdures.

Aportem temps a la cuina per diverses raons. La primera són les nostres coccions lentes, que volen un temps i una atenció que sovint no tenim. Nosaltres cuinem aquestes reduccions de productes de qualitat a la nostra cuina, i les portem a la teva.
Precisament aquesta és la nostra proposta de valor i alhora; el nostre diferencial. El sabor únic que aconseguim a través de dedicar a cada plat el temps que necessita, es nota en el resultat final.

I de fet, podem dir que la nostra empresa ha anat fent xup-xup a foc lent igual que ho han fet els nostres plats durant més de 40 anys. La nostra història va començar l'any 1982, quan vam cuinar uns canelons i el seu èxit ens va fer introduir nous plats com les croquetes o els cargols. I fins avui que tenim unes 400 referències!

L'entrada dels nostres plats a una cuina professional, aporta: agilitat, estabilitat i qualitat. En pocs minuts de regeneració, tenim llestos un munt de plats d'alta qualitat.

Oferim diversos formats per adaptar-nos a cada necessitat i afavorir el control d'estoc, d'aquesta manera tenim estabilitat a la cuina i podem treballar sense mermes. Aquestes premisses van directament lligades a tenir un millor control de costos i per tant, a una facilitat més en la gestió del negoci.

La qualitat és el principal benefici de Cuinats Jotri, ja que fem una acurada selecció de les matèries primeres que protagonitzen els nostres plats. Cuinem amb bacallà d'Islàndia, amb arròs carnaroli i pèsols extrafins. Tan sols passen quatre hores entre la collita del tomàquet amb el qual cuinem i la seva elaboració, és el més fresc del mercat! La pasta dels nostres canelons és d'elaboració pròpia, així com les mandonguilles. Cuinem les nostres beixamels amb llet fresca de Fonteta i per cada varietat de caneló, la beixamel és diferent. Com els sofregits, que cuinem sempre amb ceba de Figueres, i per cada arròs en fem un de diferent.

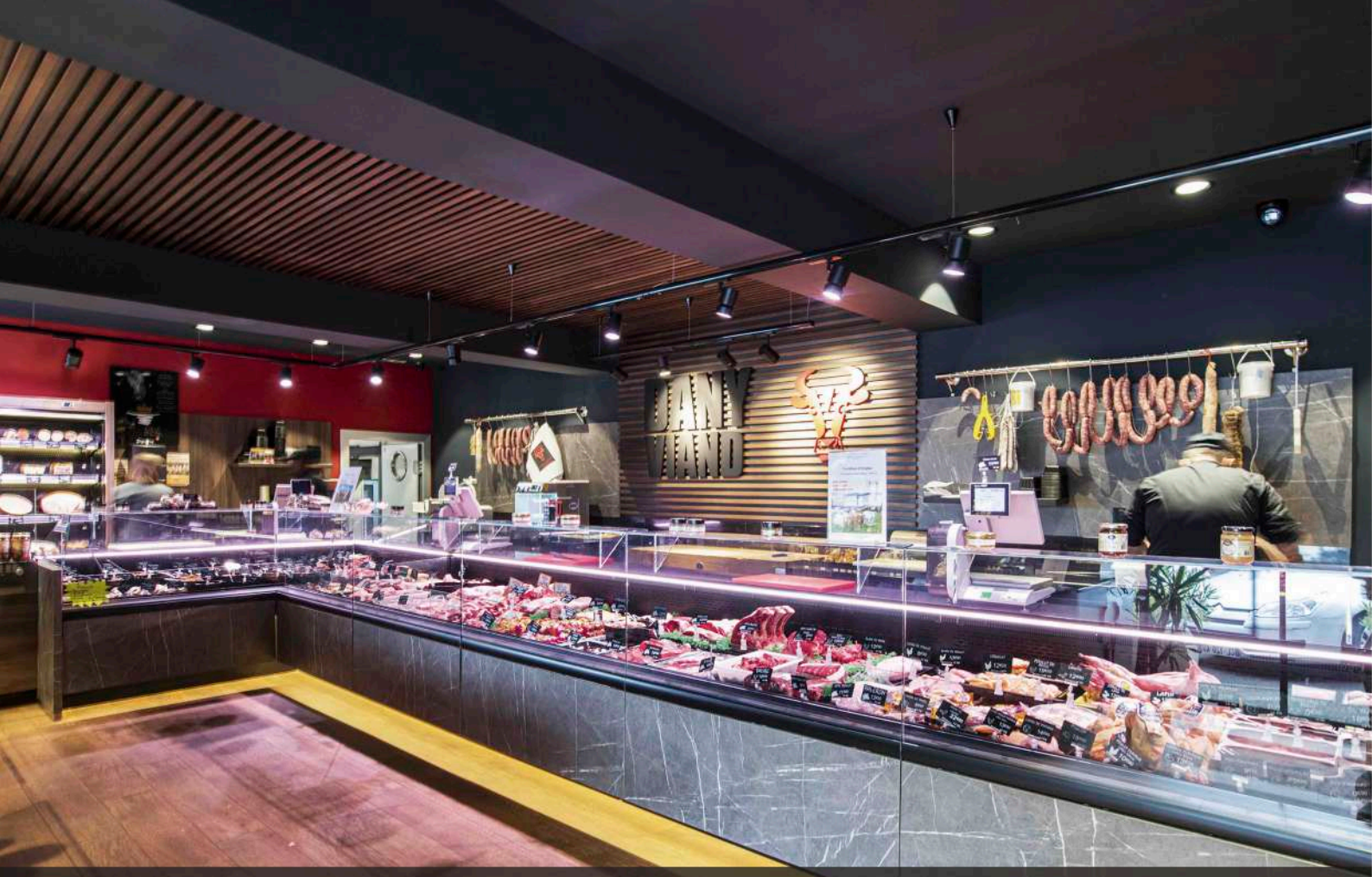
Treballar amb una matèria primera de qualitat, fa que aconseguim uns sabors excel·lents d'una forma totalment natural.

Aportem qualitat, i oferir qualitat sempre fidelitza la venda. Per assegurar la nostra qualitat, fem proves amb els nostres proveïdors fins a trobar els ingredients idonis, i una vegada els trobem, ens assegurem de tenir partides per garantir la mateixa qualitat tota la temporada. D'aquesta manera tenim una regularitat en el producte i aportem la tranquil·litat que el producte sempre sortirà igual.

El nostre discurs perdria força si a part de mirar el millor pel professional de la gastronomia no miréssim també el de fer el bé a la societat, i ho fem amb tots els gestos que estan al nostre abast.

Estem molt conscienciats, des del sector gastronòmic, de la problemàtica que genera el malbaratament alimentari avui. Per això actuem amb les eines que tenim al nostre abast. Funcionem sota comanda, és a dir, no fem una producció massiva de plats sinó que en format fresc, produïm tan sols allò que tenim encarregat. El nostre producte pot congelar-se i això, allarga considerablement la seva data de caducitat. També fem donacions periòdiques a entitats locals sense ànim de lucre, amb aquestes accions reduïm al màxim possible el malbaratament alimentari.

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



CRUZ



cruzsl.net

93 465 00 65