Tall

N.160 • OCTUBRE - DESEMBRE 2023



FOTO: LOS EXTREMEÑOS

Tradició, ofici, passió i professionalitat, en definitiva, amor pel que fem.



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.160
OCTUBRE - DESEMBRE 2023

Sumari

4 Què fem al Gremi
16 Formació és futur
20 Entrevista Lidia i Rafael Cruz.
24 Estratègies per superar amb èxit una inspecció sanitària.
26 Ens assessorem: Entra en vigor el Nou Conveni Col·lectiu.
28 Mirant al futur: Erik Pillajo
32 Talls de carns, per barbacoes, als Estats Units
34 Solucions innovadores per a l'envasament, transport i conservació
36 Fora oxigen, amb l'envasat al buit
38 Elaborem
42 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.

Els autors dels reportatges publicats a la revista són els únics responsables de les opinions expressades als seus articles. Des de TALL respectem la seva llibertat i manera d'expressió de tots els seus col·laboradors. La revista està escrita en català, si voleu llegir-la també en castellà, us adrecem a la versió digital de TALL. www.revistatall.cat

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

Un nou any ple de reptes

En primer lloc, vull començar aquesta editorial felicitant-vos l'any Nou!

Espero que la campanya de Nadal hagi estat un èxit, tot i que mai compensat pel gran esforç que ens suposa l'activitat concentrada en aquests dies tan especials. En segon lloc, vull agrair-vos la confiança que dipositeu en el Gremi, cada dia rebem més consultes i detectem que la vostra confiança en nosaltres és màxima.

Gràcies també pels missatges de suport i agraïments en tot allò que fem en representació i defensa de l'ofici. Comencem un nou any amb molts reptes: Continuar treballant com fins ara amb una excel·lent atenció, oferint nous serveis (molts d'ells gràcies als vostres suggeriments), treballar perquè la fira MEAT XPERIENCE sigui un èxit, etc.

Vull dir-vos que és un orgull i una gran tranquil·litat per mi, que el Gremi estigui tan ben reconegut, tant per vosaltres els professionals, com per les diferents administracions que en moltes ocasions ens posen d'exemple. I el que ho representa és que mantenim el nombre d'empreses agremiades. Tot i que lamentablement cada any hi han baixes per jubilació sense relleu, fet que ens amoïna. Però, em plau explicar que tenim noves altes d'emprenedors que inicien activitat. Les que més son empreses amb anys d'activitat, però que no estaven agremiades i ara ens contacten perquè ens segueixen a les xarxes socials, o encara millor perquè han sentit a parlar molt positivament del nostre Gremi, o ens els han adreçat altres companys o proveïdors.

Com sabeu formem part de la Federació Catalana i, en conseqüència, de Cedecarne, però la nostra independència, tarannà i manera de treballar, continuarà intacta sempre que gaudim de la vostra confiança. Això us ho explico per aclarir i evitar confusions que s'ha creat per l'editorial feta pel president de la Federació, on demanava crear un sol gremi català, i amb la qual estem en total desacord!

Tenir una Federació que ens representi i destaqui els valors dels diferents Gremis és en el que creiem. Compartir diferents visions, activitats i accions ens ajuda a millorar i créixer. Estem segurs que tindrem més força amb una Federació que veritablement ens representi i valori la gestió dels diferents Gremis, que centralitzar en un únic Gremi que podria no ser del grat de tothom. Així que...

LLARGA VIDA AL GREMI!!

Amb el suport de:
Generalitat de Catalunya
Ajuntament de Barcelona







augustavitrinas.com

En agraïment a LOS EXTREMEÑOS



Augusta

20 anys optimitzant
els seus comerços



+34 93 337 37 93

LOS EXTREMEÑOS
Calella - **BARCELONA**

Meat Xperience engega motors!

La fira Meat Xperience ja s'està comercialitzant. La nostra fira serà una realitat els propers 27 i 28 d'octubre de 2024. La Federació Catalana a través de la marca que engloba tots els gremis de Catalunya, Carnissers Xarcuters Catalunya, ha posat tota la carn a la graella i ja comencem a tenir reserves.



Estem molt il·lusionats amb aquesta iniciativa, perquè des del Gremi l'hem feta nostra i vostra.

En les darreres setmanes, hem conformat el Comitè Organitzatiu, format per tots els gremis, institucions, associacions i l'empresa organitzadora, Impacta Group. Hem obert les xarxes socials (us convidem que ens seguiu a Facebook, Instagram, Twitter i Linkedin), la web i ja tenim els mitjans de comunicació que ens donaran suport i faran difusió de les nostres comunicacions: EuroCarne, Revista Cárnica, TecnoCarne, Revista Gras i Magre i Revista Tall.

Meat Xperience és una fira especialitzada dedicada al sector carni, dissenyada per carnisseries, xarcuteries, polleries i botigues gourmet de productes carnis.

Durant aquest esdeveniment de dos dies al recinte firal de La Farga de l'Hospitalet, tindreu l'oportunitat de submergir-vos en un ambient on s'exhibeixen els millors productes i serveis per impulsar el desenvolupament dels vostres negocis.

Per aquest motiu, estem perfilant les millors experiències en viu per a vosaltres per mostrar-vos noves propostes alineades amb les tendències de consum actual.

Com us comentava el nostre president, l'Antoni Gàlvez, en el número 159 de la revista, "Meat Xperience és una fira exclusivament per a nosaltres, està organitzada en un format pensat per als i les professionals detallistes de la carn". Trobarem els proveïdors de les empreses càrnies, de maquinària, d'espècies, de packaging, de software, de pesatge, de transport, d'estris... tot el que

La fira Meat Xperience serà una realitat els pròxims 27 i 28 d'octubre de 2024. En les darreres setmanes hem conformat el Comitè Organitzatiu i ja comencem a tenir les primeres reserves.

necessitem en el nostre dia a dia, ho trobareu a Meat Xperience. Des del Gremi pensem que és una bona oportunitat per trobar-nos en un punt en comú, com és la fira, les empreses proveïdores, els professionals actuals i la nova generació de joves que conformen el futur del nostre ofici.

La fira engega motors. Compartiu amb els vostres proveïdors aquesta informació. La web www.meatxperience.com concentra tota la informació: notes de premsa i també entrevistes. Per ara s'ha entrevistat a Pròsper Puig, president de la Federació, que remarca el repte que suposa la fira de "captar vocacions i fomentar el relleu generacional" al mateix temps que es reivindica "una formació professional a la mida del comerç de proximitat". Podeu ampliar la informació en aquest enllaç.

Des de Meat Xperience també s'ha entrevistat a Toni Vilà, president del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de Girona i mestre artesà, qui ha destacat el tracte personalitzat del petit comerç com a eina d'identitat del nostre sector. Meat Xperience entrevistarà tots els presidents dels gremis de Catalunya. En la pròxima edició, Antonio Gàlvez posarà la veu del Gremi de Barcelona.

Des del Gremi pensem que la Fira Meat Xperience és una bona oportunitat per trobar-nos en un punt en comú, les empreses proveïdores i els professionals del sector. Reserveu el 27 i 28 d'octubre de 2024 a la vostra agenda, ja!

Teniu més informació de la Fira Meat Xperience a aquest codi QR:

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

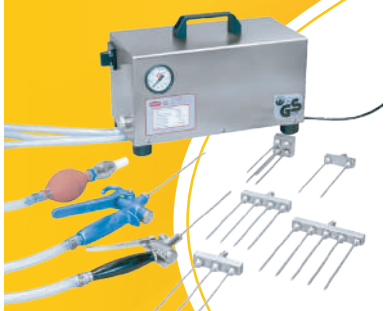


EVT 7 TD
Envasadora al buit de sobretaula.



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.

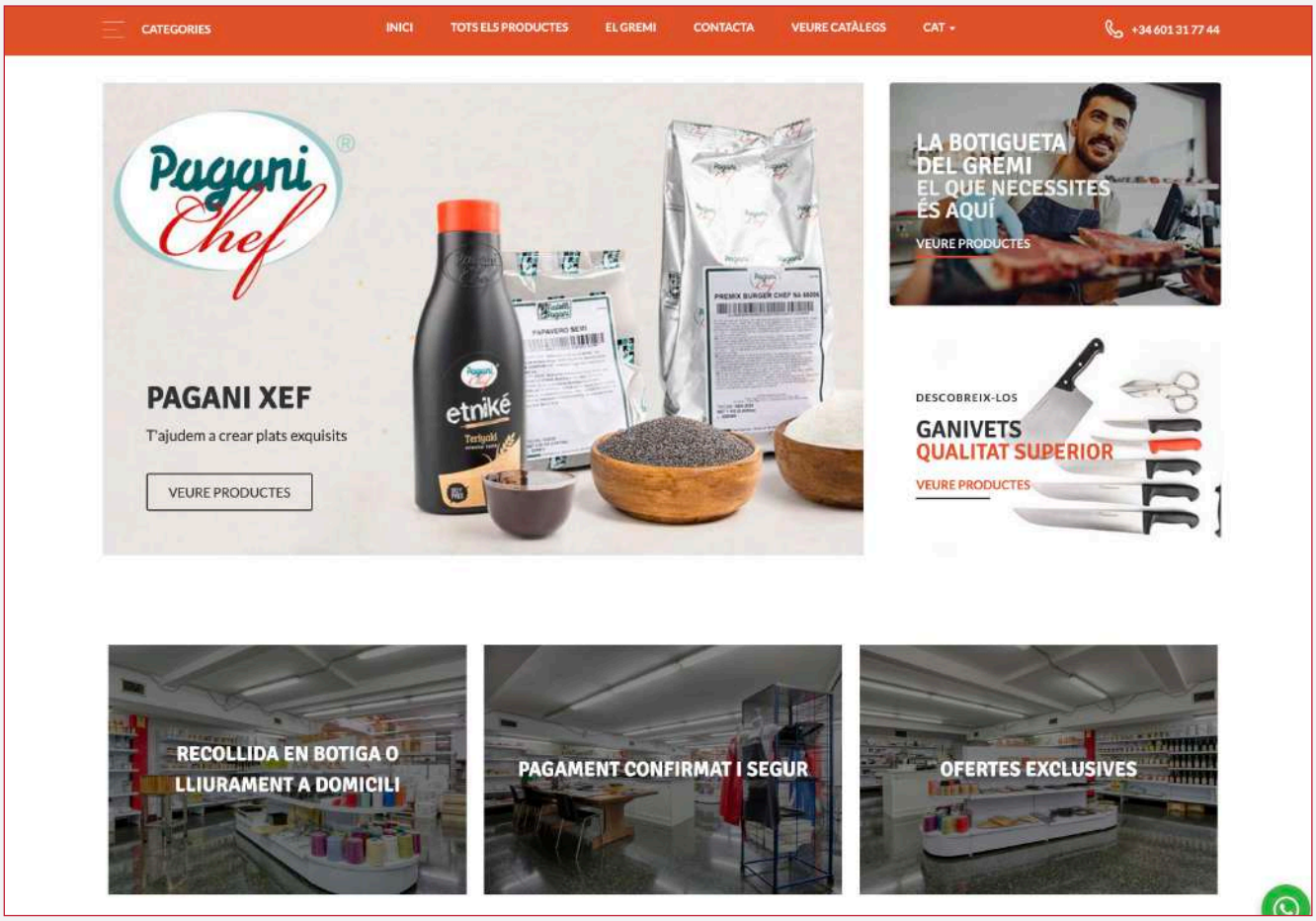
Especialistes en disseny i fabricació d'**equips** d'**alt rendiment**

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**

La botigueta del Gremi ja és on line

Com ja us vam comentar al número anterior de la revista TALL, al Gremi hem apostat fort per la digitalització. Creiem que és molt important no quedar-nos enrere i hem d'evolucionar, aprofitant noves eines.



Tal com us hem anat informant, ara era el moment de digitalitzar-nos i aprofitant les subvencions del Next Generation, que oferia la Direcció de Comerç de la Generalitat i us podem oferir La Botigueta del Gremi.

A la nostra botigueta on line, podeu adquirir productes per elaborar d'empreses com Menú i Pagani, a més de diferents estris com safates, motlles d'hamburgueses, maquinària, eines de treball, etc. Un dels avantatges destacats de La Botigueta del Gremi, és oferir-vos possibilitat de veure els productes que tenim i que anirem ampliant a mesura que detectem les vostres necessitats i suggeriments.

Els productes que us interessin els podeu recollir al Gremi o els podem enviar al vostre establiment. La Botigueta on line també proporciona accés als catàlegs de diverses empreses, oferint una selecció encara més àmplia de productes.

Hi ha molts productes que encara no estan a La Botigueta del Gremi perquè l'oferta és infinita. Contacteu amb el Gremi si no trobeu el que busqueu.

Podeu descobrir la web de La Botigueta del Gremi a aquest codi QR.

Hem creat una nova eina digital: la Revista TALL

Tot i que la revista continuarà enviant-se trimestralment en format imprès, ara també la podeu consultar en qualsevol moment en línia. La versió digital ens ofereix avantatges addicionals, com la capacitat de cercar publicacions passades i fins i tot compartir articles que puguin ser del vostre interès. A més, Tall Digital ens permet l'actualització immediata dels continguts i afegir nous col·laboradors, com proveïdors de productes i serveis, que podrien ser del vostre interès.



La Revista Tall ha estat possible gràcies als ajuts Next Generation atorgats per la Direcció de Comerç de la Generalitat.

Podeu descobrir la versió digital de la Revista Tall a aquest codi QR.

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



Taller infantil d'hamburgueses a Mercat de Mercats



El passat 22 d'octubre amb motiu de la celebració de Mercat de Mercats vam organitzar un taller infantil gratuït d'hamburgueses, impartit per la Yolanda i la Cinta Casternado de Carns Cinta.

Cada nen i nena van poder aprendre a elaborar hamburgueses i es va poder endur la seva pròpia hamburguesa per cuinar-la a les brases, a les barbacoes que hi havien installades al recinte.

Al taller va ser tot un èxit i va comptar amb la participació de 32 nens que van gaudir moltíssim fent la seva pròpia hamburguesa.





El Gremi participa en el Festival Residu Zero

El passat 27 d'octubre, vam ser convidats a participar en el Festival Residu Zero, un esdeveniment que busca fomentar la reflexió, el debat per tal d'aconseguir una societat que generi una petjada cap a un futur sense residus.

Vam tenir l'oportunitat de formar part de la taula rodona, "Del comerç local en la societat residu zero", on també van participar la Marta Raurell, cap de l'Àrea de Comerç del CCAM de la Generalitat de Catalunya i Àlex Goñi, president de PIMEC COMERÇ, seguida d'una sessió de networking on vam poder parlar de la nostra col·laboració amb Rezero. Vam compartir els inicis dels nostres primers projectes en l'any 2020, reflexionar sobre els envasos que utilitzem i destacar la importància dels professionals del comerç de proximitat per transmetre a la societat que petites accions poden contribuir a la reducció de residus. A més, vam tenir l'oportunitat d'explicar als assistents la nostra nova campanya en curs, "Porta'm a fer la compra! Som Sostenibles!", que promou l'ús d'envasos reutilitzables.





La campanya de Nadal torna a sorprendre











Un any més, des de Carnissers Xarcuters Catalunya hem sorprès amb una comunicació divertida i que vol donar valor a la bona feina que fan els professionals carnis.

La campanya de Nadal d'aquest any ens ha tornat a sorprendre. Un any més, des de Carnissers Xarcuters Catalunya hem sorprès amb una comunicació que destaca els bons resultats que es poden obtenir utilitzant carns, embotits i formatges de qualitat, adquirits als establiments agremiats, per gaudir sense estrès de les festes més importants de l'any, les Festes de Nadal.

Amb aquesta campanya es va voler posar de manifest com nosaltres, els professionals de confiança podem ajudar als nostres clients a sorprendre els seus convidats, proporcionant tant uns ingredients com uns plats preparats de qualitat que els ajudaran a fer-los la vida més fàcil i que puguin gaudir amb tota la família d'aquestes festes tan especials.

Tot el material gràfic és va enviar perquè el compartíssiu al vostre establiment i a les vostres xarxes socials.

La campanya destaca l'ajuda que podem oferir als nostres clients utilitzant carns, embotits i formatges de qualitat.

AMB LA MARATÓ DE TV3 - SALUT SEXUAL I REPRODUCTIVA

Carnissers Xarcuters Catalunya hem tornat a col·laborar a La Marató de TV3 i hem aconseguit una aportació inicial de 7.521 €. Des del Gremi us volem donar les gràcies un any més per la vostra col·laboració.

Aprofitem per convidar-vos a continuar donant-nos suport per tal que puguem continuar fent entregues solidàries de carn als 15 nens i nenes orfes ucraïnesos acollits per una família a Vilafranca del Penedès.

9è Concurs Nacional de botifarra d'ou artesana



La Confraria del Gras i el Magre i la Fundació Oficis de la Carn convoquen, dins els actes del Dijous Gras del mes gener de 2024, la novena edició del concurs per escollir les millors Botifarres d'Ou de Catalunya.

Enguany hi ha dues categories* obertes a la participació de tots els carnissers i cansaladers - xarcuters artesans de Catalunya.

- Millor botifarra d'ou artesana tradicional
- Altres botifarres d'ou, on s'inclou la millor botifarra d'ou artesana singular, elaborada a partir d'altres propostes de botifarra d'ou amb ingredients diversos.

Totes aquelles persones o empreses que es vulguin presentar, s'han d'inscriure prèviament a través del formulari del web del concurs abans de les 14h del dijous 25 de gener. Els participants hauran de presentar les botifarres d'ou a la seu de la Fundació Oficis de la Carn durant els dies 29 i 30 de gener. La proclamació pública dels resultats del concurs i el lliurament dels diplomes acreditatius es farà el dissabte dia 3 de febrer de 2024 a les 21:00h,

Trobareu més informació sobre el 9è Concurs Nacional de botifarra d'ou artesana a aquest codi QR:



Lliuraments dels diplomes Mestre Artesà Alimentari

El passat mes de novembre, l'Hble. Sr. David Mascort Subiranas, conseller d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, va lliurar els Diplomes de Mestre Artesà Alimentari. El Departament atorga aquest Diploma a les persones artesanes alimentàries que acrediten mèrits de creativitat i coneixements al llarg de la seva trajectòria professional. En un ofici com el nostre, arrelat a la cultura alimentària catalana, que aplega el coneixement de la tradició i la innovació, és tot un honor rebre aquest reconeixement.

Ens omple de satisfacció que la nostra agremiada, la **Laia Valls de Can Valls d'Argentona, hagi rebut el títol de "MESTRA ARTESANA ALIMENTÀRIA".** La Laia en recollir el premi, va manifestar: "És un plaer haver estat guardonada per fer una feina que m'apassiona. Sense el GREMI, no hauria estat possible. Espero que cadascun de vosaltres continueu aquest camí en els pròxims anys, perquè hem de fer valer la nostra feina. No podem permetre que aquest ofici es perdi; ens hem de fer valorar, ja que tot allò que sigui artesà no té preu.".



L'Hble. Sr. David Mascort Subiranas, conseller d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, va lliurar els Diplomes de Mestre Artesà Alimentari, uns diplomes que acrediten mèrits de creativitat i coneixements.

També han estat reconeguts altres companys d'ofici, com Carles Borrull de Reus, Marta Burguet de Blanes, Valentí Fabregat i Ramon Hernando de Barcelona, David López de la Vall d'en Bas, Josep Pibernat de Santa Coloma de Farners i Antoni Vigo de Bellver de Cerdanya.

Carns Cinta guardonada als Premis Comerç de Barcelona



L'acte va estar presidit per l'alcalde de Barcelona, Jaume Collboni, acompanyat del quart tinent d'alcaldia, Jordi Valls, i la regidora de Promoció Econòmica, Raquel Gil, i va comptar amb la presència de comerciants i de representants de les associacions i dels eixos comercials, així com dels mercats municipals de la ciutat.

Carns Cinta del Mercat de la Concepció va rebre el Premi Mercats de Barcelona a la Millor Iniciativa Individual de tota la xarxa de Mercats Municipals de Barcelona. Aquest reconeixement destaca la tasca del comerç de proximitat i, en aquest cas, la passió per l'ofici, que es manifesta en l'originalitat, singularitat i creativitat de les seves elaboracions al taulell, així com en la seva evolució contínua que combina la tradició i la innovació.

UNA REIVINDICACIÓ DE L'OFICI

Des d'aquest espai, volem donar les gràcies pel bonic discurs en el qual la Yolanda i la Cinta Casternado de Carns Cinta, van reivindicar generosament l'ofici i van mencionar tots els professionals, destacant el gran valor que aporta el nostre model de comerç. També ens va emocionar quan van mostrar la seva pertinença al Gremi i ens van valorar tan positivament. Això ens encoratja a continuar treballant amb i per a cadascun de vosaltres.

La Selecció espanyola de carnissers al Mundial de la Carnisseria de París 2025



Un somni perseguit durant molt de temps esdevé realitat el 2023 amb la creació de l'equip espanyol de la carnisseria, una iniciativa impulsada per més de 24.000 empreses del sector, que dona feina a 60.000 professionals d'aquest ofici.

Espanya, amb la seva rica tradició i innovació en el sector, arriba finalment al mapa de les competicions internacionals de carnisseria, gràcies a l'aposta i l'esforç de CEDECARNE, la confederació que agrupa els gremis a nivell nacional. Això ens permetrà participar en el pròxim Mundial de la Carnisseria, i altres competicions internacionals, amb un equip ja seleccionat que està duent a terme els seus entrenaments.

L'equip està format per professionals destacats de tot el territori espanyol, amb Bruno Casal de Narón (A Coruña) com a Seleccionador i José Luis Collazos de Valladolid com a Entrenador. Diferents especialistes en deshuesat, elaboració i presentació formen part de l'equip, com Toni Gillaumet de Balaguer (Lleida), Verónica Escobar de València, Daniel Herrero de Fuenlabrada (Madrid), Javier Vaqueiro de Vigo, Alberto Ederra de Pamplona, José Luis Rodríguez de Madrid, Ana París de Balaguer (Lleida), Raúl Pérez de Parla (Madrid) i Raquel Vañó d'Alcoy (Alacant).

CONFIRMADA LA PARTICIPACIÓ EN EL MUNDIAL DE LA CARNISSERIA DE PARÍS 2025

La direcció general del World Butchers' Challenge ha aprovat la participació de la Selecció Espanyola de Carnissers al Mundial de la Carnisseria, que se celebrarà a París el març de 2025. L'equip serà una de les 18 seleccions que competiran pel títol de millors del món.

LA SELECCIÓ DE CARNISSERS I CARNISSERES BUSCA PATROCINADORS

En aquesta fase emocionant, l'equip està activament buscant nous patrocinadors per assegurar la continuïtat de la Selecció. Els patrocinadors tindran l'oportunitat d'acompanyar l'equip no només al Mundial sinó també a totes les futures competicions internacionals, valorant aquest ofici excepcional. Un moment històric per a la carnisseria espanyola, que, amb el suport necessari, buscarà destacar i conquerir el món amb la seva destresa i passió en aquesta prestigiosa competició internacional.

El somni de tenir una selecció de carnissers és ja una realitat.

L'opinió dels nostres agremiats

La Mercè ha compartit en el nostre grup de WhatsApp de professionals del Gremi, aquest missatge que ens plau compartir. Agraïm per la part que ens toca i ens encoratja a continuar treballant per i amb vosaltres. Hem de dir que la vostra receptivitat ho fa possible, esteu atents i atentes al que us proposem des del Gremi, ens aporteu suggeriments per millorar i fer més gran l'ofici! El Gremi som tots i totes! Llarga vida al Gremi!



Mercè Casals de Cansaladeria Casals:

"Ja fa dies que vull trobar una estona per compartir amb vosaltres el meu agraïment per l'esforç i la tenacitat d'aquest grup i del Gremi, pel suport de tots plegats, que a mi m'ha ajudat en molts moments.

Fa 2 anys que volia fer els embotits nadalencs, però per manca de salut i tècnica no me'n vaig sortir. L'any passat vaig fer els patés i enguany hem repetit, i Sí! He fet els embotits de Nadal. La fita ha estat un repte per mi mateixa i crec que me n'he sortit prou bé. Els he anomenat "Celebrem 50 Nadals - edició limitada", perquè aquest any és el 50è aniversari de la botiga i em sento amb la necessitat d'agrair i mencionar algunes persones que m'han ajudat a recuperar la il·lusió per aquest ofici. Primer, he de mencionar el meu pare, en Climent, qui fa tot just 15 anys que no hi és, però sempre està present al meu cor i és el meu àngel. La seva llibreta de receptes em serveix per a les elaboracions més artesanes i tradicionals. La mare, la Carme, de qui en tenim sort, ja que és una gran professional i continua amb la passió que sempre l'ha caracteritzat per la feina. Ja quasi en té 80 anys, però la botiga la manté activa i és la seva vida! A la "jefa", ma germana, la Montse, qui em deixa fer tot el que vull a l'obrador i és un gran tresor per mi.

Vull agrair al Gremi la formació que ofereix. Vull agrair a la mestra artesana Anna Paris per compartir els seus coneixements al curs d'embotits de Nadal, que m'ha ajudat amb la tècnica de la cocció.

La Yolanda i la Cinta Casternado per la seva capacitat d'innovació i l'entusiasme que ens transmeten, i els coneixements que comparteixen amb tots plegats. Vull agrair el MOF Sebastien Zozaya, el seu llibre de receptes de xarcuteria que ha estat revelador per mi. I d'altres llibres de receptes en francès que m'han servit d'inspiració... Al final aprendre francès! Gràcies, gràcies i mil gràcies a tots!

Em sento molt contenta i orgullosa del resultat de la meva feina, i vull que aquells que esteu cansats, i sovint farts d'aguantar algun tipus de clienteles i de pencar tant, trobeu la il·lusió per tirar endavant."





LA FORMACIÓ ÉS EL TEU FUTUR!



CANAPÉS Y OTRAS DELICATESSEN



CROQUETAS, CANELONES Y MOUSSAKA



HERRAMIENTAS PARA QUE NOS ENCUENTREN EN INTERNET



BANDEJA DE EMBUTIDOS Y QUESO



ELABORACIONES CON AVES Y CONEJO



ESPECIAL BARBACOAS



HAMBURGUESAS Y ROLL MEATS



EL CORDERO, UNA APUESTA DE PRESENTE Y FUTURO



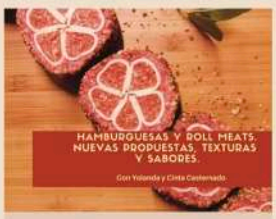
ESPECIAL NAVIDAD



ELABORACIONES DE PRIMAVERA - ST. JORDI



WRAPS, FAJITAS Y EMPANADILLAS A BAJA TEMPERATURA



NUEVOS SABORES Y COLORES

MIRA TOTS ELS CURSOS A GREMICARNISSERS.CLASSONLIVE.COM

EL GREMI T'OFEREIX CURSOS ONLINE

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

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

Teniu tots els cursos a :

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 d'elaboració d'embotits

El pròxim dia 22 de gener de 16h a 19h 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!



Curs d'Elaboració de fitxes tècniques i etiquetes amb AVHIC

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

El dilluns 29 de gener farem un curs sobre Elaboració de fitxes tècniques i etiquetes, impartit per la Mònica Saltor, consultora i auditora especialista en seguretat alimentària.

Al curs es parlarà, entre d'altres, de:

- Quina informació ha de constar en una fitxa tècnica?
- Si una matèria primera prota additius, els hem d'indicar? Com indiquem els al·lèrgens?
- De quina mida han de ser les lletres?
- Hem d'indicar la quantitat neta?
- Qui ha de constar com a responsable del producte?
- És obligatori indicar els valors nutricionals dels productes? Com els determinem?
- Hem d'indicar la caducitat o la data de consum preferent? Com la determinem?

Durant el curs, que serà presencial, es treballaran exemples de fitxes tècniques i etiquetes del sector de la carn de forma pràctica.

Jornada sobre gestió de residus per SIRESA

El dilluns 05 de febrer, tindrà lloca al Gremi una Jornada informativa gratuïta sobre la gestió de residus als nostres establiments. L'empresa SIRESA ens explicarà com gestionar els residus als nostres negocis per evitar possibles sancions. Aquesta jornada serà on line.

Curs de cuina amb Rational

El dilluns 4 de març, a les 16:00 l'Antonio Cano de Rational ens ensenyarà noves receptes de cuina per poder oferir als nostres establiments. Farem un tast de com poder transformar el producte carni cru en menjar cuinat fent receptes amb un resultat excepcional i contemplant tots els estalvis que podem aconseguir amb la maquinària que ens ofereix Rational. La jornada és gratuïta i presencial a l'aula del Gremi.

Posa't en contacte amb nosaltres 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.



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

Entrevista a Lidia i Rafael Cruz, nous responsables de Cruz, SL.

Parlem amb la segona generació de Cruz, perquè ens expliquin com volen afrontar aquesta nova etapa, i com estan transformant una de les empreses més innovadores i amb més recorregut del nostre sector.

Llavors Lidia i Rafa, vosaltres sou la nova generació de Cruz?

Si, fa uns deu anys que vàrem marxar de Cruz per obrir les nostres empreses, i ara fa un any que hem tornat per gestionar l'empresa familiar.

Els anys que heu estat fora de Cruz heu tingut contacte amb el sector de la carnisseria?

Totalment, el que hem fet és "exportar" el know how de Cruz a França i Suïssa, a on hem obert 4 oficines i hem ampliat els nostres sectors d'actuació, dissenyant també restaurants gastronòmics, hotels i hàbitats d'alt standing.

Però sobretot hem tingut la gran sort de treballar amb molts Carnissers (MOF) francesos (millors Carnissers de França) amb qui hem pogut aprendre moltíssim.

Ara quin son els vostres objectius amb Cruz?

A Cruz fem dues activitats ben diferents que avui en dia no acabem de comunicar bé i l'objectiu principal és diferenciar-les per poder ser els referents a tota Europa amb ambdues.

D'un costat som fabricant de vitrines a mida d'alta gamma (CRUZ) i, d'altra banda, som una agència d'interiorisme estratègic (THE CRUZ AGENCY), on ajudem els nostres clients a actualitzar els seus negocis a través de l'interiorisme estratègic, la decoració i el màrqueting.

Amb l'interiorisme estratègic, fem servir tècniques de retail màrqueting i neuro-arquitectura junt amb interiorisme, per dissenyar botigues amb un objectiu: augmentar les vendes dels nostres clients.



El que volem diferenciar amb aquestes dues vies de negoci és la compra d'una vitrina per a una actualització de maquinària i tecnologia, amb la creació d'un negoci o reforma al complet d'aquest on es tindran presents les diferents estratègies i tècniques d'interiorisme i màrqueting esmentades anteriorment.

Què voleu dir amb interiorisme estratègic?

Actualment, hi ha una competència ferotge, i el cicle de vida dels comerços és cada vegada més curt a causa del fet que les tendències i els hàbits de consum canvien cada vegada més ràpid.

Amb l'interiorisme estratègic, fem servir tècniques de retail màrqueting i neuro-arquitectura junt amb interiorisme, per dissenyar botigues amb un objectiu clar, augmentar les vendes dels nostres clients.



I un objectiu tan ambiciós com ho aconseguiu?

D'una banda, tenim la sort de tenir arquitectes a Espanya, França i Suïssa, i gestionar una mitja de 30 – 40 projectes a la vegada a tota Europa. Això ens dona una visió increïble de quines són les tendències, les tècniques i els models que funcionen millor.

D'altra banda, fem estudis de mercat i analitzem els resultats amb el nostre coneixement del mercat, per després fer servir tècniques de retail màrqueting i neuro-arquitectura i dissenyar botigues que puguin continuar creixent durant els pròxims 7 – 10 anys.

I fer servir aquestes tècniques a les carnisseries funciona?

Funciona i molt, només entre 2022 i 2023 hem reformat 50 negocis i els resultats són sempre els mateixos, un increment mitjà de la facturació d'entre el 15% - 25%.

I llavors que passa amb Cruz com fabricant de vitrines?

Volem ser els fabricants de vitrines a mida més grans i de més qualitat d'Europa. Els darrers deu anys per Europa, ens han permès aprendre molt dels millors carnissers i fabricants de vitrines. Això ens ha servit per crear nous models que tenen un millor fred, son més fàcils de netejar i estan connectades a la nostra fàbrica per internet per monitorar que funcionin sempre perfectament.

De fet, ara fa uns sis mesos que hem portat a Barcelona un model de vitrina que fa quatre anys que produíem només per França i que els MOF (millors carnissers de França) ja la consideren la Rolls-Royce de les vitrines.
A més, per poder absorbir la producció dels tres països, fa un any que vàrem començar a industrialitzar les nostres instal·lacions amb procediments, protocols i controls de qualitat, i som l'únic fabricant en aquest país amb un certificat de qualitat ISO 9001.



www.thecruzagency.es



Vols augmentar les teves vendes entre un 15-25%?

Oferir la millor qualitat i un servei excel·lent, ja no és suficient. Cal comunicar, crear experiències, teatralitzar...

Vivim temps de canvis i d'oportunitats. **Els comerços que entenen i s'adapten al mercat augmenten les seves vendes entre un 15 i un 25%.**

Si volem actualitzar el nostre negoci per a sortir d'un estancament o per a continuar creixent, cal entendre les tendències i hàbits de consum, buscar un posicionament que ens faci únics, i adaptar el nostre model de negoci per a crear una estratègia d'èxit.

THE CRUZ AGENCY



THE CRUZ AGENCY

Interiorisme estratègic.

Som **interioristes estratègics, dissenyem negocis d'èxit**, atraient a més clients, despertant les seves emocions i aconseguint que comprin més.

En **The Cruz Agency** trobaràs **arquitectes, interioristes i experts en retail màrqueting** amb més de 30 anys d'experiència i més de 1.500 projectes.

Som uns bojos el disseny, el retail i la gastronomia. Els nostres equips de Barcelona, París, Lió, Tolosa i Ginebra es reuneixen setmanalment, per a analitzar tendències i treure conclusions de quins són els comerços i restaurants que millor funcionen, analitzar les seves tècniques i aplicar-les en cada projecte que dissenyem.

www.thecruzagency.es

Estratègies per superar amb èxit una inspecció de sanitat



El passat 15 de novembre, vam organitzar un curs dedicat a proporcionar-vos les eines necessàries per superar amb èxit una inspecció de sanitat. Aquesta oportunitat va permetre als professionals del sector adquirir coneixements fonamentals per garantir la conformitat amb les normatives de salut alimentària i, al mateix temps, mantenir la qualitat dels productes oferts als clients. Per la realització del curs vàrem comptar com a docent amb Lluís Riera, president de la junta d'AVHIC, Associació de Veterinaris i Higienistes de Catalunya, amb la que fa temps col·laborem.

IMPORTÀNCIA DE LES INSPECCIONS DE SALUT

Les inspeccions de sanitat són una part essencial del sector alimentari, especialment en el comerç de carn. Garantir el compliment de les normatives i pràctiques higièniques no només és legalment obligatori, sinó que també contribueix a preservar la reputació dels establiments i la salut dels clients.

TEMARI DEL CURS

Durant el curs, es van abordar diversos temes crucials, incloent-hi les pràctiques d'higiene, l'emmagatzematge adequat de productes carnis, i les estratègies per a la prevenció de contaminació. A més, es van destacar els punts clau que els inspectors acostumen a revisar, oferint als participants una visió aprofundida de les àrees crítiques a tenir en compte.

Els resultats de la campanya, que utilitza una aplicació digital amb un sistema tipus semàfor, han mostrat una situació variada entre els 191 establiments inspeccionats. Dels quals, 50 van obtenir un resultat positiu (verd), 141 van ser assenyalats com a necessitat de millora (taronja), i cap va ser marcat com a vermell.

Us recomanem si no vau poder assistir al curs que veieu la sessió gravada amb aquest codi QR

Com a resum, hi ha una sèrie de punts a destacar:

- **Creixement de Listeria Monocytogenes en llescats envasats:** En especial, en vida útil superior a 5 dies. (Més informació a aquest codi QR)
- **Ítems senzills de solucionar:** Com tenir els rentamans equipats amb paper i sabó o tenir els cubells d'escombraries amb pedal i tancats.
- **Etiquetatge:** Informació obligatòria i que la clientela valora positivament (Pròxim curs 29 de gener)
- **Autocontrols:** És del punt que més fallen els establiments.

Un dels punts més rellevants que es va destacar durant el curs va ser la importància de col·laborar activament amb les autoritats sanitàries. La transparència i la disposició a millorar les pràctiques d'acord amb els consells dels inspectors poden ser claus per mantenir una relació positiva i cooperativa.

Com a resultat els participants van concloure el curs amb una comprensió més àmplia dels estàndards de sa-

lut, les pràctiques recomanades i les estratègies per evitar possibles problemes durant les inspeccions. Aquest coneixement no només millorarà la conformitat amb les regulacions, sinó que també augmentarà la confiança dels clients.

COMPROMÍS DEL GREMI EN LA MILLORA DELS AUTOCONTROLS I LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA

Amb l'objectiu de continuar amb les accions encaminades a millorar els estàndards de seguretat alimentària a les empreses agremiades, el Gremi ha decidit prendre mesures addicionals pel que fa als punts d'autocontrols. Això respon a la necessitat de garantir la qualitat i la seguretat dels productes carnis que es comercialitzen.

Facilitarem la implementació de pràctiques d'autocontrol més eficients, tenim previst sol·licitar una subvenció al Departament d'Acció Climàtica, que tindrà com a objectiu finançar la implantació de la guia d'autocontrols desenvolupada conjuntament amb l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària.

Per aquelles empreses interessades a formar part d'aquesta iniciativa, establirem una llista d'inscripció. Serà una oportunitat per a aquells que desitgeu implementar les millores recomanades i aprofitar els beneficis de la guia d'autocontrols. Us animem a apuntar-vos tan aviat com es pugui.

T'ajudem a implementar la Guia de Pràctiques Correctes d'Higiene (GPCH) i la Guia d'implantació del sistema d'autocontrol de qualitat.

CONCLUSIÓ

En resum, el curs celebrat al novembre va ser una oportunitat valuosa per adquirir coneixements i eines essencials per garantir la conformitat amb les normatives de salut. La campanya d'inspeccions, juntament amb les accions futures del Gremi, destaca el compromís del sector amb la seguretat alimentària i la millora contínua dels estàndards. A través d'aquestes iniciatives, el Gremi continua liderant en la promoció d'una pràctica comercial responsable, assegurant la qualitat dels seus productes i la confiança dels clients.

ARTICLE DE LLUÍS RIERA CONSULTOR EN SEGURETAT ALIMENTÀRIA MEMBRE DE LA JUNTA D'AVHIC



Entra en vigor el Nou Conveni Col·lectiu per a la província de Barcelona



RICARD PELL I CODINA
Advocat

Com els hi vàrem comentar en edicions anteriors ha entrat en vigor nou Conveni Col·lectiu d'aplicació als establiments de carnisseria, polleria, xarcuteria i menuts per a la província de Barcelona pels anys 2023 a 2024.

Tanmateix, durant el període de publicació s'han produït novetats per l'entrada en vigor de noves lleis en matèria de permisos pels treballadors que ha fet necessari modificar el text del conveni havent estat ja aprovat el text definitiu.

Els voldria reproduir el que diu l'article 19 del conveni que ens fa un detall dels permisos retribuïts i les llicències no retribuïdes a les que poden accedir els treballadors així com l'equiparació amb les parelles de fet.

- ***Permisos retribuïts***

Previ avís i amb justificació, els treballadors/es poden absentar-se del treball, amb dret a retribució, per algun dels motius i pel temps següents:

a) 15 dies naturals en cas de matrimoni o formalització legal de parella de fet.

b) Cinc dies per accident o malaltia greus, hospitalització o intervenció quirúrgica sense hospitalització que precisi repòs domiciliari del cònjuge, parella de fet o parents fins al segon grau per consanguinitat o afinitat, inclòs el familiar consanguini de la parella de fet, així com de qualsevol altra persona diferent de les anteriors, que convisqui amb la persona treballadora en el mateix domicili i que requereixi la cura efectiva d'aquella. En cas d'hospitalització els cinc dies establerts a l'apartat b) es podran gaudir en dies alterns o consecutius, mentre duri el fet causant.

b bis) Dos dies per la mort del cònjuge, parella de fet o parents fins al segon grau de consanguinitat o afinitat. Quan amb tal motiu la persona treballadora necessiti fer un desplaçament a l'efecte, el termini s'ampliarà en dos dies.

c) 1 dia per trasllat del domicili habitual.

d) El temps indispensable per al compliment d'un deure inexcusable de caràcter públic i personal.

e) Per lactància d'un fill menor de 9 mesos, els treballadors/es tenen dret a 1 hora al dia d'absència del treball, que poden dividir en dues fraccions, voluntàriament poden substituir aquest dret per una reducció de la jornada normal de mitja hora diària amb la mateixa finalitat o gaudir-la en forma acumulada mitjançant el gaudi de 15 dies de llicència retribuïda; tret que del càlcul de les hores d'acumulació en pugui resultar un nombre superior als 15 dies establert en aquest apartat, en aquest cas s'aplicarà el resultat d'aquesta acumulació. En tot cas la llicència haurà de gaudir-se abans del compliment dels 9 mesos d'edat del fill.

f) Parelles estables: les parelles estables, d'acord amb la regulació establerta a la Llei 25/2010 del Codi Civil de Catalunya tindran el mateix tractament a efectes de llicències que una parella de dret. S'entendrà com a tals, aquelles que compleixin amb el que disposen els articles 234-1 i 234-2 de la Secció Primera, Capítol IV, de la Llei 25/2010 de 29 de juliol, del Llibre segon del Codi Civil de Catalunya, relatiu a les persones i la família, establint-se tres supòsits:

- Convivència de més de 2 anys ininterromputs.
- Convivència durant la qual la parella ha tingut un fill.
- Formalització de la relació de parella estable en escriptura pública.

Els permisos contemplats en aquest article, així com els regulats a l'article 37.3 de l'Estatut dels Treballadors, s'iniciaran el primer dia laborable següent al fet causant, quan el fet succeeixi en dia no laborable. En tot cas, quan els dies de permís se superposin amb el període de vacances, no es tindrà dret a gaudir-los en data posterior.

- ***Llicències no retribuïdes***

Els treballadors/es de les empreses amb una plantilla de més de 50 treballadors/es, poden sol·licitar un permís sense remuneració d'una durada de 3 dies, per un període no inferior a un dia, no acumulable any rere any, i sense que el gaudi d'aquesta llicència pugui coincidir amb el començament o el final de qualsevol mena de llicència, vacances o ponts.

Els treballadors/es han de sol·licitar aquest permís per escrit amb una antelació mínima de 15 dies naturals, que s'autoritzarà sempre que no afecti més del 3% de la plantilla.

Els treballadors/es amb almenys un any d'antiguitat tenen dret a un permís retribuït de 20 hores anuals per a formació vinculada al lloc de treball. Aquest permís pot ser acumulat per

períodes de fins a cinc anys. La concreció del gaudiment del permís es farà de mutu acord entre treballadors/es i empresa.

Tanmateix, cal recordar que a partir d'1 de gener caldrà actualitzar les nòmines segons la taula salarial de 2024.

Grup professional i Lloc de Treball	SB	SBA	HE	HEI
I. Dependent/a major o encarregat/da general	1.250,00	18.750,00	12,68	16,48
II. Oficial administratiu/va, dependent/a i oficial d'ofici	1.190,00	17.850,00	11,04	14,35
III. Auxiliar de caixa, auxiliar administratiu, ajudant i ajudant d'ofici	1.126,67	16.900,05	10,20	13,27
IV. Mosso/a especialitzat, Mosso/a, Aprenent/a, aprenent/a d'ofici i personal de neteja	1.067,73	16.015,95	9,99	12,98

TAULA SALARIAL 2024
SB= Salari Base Mensual SBA= Salari Brut Anual HE= Hores Extres HEI: Hores Extres inventari

Com ja vam indicar l'augment del 2023 i 2024 ha estat més per l'adaptació al salari mínim interprofessional, en uns salaris prou ajustats i ha estat adaptat el text a les modalitats contractuals existents.

Pensem que el Govern ja parla d'apujar altre cop el Salari Mínim Interprofessional pel 2024 de manera significativa, però de moment estem coberts per les taules del conveni. En cas que tornés a quedar alguna categoria per sota haurà d'adaptar-se al nou Salari Mínim.

Respecte al 2023 hem rebut consultes vers el pagament d'endarreriments, que calia fer amb efectes de l'1 de gener del 2023. Cal recordar que les empreses amb salaris superiors al conveni amb partides absorbibles per tal concepte no cal que els facin, i sempre és aconsellable quan no hi ha conveni fer una previsió, especialment en convenis com el nostre amb retribucions molt baixes o pel que fa al salari mínim interprofessional.

A aquest codi QR podreu llegir amb més detall el text íntegre del conveni. A més també està disponible a les nostres oficines.



Joves carnissers: Erik Pillajo

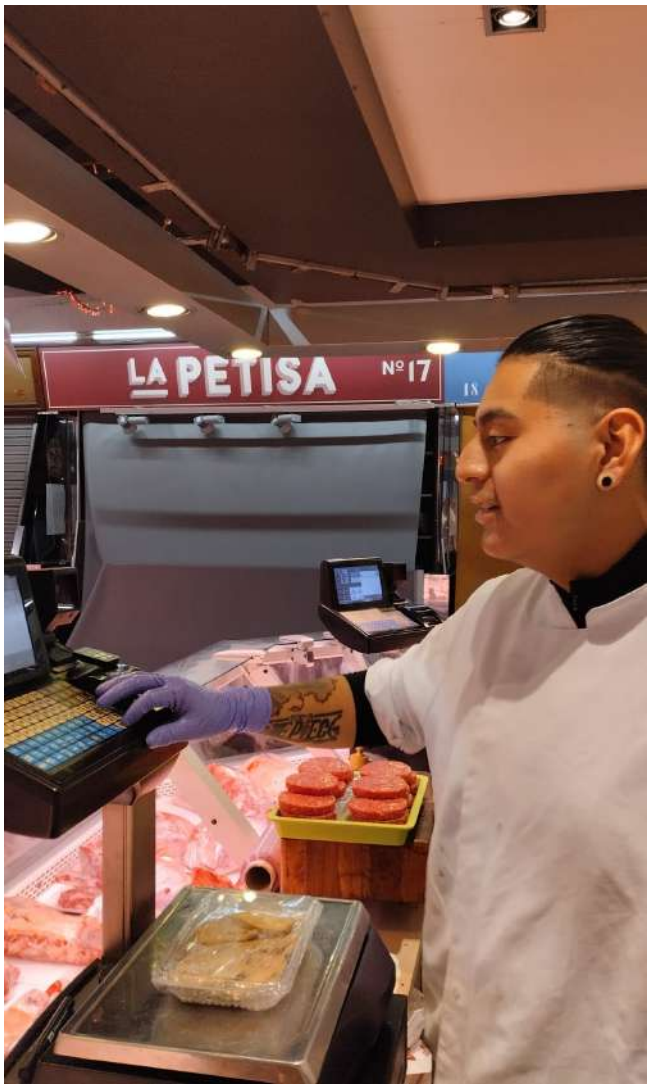


En aquesta edició de la revista TALL, hem tingut el plaer de parlar amb l'Erik, un carnisser molt jove que, després de completar els seus estudis, va rebre l'oportunitat de fer un curs de Carnisseria i Xarcuteria impartit a Mercabarna.

Durant aquest curs, l'Erik va aprendre com processar la carn , els tipus de talls , fer elaboracions i atenció al client. Va ser una formació especialment satisfactòria per a ell. L'Erik va tenir la sort de començar a treballar amb David Barroso a David Carnissers, al Mercat de Santa Caterina,i està molt feliç amb tot el que ha après, tant amb el curs com amb el David. "M'agrada aprendre dia a dia; m'apassiona elaborar hamburgueses de totes les classes que fem a la botiga i, en general, tota la feina de la carnisseria és molt gratificant per a mi".

"Soc molt feliç fent la feina que faig, de fet, m'agrada tot el que envolta el món de la carn. No seria capaç d'escollir alguna de les feines que faig per sobre de les altres", diu l'Erik, mostrant entusiasme quan parla de tot el que fa a David Carnissers. "A més de treballar, tinc la sensació que cada dia aprenc una mica més i adquireixo més experiència".

L'Erik aconsella a tots els joves que provin en el sector carni, ja que és "una gran sortida al món laboral. Aquí ens donen l'oportunitat de tenir un ofici, d'aprendre molt i de conèixer a molta gent".



"Soc molt feliç fent la feina que faig. De fet, m'agrada tot el que envolta el món de la carn i no seria capaç d'escollir alguna de les feines que faig per sobre de les altres".

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

També vam poder parlar amb el David Barroso, propietari de David Carnissers.

David, què n'opines d'aquestes iniciatives per formar joves carnissers?

Aquestes iniciatives són ideals per als temps que estem vivint. Actualment, no hi ha aprenents; ningú vol començar de zero i, cada vegada més, els joves mostren menys interès pel sector serveis. Aquestes iniciatives ofereixen l'oportunitat als joves amb ganes de progressar!

Què us aporta gent com l'Erik a David Carnissers?

Aquests joves ens donen molt. Tenen moltes ganes d'aprendre, de ser professionals, volen compartir les seves idees. En definitiva, som el que nosaltres érem quan vam començar com aprenents. Nosaltres a ells els hi aportem l'experiència i els hi donem l'oportunitat d'accedir al món laboral. És un treball en equip, on tots ens retroalimentem.

David, fa molts anys que et dediques a formar, t'agrada fer-ho?

Sí, fa anys que ensenyo nois i noies aprenents de carnisseria francesos i és una experiència brutal, m'encanta! Ara també ensenyo a joves d'aquí, és una oportunitat genial per a ells i per a nosaltres.



Per sort, he format molts nois i noies i estic molt orgullós. Molts d'ells tenen ara els seus propis negocis o estan treballant per algú amb un molt bon sou, i això em reconforta moltíssim!

Per què aconsellaries a altres empreses que acollissin joves en pràctiques?

Perquè és una experiència molt reconfortant. Veus les seves ganes d'aprendre i com posen esforços i voluntat per ser cada dia millors. Pots compartir tot el que saps, ja que ells tenen moltes ganes de saber-ne més i més.



AL GREMI TREBALLEM PER DONAR RESPOSTA A LES VOSTRES NECESSITATS DE CONTRACTACIÓ

Al Gremi establim contactes i col·laborem amb diferents entitats i administracions per oferir formació a persones que vulguin integrar-se al nostre sector, alhora que afavorim el relleu generacional. Una part crucial d'aquesta formació consisteix en pràctiques en empreses, i aquí és on necessitem la vostra col·laboració. Acollir estudiants en pràctiques pot ajudar-vos a conèixer-los i identificar les seves aptituds, una informació que us serà útil al moment de prendre decisions sobre futures contractacions. També us informarem sobre les subvencions disponibles per afavorir la contractació. Si teniu necessitats de contractació i us agradaria oferir pràctiques als estudiants, poseu-vos en contacte amb nosaltres.

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

Talls de carn, per barbacoes, als Estats Units





YOLANDA CASTERNADO
Carns Cinta Barcelona

Enllaçant amb l'article anterior publicat a TALL 158, continuem descobrint algunes curiositats de les barbacoes als EUA, en aquesta ocasió, dels talls per excel·lència de les graelles americanes. Talls que podem oferir com altres opcions pels taulells de les nostres carnisseries. Comencem ...

Partim de la base que l'especejament de les vedelles o vaques als Estats Units, es bassa en un especejament simplificat que prima els talls per la graella o barbacoa, i bona part de la resta de l'animal es pica per preparar la típica hamburguesa americana. Dit això, citem alguns d'aquests talls curiosos:

RIB EYE. També anomenat **CUB ROLL** correspon a un tall de carn originari de Nord-americà que està situat a la part alta del llom alt o mitjana ampla, entre la sisena i la desena/dotzena costella, presentat sense tapa ni os, deixant únicament la part més noble de la peça. És ben bé el centre de la mitjana ampla destacant per la seva tendresa.

L'especejament als Estats Units és un especejament simplificat que prima els talls per la graella o la barbacoa.

T-BONE. És un tall peculiar que combina dues de les peces més valorades a les nostres carnisseries; el filet i la mitjana estreta. Rep el nom de la forma de T que presenta l'os en fer un tall transversal a la mitjana. Els més puristes afirmen que el gruix perfecte d'aquest tall hauria d'estar entre els 24 i els 30 mil·límetres, depenent de la mida de les costelles de l'animal.

PORTERHOUSE. Vindria a ser la mateixa peça del T-Bone però de la part final de la mitjana, amb una major proporció de filet. Aquest tall representa un ball de textures en una mateixa peça.

NEW YORK. La New York Steak o "chuleta de Nova York" és un tall que prové de la part mitjana/baixa de la mitjana. El fet de conservar l'os permet, per una banda, passar per un procés de maduració òptim, maximitzant

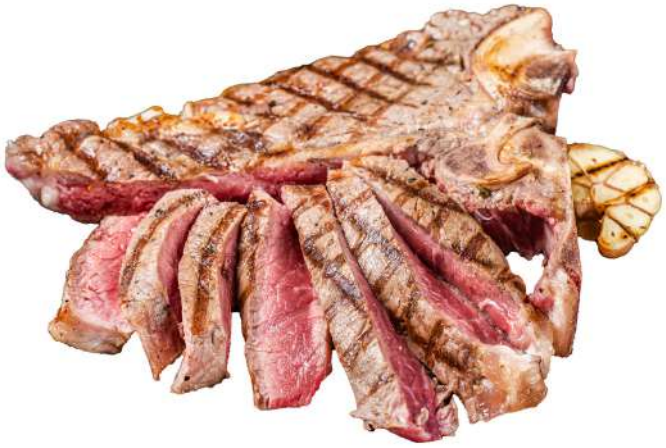
les seves propietats i, per l'altra banda, conservar els sucs de la carn en el moment de la cocció. Si ens preguntessin què més té de particular aquest tall, podríem dir que la seva situació privilegiada en l'animal, on el múscul treballa poc, fa que la carn sigui tendra de per si.

El 1850, el famós restaurant novaiorquès Delmonico's, va servir un dels que seria els seus plats estrella; un tall provinent de mitjana estreta de vaca, què va conquerir paladars i atreure gent d'arreu. D'aleshores ençà, donat el prestigi del restaurant a la ciutat, aquest tall pren el nom de New York Steak House.

TOMAHAWK I COWBOY. Tots dos talls s'obtenen del costellam de la vedella. Tant un com l'altre presenten greix intern i intramuscular, ideal per fer a la barbacoa. La carn va unida a l'os de la costella, i és aquí on trobem la diferència entre un tall i l'altre. El Tomahawk conserva adherit un os d'entre 10 - 15 cm de llarg que li atorga una aparença cavernícola, en canvi, el seu nom descriu la versemblança amb les destrals utilitzades pels habitants del poble Tomahawk, als Estats Units. En canvi, el tall Cowboy presenta l'os molt més curt, entre 5-7 cm.

Una recomanació per explicar a la vostra clientela, abans que cuinin les peces a la barbacoa seria salsa moll, pintar el moll amb oli d'oliva i uns grans de sal gruixuda. Cuinar al foc directe. Paral·lelament, en una paella incorporem un raig d'oli, diferents "xiles" (pebrots varis), uns tomàquets verds, i ho cuinem durant 8 o 10 minuts a la barbacoa. Triturem amb el moll. Afegim ceba tallada a dauets, pebre i coriandre al gust, empalustrem la carn amb aquest adob, i ja estaria a punt per anar al foc.

Els americans i les americanes fan servir molts talls coneguts i semblants per nosaltres (hamburgueses, pedacet, costellam...), si més no, en aquest article, us hem volgut presentar d'altres opcions menys habituals o desconegudes per molts de nosaltres. Us convidem a experimentar! Moltes gràcies!



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

Solucions innovadores per a l'envasament, transport i la conservació d'aliments carnis



En l'actualitat, la demanda de productes frescos i de qualitat en el sector carni i xarcuter ha aconseguit un nivell sense precedents. L'envasament, transport i la conservació apropiats d'aquests productes s'han tornat essencials per a satisfer les expectatives dels consumidors exigents.

En resposta a aquesta creixent necessitat, han sorgit una varietat de productes especialitzats ideals per a la conservació, envasament i transport de productes frescos. A més de les bosses i caixes isotèrmiques, s'han desenvolupat solucions innovadores com a envasos al buit, pel·lícules d'envasament que prolonguen la vida útil dels productes i papers amb qualitats especials.

Caixes Isotèrmiques: Un escut de protecció per als aliments frescos

Les caixes isotèrmiques són recipients dissenyats específicament per a mantenir la temperatura interior constant, protegint així els aliments sensibles a les variacions de temperatura. Aquestes caixes estan fabricades amb materials aïllants d'alta qualitat que ajuden a retenir la calor o el fred, depenent de la necessitat. Per als productes frescos, com a fruites, verdures, carns i productes lactis, les caixes isotèrmiques actuen com un escut de protecció, assegurant que arribin al seu destí en perfectes condicions.

Les més populars són les capses de cartó amb solapes i interior aïllant que manté la temperatura entre +2 i +8 °C dels productes fins a 24 h mínim en funció del nombre d'acumuladors de fred utilitzats.

Bosses Isotèrmiques: Tecnologia especialitzada per a trajectes curts

Les bosses isotèrmiques són envasos dissenyats específicament per al transport d'aliments en distàncies curtes, ja que tenen la capacitat de mantenir la cadena de fred durant un màxim de 2 hores. Aquestes bosses estan fabricades amb polietilè (PET) en l'exterior i compten amb una capa d'alumini en el seu interior. Un exemple clar de la seva utilitat és el transport de productes congelats o refrigerats des del mercat fins a casa.

A Papeles SALVI, per exemple, disposen de bosses de ràfia isotèrmiques blanques, negres, i kraft totalment personalitzables amb el logo del teu negoci perquè els teus clients portin els productes carnis de la manera més bona i segura a casa.

Bosses al buit: Frescor, estil i qualitat a cada presentació

Les bosses al buit són aliades indispensables per a mantenir la integritat de carns i embotits, prolongant la seva vida útil i

assegurant el seu sabor i textura original. Les nostres bosses estan dissenyades per a garantir un segellament hermètic, protegint els productes de la contaminació i allargant la seva frescor. A més, existeixen bosses al buit en colors negre, or i plata, afegint un toc elegant i distintiu a les presentacions dels productes. Aquesta varietat de colors no només assegura la frescor dels aliments, sinó que també realça el seu atractiu visual.



Paper alimentari Ideabrill: Exclusivitat, disseny i qualitat

Si no fos pel seu excel·lent disseny, a primera vista pot semblar un full de paper alimentari qualsevol. Això no obstant, és suficient embolicar un aliment fresc per a descobrir les seves capacitats extraordinàries. Gràcies a la seva composició crea una barrera contra els agents externs, manté el sabor, aroma i textura de manera única durant diversos dies. A més, després de la seva utilització, amb un simple gest se separen els seus components bàsics, paper i film per a poder ser reciclat.

No oblidis visitar la seva botiga on line per a descobrir aquests i molts més productes que ajuden a preservar la qualitat i frescor dels teus productes carnis. A més, com a gest d'agraïment al gremi, han preparat un descompte del 10% en tots els productes amb el cupó GREMI10.

L'envasament, transport i la conservació apropiats dels productes carnis s'han tornat essencials per a satisfer les expectatives dels consumidors exigents.

SALVI

Visita la botiga online





Aprofita el cupó del 10% de descompte:

GREMI10

Polígon Industrial Santiga,
Carrer Can Magí, 11-13, 08210
Barberà del Vallès, Barcelona

papelessalvi.com
@papelessalvi
937 18 03 12 606 346 484

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

Fora oxigen amb l'envasat al buit



L'envasat al buit a la indústria alimentària ha experimentat una notable evolució al llarg del temps. Inicialment, s'utilitzaven mètodes rudimentaris com embolcalls de tela encerada o recipients segellats amb cera. Tot i això, l'avenç tecnològic i la comprensió dels principis de l'envasat al buit van portar a millores significatives.

A la dècada de 1930, es van desenvolupar les primeres màquines d'envasat al buit que feien servir bombes de buit per extreure l'aire dels envasos. Això va permetre una conservació més efectiva dels aliments en reduir la presència d'oxigen, que és el principal agent de deteriorament. Als anys 60 i 70, es van introduir materials d'envasat més sofisticats, com pel·lícules de plàstic multicapa i bosses termo-formades, que oferien una barrera efectiva contra la humitat i els gasos, i es va inventar l'any 1963 la primera envasadora al buit en bossa de plàstic, això va ampliar la varietat d'aliments que es podien beneficiar de l'envasat al buit.

Amb el pas del temps, es van perfeccionar les tècniques de segellat i es van implementar sistemes de control de buit més precisos, cosa que va permetre més flexibilitat en l'aplicació a una àmplia gamma de productes alimentaris i en especial la CARN. Paral·lelament, es van desenvolupar tecnologies d'envasat al buit en atmosfera modificada (MAP), que combinen el buit amb la injecció controlada de gasos protectors com el diòxid de carboni i el nitrogen, això va estendre encara més la vida útil dels aliments en crear un ambient òptim per a la conservació. En l'actualitat, l'envasat al buit és una tècnica àmpliament utilitzada a la indústria alimentària, que abasta des de productes frescos com CARNS i peixos fins a tota classe d'aliments elaborats, processats i preparats, també s'empra en sectors com el farmacèutic, automoció i fabricació de qualsevol component que necessiti protecció contra l'oxigen. L'evolució constant dels materials d'envasat i la tecnologia a les màquines d'envasat, permeten garantir la conservació més eficient dels aliments, contribuint així a reduir el malbaratament i mantenir la qualitat dels productes durant més temps.

Zermat, fabricant d'envasadores al buit des del 1979, ha participat en aquesta evolució amb el desenvolupament i millora constant en les prestacions que ofereix tota la gamma d'envasadores Zermat. La màxima experiència i el millor servei a la disposició dels professionals més exigents.

Més de 10.000 envasadores entregades per a tota mena d'aplicacions i projectes, i més de 40 anys d'aprenentatge constant, permeten a l'equip de Zermat ser el millor partner en l'envasat al buit per a guiar i servir a les empreses més rellevants de cada sector. Les envasadores Zermat es poden trobar donant servei a les cadenes de distribució i supermercats, a qualsevol xarcuteria o carnisseria amb unes necessitats d'envasat al buit d'alta garantia, en els millors restaurants i cuines, i també a qualsevol de les principals empreses de producció alimentària.



Molts dels aliments un cop envasats al buit es poden sotmetre a processos de pasteurització/esterilitzat per a arribar fins als 6 mesos o més de vida útil. Recordeu que aquests són només estimats generals, sempre partint del fet que el producte que s'envasa és el més fresc possible i es té cura en la manipulació. També les condicions d'emmagatzematge (temperatura, humitat, llum, etc.) poden influir significativament en la durada dels aliments envasats al buit.

Descobreixi avui mateix tot el que Zermat podrà fer pel seu negoci a www.zermat.es o al telèfon 937 103 011.



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.

Conill farcit.



INGREDIENTS

- **1 conill desossat (1,5 kg)**
- **420 g de Sofregit Pronto a base verdures fresques***
- **20 g de Crema de romaní***
- **25 g de Fiokki de patates***
- **300 g de carn picada**
- **300 g de cansalada**
- **1 ou**
- **50 g de parmesà**
- **1 all**
- **50 g de pa ratllat**

1. Amanir l'interior del conill lleugerament amb la crema de romaní

2. Prepareu el farciment barrejant la carn picada, el fiokki, el pa ratllat, el sofregit, l'ou, l'all picat, el formatge parmesà ratllat i la sal a les herbes.

3. Posar el farciment al centre del conill i enrotllar-lo, embolicar-lo amb la cansalada fresca i col·locar-lo dins una malla elàstica per a farcits, decorant-lo amb unes branquetes de romaní.

4. Posar al forn a 180 °C durant 45 minuts aproximadament.

Filet Boscaiola.



INGREDIENTS

- **1 kg de filets de gall dindi**
- **100 g de Pastella Chef ***
- **EMPANAT:**
- **200 g de Pane Rustico Bianco***
- **20 g de Aroma Fungo Porcino***
- **10 g de bolets tallats a 2-6 mm**
- **Julivert**
- **All**

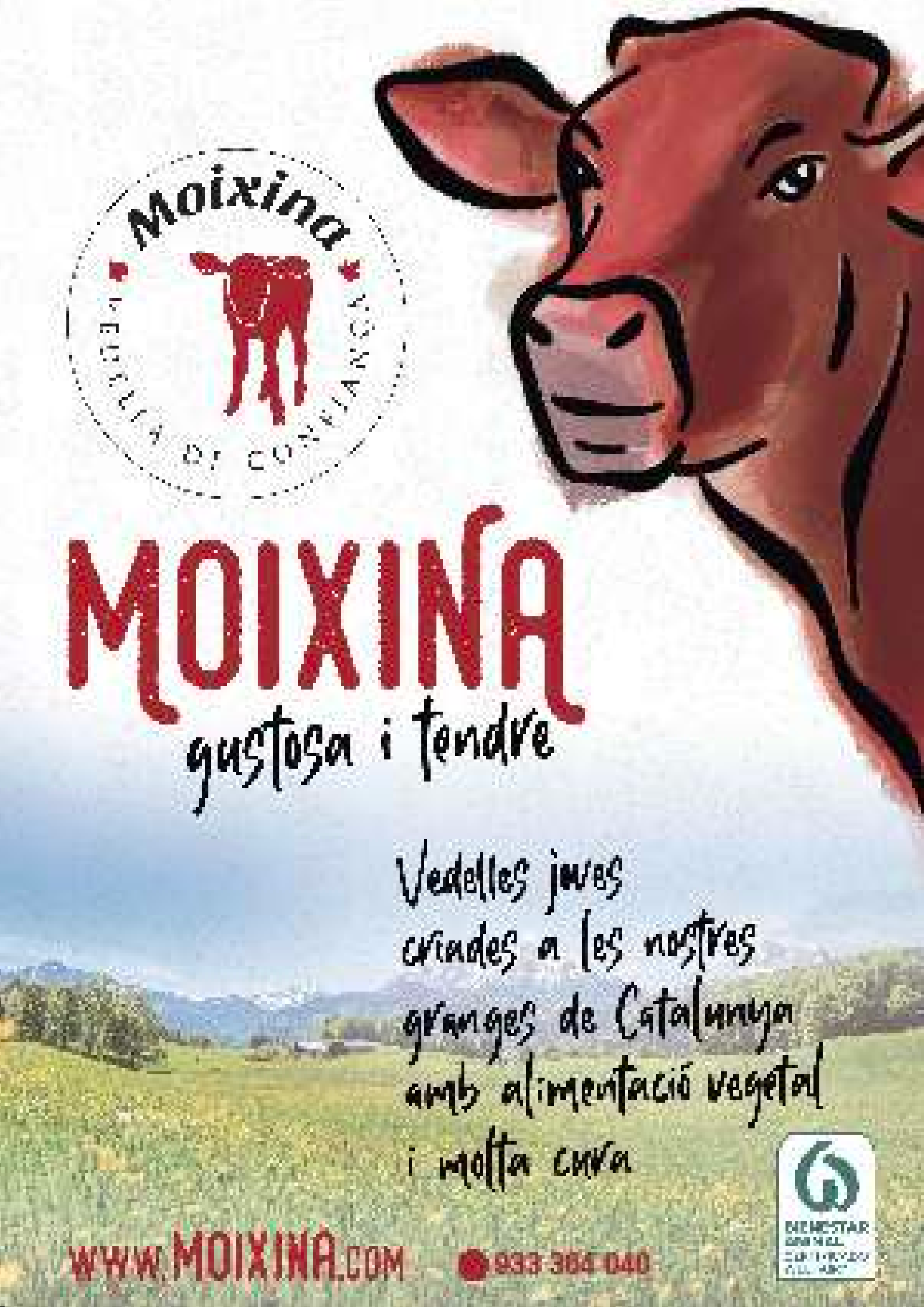
1. Tallar els filets de gall dindi molt fins.

2. Passar-los per la massa de fregir (Pastella chef).

3. Passar sobre la barreja per empanar.

4. Fregir a la paella amb oli abundant.

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


Moixina
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

Pollastre amb espàrrecs i pernil cuit.



INGREDIENTS

- **300 g de filets de pollastre**
- **100 g de Gransalsa de puntes d'espàrrecs ***
- **50 g de pernil cuit tallat en una única rodanxa**
- **40 g de formatge en una làmina**
- **20 g de parmesà ratllat**
- **15 g de pa ratllat**
- **2 làmines de cansalada**

1. Disposeu el filet de pollastre obert sobre la taula de treball i esteneu.

2. Ompliu en el següent ordre: rodanxa de pernil cuit, làmina de formatge i finalment la Gransalsa de puntes d'espàrrec, prèviament espessida amb el pa ratllat i el Parmesà.

3. Enrotlleu la carn de manera que aconseguim un rotllo. Posar pels costats dels rotllos làmines de cansalada.

4. Lligar la peça amb fil de cuina. Inserir entre els fils algunes branquetes d'herbes fresques.

5. Cuinar en una paella amb una mica d'oli, vi blanc i brou. També es pot fer al forn a 180 ºC uns 30 minuts.

Tàrtar de carn de cavall amb tàperes i olives.



INGREDIENTS

- **1 kg de carn de cavall**
- **Gustosi Pagani La Barbecue***
- **Olives negres sense os**
- **Olives verdes sense os**
- **Tàperes**
- **Fulles de col**
- **Pinyons**

1. Tallar la carn en trossos petits. Picar-la amb el ganivet intentant fer-la tan petita com sigui possible.

2. Aromatitzar-la amb Gustosi Pagani La Barbecue. Afegir olives i tàperes tallades petites i barrejar-ho tot.

3. Escaldar fulles de col i amb l'ajuda d'un tallador de massa triangular fer triangles amb les fulles de col.

4. Omplir la resta del motlle triangular amb la carn condimentada.

5. Decorar els triangles de carn i col amb pinyons.

6. Es pot menjar cru o es pot cuinar al forn a 200 ºC durant 5-10 minuts.

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

IMPACTAGROUP

IMPACTA GROUP ÉS AGENT DIGITALITZADOR

T'AJUDEM A MILLORAR LA TEVA IMATGE DIGITAL



- Assessorament i gestió de xarxes socials
- Creació de pàgines web i codigo 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

675 95 / 340

Venda i Traspàs

LOCALS

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 PARADA MERCAT DE SANTA EULÀLIA
Destinada a la venda de xarcuteria i comestibles. Disposa d'un petit obrador per poder-hi treballar. Té cambres frigorífiques a la botiga, i una de més petita a l'obrador. Funciona tot. perfectament.
Mònica: 655 39 25 93

TRASPÀS BOTIGA PREMIUM
Centre Comercial del Vallès Occidental. Reformada. Pernileria, xarcuteria i carnisseria. Es traspassa per futura maternitat.
Telf: 651 419 737

VENDA, TRASPÀS O LLOGUER DE LOCAL AMB INSTAL·LACIONS
Nau de 549m2 (són en realitat 3 locals i es poden llogar per separat) amb accés directe a carrer amb un moll "abrigat". Té 2 places d'aparcament molt grans (aptes per furgoneta) en el mateix edifici. C/ Pujades, 68 (Poble Nou) Barcelona. Informació més detallada al nostre web.
Sr. Albert: 699 087 701

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 AL MERCAT DE SANT GERVASI
8 m2. Tota la maquinària nova. Disposa d'obrador, vitrina expositora, vitrina amb reserva i cambra de maduració. Només 1 any i mig d'antiguitat. Inspecció de sanitat passada a l'octubre d'aquest any.
Sr. Josep: 629 602 661

TRASPÀS DE SALA D'ESPECEJAMENT I FÀBRICA D'EMBOTITS
Amb registre sanitari. Nau de 300 m2.
Sr. Joan: 629 602 661

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

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 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

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

VENDA DE CANSALADERIA POLLERIA A BARCELONA
Passeig Valldaura. 42 m2. Instal·lació elèctrica, maquinària i aire condicionat nous. Es ven per no poder gestionar-la per motius personals.
Sra. Gemma: 637 716 072

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

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

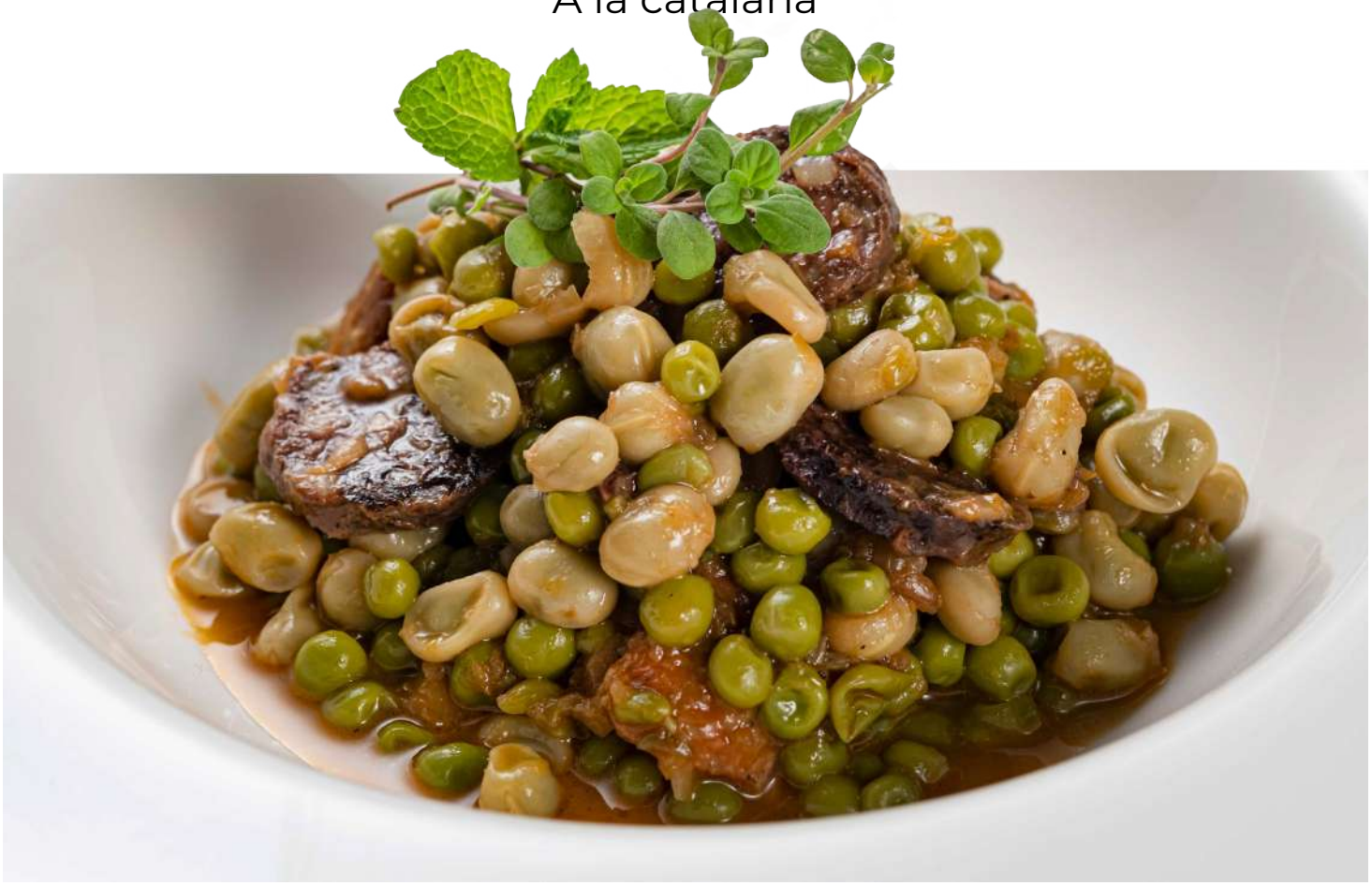
Jotri

NO AFEGIM CONSERVANTS NI ADDITIUS

CUINAT A FOC LENT Durant hores i hores...

FAVETES I PÈSOLS

A la catalana



Un clàssic de l'hivern

Un sofregit de ceba, all tendre i tomàquet que fa xup-xup durant hores. Les favetes super baby, tendres i de sabor suau i pèsols melosos, de sabor dolcenc. Li donem un sabor particular al guisat a través de dues herbes; la menta i el marduix. I el toc final? La botifarra negra!



És temps de brou...

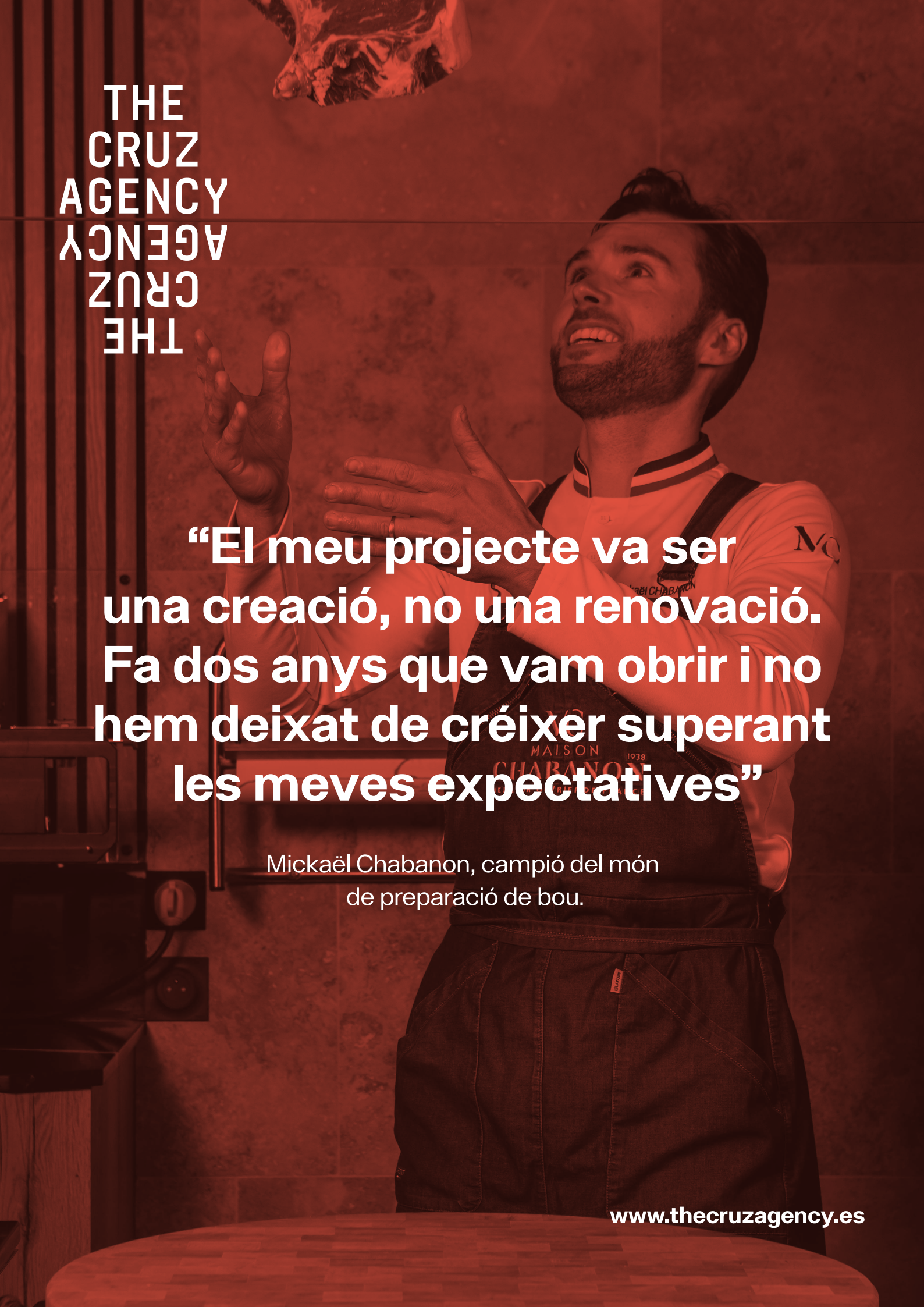
Cuinem el nostre brou amb una selecció d'**ingredients de qualitat** bullides a foc lent, durant hores. Podem fer-lo servir per cuinar una escudella tradicional, i com a base per a paelles, guisats o estofats.

T 972 396 561

contacte@cuinatsjotri.cat
www.cuinatsjotri.cat

Mas Saguer, 1
Juià (17462)

@cuinatsjotri



“El meu projecte va ser una creació, no una renovació. Fa dos anys que vam obrir i no hem deixat de créixer superant les meves expectatives”

Mickaël Chabanon, campió del món de preparació de bou.

www.thecruzagency.es