Tall

N.161 • GENER - MARÇ 2024

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



FOTO: CARNS DE CAVALL

Transmetem l'ofici, la passió i la professionalitat



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.161
GENER - MARÇ 2024

Sumari

4 Especial MEAT XPERIENCE
18 Què fem al Gremi
26 Felicitem els guanyadors del Concurs Nacional de Botifarra d'Ou 2024
28 Formació és futur
32 Reportatge - La informació, un dret bàsic de les persones consumidores
34 Mirant al Futur - La importància de la formació pel relleu generacional.
36 També t'interessa
40 Elaborem
44 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

Fem Gremi! Fem ofici!

Cada dia ens veiem obligats a dedicar més temps a tasques de gestió, complir amb normatives, enfrontar inspeccions i altres tràmits administratius. En resum, la burocràcia ens absorbeix excessivament. Veiem com els nostres companys de sector, els ramaders i els pagesos fan protestes per intentar que els que ens governen reaccionin i s'adonin que el que es decideix als seus despatxos està molt lluny de la realitat, no és viable, ni sostenible en el temps. Moltes de les seves reivindicacions són les nostres, i les fem arribar a les diferents administracions. Esperem impacients les seves respostes i no sempre són les esperades, però no defallim i continuem reivindicant amb constància i perseverança.

Però també ens cal reflexionar, els temps han canviat i també les formes de treballar... Hem de pensar més com a empresaris i canviar alguns processos de treball. Cal que deleguem tasques als nostres treballadors per tal que puguem dedicar més temps a la gestió, organització del personal, establiment de protocols, i altres aspectes rellevants per al bon funcionament del negoci. Som empresaris i hem de prioritzar tot allò que ens pot garantir la continuïtat.

Al Gremi, estem atents , us escoltem i identifiquem les vostres necessitats i us oferim opcions per donar-vos suport, i proporcionar-vos serveis que siguin útils; depèn de cadascú de vosaltres fer-los vostres i treure'n el màxim profit.

També ens esforcem incansablement per mostrar i dignificar el nostre ofici, amb l'objectiu de despertar l'interès dels joves que seran la clau per garantir el relleu generacional. Ho hem de fer junts. Tots som Gremi! Cadascun de nosaltres pot contribuir de diverses maneres: Difonent quan necessitem joves per formar-los i acollint-los en pràctiques ;) Publicar a les xarxes socials, que són una finestra al món, i compartir el vostre treball amb professionalitat, orgull i passió. Dignificant la nostra professió, captivarem l'interès de les persones per unir-se al nostre sector. També us encoratjo a participar en les jornades i activitats que us proposem. Conèixer altres professionals i compartir experiències us ajudarà a millorar. A més, el fet de tenir companys de camí pot conduir a grans amistats i, per tant, a una major felicitat. **Reserveu les vostres agendes per la gran trobada el 27 i 28 d'octubre a MEAT XPERIENCE**

Amb el suport de:
Generalitat de Catalunya

La nostra Fira



L'única fira destinada a carnisseries, xarcuteries, polleries i botigues gourmet que tindrà lloc el 27 i 28 d'octubre a Barcelona va tenir la seva presentació a la passada edició de la Fira Alimentaria.

Més de 150 empreses es van interessar per MEAT XPERIENCE, generant gran expectació entre les empreses proveïdores del nostre sector.

La fira que impulsem des de Carnissers Xarcuters Catalunya ja compta amb el suport de les associacions càrnies nacionals i d'arreu de Catalunya com Anafric, Cedecarne, Assocat; de les interprofessionals com Interovic i dels mitjans de comunicació del sector com Eurocarne, Revista Cárnica, TecnoCarne, Gras i Magre

OS Sistemes

Programari i tecnologia per a comerços carnis i petits obradors.

Santiago Ortega

"MEAT XPERIENCE és un format que ens encaixa per la seva alta professionalitat i la interacció que pots establir amb els visitants, a diferència de formats més grans com Alimentaria". "La fira ens permetrà presentar el nou programari Totpes 9, adapta a la nova fiscalitat 2025 Verifactu. També presentarem les etiquetes electròniques Opticom i Cashlogy model 2024.

Intrespa

Elaboració, transformació i distribució de budell natural per a embotits i additius.

Martín Barnils

Elaboració, transformació i distribució de budell natural per a embotits i additius

M. Paz Salcedo - Agnès Barnils

"És una iniciativa molt bona perquè en fires de més rellevància, el sector mitjà i petit no es veu representat. És una cita on presentarem les millores que hem fet en el procés productiu i a més oferirem una xerrada per conèixer de prop tot aquest procés".

Cuinats Jotri

4a i 5a gamma, oferint cuina casolana i de qualitat.

Josep Soler

"Meat Xperience és una molt bona oportunitat per contactar amb un client potencial com és la carnisseria i per aquest motiu durant els dos dies de fira farem una degustació especial per a tots els visitants professionals dels nostres plats".



i, per suposat, Revista Tall. Però aviat informarem de més incorporacions d'associacions, interprofessionals i mitjans. La unió dels professionals de les carns, els proveïdors i les entitats estan convertint la vostra fira en un referent al sector de les carnisseries, xarcuteries i polleries.

Meat Xperience compta amb el suport de les associacions càrniques d'arreu de Catalunya i nacionals; de les interprofessionals i dels mitjans de comunicació del sector.

QUÈ TROBAREU A LA FIRA?

Serà l'espai on podreu veure les novetats i els millors productes i serveis per desenvolupar els vostres negocis. El sector es troba en constant evolució i cal estar al corrent de les últimes tendències per adaptar-nos als nous hàbits de consum.

Carns B

Cria, selecció i comercialització de carn de vedella d'alta qualitat, sota la marca 'Moixina, vedella de confiança.

Javier Muñoz

"Per a nosaltres la fira és una gran oportunitat per comercialitzar la marca Moixina i potenciar-la. Gràcies a la fira tenim el nostre públic objectiu, els carnissers, al costat per presentar el nostre producte per fer-lo arribar al client final. Per tant, el que ens ha motivat a participar a MEAT XPERIENCE ha estat precisament l'especialització en el sector carni i en la carnisseria tradicional".

Fabré Tall

Esmolat de ganivets i eines de tall, venda de consumibles i maquinària.

Jordi Fabré

'Tot i que des de 2012 comercialitzen maquinària per a indústries alimentàries de gran producció, des de 2023 ens hem enfocat també als petits comerços com carnisseries, obradors centrals, cuines centrals o empreses de plats preparats. La Fira ens ofereix aproximar-nos a aquest públic, que veurà una novetat important relacionada amb el professional detallista: els guants BLADE BLOCK GLOVE, únics al mercat, especials per treballar a les serres de cintes, una de les màquines més perilloses que hi ha a les carnisseries".

Cruz SL

Cruz, fabricació de vitrines; The Cruz Agency, interiorisme estratègic, Project Management i contract.

Rafael Cruz i Lídia Cruz

"És una gran iniciativa destinada al detallista de proximitat i no hi podiem faltar. Presentarem no només les vitrines, sinó com podem ajudar el nostre públic objectiu a incrementar les vendes a través de l'interiorisme estratègic, on fem servir tècniques de retail màrqueting per dissenyar botigues que puguin continuar creixent. Hem portat a Barcelona un model de vitrina que només produïem a França i que els millors carnissers de França consideren la Rolls-Royce de les vitrines".

Les fires especialitzades són un escenari fonamental per poder adquirir coneixements, establir contactes amb nous proveïdors i estar al dia de les novetats del mercat. I a més, és el lloc per trobar una àmplia gamma de productes, eines i coneixements per millorar els vostres negocis i satisfer les necessitats dels vostres clients.

Estem elaborant diverses activitats que s'estendran al llarg dels dos dies de fira, com panells de debat i conferències on podrem compartir la nostra experiència i coneixements.

En aquest sentit, MEAT XPERIENCE no es limita a ser només una fira. El Comitè d'Organització, juntament amb les associacions, federacions i interprofessionals, estem elaborant diverses activitats que s'estendran al llarg dels dos dies de fira, panells de debat i conferències on podrem compartir la nostra experiència i coneixements, consolidant la nostra reputació com a referents al sector.

Vosaltres tindreu accés a aquest contingut, cosa que us permetrà mantenir-vos actualitzats. Aquesta formació contínua és essencial per millorar la qualitat dels productes, optimitzar processos i complir els estàndards de qualitat exigits pel mercat i les autoritats sanitàries.

VOLEU ALGUNS EXEMPLES D'EMPRESES EXPOSITORES?
Proveïdors de carns fresques, de boví, porcí, aviram etc. i d'embotits, pernils, formatges, etc.

Podem veure nous models de vitrines, nous packaging sostenibles i reciclables, noves eines per fer més fàcil i segur l'ofici, bàscules o programaris adaptats a les noves exigències del mercat i guants ultra segurs. Espècies, marinades, adobs i condiments especials per ressaltar els sabors.

Trobarem fabricants i distribuïdors de maquinària, equips i utensilis especialitzats per al processament de carn com ganivets, picadores, envasadores, embotido-

Multiembalajes

Multiembalajes del Vallés

Embalatge i packaging.

Víctor Torondel

"És l'oportunitat per trobar el nostre públic objectiu català en un únic espai. El sector de l'embalatge està tenint una sèrie de canvis constants. Hi ha molta volatilitat i nosaltres som part activa en la transformació del sector. Presentarem una safata de cartó d'atmosferes modificades, que eviten que la humitat es concentri, i portarem una gamma de productes reciclats i reciclables, perquè els visitants puguin estar al dia de les tendències de la sostenibilitat".

BRUGUERA i CODINA

Bruguera i Codina

Pesatge i maquinària.

Toni Bruguera

"Som col·laboradors de les carnisseries i les xarcuteries des de fa més de 50 anys i coneixem la seva realitat. Per això presentem les últimes novetats en balances, maquinària de botiga i obrador i també introduirem els cuinats. Farem demostracions de diferents màquines i una xerrada informativa sobre cuina. Per a nosaltres és una fira molt Interessant: és específica del món de la carn, petita però centrada en el sector, amb poc visitant "turista" i molt visitant professional".

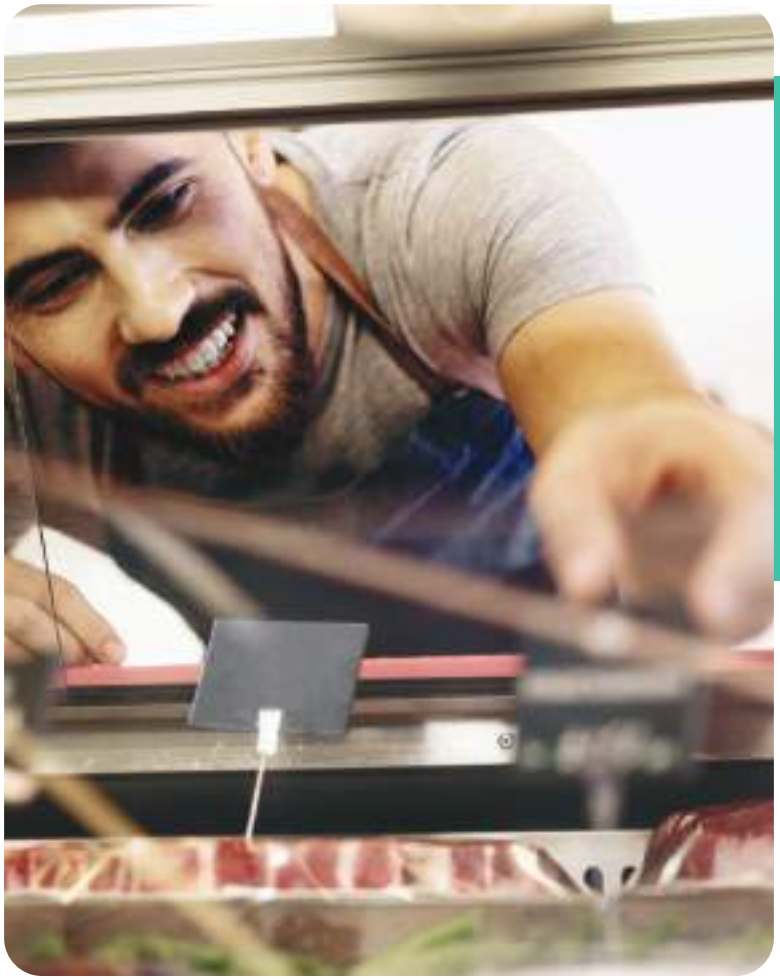
globalCARNICA

Miracle Global

Espècies, additius, envasos, embalatges, consumibles per a carnissers, estris de tall, complements per al taulell, maquinària càrnia i d'envasat.

Oriol Miracle

"Anirem a MEAT XPERIENCE a potenciar la nostra botiga on-line, www.globalcarnica.com, perquè el professional s'animi a entrar-hi i veure les solucions que li podem oferir i que pot adquirir en tan sols un clic. Ens agradaria poder presentar nous pans ratllats sense gluten i noves marinades per a adobs de carn. Presentarem una nova màquina de cocció de bosses al buit a baixa temperatura i també bosses al buit compostables i envasos sostenibles, dintre de la nostra gamma d'envasos i embalatges".



La fira reuneix els principals actors de la indústria càrnia, oferint als visitants l'oportunitat d'explorar una àmplia gamma de productes i serveis d'alta qualitat. Es podran descobrir nous productes i recursos per millorar i expandir els nostres negocis.

res, hamburgueseres, les més actuals i sofisticades, que us serviran per posar a la venda nous productes.També us oferirem conferències, taules rodones, tallers on podreu aprendre les darreres tendències, nous talls, normatives sanitàries, entre altres temes rellevants.

Una mostra de com s'ha actualitzat el nostre sector és el ventall de productes gurmet, plats cuinats, espe-

Manipulació de Tripes SL

Fabricants d'embotits.

Jordi Vilamala

"Som uns dels pocs productors que pot oferir productes 100% de proximitat, amb matèria primera d'escorxadors de Catalunya i nacionals, duent a terme tot el procés productiu de selecció i calibratge en les instal·lacions ubicades a Catalunya. La nostra filosofia i objectius principals és oferir un producte d'alta qualitat i un bon servei d'atenció al client, apostant pel petit i mitjà productor d'embotits i xarcuteria. Meat Xperience ens ofereix l'oportunitat de donar-nos a conèixer als professionals del sector i poder-los atendre en el nostre estand".

Arroyo Distribució

Distribucions càrnies.

Diedric Design

Disseny d'espais per al sector de l'alimentació.

Nil Marcé Arroyo - Eduard Ribes

"La fira ens servirà per presentar a Arroyo Distribució. El nostre bagatge de tres generacions en el món de la carnisseria i la xarcuteria amb establiment físic al Mercat de Calafell ens permet saber quines són les seves necessitats reals dels professionals. La nostra presència s'acompanya de Diedric Design, empresa de construcció i gestió integral de projectes per al sector alimentari".

Tripnet

Producció i comercialització de tripes naturals de porc, xai i vedella.

M. Rosa Benedito

"MEAT XPERIENCE és una fira que ens interessa molt, perquè venem tant a xarcuters i carnissers com a obradors d'embotits. Tenir a tots els clients en un únic lloc és un gran avantatge. Farem insistència en què el procés de desgreix, neteja i salat es dur a terme en el nostre escorxador homologat. I el calibratge i l'envasat, en el nostre centre de calibratge. La nostra empresa és de les poques que fa el calibratge de les tripes de manera manual i a les seves pròpies instal·lacions. Tripes aptes tant pel mercat nacional com internacional".



cialitats regionals i productes orgànics o de proximitat que podem oferim. En definitiva, la fira ens aportarà noves idees per captar l'atenció dels nostres clients.

Pagani

Producció d'aromes i ingredients per a la indústria alimentària, amb un enfocament particular al sector carni.

Valentina Cardazzi

"Participem a MEAT XPERIENCE perquè creiem en el valor de les fires sectorials com un motor per al creixement i la innovació, que ens permeten connectar amb altres professionals del sector. Presentarem dues noves marinades sota la nostra línia Gustosì: 'L'ARABESQUE' i 'LA SCOZZESE'. A més, estem introduint una varietat d'empanats sense gluten. Realitzarem show-cooking utilitzant els nous productes i mostrarem diverses aplicacions i tècniques per inspirar els assistents".

Reixach

Especejament, conservació, congelació i distribució d'una àmplia varietat de productes tant frescos com congelats.

Guillem Roqueta

"Som una empresa del sector carni especialitzada en abastar totes les etapes de la producció de carn de porc. Considerem que la innovació en els serveis i els processos és la pedra angular del negoci, cosa que ens permet donar resposta i anticipar-nos a les necessitats d'una societat en canvi constant. L'adaptació és la clau de l'èxit.
Destaquem els nostres valors d'innovació i internacionalització de productes, a més de promoció de la marca".

Converteix-te en Expositor!

PLANIFICA EL TEU ESTAND

SECTORS D'EXPOSICIÓ

Productes

Carns, derivats carnis i embotits, formatges, espècies i condiments, additius, ingredients, matèries primeres per a elaborats.

Indústria i Tecnologia

Instal·lacions i equipament comercial, maquinària, útils i equips, envasat, embalatge, pesatge, embalatge i etiquetatge, transport refrigerat, serveis de suport a la venda, màrqueting i comunicació, gestió...

www.meatxperience.com

MEAT XPERIENCE

LA TEVA FIRA!

27 I 28 D'OCTUBRE
LA FARGA HOSPITALET
BARCELONA









QUI EXPOSA:

- Proveïdors de Carnisseries, Xarcuteries, Polleries, Botigues Gourmet

ÀREES D'EXPOSICIÓ I ACTIVITATS:

- Carns
- Derivats carnis i embotits
- Formatges, olis, conserves, begudes
- Espècies i condiments
- Matèries primeres per a elaborats
- Instal·lacions i equipament comercial
- Maquinària, estris i equips
- Envasat, packaging, pesatge, embalatge i etiquetatge
- Transport refrigerat
- Serveis de suport a la venda, màrqueting i comunicació
- Gestió i altres serveis

www.meatxperience.com
comercial@meatxperience.com

carnissers xarcuters catalunya

COL·LABORA:

anafric eurocarne Cárnica TECNO CARNE Gras i magre Tall

Entrevista a Pròsper Puig, president de la Federació Catalana de Carnissers-Xarcuters

"Tenim el repte de captar vocacions i fomentar el relleu generacional, reivindicant una formació professional a la mida del comerç de proximitat"



El president de la Federació Catalana de Carnissers Xarcuters, Pròsper Puig, explica en aquesta entrevista l'esperit que planeja aquesta primera edició de la Fira Meat Xperience i quines són les seves reivindicacions.

Per què és necessària la fira Meat Xperience?

Perquè justament és una fira professional feta a la nostra mida. Serà una fira amb una tipologia molt clara: la de comerços. I **és una fira dirigida, precisament, al comerç detallista carni, a l'artesà, i es dirigeix directament al client.**

Quines són les dades i els reptes que planteja el sector als petits establiments a Catalunya i a Espanya? Són els mateixos?

No exactament. A Catalunya tenim un fet diferencial: l'elaboració. **La majoria dels xarcuters i carnissers disposem d'obrador, cosa que no passa a Espanya.** Pel que fa als reptes, principalment a Catalunya en tenim dos: Ser capaços de captar vocacions, és a dir, a la gent jove; i en segon terme el relleu empresarial o generacional, que va molt lligat a la manca de formació professional. **La formació professional d'oficis no està ben estructurada al país; per això no tenim un graner de joves formats que siguin capaços de tirar endavant un negoci com aquest.**

Quines novetats planteja la fira per al sector?

Bàsicament, novetats d'innovació de producte, i a més, també hi haurà innovacions en l'àmbit tecnològic i digital. La tecnologia va molt de pressa i la digitalització també. E**l nostre sector va ser dels primers a arribar a la digitalització dels comerços per necessitat**, pel compliment de la normativa sanitària, de fer escandalls cada dia dels nostres productes... Però malgrat tot, la tecnologia ens ha d'ajudar a arribar al client i també a analitzar les dades per oferir els serveis i productes més adequats.

És molt important conèixer el nostre consumidor, encara que al sector "tenim olfacte" perquè estem molt a prop del nostre client. Però una vegada tenim les dades, algú ens hauria de mostrar quant de temps ha de passar entre obtenir-les, analitzar-les i posar-nos en marxa perquè siguin vàlides. Si resulta que tenim la informació, però no sabem interpretar-la, aleshores tenim un problema.

Quins són els organitzadors de la fira i quins són els objectius?

Des de la Federació Catalana de Carnissers-Xarcuters, volem subratllar que **aquesta cita abasta tot el sector detallista de la carn** i, per tant, és una oportunitat oberta per a tothom. Animeu-vos a participar-hi i formar part d'aquesta experiència enriquidora.

En el nostre col·lectiu, **reconeixem la importància de la participació en esdeveniments com aquest**, tot i que implica un esforç addicional com el desplaçament. És essencial entendre que les fires com la que organitzem ofereixen una plataforma única per compartir coneixements i experiències. La nostra fira té com a objectiu principal fomentar aquest in-

> *"La fira Meat Xperience ens ha de servir d'altaveu per posar en valor el nostre sector i convertir-se en un fòrum de debat."*



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

tercanvi i proporcionar una visió clara de les tendències del sector.

Meat Xperience està adreçada al petit comerç. Hi ha una gran diferència entre la indústria i nosaltres. L'establiment al detall té un producte a mida i els nostres serveis també ho són. Fa uns mesos vam estar a Madrid a la primera trobada d'artesans de la carn i tothom posava Catalunya com un exemple a seguir. Per tant, entenem que des de Catalunya tenim molt per ensenyar.

Quines activitats tenen previst mostrar?

Evidentment **es faran tallers de demostració**. Però és molt important que hi hagi actors molt més transversals. **Les activitats han de centrar-se a donar solucions tant de producte com temàtiques** que són accessòries però imprescindibles per portar el negoci. Parlem des d'envasos fins a programari de gestió.

El producte el dominem bé, i probablement es faran tallers de demostració, però crec que és molt més important aquest complement tan necessari per als nostres comerços i posar-lo a l'abast dels professionals que vindran.

I sobre tot pensant en la sostenibilitat?

El nostre sector és molt sensible. La gent ve cada dia a les nostres botigues, per tant, **hem de ser abanderats també en la sostenibilita**t... i a KM 0, i en cuidar el territori... tot això ho podem fer nosaltres, cosa que la indústria no ho pot fer.

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

Perquè és el nostre sector. I és un sector molt ampli. **L'alimentació és avui dia el gran pol d'atracció dels eixos comercials i dels mercats.** El nostre sector ha estat força vilipendiat aquests últims anys de forma força injusta i crec que ho hem de fer valdre. Hem de defensar la qualitat del nostre producte. I a més estem defensant el sector primari, fonamental per al desenvolupament de la societat. Estem parlant de l'Espanya buida, de la Catalunya buida... amb la nostra acció de compra al sector primari, fem que el sector primari perduri en el temps.

"Tot allò que es fa de formació professional es pensa per a les grans empreses, com la formació dual. Per a les petites, caldria fer un currículum a mida."

Vostès ja han començat a fer els contactes dins del sector i estimen que la fira reunirà prop de 3.500 persones, entre proveïdors i visitants... també del relleu generacional?

Evidentment. Penseu que **el nostre sector és dels pocs en què les persones que s'hi incorporen tenen feina assegurada.** La meva reivindicació va molt més enllà de si venen els estudiants a la nostra fira. És clar que volem que els estudiants vinguin a la fira i que vegin que som un sector on es poden llaurar el futur. Però crec que tenim un problema general de país: com estructurem la formació professional cap a les microempreses i els oficis.

Tot el que es fa de formació professional es pensa per a les grans empreses, com ara la formació dual. Per a les petites, caldria fer un currículum a mida. A Europa hi ha casos d'èxit i només hauríem d'intentar copiar-ho. Hi ha diners per fer-ho, només falta la voluntat política per fer-ho. És, doncs, un problema enquistat des de fa molts anys. Estem idènticament igual que fa 30 anys.

Un lloc on podem buscar gent que s'incorpori al nostre sector és a la restauració: la gent fruïda del negoci de la restauració. Persones que treballen molt, amb horaris de cap de setmana, etc. i que es podien incorporar als nostres obradors, que cada cop s'assemblen més a una cuina. Amb millors horaris i sous, com a mínim iguals.

Cal fer molta pedagogia a la gent jove. Som un sector creatiu. I a més a més podem estar en contacte amb la gent, darrere del taulell. Som un sector amb futur i, per tant, les persones que s'hi incorporin també tenen futur. **És molt important que Meat Xperience es converteixi en un altaveu i un fòrum de debat.** També és important implicar l'administració. No és perquè no ho sàpiguen, perquè els hem dit per activa i per passiva. Però pensem, que són ells, l'administració, qui ha de fer el salt endavant. Hem d'implicar tot el sector públic perquè tinguem en compte quines són les demandes del privat.

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

O bé amb l'empresa que gestiona la fira, i que es pot veure a **www.meatxperience.com**, o a qualsevol dels gremis. Serà molt més senzill adreçar-se als gremis que formen part de la Federació, 5 gremis en total. Qualsevol proveïdor o persona que s'interessi per la fira tindrà la informació tant si vol ser expositor com si vol visitar-la, a través dels gremis i dels organitzadors dels estands de Meat Xperience.

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

Entrevista amb el secretari d'Alimentació del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, Sr. Carmel Mòdol



Amb motiu de l'organització de la Fira Meat Xperience, hem tingut l'oportunitat de parlar amb el ***Sr. Carmel Mòdol*** *perquè ens comparteixi la seva visió sobre la importància d'aquest esdeveniment per al nostre sector.*

Com promou o dona suport la Generalitat a la indústria de productors a Catalunya del sector de la carn, els derivats carnis i làctics, que és un referent de diversitat, qualitat i dedicació? A més, com s'impulsa aquesta indústria, que no només contribueix a la cultura gastronòmica i al teixit econòmic del país, sinó que també destaca més enllà de les fronteres de Catalunya?

Tant el Govern de la Generalitat com la Secretaria d'Alimentació **reconeixen l'immens valor que té el sector de la carn**. És un sector crucial en termes de negocis, ocupació i extensió territorial, i els seus efectes es ressalten arreu de Catalunya.

Pel que fa a l'exportació, **la Generalitat dona suport a les empreses a través de les empreses Prodeca i Acció del Departament d'Empresa**. Aquests dos departaments treballen estretament, i sovint es col·labora també amb el Departament d'Acció Exterior. **L'objectiu és promocionar els productes catalans a través de la participació en fires**, facilitant el contacte amb compradors i organitzant altres activitats que posin en valor el sector, reconegut internacionalment per la seva fortalesa, innovació i preparació. Tanmateix, reconeixem la importància de fomentar i explorar també el vessant artesanal del sector. Tot i que tenim una presència destacada en les grans

> *"Les carnisseries artesanes ofereixen una experiència única, adaptant-se a les preferències i necessitats d'una part de la població que exigeix una qualitat premium en el que menja".*

fires industrials a escala mundial, cal identificar també fires més enfocades a l'ofici artesà, on puguem destacar la qualitat i autenticitat dels nostres productes.

Aquest és l'objectiu de Meat Xperience, posar en valor la part més artesanal del nostre sector. No busquem a la gran indústria per participar en aquesta fira sinó a empreses i productors que ofereixin productes diferencials que exigeixen una gran dedicació.

Meat Xperience ha de ser un catalitzador d'innovació, connectant amb empreses que posen un enfocament directe en el consumidor individual. És per a aquelles persones que busquen varietat en les opcions de carns preparades, des de les tradicionals fins a les més innovadores, tot mantenint l'essència artesanal en cada elaboració.

Aquesta és la clau de diferenciació respecte a la gran indústria. Jo crec que **hi ha una part de la població que no només considera què menja, sinó que exigeix una qualitat prèmium i un tracte personalitzat.** És per a ells que **les carnisseries artesanes ofereixen una experiència única**, adaptant-se a les seves preferències i necessitats específiques. Meat Xperience ha de ser un punt de trobada excepcional per explorar totes les possibilitats que ofereixen els artesans. Hem de mostrar al món la força i la diversitat del sector càrnic artesà al nostre país.

> *"Meat Xperience ha de ser un catalitzador d'innovació, connectant amb empreses que posen un enfocament directe en el consumidor individual. És per aquelles persones que busquen varietat en les opcions de carns preparades, des de les tradicionals a les més innovadores, tot mantenint l'essència artesanal en cada elaboració".*

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

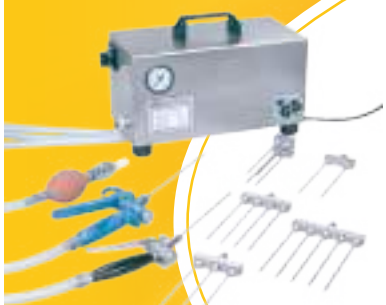


EVT 7 TD
Envasadora al buit de sobretaula.



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**

Aquesta fira és important perquè **ens permet llançar un missatge positiu** davant de les preocupacions que sovint s'expressen a les xarxes socials. **Molts comentaris negatius sobre el sector acostumen a no tenir base ni estan fonamentats científicament**, i és important contrarestar-los amb informació precisa i verificada.

Per exemple, com a govern, davant del debat sobre la proteïna, e**ns basem en arguments científics per defensar la importància de la proteïna càrnica en una dieta equilibrada**. La dieta mediterrània, amb la seva varietat de productes com carns, verdures, fruites i cereals, és reconeguda com una de les més saludables del món. És crucial comunicar amb precisió i rigor científic això per abordar aquestes qüestions de manera responsable.

Davant de debats i afirmacions controvertides, és essencial recolzar-nos en l'evidència científica per garantir la veracitat de les nostres afirmacions. Com a govern, hem de vetllar perquè tota informació compartida amb els ciutadans estigui validada per experts en el camp, assegurant-nos que és fonamentada i precisa. Més ciència i menys ideologia. Penso que **Meat Xperience jugarà un paper clau en la transmissió d'aquest missatge**: el de destacar que les carns produïdes al nostre país, juntament amb els professionals especialitzats, ofereixen productes de qualitat que són beneficiosos i imprescindibles per a la nostra salut.

Com ens podeu ajudar a establir contacte amb els productors que podrien estar interessats a participar en la fira? Quines accions específiques es podrien realitzar des del vostre departament per facilitar aquesta connexió?

Des del Departament, a través de la Direcció General d'Empresa Alimentària, Qualitat i Gastronomia, que manté relacions estretes amb els gremis, podem amplificar la convocatòria de Meat Xperience. Així mateix, mitjançant Prodeca, que gestiona serveis com "Benvinguts a Pagès" i "La Gastroteca" arreu de Catalunya, disposem d'una extensa base de dades amb diversos operadors, Aquest és el tipus de suport que podem oferir, a més de col·laborar en l'organització de jornades de transferència tecnològica. També disposem de la xarxa RuralCat, amb 50.000 usuaris directes relacionats amb el sector alimentari, que podria ser d'utilitat per a la difusió i l'atracció de participants.

Com a petites i mitjanes empreses, una de les nostres preocupacions principals és el relleu generacional, especialment en el nostre sector. Ens trobem amb una manca de relleu entre la joventut, que no sembla mostrar interès a continuar amb els oficis artesanals i a emprendre. La burocràcia i les gestions administratives necessàries per posar en marxa i mantenir un establiment són un dels factors que els espanten. Des del Govern de la Generalitat, com creu que podem abordar aquesta qüestió i proporcionar solucions efectives?

Respecte al tema de la burocràcia, des del govern estem treballant en com millorar aquest aspecte. **Tenim l'objectiu de racionalitzar i simplificar els tràmits administratius** perquè resultin molt més fàcils per a vosaltres.

Estem estudiant diferents mesures per aconseguir-ho i implementar-les de manera efectiva. De fet, aquesta qüestió ja va ser abordada en el nostre programa electoral, i vam aconseguir aprovar-la a través del pla estratègic de dinamització de Catalunya. Aquest pla preveu la creació d'una única agència de control del sistema alimentari del país, amb l'objectiu de simplificar els processos i evitar que s'hagi de tractar amb múltiples departaments i agències per a les vostres gestions.

Actualment, estem treballant en el desplegament d'aquesta única administració, però som conscients que això no serà suficient per resoldre totalment el problema. És cert que als joves els costa veure els avantatges que suposa continuar amb el negoci familiar, i és probable que optin per altres feines. Crec que tots plegats hem de fer un esforç addicional en aquest sentit. A més, considero que també és un problema de percepció social. Per exemple, avui en dia molts joves aspiren a ser cuiners, ja que és una professió de molt prestigi a la societat.

Malgrat que requereix un gran esforç i dedicació, és una feina molt demandada, i això atreu molt els joves. És possible que sigui l'únic ofici on la demanda supera l'oferta. **Amb l'ofici de carnisser hem d'intentar que passi el mateix, que es reconegui socialment per fer créixer la demanda.**

"L'objectiu és promocionar els productes catalans a través de la participació en fires facilitant el contacte amb compradors i organitzant altres activitats que posin en valor el sector".

No creu que el fet que hi hagi una formació reglada pot fer que l'ofici es dignifiqui? Podria el fet de comptar amb un títol oficial elevar el prestigi d'aquesta professió?

En certa manera, sí, però fins a un punt determinat. És innegable la importància de la formació reglada, però el reconeixement social també és crucial. Per això, teníem planejat **celebrar els Premis Nacionals de l'Alimentació** a finals d'any, tot i que, amb la convocatòria d'Eleccions, segurament se celebrin a principis del 2025. **Aquesta gal·la té com a objectiu ser un esdeveniment clau per al sector alimentari del país**, i desitgem que tots els gremis estiguin presents per mostrar a totes les llars de Catalunya el valor i la importància del sistema alimentari del país.

Creiem fermament que impulsant aquests premis i reforçant la formació, aconseguirem enfortir el sector. Som conscients que per al Gremi, una formació reglada és crucial, i ho tenim present en tot moment. Treballarem en ambdós àmbits. Des del Govern, apostem per actuacions multidimensionals: la formació, d'una banda, i la notorietat i la repercussió pública de l'altra. És essencial que els ciutadans reconeguin la gran responsabilitat del sector carni en el seu benestar, i que vegin que el sector primari és imprescindible.

Des del Gremi volem expressar el nostre agraïment al Govern de la Generalitat per escoltar-nos i per reconèixer l'ofici de carnisser com a Mestre Artesà Alimentari. Per ser-ho, un dels condicionants és tenir uns mèrits professionals i tenir el carnet d'artesà alimentari, com incentivaríeu des del Govern als carnissers perquè s'animessin a obtenir aquest carnet?

Disposar del carnet és fonamental si s'aspira a ser mestre, tal com has destacat. Els mestres representen el nivell més alt de l'ofici. A més, aquest carnet compleix una funció dual molt clara. D'una banda, actua com a identificador per als clients, informant que ets una persona amb una formació regulada i reconeguda per l'Administració. D'altra banda, implica formar part d'un Gremi que treballa col·lectivament en defensa dels interessos de tot el sector.

Volem expressar el nostre agraïment pel temps dedicat pel Sr. Mòdol i les seves contribucions al sector. A més, ***valorem especialment el seu suport, interès i reconeixement de la importància de la Fira Meat Xperience.***



Què hem fet el darrer any

Un any més, us donem les gràcies! Gràcies per confiar en els serveis que us oferim des del Gremi, gràcies per FER GREMI!! Perquè la vostra confiança i suport ens fa més grans. Perquè gràcies a vosaltres (395 agremiats i agremiades) podem continuar treballant per a defensar els interessos del nostre sector i posar en valor el nostre ofici. Us fem un petit resum de tot el que hem fet junts el darrer any!



FORMACIÓ

Per a perfeccionar l'ofici, desenvolupar les nostres habilitats i augmentar la rendibilitat dels nostres negocis, la formació és fonamental. Hem organitzat més de 40 cursos, tant presencials com on-line, amb la participació de més de 600 alumnes i professionals. Aquests cursos impartits pel Gremi estan disponibles on-line, i podeu accedir-hi i visualitzar-los en qualsevol moment.

INFORMACIÓ

Amb els diferents canals de comunicació, posem a la vostra disposició informació essencial per a millorar els vostres negocis. **Hem difós més de 150 comunicats a través de correu electrònic i WhatsApp**, i hem ampliat les nostres comunicacions amb un butlletí mensual. A més de les edicions físiques de la revista TALL, ara disposeu també de la versió digital, accessible amb només un clic a talldigital.cat, per mantenir-vos al dia de les normatives, temes de salut, tendències i molt més.

CODI QR
revistatall.cat

TREBALL COL·LECTIU

Tot allò que fem junts i compartim ens fa més grans i forts. S'ha creat un **grup actiu de WhatsApp dels professionals del Gremi, on ja sou més de 200 participants.**

Som Sostenibles! Promocionem la reducció d'envasos d'un sol ús i fomentem fer la compra en envasos reutilitzables. Amb la compra col·lectiva hem entregat 10.000 envasos.

Som solidaris! Donem continuïtat a la campanya de col·laboració amb els nens orfes d'Ucraïna acollits a Vilafranca del Penedès. I hem estat reconeguts amb el diploma El Valor de les Empreses, atorgat per Creu Roja.



Ens heu acompanyat a diferents esdeveniments professionals on hem compartit experiències i moments professionals molt valuosos.

SERVEIS

Escoltem les vostres necessitats i posem a la vostra disposició assessoraments i serveis. **Hem donat resposta a més de 1000 consultes, sobre normatives, laborals, comptables, legals, sanitàries, etc.** Hem tramitat **83 expedients de subvencions, que han comportat 686.000 €** en ajuts, per inversions en transformació digital, sostenibilitat, reformes i noves obertures.

Impulsem Carns.cat, la plataforma on més de 100 botigues oferiu els vostres productes.

Hem ampliat l'oferta de productes a **La Botigueta del Gremi**, i ara també la teniu on-line.



95 noves contractacions laborals, han estat possibles gràcies a la **borsa de treball** i heu acollit més de 60 **alumnes en pràctiques.**

PROMOCIÓ

Fomentem la compra de carns de qualitat als nostres establiments. Hem dissenyat i posat a la vostra disposició més de **100 creativitats i publicacions per xarxes socials** i creat diferents campanyes, també amb la marca CXC. Hem fet accions de publicitat a mitjans de comunicació: ràdio FLAIXBACK i CAD100.

CODI QR Campanyes Comunicació del Gremi

Oferim **tallers infantils**, perquè els infants entenguin la importància d'una bona alimentació amb productes de qualitat i fent valdre el nostre model de comerç.

DEFENSA DEL SECTOR

Us hem representat en més de **30 reunions amb diferents Administracions**, com ara la Generalitat, l'Ajuntament, PIMEC i altres organitzacions rellevants.

Pertanyem a la Federació Catalana, a Cedecarne, a Anafric i a Pimec.



Gràcies a l'associacionisme i la defensa del sector, s'ha aconseguit **eliminar la taxa Sandach**, que comportava un cost mitjà de 2400 € per establiment cada any. A més, hem obtingut **noves oportunitats i millores per al sector** amb la publicació d'un Reial Decret que ens protegeix. **S'ha creat la Selecció espanyola de carnissers** per tenir representació als esdeveniments internacionals. **TOT AIXÒ HA ESTAT POSSIBLE GRÀCIES A LA PERSEVERANÇA I LA UNIÓ.**

JUNTS SOM MÉS FORTS! TOTS I TOTES FEM GREMI!
UN COP MÉS, GRÀCIES !!!

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

Hem entregat 10.000 envasos reutilitzables



A aquest codi QR pots veure el vídeo "Porta'm per fer la compra! Som Sostenibles!.

Fa temps que fomentem la **reducció d'envasos d'un sol ús als vostres establiments**, una iniciativa que no només **posa en valor el sector**, sinó que també **redueix considerablement la despesa.**

L'any passat vam iniciar un projecte que ens ha permès millorar la prevenció de residus i la sostenibilitat als nostres comerços, convertint el sector en un model i motor de canvi, aportant-li valor davant dels consumidors i consumidores.

Amb la finalitat de difondre els beneficis ambientals, econòmics i de salut de la reutilització entre vosaltres i els consumidors, vam implementar una sèrie d'actuacions. Primer, es va realitzar una diagnosi dels envasos utilitzats als comerços i les bones pràctiques aplicades per fomentar la reutilització d'envasos.

Seguidament, es va oferir una formació en línia que va aprofundir en la reutilització d'envasos i les normatives aprovades sobre la temàtica, la teniu disponible al web del Gremi.

Estem obligats a l'acceptació dels envasos reutilitzables i nosaltres, des dels nostres establiments, ho podem fomentar.

A més, vam dur a terme una compra col·lectiva de 10.000 envasos reutilitzables per entregar a la clientela, amb un missatge a la tapa per animar-ne l'ús. Més de 60 establiments van participar en la compra col·lectiva d'envasos reutilitzables, i continuem amb la iniciativa. Així mateix, es va realitzar una comunicació i difusió de missatges de sensibilització i foment de la reutilització d'envasos amb material gràfic, pòster i vídeo, per facilitar-vos la comunicació de l'acceptació de la carmanyola i convidar la clientela a portar la seva de casa.

A través d'articles informatius i publicacions a les xarxes socials, vam reforçar la importància de la reutilització d'envasos per a la venda de productes frescos a granel. Aquestes actuacions ens han permès donar continuïtat a la línia de treball iniciada en els darrers anys, involucrant-vos com a promotors de l'ús d'envasos reutilitzables i impulsant la sostenibilitat als establiments comercials com a element fonamental d'una oferta i un consum responsables.

Les comunicacions i els materials generats també han tingut un impacte positiu, arribant a altres empreses del sector i associacions, que ens han felicitat per ser exemple de bones pràctiques. Si esteu interessats, podeu contactar amb nosaltres per obtenir-ne més informació.

El grup de WhatsApp professional del Gremi ja supera els 220 participants i està cada dia més actiu



Ja fam uns mesos vam obrir un grup de WhatsApp dirigit als professionals del nostre sector, accessible per a tots els membres del gremi.

Aquest espai, inaugurat al febrer, ja compta amb una impressionant xifra de més de 220 participants. A través d'aquesta plataforma, es fomenta reforçar les competències professionals, estimular la col·laboració i facilitar l'aprenentatge.

El grup ha demostrat ser un èxit des del principi, amb una participació activa i diària, on els membres comparteixen dubtes, inquietuds i recomanacions. Volem expressar el nostre agraïment a tots els participants per la seva dedicació i interès, ja que són veritablement el cor de l'ofici.

Us animem a formar part d'aquest enriquidor grup professional! Si ho voleu fer, poseu-vos en contacte amb nosaltres!



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

Carns.cat, transformant la manera d'arribar als nostres clients

Des de la seva presentació el 2021, més de 100 establiments agremiats han adoptat l'eina digital Carns.cat per ajudar-los a vendre més i a donar a conèixer els seus negocis. Aquesta aplicació va néixer per satisfer la demanda d'informació que rebíem al Gremi sobre els establiments agremiats i els seus productes.



A aquest codi QR tens més informació sobre Carns.cat i pots accedir al tutorial per fer servir la plataforma

La plataforma **Carns.cat** té com a objectiu **proporcionar una presència digital als establiments agremiats per fomentar la fidelització dels clients actuals i atreure'n de nous.** Amb aquesta eina, es busca impulsar les vendes i oferir als consumidors una finestra virtual per descobrir els productes i serveis oferts pels establiments participants.

CARNS.CAT FACILITA LA VENDA

Una de les característiques notables de Carns.cat és la seva accessibilitat. Tant si s'utilitza un mòbil com un ordinador, **els usuaris poden accedir i fer servir la plataforma amb facilitat**, sense necessitat de descarregar aplicacions addicionals al seu dispositiu mòbil.

El funcionament de Carns.cat és simple i efectiu. Després de descarregar l'aplicació i proporcionar les dades necessàries, com el nom del negoci, persona de contacte, adreça i especialitats, els establiments poden carregar els seus productes a la plataforma. Això permet als clients **realitzar les seves compres o fer l'encàrrec amb comoditat i eficàcia**.

Una característica clau és la versatilitat en les opcions de pagament i les modalitats de lliurament. **Cada establiment pot gestionar el seu horari de recollida i lliurament a domicili, donant una flexibilitat que s'ajusta a les seves preferències** i als patrons de consum dels clients.

Carns.cat és una eina gratuïta tant pels agremiats com pels clients que utilitzen la plataforma per fer les seves compres o per informar-se sobre els establiments i també es pot fer servir com a aparador virtual.

El procés per registrar-se a Carns.cat és senzill i accessible. Tant a través del lloc web com amb l'aplicació mòbil, els establiments poden proporcionar la informació necessària i **començar a gaudir dels beneficis de la plataforma.**

Per als establiments que necessitin assistència en la implementació i utilització eficient de Carns.cat, **el Gremi va organitzar formacions inicials en col·laboració amb Pimec, una formació que va quedar enregistrada i que ens podeu demanar.** També es pot optar per rebre suport de l'Impacta Group, l'Agència de Comunicació del Gremi, que ofereix serveis de formació i, fins i tot, pot encarregar-se del procés d'alta i la càrrega dels productes a la plataforma.

Finalment, és important destacar que Carns.cat **és totalment compatible amb altres botigues on line**. Aquesta compatibilitat permet als establiments ampliar la seva presència digital i connectar amb una àmplia gamma de clients, siguin digitals o físics. En definitiva, Carns.cat **representa una oportunitat valuosa per a establiments del Gremi que busquen millorar la seva presència digital i ampliar el seu abast comercial.**

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


THE
CRUZ
AGENCY


93 465 00 65
thecruzagency.es

Felicitem els guanyadors del Concurs Nacional de Botifarra d'Ou 2024

Un any més s'ha celebrat el Concurs Nacional de Botifarra d'Ou i entre els guardonats hi ha tres empreses agremiades: en Carlos Tarazaga de Los Extremeños (Menció del Jurat - Botifarra d'Ou Singular); en Carles Escofet d'Escofet Oliver (Segon premi - Botifarra d'Ou Tradicional); i en Jordi Vivet de Cal Vivet (Menció del Jurat - Botifarra d'Ou Tradicional). Enhorabona a tots!



MENCIÓ DEL JURAT - BOTIFARRA D'OU SINGULAR 2024
CARLOS TARAZAGA - LOS EXTREMEÑOS (PINEDA DE MAR)

El passat dissabte 3 de febrer, es van anunciar **els triomfadors de la 9a edició del Concurs de Botifarra d'Ou Artesana**, una destacada celebració que precedeix Dijous Gras i la setmana de Carnestoltes. Organitzat per la Confraria del Gras i el Magre, juntament amb la Fundació Oficis de la Carn i el suport de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers–Xarcuters, de la qual com membres, aquest concurs **té com a objectiu promoure, fomentar i destacar els oficis vinculats a la carn i els productes carnis a Catalunya**, alhora que vetlla per la qualitat i millora dels productes carnis tradicionals.

En aquesta novena edició, es van presentar un total de 34 botifarres a la categoria "Millor Botifarra d'Ou Artesana Tradicional" i 25 a la categoria de "Millor Botifarra d'Ou Artesana Singular" de 40 productors procedents de 20 comarques catalanes. La diversitat territorial posa de manifest que, al llarg de les nou edicions, **la botifarra d'ou ha consolidat la seva presència com a icona gastronòmica del Carnaval**, fins i tot en àrees amb menys tradició, com destaca Pròsper Puig, president de la Fundació Oficis de la Carn. D'altra banda, Josep Dolcet, secretari del jurat, subratlla: "Enguany, les botifarres guardonades es distingeixen per la seva relativa distància de l'àmbit metropolità, aportant la personalitat i el tarannà propi de cada productor i territori d'elaboració".

ELS GUANYADORS D'AQUESTA EDICIÓ

La guanyadora de la categoria Botifarra d'Ou Tradicional, Glòria Curto de La Carnisseria del Paulo de Camarles, ha presentat una botifarra "elaborada amb productes de qualitat que segueix la recepta familiar que em va ensenyar el meu pare i que amb els anys hem anat millorant sense perdre la seva essència inicial." A més, Curto afegeix "És molt il·lusionant guanyar aquest concurs perquè és un reconeixement a la feina ben feta. Estic molt orgullosa de tot el que hem fet des que es va obrir la botiga el 1910". El guanyador de la categoria Botifarra Singular, Xavier Alemany de Xarcuteria Alemany de Girona, ha presentat una botifarra d'ou amb salsafí



SEGON PREMI - BOTIFARRA D'OU TRADICIONAL 2024
CARLES ESCOFET - ESCOFET OLIVER (BARCELONA)

de Girona i carxofa "dos productes de proximitat i de temporada que vol traslladar al consumidor l'essència dels plats tradicionals i dels productes del nostre territori més proper". "Estem molt contents d'aquest reconeixement fruit de la formació i millora constant del nostre receptari, que se suma al primer premi que vam rebre en la categoria singular de l'any 2021".

GUANYADORS, FINALISTES I MENCIONS ESPECIALS

En la categoria de Millor Botifarra d'Ou Tradicional:

Botifarra guanyadora

• Glòria Curto – La Carnisseria del Paulo, Camarles.

Segona posició

• Carles Escofet - Escofet Oliver, Barcelona.

Mencions del jurat

• Josep Viladecàs - Fussimanya, Tavernoles.

• Jordi Vivet - Cal Vivet, Sentmenat.

• Dani i Toni Molist - Cansaladeria Molist, Manlleu.



MENCIÓ DEL JURAT - BOTIFARRA D'OU TRADICIONAL 2024
JORDI VIVET - CAL VIVET (SENTMENAT)

En la categoria de Millor Botifarra d'Ou Singular:

Botifarra guanyadora

• Xavier Alemany - Carnisseria Alemany, Girona. (Botifarra d'ou amb salsafins i carxofes)

Segona posició

• Manel Martín - Sabors amb Origen, Móra d'Ebre. (Botifarra d'ou de clotxa)

Mencions del jurat

• Carlos Tarazaga de Los Extremeños, Pineda de Mar. (Botifarra d'ou amb tortell de Sant Antoni)

• Mateu Vives - Can Vives, Calella. (Botifarra d'ou amb pera i formatge roquefort)

• Jaume Molas - Can Molas, Vic. (Botifarra d'ou amb peus de porc i alls tendres)

Viñals Soler
Des de 1906

Angus ORIGEN
CRIADA A CATALUNYA
Cerdanya
Ecològica
Selecció VS

t'oferim la millor vedella per als teus clients

C/ Garbí 12-13, Argentona 08310 (Barcelona) 93 741 69 80 www.vinalssoler.com

Maridatge de formatges i hamburgueses

El pròxim 29 d'abril, amb la col·laboració d'Iberconseil, organitzem una formació gratuïta centrada en el fascinant món del formatge. Aquest curs oferirà una visió completa sobre els diferents aspectes relacionats amb la producció i presentació del formatge, des dels tractaments de la llet fins als ferments, qualls, matèria grassa, al·lèrgens, entre altres.

La jornada inclourà la **presentació d'una àmplia gamma de formatges**, **oferint així diverses opcions per complementar les hamburgueses i enriquir l'oferta gastronòmica dels establiments. Els participants aprendreu com destacar aquests formatges als vostres establiments,** des de la presentació en vitrina fins a les tècniques de tall i les eines adequades per a la seva manipulació.

A més, **es presentaran receptes senzilles per incorporar el formatge de manera creativa en l'elaboració d'hamburgueses, seguides d'una**



degustació per apreciar els sabors i textures resultants d'aquestes combinacions. Aquesta jornada estarà disponible tant de forma presencial com on-line, en directe o diferit, permetent així als interessats assistir des de qualsevol lloc i adaptar-se als seus horaris. No et perdis aquesta oportunitat única d'explorar les infinites possibilitats de maridatge entre formatge i hamburgueses!

Visita a les coves naturals del poble de Roquefort-sur-Soulzon

El prestigiós Gabriel Coulet DOP Roquefort és un dels formatges més estimats a escala mundial, i ara tens l'oportunitat de descobrir els secrets del seu procés de maduració. **Iberconsell , en col·laboració amb Gabriel Coulet**, ens conviden i ofereix l'oportunitat única de visitar les coves naturals de maduració. **Aquesta visita exclusiva et permetrà conèixer de primera mà com es produeix aquest formatge d'alta qualitat.**

Durant la visita, tindràs l'oportunitat d'explorar les coves naturals, on els formatges Roquefort passen per un procés meticulós de maduració, adquirint així el seu sabor i textura característics. Podràs aprendre sobre les tècniques tradicionals que fan que aquest formatge sigui tan especial, i tindràs l'oportunitat de conèixer els experts que hi treballen dia a dia.

Aquesta experiència et permetrà conèixer de prop la producció d'un dels formatges més reconeguts del món i et donarà l'oportunitat de connectar amb altres professionals del sector. **Les dates de la visita estan programades per al 26 i 27 de maig, i les places són limitades.** Les inscripcions seran atorgades per ordre d'inscripció. Estem convidats a les degustacions i el sopar amb el productor. Les despeses d'allotjament i viatge no estan incloses.



Posa't en contacte amb nosaltres per demanar informació sobre aquestes jornades

Curs on-line i gratuït sobre Registre d'Autocontrols



Un curs on-line i gratuït sobre el Registre d'Autocontrols, **impartit per l'expert Lluís Riera de l'empresa SAIA.**

Aquesta jornada de formació pràctica és una oportunitat per a tots els professionals de les carnisseries, xarcuteries i polleries. Després d'un any de la publicació de la guia sectorial aprovada per l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària), aquest curs va ser dissenyat per **ensenyar com aplicar aquesta guia a les botigues i/o obradors.**

Els objectius generals del curs proporcionen una comprensió profunda dels autocontrols necessaris als establiments. Això es va realitzar seguint les directrius establertes per l'ACSA, amb l'objectiu de garantir la seguretat i qualitat dels productes alimentaris.

Si voleu veure la gravació d'aquest curs, poseu-vos en contacte amb nosaltres.



Curs Pâté et Croûté i decoracions i gelatines per a decorar patés



El passat dilluns 19 de febrer, l'artesà alimentari **Antonio Paredes de CASA PAREDES**, ens va impartir un curs de Pâté et Croûté i decoracions i gelatines per decorar patés on ens va transmetre el seu coneixement i anys d'experiència.



Durant la jornada vam aprendre a elaborar un delicios Pâté et Croûté, un plat emblemàtic de la cuina francesa que sol servir-se com a aperitiu o entrant en moltes celebracions. **També ens va ensenyar a fer cobertures i decoracions amb gelatines per a crear els vostres patés**, per ajudar-nos a elaborar productes artesans fets per nosaltres mateixos, que ens ajudi a diferenciar-nos de la competència. Si voleu veure la gravació del curs, podeu contactar amb nosaltres.

CODI QR
WhatsApp Gremi



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

La informació, un dret bàsic de les persones consumidores



La informació és un dels drets bàsics de les persones consumidores, reconegut en la Llei del Codi de consum de Catalunya. Els consumidors, abans de fer una compra han de poder disposar de tota la informació necessària per fer una tria ben fonamentada. Això vol dir que tenen dret a conèixer les característiques de cada producte o servei, el preu total amb impostos i les condicions de venda, entre altres aspectes.

Per tant, sou els establiments comercials i els professionals que els regenteu, els garants d'aquest dret. A més, oferir informació clara, veraç, suficient i fàcilment accessible sobre els productes a la venda, és part essencial d'un bon servei i fidelitza la clientela.

Pel que fa a l'etiquetatge dels productes frescos, la inspecció de consum va dur a terme durant el 2023 una actuació de control que va incloure la carn. Aquesta actuació tenia com a objectiu comprovar que a les carnisseries es facilitava la informació bàsica, com és la denominació del tipus de canal —vedella, vaca, bou, etc.—, el país d'origen i el preu per unitat de mesura —quilo, gram, etc.—.

A més, els inspectors recordaven als establiments inspeccionats la resta de la informació obligatòria que també cal facilitar als consumidors. Tant en el cas de la carn de porcí, oví i cabrum, com en la d'aviram i boví, cal indicar el país de cria i de sacrifici i el codi del lot que identifica la carn i, en el cas del boví, a més a més, les dades relatives a l'edat de sacrifici i el país d'especejament.

Enguany, està previst continuar aquestes actuacions de control de l'etiquetatge del producte fresc en què es comprovarà que, a més de la informació obligatòria bàsica, es facilita també tota la resta de la informació.

A més d'oferir la informació obligatòria sobre els productes a la venda, els establiments comercials oberts al públic han de complir un seguit de requisits generals, entre els quals destaquen:

AL·LÈRGENS O INTOLERÀNCIES

Els establiments en els quals es pot adquirir qualsevol menjar elaborat o preparat, han de proporcionar informació, oralment o per escrit, sobre els 14 grups **d'aliments que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies: els sulfits, els cereals, els ous, la llet, la soja, els grams de sèsam, els cacauets, l'api, la mostassa, els tramussos, la fruita seca, els crustacis, el peix i els mol·luscs.**

LLENGUA

D'acord amb la Llei del Codi de consum, cal tenir com a mínim en català les senyalitzacions i qualsevol informació general de caràcter fix, per exemple, el cartell exterior indicatiu de l'activitat comercial —carnisseria, xarcuteria, etc.—, els rètols interiors o els lineals de les prestatgeries on s'exposen els productes a la venda —per exemple, els cartells amb el nom, el preu i l'origen de cada producte—. A més, tota la informació comercial i les invitacions de compra —catàlegs o fullets—, així com els tiquets de compra, han de ser com a mínim en català.

Pel que fa als productes que es venen envasats o que s'envasen en el mateix establiment, l'etiquetatge ha de ser com a mínim en castellà, tal com s'estableix en el Reglament europeu 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.

TIQUET DE CAIXA

És obligatori lliurar a la clientela un tiquet de caixa o un justificant de cada compra.

Les dades obligatòries que ha de contenir són:

- Nom o raó social del venedor o venedora, número d'identificació fiscal i adreça completa de l'establiment.
- Relació dels productes adquirits, imports de cadascun i l'import total amb l'IVA.
- Data de la transacció.

HORARI COMERCIAL

Aquesta informació ha de ser visible des de l'exterior, fins i tot quan l'establiment roman tancat.

FULLS OFICIAL DE QUEIXA, RECLAMACIÓ I DENÚNCIA

Tots els establiments comercials han de disposar de fulls oficials de reclamació a disposició de qualsevol persona que els sol·liciti. A més, heu d'anunciar de manera permanent que disposeu d'aquests fulls mitjançant un cartell col·locat en un lloc ben visible.

La informació és un dels drets bàsics de les persones consumidores reconegut en la Llei del Consum.

Des de Consum volem garantir que els consumidors reben tota la informació necessària per dur a terme les seves decisions de compra. Per altra banda, hem compartit amb el Gremi la reflexió al voltant del fet que tenim mancances en relació amb l'etiquetatge, i que la correcció d'aquestes mancances només poden comportar una millora de la confiança i de la qualitat del servei que els comerciants que us dediqueu a la comercialització de productes càrnics presteu als consumidors. Aquest és el nostre objectiu fonamental, més enllà de la nostra responsabilitat com a òrgan competent per controlar el nostre mercat.

Per a més informació, podeu consultar el nostre web consum.gencat.cat.

ARTICLE D'ALBERT MELIÀ, DIRECTOR DE L'AGÈNCIA CATALANA DE CONSUM

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 importància de la formació pel relleu generacional



Alumnes de la primera edició del Certificat de Professionalitat de Carnisseria.

El relleu generacional és una qüestió clau per garantir la continuïtat i de la professió. Treballem constantment per promoure des del Gremi oportunitats de formació per a les persones interessades a iniciar-se en el nostre ofici. **Creiem que és fonamental que vegin que és realment una professió de futur que realment els hi pot aportar gran satisfacció.** En aquest sentit, ens complau compartir una excel·lent oportunitat de formació que es durà a terme a l'Institut dels Aliments de Barcelona.

Es tracta del Curs **"Carnisseria i elaboració de productes carnis"** corresponent a un Nou Certificat de Professionalitat Nivell 2. Aquest programa de formació és una iniciativa conjunta amb l'Institut dels Aliments de Mercabarna. Està dissenyat per donar als participants una comprensió àmplia i pràctica dels processos de carnisseria i elaboració de productes carnis, tot seguint les directrius establertes pel certificat de professionalitat del SOC.

La formació tindrà una durada de 550 h, començarà el 02/05/24 i finalitzarà el 29/11/24 i serà totalment gratuïta. El curs serà impartit per formadors altament especialitzats en el sector i es tractaran temes rellevants per a la professió carnissera. El contingut del curs inclourà, entre altres, emmagatzematge i expedició de carn, condicionament i tecnologia de la carn, elaboració de preparats carnis frescos, així com elaboració i traçabilitat de productes carnis. A més, **els participants tindran l'oportunitat de realitzar pràctiques professionals no laborals**, així com un mòdul de formació complementària que abastarà temes com la prevenció de riscos laborals, la inserció laboral, la sensibilització mediambiental i la igualtat de gènere.

Si coneixes a alguna persona a l'atur inscrita al Servei d'Ocupació de Catalunya o si desitges complementar, actualitzar o millorar les teves competències professionals, aquest curs podria ser la teva oportunitat per endinsar-te en el sector carni. **És una gran oportunitat de formar part d'una professió rica en tradició, innovació i oportunitats laborals.**

És important que tots fem el màxim de difusió per tal d'aconseguir un gran nombre d'interessats en la formació, ja que això ens garantirà el relleu generacional que tant necessitem.



Augusta

20 anys optimitzant els seus comerços





augustavitrinas.com
+34 93 337 37 93

Xarcuteria **MANGLANO**
Mercat Central **VALÈNCIA**

El Gremi a Alimentaria



Dels dies 18 al 21 de març, es va celebrar en el recinte de Fira de Barcelona de Gran Via, la fira Alimentaria, la fira professional del sector alimentari més important de Catalunya i de l'Estat, i la tercera més gran d'Europa.

PROMOCIÓ DE LA FIRA MEAT XPERIENCE

Durant la Fira, el nostre president **l'Antoni Gálvez i la gerent del Gremi, l'Elena Carrasco van aprofitar per impulsar la fira MEAT XPERIENCE** que, com ja sabeu **se celebrarà els dies 27 i 28 d'octubre a Barcelona**. Una fira dedicada exclusivament per carnisseries, xarcuteries, polleries i botigues gourmet de productes carnis. (més informació en detall de les pàgines 4 a 17).

A Alimentaria, es va dur a terme la presentació dels representants de les seleccions espanyola, a la qual pertanyen els nostres agremiats Anna Paris i Toni Guillaumet, i la selecció francesa, que van demostrar les seves habilitats.

Durant aquests 4 dies vam poder gaudir d'interessants jornades, xerrades, entrevistes i formacions entre elles la de **Jamón de Teruel DOP**, que va oferir una experiència gastronòmica única. Sota el lema "Jamón lovers", es va presentar una activitat innovadora per a tots els amants del pernil, amb l'objectiu de fer-los experimentar i divertir-se amb aquest producte tan emblemàtic. A través d'un joc sensorial, es van destacar les característiques i les virtuts del Jamón de Teruel DOP, oferint una perspectiva única sobre aquest producte de qualitat.

PRESENTACIÓ DE LA SELECCIÓ DE CARNISSERS

A Alimentaria, es va dur a terme **la presentació dels representants de les seleccions espanyola**, a la qual pertanyen els nostres agremiats Anna Paris i Toni Guillaumet, i la selecció francesa que van demostrar les seves habilitats amb l'especejament de 4 xais utilitzant diverses tècniques i fent increïbles elaborats. A l'estand de CRUZ, els professionals van convertir els talls de carn en autèntiques obres d'art culinàries. L'endemà, també a l'estand de CRUZ, Miguel Antoja va preparar en directe, plats d'alta gastronomia.

A l'estand de Masia Tero, els visitants van tenir l'oportunitat de gaudir d'una actuació en directe, amb el Porc de Pagès, dirigida pel reconegut Àlex Castany i el cuiner Pep Nogue.

A l'estand de l'empresa a Viñals Soler vam poder veure al mediàtic carnisser Dario Cecchini.











El producte
et defineix

Boví, Oví i Elaborats

càrnia

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

Moixina celebra l'èxit dels Premis PronosVac 2023



Moixina està d'enhorabona perquè les empreses responsables de la seva marca, Carns B juntament amb Cooperativa d'Ivars i Agromont, han estat guardonades amb el premi de la VII edició dels premis PronosVac 2023. Ramon Cortadellas, de Carns B; Eliseu Isla, de Cooperativa d'Ivars; i Pau Salse, d'Agromont SL, han rebut aquest reconeixement, que premia els millors analistes del mercat vacu del 2023.

La cerimònia de lliurament dels premis ha tingut lloc a les Instal·lacions Centrals de Cobadu a Zamora i ha congregat un mig centenar de persones, entre les quals hi havia operadors del sector boví, institucions i col·laboradors de Mercolleida provinents de tot el territori espanyol.

Carns B, juntament amb Cooperativa d'Ivars i Agromont, són responsables de la cria, selecció i comercialització de carn de vedella d'alta qualitat sota la marca 'Moixina', una referència de confiança en el sector.

Jornada tècnica sobre Artesania alimentària al Pirineu: Una mirada al passat per garantir el futur



El dimecres 10 d'abril, es va celebrar la **Jornada Tècnica dedicada a explorar el futur de la carnisseria i la xarcuteria al Pirineu**. L'esdeveniment, que va tenir lloc a l'Escola Agrària del Pallars, va ser un punt de trobada per a professionals del sector. La jornada **va comptar amb la participació del nostre president, l'Antoni Gálvez, qui va aportar la seva experiència i coneixement al debat** sobre els reptes i oportunitats que enfronta aquest ofici artesanal.

Es va destacar **la importància d'arribar a noves generacions i persones emprenedores per assegurar la continuïtat d'un ofici amb una llarga tradició i coneixements ancestrals.** Es van abordar temes com el futur econòmic del sector, així com el seu impacte social i cultural.


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

Elaborem !

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

Llom amb carxofes.



INGREDIENTS

- **1 kg de llom**
- **20 g de Marinata Soft * (Conservadors naturals)**
- **2 g d'Aroma Carn SL NA * (Conservadors naturals)**
- **All en pols**
- **Cansalada de porc**
- **Carxofes**
- **Fulles de julivert**
- **Pebre rosa**

1. Fer un tall cada 2 cm a la part superior del llom sense completar el tall per obtenir diversos trossos units entre si a la part inferior. **2.** Marinar cada tall amb Marinata soft, Aroma carn SL NA i all en grànuls. **3.** Introduir a cada tall una làmina de cansalada i una de carxofa. **4.** Lligar-ho tot amb un fil d'ús alimentari. * **5.** Decorar amb fulles de julivert, pebre rosa i tires de carxofa. **6.** Posar-ho al forn durant 35 minuts a 180 °C o a la paella antiadherent amb un rajolinet d'oli uns 45 minuts.

Costelles de xai amb festucs.



INGREDIENTS

- **4 costelles de xai**
- **50 g de Pesto de festucs ***
- **40 g de Mostassa ***
- **100 g de pa ratllat ***
- **Julivert, all**
- **Romaní, farigola fresca**
- **40 g de festucs picats**
- **Sal i pebre**

1. Tallar les costelles de xai traient l'excés de greix. **2.** Prepareu l'empanat posant en una picadora el pa ratllat, el pesto de festucs, la sal, el pebre i totes les herbes aromàtiques fresques. **3.** Unteu una mica de salsa de mostassa sobre les costelles i després afegiu-hi l'empanat preparat. **4.** Poseu les costelles sobre un plat i decorar-les amb els festucs picats i alguna branqueta d'herbes aromàtiques fresques. **5.** Cuineu les costelles en una paella antiadherent a foc fort amb una mica d'oli extra d'oliva verge.

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

IMPACTAGROUP
COMUNICACIÓN EFECTIVA

IMPACTA GROUP ÉS AGENT DIGITALITZADOR

T'AJUDEM A MILLORAR LA TEVA IMATGE DIGITAL



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

Digitalitzat ara i opta als ajuts del Kit Digital

SOM ESPECIALISTES EN COMUNICACIÓ DIGITAL I CONEIXEM EL TEU SECTOR

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

Hamburgueses.



INGREDIENTS

- **1 kg de carn de boví**
- **70 g de Premix per a carn picada * (Conservador natural)**
- **10 g de Marinata Chef * (Conservador natural)**
- **100 - 150 cl d'aigua freda**

1. Tallar a trossos petits (aprox. 3-4 cm) les parts magres de la peça i sense nervis. Estendre sobre safates la carn tallada i deixar-la reposar durant una nit a 0 °C.

2. L'endemà, picar la carn amb la placa amb forats de 4,5 mm; afegir el Premix per a carn picada i barrejar amb Marinata Chef i aigua freda fins a obtenir una massa homogènia (per obtenir una carn picada més fina i un color lleugerament més clar, es recomana picar una segona vegada la massa).

3. Dividiu la massa en porcions de 80 g – 100 g i creeu les hamburgueses amb la màquina especial.

4. Es poden cuinar a la graella o la paella antiadherent durant 5 – 8 min. Servir al gust amb oli d'oliva verge extra, vinagre balsàmic o el fons de cocció.

5. El Premix i la Marinata Chef són conservadors sense sulfits. Hi ha més de 20 varietats de sabors de marinades diferents per oferir infinitat de propostes als vostres clients.

Embolcall d'albergínies.



INGREDIENTS

- **200 g de carn picada mixta**
- **100 g de Soleggiati (tomàquets secs) ***
- **Sal amb herbes ***
- **200 g d'albergínies**

1. Tallar les albergínies a làmines i marcar-les a la graella.

2. Condimenteu la carn picada amb la sal d'herbes.

3. Ompliu les làmines d'albergínies amb la carn picada i el tomàquet "soleggiati" picat a ganivet.

4. Enrotllar i lligar amb fil de cuina cada embolcall.

5. Decorar amb orenga fresca.

6. Cuinar en una paella antiadherent durant uns 10 minuts utilitzant paper de forn sobre la base de la paella per protegir l'albergínia, durant la cocció afegir un rajolí d'oli d'oliva. Servir posant per sobre parmesà ratllat.

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

GRAEF.

SERIE AUTO



L'única talladora del mercat que

ES PAGA SOLA

www.cortadorasgraef.com

IMPORTADOR EXCLUSIU

ZERMAT 1979

Venda i Traspàs

LOCALS

TRASPÀS O VENDA XARCUTERIA CARNISSERIA
BADALONA Zona molt comercial. Taulell de 10 metres lineals.12 m² obrador i assecador d'embotits.
Sr. Joaquim: 663 964 776

TRASPÀS CARNISSERIA I CUINATS
EL MASNOU. Botiga, magatzem, obrador i pati. 115 m². Carnisseria, xarcuteria, aviram, porc i cuinats.
Sra. Mari: 625 123 391

EN VENDA CARNISSERIA I POLLERIA
Mercat Municipal de RUBÍ. Per jubilació. Parada de 6 números. Cambra interior i exterior. Gran magatzem.
Sr. Andreu: 646 462 566

TRASPÀS BOTIGA PREMIUM
Centre Comercial del VALLÈS OCCIDENTAL. Botiga amb obrador amb barra per degustació.
Sr. Sara: 651 419 737

TRASPÀS XARCUTERIA
Mercat de Sta. Eulàlia a l'HOSPITALET DE LLOBREGAT. Destinada a la venda de xarcuteria i comestibles. Obrador.
Sra. Mònica: 655 392 593

VENDA O TRASPÀS CARNISSERIA
Eix comercial de GAVÀ. Carnisseria, cansaladeria i aviram. 6 m de taulell. Cambra, obrador i maquinària.
Sr. Guillem: 616 014 111

TRASPÀS CARNISSERIA
Mercat de les Planes ST. JOAN DESPÍ. Tota la maquinària. Cinquena generació. 2 magatzems i 2 cambres.
Sr. Daniel: 651 880 834

TRASPÀS CARNISSERIA XARCUTERIA
TARRAGONA. Aparador al carrer, obrador amb dues cambres frigorífiques i zona de cuina.
Sr. Joan: 629 602 661

ES TRASPASSA CARNISSERIA
NOU BARRIS. BARCELONA. En actiu des de fa 55 anys. 45 m2, cambra frigorífica, 3 balances, màquina d'envasar, màquina talladora
Sra. M. Carmen: 618 101 470

TRASPÀS CARNISSERIA XARCUTERIA
Ps. St. Joan a BARCELONA. Amb obrador, dues cambres i golfes amb habitatge. En funcionament.
Sr. Núria: 696 636 806

VENDA CANSALADERIA I POLLERIA
Ps. Valldaura a BARCELONA. 42 m2, instal·lació elèctrica, maquinària i aire condicionat nous.
Sra. Gemma: 637 716 072

VENDA O TRASPÀS PARADA
Mercat Ninot.BARCELONA. N. 28, 29, 30. 12 m. Xarcuteria, cansaladeria, carnisseria, venda d'ous i degustació.
Sr. José Antonio: 627 900 192

TRASPÀS CARNISSERIA XARCUTERIA
C/Provença, 58 BARCELONA. Local 80 m², vitrina i cambra de maduració. Maquinària-aire condicionat nou.
Sra. Teresa: 609 843 210

LLOGUER CARNISSERIA
C/ St. Elies, 11. BARCELONA. Carnisseria amb neveres i maquinària. 62 m2. Certificat energètic vigent.
Sra. Teresa:. 689 994 411

TRASPÀS CARNISSERIA POLLERIA
Mercat de la Llibertat BARCELONA. Parada 3 números.Gran magatzem i cambra amb carrils.
Sr. Joan: 629 056 428

TRASPÀS POLLERIA XARCUTERIA I MENUTS
Mercat de la Llibertat BARCELONA. Polleria, xarcuteria i menuts 4 números. Del 101 al 104.
Sr. Jaume: 615 490 067

MAQUINÀRIA DE 2A MÀ

2 bàscules bizerba, pantalla tàctil, de sobretaula KH II 800, les més altes de gamma del 2019
Sr. Josep M.: 647 531 261

Venda Congelador Combi 108 x 85 cm. El Masnou. Nou.
Sr. Mari: 625 123 391

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 TALL

ÉS UN SERVEI GRATUÏT!

Per fer-ho, contacteu amb nosaltres a:

601 31 77 44 - info@gremicarnissers.com
Envieu-nos fotografies per publicar-los també a la nostra web **www.gremicarnissers.com**

Jotri

Gratinats

Daurats, cruixents i gustosos

Albergínia farcida

Albergínia escalivada al forn, farcida de carn i verdures i coberta de beixamel.

Milfulls de patata

Un plat fet amb patata natural laminada i crema de llet, gratinat amb muselina d'all per donar-li un toc especial.

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



FABRÉ GROUP _TALL



FORMADORAS DE HAMBURGUESAS Y ALBÓNDIGAS

Ofrecemos una línea completa de maquinaria para la producción de hamburguesas y albóndigas diseñada para simplificar las operaciones diarias y cumplir con las demandas del mercado.

- FÁCIL USO Y LIMPIEZA
- MOLDES PERSONALIZABLES
- GROSOR Y PESO AJUSTABLE



938 816 392 / 650 800 649
comercial@fabretall.com

SIERRAS



Comercializamos sierras de sobre mesa y de bancada con diferentes potencias de motores.

AFILADORES



SERVICIO DE AFILADOS

Realizamos cualquier tipo de afilado para la industria alimentaria: placas, y cuchillas de picadora, discos de bisel, dentados, etc...

PICADORAS



Picadoras de carne de diferentes diámetros y capacidades de producción



CORTADORAS



Comercializamos cortadoras manuales y semiautomáticas de diferentes diametros de cuchilla y potencia de motor.

Fabre Tall Group

C/Olot, 8 - 08500 Vic (Barcelona)


THE CRUZ AGENCY
thecruzagency.es
93 465 00 65
Marco
"Reformar el negoci familiar amb The Cruz Agency ha superat totes les nostres expectatives. El tiquet mitjà i les vendes s'han vist incrementades al voltant d'un 15% a més d'aconseguir nous clients."
Supermercado Marco