Tall

N.165 • GENER - MARÇ 2025

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



FOTO: IGNASI DE MANILS - CARNISSERIA & CÀTERING

Tradició i futur a les nostres mans: un ofici amb arrels que mira endavant amb passió



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.165
GENER - MARÇ 2025

Sumari

4 Què fem al Gremi
16 Formació és futur
20 Os Sistemes: Verifactu, Solució fàcil amb Totpes9
22 Masia Tero
26 Dos premis per la SEC
30 Homenatge al passat: Pilar Roig Boleda
32 Concurs Nacional de Botifarra 2025
34 Agremiats - Casos d'èxit: Encarna i Xavi Carnissers
36 Nova normativa sobre producció de carn madurada en sec.
38 Ens assessorem: Recomanacions per afrontar el 2025 amb previsió i garanties
40 També t'interessa
42 Elaborem
46 Venda i traspàs

La propietat de la revista Tall pertany al Gremi d'Empresaris Carnissers, Xarcuters i Aviram de Barcelona i Província i les tasques d'edició executiva són desenvolupades per l'empresa IDEAS EDITORIALES 3003, S.L.

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

Ara el futur depèn de nosaltres

Des de febrer, estem vivint una **experiència emocionant amb l'inici de la FPO Dual i les sensacions no poden ser millors.**

Els alumnes comencen a connectar amb el nostre ofici i els veiem **plens d'il·lusió, ganes d'aprendre i una motivació que ens inspira a tots** i ens reafirmem en què aquest camí és el correcte per garantir el relleu generacional que necessitem.

Aquest projecte és tan rellevant que, des de la **Direcció de Comerç** de la Generalitat, **ens han felicitat pel nostre esforç**. A més, estem encantats d'anunciar que, el pròxim mes de maig, **celebrarem un acte on assistirà el conseller d'Empresa i Treball, Miquel Samper, per seguir donant visibilitat i força a aquesta iniciativa.**

Començar un projecte d'aquest calibre, amb tants actors implicats, no és fàcil. Per això, **vull agrair molt especialment les empreses agremiades que es van adherir, així com a les entitats que ens han ajudat a engegar-ho: Mercabarna, BCN Activa, Fundació Intermedia i el SOC.** Tots han confiat en el Gremi i, entre tots, estem fent realitat aquest projecte.

Estem convençuts que aquesta iniciativa, pionera al sector, **és una gran oportunitat per a les empreses per resoldre la necessitat de contractació.** Ja estem treballant pensant en les pròximes edicions. I, per a això, vosaltres, les empreses, sou la clau. **La FPO Dual és una bona oportunitat i és vital que hi participeu.**

Junts, continuarem impulsant el sector i formant professionals amb qualitat i passió! Junts ho farem possible! **Fem Gremi! Fem Ofici!**

Amb el suport de:
Generalitat de Catalunya · El Govern de Tothom III · Ajuntament de Barcelona

Presentem la FPO Dual: un pas històric per al futur del nostre sector



Estem fent història! Per primera vegada, hem aconseguit impulsar aquesta modalitat formativa. Ha estat un treball constant i tenaç, però per fi podem dir: **ho hem aconseguit!**

UNA REIVINDICACIÓ DE LLARG RECORREGUT

Durant anys, hem insistit davant les administracions i entitats sobre la **necessitat urgent de disposar de formació especialitzada per al nostre sector**. Ens hem adherit a totes les iniciatives possibles i hem demostrat, amb fets, que les nostres demandes eren fonamentades. La vostra implicació, **acollint alumnes en pràctiques i mantenint un alt índex de contractació, ha estat clau per arribar fins aquí.**

UN PROJECTE AMB ALIANCES ESTRATÈGIQUES

Aquest assoliment no hauria estat possible sense la col·laboració del **departament de formació de Mercabarna**, amb un agraïment especial a **Maite Palat, cap dels Serveis d'Orientació, Formació i Inserció**. Hem impulsat dos projectes: un, amb la col·laboració de **Barcelona Activa** per a empreses ubicades a la ciutat de Barcelona, i l'altre, amb **Fundació Intermedia**, per a empreses situades en municipis de les comarques del Baix Llobregat, Maresme i Vallès Occidental.

Després d'anys de reivindicacions, esforç i treball, hem aconseguit la FPO Dual, que inclou coneixements en carnisseria, xarcuteria i polleria, atenció al client i formació complementària.

QUÈ ÉS LA FPO DUAL?

És una formació de caràcter teòric-pràctic, d'un any de durada, amb un **65% del temps de treball a l'empresa i un 35% del temps de formació en centres homologats**. El contingut inclou coneixements específics en carnisseria, xarcuteria i polleria, així com atenció al client i formació complementària.

BENEFICIS PER A LES EMPRESES

Les empreses tenen un **paper actiu en la selecció i formació de l'alumnat** i **compten amb una subvenció pel primer any que redueix pràcticament a zero el cost d'aquesta contractació.**



En la imatge, la visita de la Sra. Angerri al Gremi, acompanyada pel Sr. Joan Morera, cap de la Unitat d'Estudis i Nous Projectes del CCAM, i el Sr. Germà Sebastià, tècnic de Direcció de la DGC. Una trobada molt enriquidora on vam poder compartir inquietuds, detectar necessitats comunes i reforçar una col·laboració que és clau per continuar avançant..

BENEFICIS PER ALS ALUMNES

Els participants obtindran un **certificat de professionalitat i tindran una porta oberta al món laboral**. Una oportunitat real de formació i inserció!

UNA GRAN OPORTUNITAT PER AL SECTOR

Amb aquesta formació, **dignifiquem l'ofici, generem relleu generacional i contribuïm a la consolidació del comerç especialitzat**. És un repte, sí, però també una gran oportunitat per continuar sumant talent i reforçar el futur del nostre sector.

La FPO Dual combina formació i pràctica a l'empresa, amb avantatges per a tothom: aprenents amb sou i titulació, i negocis amb personal format i adaptat a les seves necessitats.



REUNIÓ AMB LA DIRECCIÓ GENERAL DE COMERÇ

Per la importància del projecte vam mantenir una reunió molt enriquidora amb **la Sra. Marta Angerri, directora general de Comerç de la Generalitat; el Sr. Joan Morera, cap de la Unitat d'Estudis i Nous Projectes del CCAM; i el Sr. Germà Sebastià, tècnic de Direcció de la DGC.** Vam coincidir plenament en la importància d'impulsar formació especialitzada per respondre a les demandes reals de contractació de les empreses i garantir la continuïtat.

ACTE DE PRESENTACIÓ A MERCABARNA

L'acte de presentació de l'FPO Dual tindrà lloc el **12 de maig, de 10:00 a 12:00 h**, a la sala d'actes de **Mercabarna**, amb la presència del **conseller d'Empresa i Treball, Hble. Miquel Sàmper, la directora general de Comerç, Sra. Marta Angerri** i l**a regidora de Comerç de l'Ajuntament de Barcelona, Raquel Sanz**. Ens acompanyaran empreses, alumnes i totes les entitats que han fet possible aquesta fita. Serà, sens dubte, una jornada memorable. Us hi esperem!

Reivindiquem els efectes de la reducció de jornada en el nostre sector



Una delegació de 60 empresaris i empresàries, **representants d'associacions i gremis de tot Catalunya**, ens vam desplaçar recentment a Madrid per **defensar els interessos de les pimes i els professionals autònoms davant la proposta d'Avantprojecte de Llei de Reducció de Jornada Laboral**. La iniciativa, impulsada pel Govern espanyol, preveu una reducció de la jornada setmanal **sense que això comporti una rebaixa proporcional del salari**, fet que suposaria un fort impacte econòmic per al nostre teixit productiu.

Durant la jornada, el president de PIMEC i vicepresident de CONPYMES va denunciar que la proposta actual suposa **"un fracàs del diàleg social"** i va recordar que **molts sectors, com el nostre, no poden assumir un canvi d'aquesta magnitud sense perjudicar la viabilitat** de les empreses. El president de CONPYMES i l'economista Ángel de la Fuente, director executiu de FEDEA, també van oferir una visió tècnica i realista sobre les conseqüències que podria tenir aquesta mesura.

La cimera va comptar amb **una taula rodona d'experts i una altra de caràcter sectorial**, que va servir per analitzar l'impacte de la reducció de jornada en els diferents àmbits de l'activitat econòmica. Es va aprofitar l'ocasió per **presentar un manifest en defensa dels drets de les pimes**, exigint alhora un procés de diàleg real i rigorós, basat en dades i en el consens amb els principals actors socials i empresarials.

Reduir la jornada sense condicions adequades pot derivar en més inflació, menys poder adquisitiu i empreses menys competitives.

"AIXÍ NO": UN FRONT COMÚ AMB ALTRES GREMIS

El Gremi està activament implicat en **diverses accions per expressar el rebuig al projecte**. A més de participar en la Cimera Empresarial sota el lema **"Reducció de jornada: Així NO"**, juntament amb altres gremis del comerç alimentari, també mantenim reunions amb representants polítics per fer sentir la veu del nostre sector.

Una d'aquestes trobades va ser la del **nostre president, Antoni Gálvez i altres Gremis d'alimentació**, amb **diputats de Junts per Catalunya** per traslladar

la preocupació del sector davant una mesura que **pot generar més inflació i menys poder adquisitiu**. Continuarem treballant perquè es tinguin en compte les necessitats reals de les pimes i es preservi la seva viabilitat.

EL NOSTRE POSICIONAMENT DAVANT LA REDUCCIÓ DE JORNADA

Com hem explicat en articles anteriors, la mesura plantejada de manera unilateral i sense ajuts, **podria impactar greument en sectors com el carni**. Moltes empreses no poden augmentar els preus per compensar la reducció d'hores de feina, fet que implicaria o bé una **reducció de serveis, o bé una pèrdua de rendibilitat**. Tal com vam expressar en el nostre **comunicat oficial**, aquesta proposta pot suposar un **empitjorament de la competitivitat**, una pressió inassumible sobre les plantilles i un **augment de la càrrega de gestió per a les pimes.** Al nostre sector, **la feina no es pot reduir ni redistribuir fàcilment** sense afectar l'operativa diària dels establiments. **Som negocis de proximitat amb una atenció directa al client que requereix presència, constància i disponibilitat horària.** Per aquests motius, defensem un model de negoci viable, sostenible i connectat amb les necessitats reals de la professió.

CODI QR per llegir el manifest



El Gremi, juntament amb altres entitats del comerç alimentari, diu NO a una mesura unilateral que posa en risc la viabilitat de les pimes.









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

Tornem a col·laborar amb la Cambra de Comerç de Sabadell per impulsar la formació

Hem renovat la col·laboració amb la Cambra Oficial de Comerç, Indústria i Serveis de Sabadell per continuar oferint formació gratuïta a joves que no tenen contracte laboral ni estan estudiant. Aquesta iniciativa, impulsada dins del **Programa Talent Jove de la Cámara de España**, representa una gran oportunitat per apropar les noves generacions al nostre sector i donar resposta a la necessitat urgent de relleu generacional.

El curs, que consta de 120 hores (30 de teoria i 90 de pràctiques), i està previst que comenci l'octubre de 2025, **capacitarà els participants en preparació i venda de carns, així com en l'elaboració de productes carnis**, amb una formació molt orientada a la pràctica i adaptada a les necessitats reals del comerç especialitzat. És una formació a mida per entrar de ple en el sector carni i descobrir tot el potencial d'una professió amb futur.

Amb aquesta col·laboració, **volem transmetre als joves la realitat del nostre ofici**: **un sector amb projecció, molt baix índex d'atur i moltes oportunitats laborals reals.** Des del Gremi, tenim clar que cal fer visible aquesta opció professional i mostrar tot el que pot oferir: **formació especialitzada, desenvolupament personal i estabilitat.**

El nostre objectiu és fer **valdre la professió**, fomentar el **perfeccionament de l'ofici** i garantir un **servei de qualitat** i **confiança als consumidors**. Per això, la formació continua sent una de les nostres línies prioritàries d'actuació.



Una de les classes pràctiques a les quals van poder assistir els alumnes del Programa Talent Jove l'any passat.

Fem una crida especial a les empreses ubicades dins l'àmbit territorial de la Cambra de Comerç de Sabadell perquè ens ajudin a fer difusió. Ens cal sumar esforços per arribar a tots aquells joves que encara no coneixen les oportunitats del nostre sector. **Apostem pel futur. Apostem per la formació. Apostem per les persones.**

Entrega de diplomes a l'obrador de Sanmartí 1850 del Curs d'Auxiliar de Carnisseria dins del Programa Talent Jove de la Cámara de España l'any passat.



Hem fet una visita als primers alumnes de la FPO Dual



A finals del mes de març vam poder viure una jornada molt especial **visitant els alumnes de la nova formació FPO Dual a les aules del fresc i teòrica** de Mercabarna. Vam tenir l'oportunitat de compartir una estona amb els dos grups, acompanyats també per les empreses que formen part activa d'aquest projecte pioner. **El resultat? Una experiència enriquidora i molt positiva.** Els alumnes han demostrat un **gran interès, ganes d'aprendre i una bona actitud**, que ens fa confiar en un futur ple de possibilitats per al nostre ofici.

La col·laboració de les empreses és clau per fer possible aquest model d'aprenentatge, que combina la formació al centre formatiu i a partir de maig a les empreses. Una aposta decidida per garantir el relleu generacional i dignificar l'ofici. La implicació de tots els agents —formadors, alumnes, empreses i entitats— és un **exemple de com el treball conjunt pot donar resultats reals i transformadors.**

El projecte no només ha despertat l'interès del sector, sinó també dels mitjans de comunicació: **Antena 3 va visitar les instal·lacions per conèixer de prop aquesta iniciativa** i donar-li visibilitat.

Des del Gremi, volem agrair sinceramente la implicació de totes les parts que ho fan possible.

CODI QR per veure el vídeo de la visita als alumnes de la FPO Dual



Tot llest per celebrar el Dia Mundial de l'Hamburguesa!



El pròxim 28 de maig celebrarem, un any més, **el Dia Mundial de l'Hamburguesa,** i al **Gremi ja ho tenim tot a punt per fer que sigui una jornada especial, molt visible i plena de sabor artesà.**

Amb aquesta campanya **volem posar en valor les hamburgueses elaborades artesanalment als vostres establiments**, destacant-ne la qualitat, la proximitat i el saber fer de l'ofici. Serà una gran oportunitat per fomentar el seu consum i captar nous clients.

ACCIONS PREVISTES PER AL DIA MUNDIAL DE L'HAMBURGUESA

Sorteig a xarxes socials

Del 15 al 27 de maig durem a terme un sorteig a les xarxes socials del Gremi. Els participants podran guanyar un xec regal per valor de 50 € per comprar hamburgueses de qualitat **a un establiment agremiat que ells mateixos escullin.** Si no en coneixen cap, els facilitarem l'enllaç al cercador del nostre web, on poden buscar establiments per zona geogràfica. Ja ho tenim tot a punt perquè sigui una acció molt participativa! Us animem a fer-ne ressò i a compartir-ho a les vostres xarxes quan comenci el sorteig. Us informarem a través de WhatsApp tant d'aquesta acció com de la resta d'activitats de la campanya.

Falques publicitàries a mitjans

Farem difusió del Dia Mundial de l'Hamburguesa a Cadena 100, Rock FM i COPE Catalunya, on destacarem la qualitat i l'origen de les hamburgueses dels nostres establiments.

Material gràfic pels establiments

Amb aquest número de la revista hem encartat el cartell **dissenyat per a la campanya del Dia Mundial de l'Hamburguesa 2025.** També compartirem un vídeo promocional perquè el pugueu publicar als vostres perfils i sumar-vos a la campanya.

Tallers infantils d'elaboració d'hamburgueses

Organitzarem tallers infantils a diferents mercats de la província de Barcelona, adreçats a nens i nenes de 4 a 14 anys. Si voleu que algun d'aquests tallers sigui al vostre mercat, contacteu amb nosaltres. L'objectiu d'aquests tallers és que **els més petits coneguin el valor d'una alimentació saludable i entenguin el procés d'elaboració artesanal.** Com l'any passat, cada nen i nena prepararà la seva pròpia hamburguesa, que després cuinarem i podran tastar.

Amb totes aquestes accions, **volem continuar posicionant la carnisseria especialitzada com un referent**, i les hamburgueses que es compren als nostres establiments, com un producte estrella, artesà i de qualitat.

Animeu-vos a participar, a fer difusió i a penjar les vostres pròpies publicacions i les nostres, a les xarxes socials! Celebrem junts el Dia Mundial de l'Hamburguesa!

Al Gremi ho tenim tot preparat perquè la campanya del Dia Mundial de l'Hamburguesa sigui, un any més, una gran celebració i tingui molta visibilitat.

Us animem que envieu les vostres fotos per mostrar l'ofici!



Us animem a enviar-nos fotos i vídeos que mostrin **el vostre establiment, els productes que elaboreu i el vostre dia a dia a la feina.** Imatges que transmetin la passió per l'ofici i el **valor d'aquesta professió artesana**. Aquest material es farà servir en els nostres mitjans de comunicació, incloent-hi les xarxes socials, la pàgina web i la revista TALL, **per donar visibilitat a la vostra feina i mostrar la professionalitat de l'ofici**. Hem de posar cara al nostre ofici i demostrar que darrere de cada peça de carn hi ha un professional qualificat i compromès.

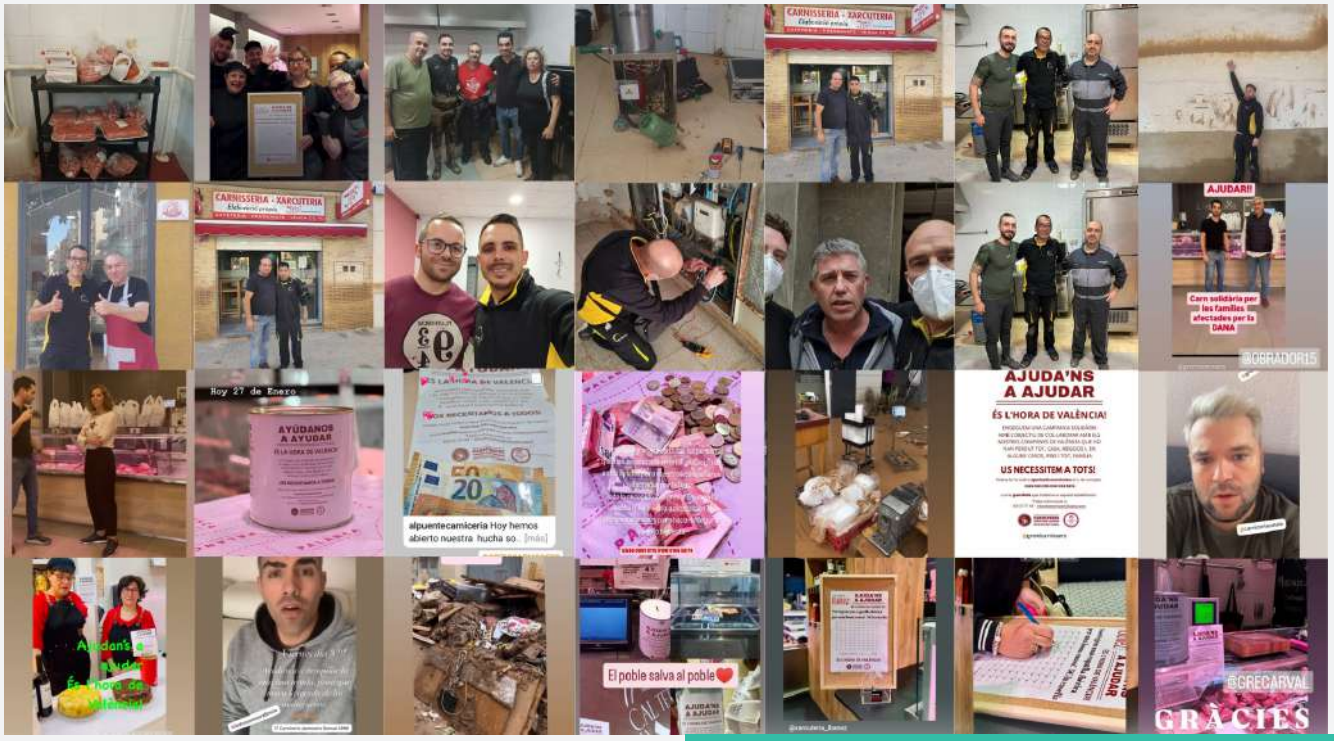
Aquesta és la millor manera de connectar amb els clients i reforçar la imatge del petit comerç. Perquè no només venem producte, **venem confiança, proximitat i un servei personalitzat** que fa de la nostra professió un referent de qualitat. Agraïm a **Cal Tete, SanMartí 1850, Los Extremeños, Carns de Cavall, Carns Cinta i Manils - Carnisseria & Càtering** (protagonista de la portada d'aquest número) per haver compartit la seva imatge amb nosaltres. Ara és el teu torn. Envia'ns les teves fotos i vídeos i **ajuda'ns a posar en valor el nostre ofici.** Sigues el protagonista dels nostres mitjans.

CONTINGUT PER COMPARTIR

Bona part del material que publiquem a les xarxes socials del Gremi està a la vostra disposició perquè el pugueu fer servir als vostres propis perfils. Feu-les vostres i aprofiteu aquesta eina per tenir més contingut i així arribar a més clients i fidelitzar-los.



Gràcies per fer-ho possible: 24.000 € recaptats per ajudar els carnissers afectats per la DANA



Gràcies, gràcies i mil gràcies! No tenim paraules per **expressar l'enorme gratitud que sentim per la resposta solidària** que heu demostrat.

La vostra generositat ha estat clau per ajudar les carnisseries afectades pel temporal DANA a València. **S'han recaptat 24.000 €, que ja s'han transferit directament a les carnisseries**, seguint les indicacions del **Gremi de Carnissers de València**, amb el qual hem estat col·laborant estretament.

Aquest suport ha estat ràpid, directe i efectiu, molt més àgil que qualsevol altre ajut gestionat per administracions, asseguradores o consorcis. **Els destinataris ens han fet arribar el seu profund agraïment per totes les mostres de solidaritat rebudes**. Saber que darrere d'aquesta iniciativa hi ha companys d'ofici de tot el país, **compromesos a donar un cop de mà quan més es necessita**, és realment emocionant i motiu d'orgull col·lectiu.

Aquesta recaptació no ha estat només un gest econòmic, sinó una demostració de la força de l'associacionisme i de la unitat del nostre sector. Quan treballem junts, som capaços d'aconseguir coses extraordinàries. Hem demostrat que davant de l'adversitat, la nostra resposta és sempre la solidaritat.

La solidaritat del sector ha demostrat la seva força. L'ajuda directa als carnissers afectats per la DANA ha estat possible gràcies a la implicació de professionals d'arreu del país. Junts, hem fet costat als qui més ho necessiten!

Des del Gremi, **ens sentim profundament orgullosos d'haver impulsat aquesta iniciativa, però el mèrit és de tots vosaltres, de cada persona i empresa que ha col·laborat**, ja sigui fent donacions, organitzant iniciatives solidàries o difonent el missatge entre clients i amics.

Gràcies per demostrar, una vegada més, que aquest ofici és molt més que un negoci: és una família.

El passat 27 de gener vam tenir una cita amb l'alta xarcuteria italiana

El passat 27 de gener, a l'aula del Gremi van acollir una segona jornada Slice of Quality, una trobada que va reunir experts de l'alta xarcuteria italiana i professionals del sector per **aprofundir en la qualitat i el valor dels productes amb segells d'origen de la Unió Europea**.

Aquesta iniciativa, **impulsada pel programa europeu A Slice of Quality. Choose PDO and PGI Deli Meats from Europe**, va permetre als assistents conèixer de primera mà la història, tradició i excel·lència de quatre productes icònics: **la Mortadella Bologna IGP, el Cotechino Modena IGP, el Zampone Modena IGP i els Salamini Italiani alla Cacciatora DOP.** Els participants van poder degustar aquests productes tant al natural com en elaboracions creades per un xef de prestigi. A més, l'esdeveniment va posar de manifest el compromís del Gremi amb la **promoció de productes de qualitat i la diferenciació dels establiments especialitzats.**



MÉS DE 60 ESTABLIMENTS S'ADHEREIXEN A LA INICIATIVA

Un dels grans èxits d'aquesta col·laboració ha estat la participació de **60 xarcuteries**, que han decidit sumar-se a la iniciativa per **oferir degustacions dels productes en els seus establiments**. Els establiments van rebre 15 quilos de producte gratuït per donar a degustar i una gratificació econòmica per la participació. Aquesta acció és clau per apropar el consumidor final a la xarcuteria d'alta qualitat i per **posar en valor els segells de Denominació d'Origen Protegida (DOP) i Indicació Geogràfica Protegida (IGP)**, que garanteixen no només l'origen i la tradició dels productes, sinó també els seus beneficis nutricionals i el seu compromís amb la sostenibilitat.



Resum del que hem fet el darrer any

Un any més, us donem les gràcies per fer Gremi! Gràcies a la vostra confiança i implicació, hem pogut continuar treballant per reforçar el sector, oferir més serveis, defensar els vostres interessos i valorar l'ofici. Aquí teniu un resum de tot el que hem fet el darrer any:



FORMACIÓ

El passat any vam fer un pas decisiu per assegurar el futur de l'ofici: **hem impulsat la Formació Professional Ocupacional Dual en carnisseria**. Després d'anys de reivindicació, finalment **hem recuperat la figura de l'aprenent i hem aconseguit una formació reglada**, amb reconeixement oficial i enfocada a les necessitats reals de les empreses. **26 empreses agremiades van participar en el projecte per acollir alumnes**. Treballem perquè tingui continuïtat aquest any.

També hem **organitzat 33 jornades presencials i online formatives i informatives** dedicades a la gestió empresarial, noves tendències, tècniques d'elaboració i coneixement de productes.

Hem col·laborat amb entitats com la **Cambra de Comerç de Sabadell, Creu Roja, Formació i Treball...** per impulsar formació.

INFORMACIÓ

Una de les nostres prioritats és **mantenir-vos ben informats** i connectats. Per això, **hem enviat més de 170 comunicacions d'interès a través de correu electrònic i WhatsApp**, amb alertes normatives, convocatòries de subvencions, cursos, notícies del sector i molt més.

Hem publicat **4 edicions de la revista TALL** i **hem reforçat la presència del Gremi a les xarxes socials i a talldigital.cat**, des d'on podeu accedir fàcilment a continguts actualitzats.

La plataforma **carns.cat**, que us permet mostrar el vostre negoci i productes, es manté plenament operativa i continua sent una **eina clau i ben valorada per connectar amb el consumidor digital**.

TREBALL COL·LECTIU

Des del Gremi hem **donat resposta a més de 1.000 consultes** relacionades amb normativa sanitària, laboral, comptable i jurídica. Hem tramitat **31 expedients de subvenció** que han suposat 146.000 € en ajuts per a digitalització, sostenibilitat, millores en els establiments o noves obertures.

Amb la nostra Borsa de Treball, hem aconseguit **36 contractacions laborals i amb els acords de col·laboració amb entitats, 35 alumnes van poder fer pràctiques a les empreses**.

També hem liderat la campanya **"Ajuda'ns a Ajudar", amb la què hem recaptat 24.000 €**, maquinària i altres recursos per ajudar 12 carnisseries afectades per la DANA a València. Aquesta acció solidària ha estat un exemple de compromís i cooperació i des d'aquí tornem a enviar un agraïment especial als que ho vau fer possible.

SERVEIS

Hem millorat els serveis per adaptar-nos a les vostres necessitats. A **La Botigueta del Gremi hem ampliat el catàleg de productes**.

Vam viatjar amb 20 agremiats **a Roquefort**, on vam conèixer de primera mà l'elaboració d'aquest formatge tan emblemàtic. I hem estat **membres del Comitè Organitzador de la Fira Meat Xperience**, consolidant el nostre paper com a referents al sector.



PROMOCIÓ

Hem impulsat campanyes per fomentar la compra de carns de qualitat als establiments agremiats, destacant el valor de la professionalitat, l'artesania i la confiança del comerç especialitzat. Hem realitzat **accions publicitàries a ràdio Flaixbac i Cadena 100**, organitzant sortejos i promocions amb xecs regal per incentivar les compres als vostres establiments.

Hem fet **8 tallers infantils d'elaboració d'hamburgueses per transmetre als més petits la importància d'una alimentació saludable** amb productes de qualitat i de proximitat. Perquè el futur comença avui.

A les xarxes socials hem generat més de 200 publicacions moltes d'elles pensades perquè les aprofiteu i compartiu als vostres perfils. També hem creat continguts específics per campanyes puntuals com el Dia Mundial de l'Hamburguesa o la campanya de Nadal.

DEFENSA DEL SECTOR

Us hem representat en més de 30 reunions amb diferents departaments de la Generalitat, l'Ajuntament de Barcelona, Cambres de Comerç... Formem part de la taula sectorial de PIMEC, i participem activament a organitzacions com la Federació Catalana de Carnissers i Anafric, per representar i defensar els interessos col·lectius.

FEM GREMI. FEM OFICI. JUNTS, SOM MÉS FORTS!



Impulsa el teu negoci amb els nostres cursos de lideratge i gestió d'equips i iniciació a Excel!

Un bon empresari no només coneix l'ofici, sinó que sap gestionar el seu equip i negoci de manera eficaç i eficient. En un món empresarial cada cop més competitiu, la capacitat de liderar, organitzar i controlar els processos és tan important com dominar l'ofici que es realitza.

Per això, des del Gremi us oferim aquestes propostes formatives:

CURS DE DIRECCIÓ D'EQUIPS: MILLORA RESULTATS AMB UN LIDERATGE EFECTIU

El lideratge eficaç és clau per **aconseguir equips cohesionats, motivats i productius**. Conscients d'això, des del Gremi oferim una **nova formació pràctica enfocada a millorar la gestió del teu equip de treball**, potenciar la comunicació i assolir millors resultats al teu negoci.

Aquest curs, sota el títol "Lideratge i treball en equip", **tindrà lloc de manera presencial a l'aula de formació del Gremi** (C/ Comte Borrell, 190, Barcelona). Es realitzarà **els dilluns 14 i 28 d'abril, en horari de 15:30 a 19:30 hores, amb una durada total de 8 hores**. A més, recorda que aquesta formació és **bonificable per als treballadors donats d'alta al Règim General**.

Durant el curs, els assistents aprendran **eines pràctiques per gestionar l'equip de manera eficaç, comunicar-se positivament i identificar els diferents rols dins dels equips de treball**. També es treballaran tècniques per **millorar l'organització, optimitzar els recursos i crear un ambient laboral positiu**, que repercuteixi directament en la productivitat del negoci.

Entre els continguts, es tractaran temes tan importants com la **diferència entre treballar en grup o en equip**, com **generar compromís i motivació**, fomentar la **confiança a través de l'exemple**, practicar l'**escolta activa**, coordinar i fer el **seguiment de tasques**, **gestionar els terminis** i definir clarament els **rols que cada persona** desenvolupa dins del grup.

Aquesta formació suposa una **gran oportunitat per enfortir el teu equip**, augmentar la cohesió i assolir objectius concrets amb garanties d'èxit. No deixis passar aquesta oportunitat i reserva ja la teva plaça!



CURS D'INICI A L'EXCEL PER OPTIMITZAR LA GESTIÓ DEL TEU NEGOCI

El Gremi organitza una **formació específica d'Excel bàsic**, una eina imprescindible en la gestió diària del negoci.

El curs **s'impartirà presencialment a l'aula del Gremi** (C/ Comte Borrell, 190, Barcelona) **els dilluns 5 i 12 de maig, de 15:30 a 19:30 h, amb un total de 8 hores de formació pràctica.**

Amb aquest curs **aprendràs a entendre com funciona Excel** des de l'inici, a crear cel·les i organitzar dades, a utilitzar fórmules bàsiques, a crear gràfics per visualitzar la informació i a moltes altres coses.

Es tracta d'**una formació especialment pensada per a professionals del nostre sector**, amb l'objectiu de millorar l'eficiència, la productivitat i la capacitat d'anàlisi de les dades del negoci.

Les places són limitades i hi ha la **possibilitat de bonificació per a treballadors donats d'alta al Règim General.**

Si vols més informació sobre qualsevol d'aquests cursos, posa't en contacte amb nosaltres! No perdis l'oportunitat i impulsa el teu negoci!

L'AMANT

EL BATEC DE LA GASTRONOMIA



A L'AMANT apostem pel territori i una qualitat que marca la diferència per elaborar la nostra selecció d'aliments gourmet.

lamant.cat

l'aubreda FORMATGES

VINS DE TALLER® Siurana d'Empordà VINS

l'olivina OLI VOLCÀNIC

l'atruffe TÒFONA AUTÒCTONA

bencriada CARNS

l'ibèrit EMBOTITS

l'atrevida* L'HAMBURGUESA AUTÒCTONA

l'antull MELMELADES

l'anhel MELS

l'acocot PLATS CUINATS

ENAMORA'T DEL CELLER VERD DE L'EMPORDÀ

VINS DE TALLER® Siurana d'Empordà

ECOLÒGIC · BIODINÀMIC

Visita'ns i descobreix els nostres vins ecològics i biodinàmics.
Vine i tasta el paisatge de l'Empordà a cada copa.



Jornada a càrrec de l'Emilio Ábalos per saber si estàs gestionant bé el teu negoci

El passat 7 d'abril es va celebrar una **sessió informativa amb Emilio Ábalos**, economista especialitzat en assessorament a empreses del nostre sector, per **ajudar-vos a reflexionar sobre la rendibilitat dels vostres negocis i identificar possibles àrees de millora**. Aquesta jornada va ser només el primer pas d'un projecte formatiu més ampli que estem impulsant des del Gremi.



Durant la sessió, Ábalos va posar sobre la taula dades preocupants: **més del 60% dels negocis no calculen correctament el marge de benefici**, una errada que pot comprometre greument la viabilitat de l'empresa. També va explicar de manera clara i entenedora quins són **els indicadors bàsics que tota empresa hauria de controlar** per prendre decisions informades.

L'objectiu d'aquesta trobada era precisament aquest: **ajudar-vos a analitzar si esteu gestionant bé el vostre negoci i, si detecteu mancances**, oferir-vos la possibilitat de continuar formant-vos amb un **curs específic de gestió empresarial** que aviat iniciarem amb l'**Emilio Ábalos.** Millorar la gestió és a les teves mans!

Si no vas poder assistir-hi o vols tornar a veure la sessió per valorar si t'interessa aprofundir, **ja tens disponible el vídeo al web del Gremi.**

CODI QR per accedir a la jornada.

Descobreix els nous productes de Fratelli Pagani Ibèrica!



Fratelli Pagani, amb la seva sòlida aposta pel mercat espanyol i la seva expansió internacional, ha creat **Fratelli Pagani Ibèrica**, la seva filial a Espanya. Aquesta nova iniciativa porta una **gran varietat de productes elaborats a casa nostra**, combinant la tecnologia i les fórmules típiques del nostre mercat, però amb el **toc únic i diferenciador que caracteritza Fratelli Pagani**.

Per presentar-los, **vam celebrar una jornada al Gremi amb el seu xef Fernando Ferrer**, on vam poder conèixer de primera mà les noves **bases funcionals per a l'elaboració de diferents productes com el xoriço fresc, curat, criollo i llonganissa fresca**. A més, vam explorar les diferents propostes per elaborar hamburgueses o burger meat segons els conservants.

La jornada ha quedat **enregistrada i és gratuïta**. Escaneja el QR per veure-la i **contacta amb nosaltres per sol·licitar les mostres dels productes**.

CODI QR per accedir a la jornada.

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



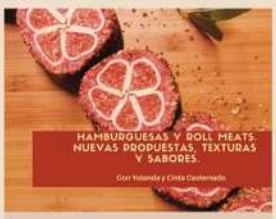
ESPECIAL NAVIDAD



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

VeriFactu per carnisseries, xarcuteries i polleries: Solució fàcil amb Totpes 9



El món de la facturació està canviant. Amb l'objectiu de lluitar contra el frau fiscal i fomentar la digitalització, **l'Agència Tributària ha impulsat el sistema VeriFactu**, que afectarà especialment autònoms i empreses amb una facturació inferior a 6 milions d'euros. Això inclou molts negocis que hauran d'adaptar-se per complir amb aquesta nova normativa.

QUÈ ÉS VERIFACTU I A QUI AFECTA?

VeriFactu és un sistema creat per garantir la transparència i seguretat en la facturació, dirigint-se a tots els contribuents que desenvolupin activitats econòmiques, tant si tributen per IRPF com per l'Impost sobre Societats. Estan exempts de l'obligació:

- Persones físiques que tributen pel règim d'estimació objectiva (mòduls)
- Territoris forals amb sistema propi com ara TicketBAI
- Empreses acollides al SII.
- Aquells que no estan obligats a emetre factures.

Per als contribuents afectats, **està previst que la implantació d'un software certificat oficial sigui obligatòria a partir de l'1 de gener de 2026.**

Tanmateix, en el termini màxim de nou mesos des de l'entrada en vigor de l'ordre ministerial estarà disponible a la seu de l'AEAT el servei per a la recepció dels registres de facturació remesos pels sistemes d'emissió de factures verificables.

COM COMPLIR AMB VERIFACTU?

Si ja utilitzes Totpes 9, no t'has de preocupar de res. **El nostre software certificat està dissenyat per complir amb la llei antifrau** i està connectat directament amb l'AEAT, garantint que totes les teves factures s'envien de manera automàtica i segura.

T'AJUDEM A COMPLIR AMB LA NOVA NORMATIVA

Amb Totpes 9, adaptar-te a VeriFactu és senzill i sense complicacions:

- **Integració Automàtica:** Connecta't fàcilment amb les balances que ja utilitzes al teu negoci. No necessites fer cap canvi d'equipament.
- **Compliment legal assegurat:** Genera i envia factures que compleixen amb la normativa de l'AEAT al moment.
- **Més transparència i claredat:** Totpes 9 permet un millor seguiment i inalterabilitat de les teves xifres.
- **Fora maldecaps:** La nostra plataforma simplifica el procés, agilitza tràmits i estalvia costos.

JORNADA INFORMATIVA ONLINE

Per ajudar-te a entendre millor **com adaptar-te a la normativa VeriFactu i treure el màxim partit de Totpes 9**, amb el Gremi hem preparat una **Jornada informativa online gratuïta el 19 de maig a les 16:00**. En aquesta sessió, et mostrarem pas a pas com integrar la nostra solució al teu negoci i oblidar-te de la gestió de la facturació.

Preocupa't només de vendre i gaudir del teu negoci. De la facturació, ens n'encarreguem nosaltres. **Contacta amb El Gremi per assistir a la Jornada informativa.**

ARTICLE ELABORAT PER OS SISTEMES

VERIFACTU



VERIFACTU SERÀ OBLIGATORI EL GENER DEL 2026, PREPARA'T AMB EL NOSTRE SOFTWARE TOTPES 9.

_ Compleix amb el reglament **VeriFactu** amb el nostre software **Totpes 9**.

_ No esperis a l'últim moment i planifica la gestió de la teva empresa amb el nostre Sistema informàtic de facturació **VeriFactu**, prepara't pel nou reglament.

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

OS sistemes i comunicacions

Masia Tero: Som pagesos, som productors, som servei, som energia



Entrevistem Filo Camí, de cal Tero, 8a generació de la família Tero, per conèixer els valors, l'evolució i el model de negoci d'una família pagesa que ha sabut innovar sense renunciar a les seves arrels.

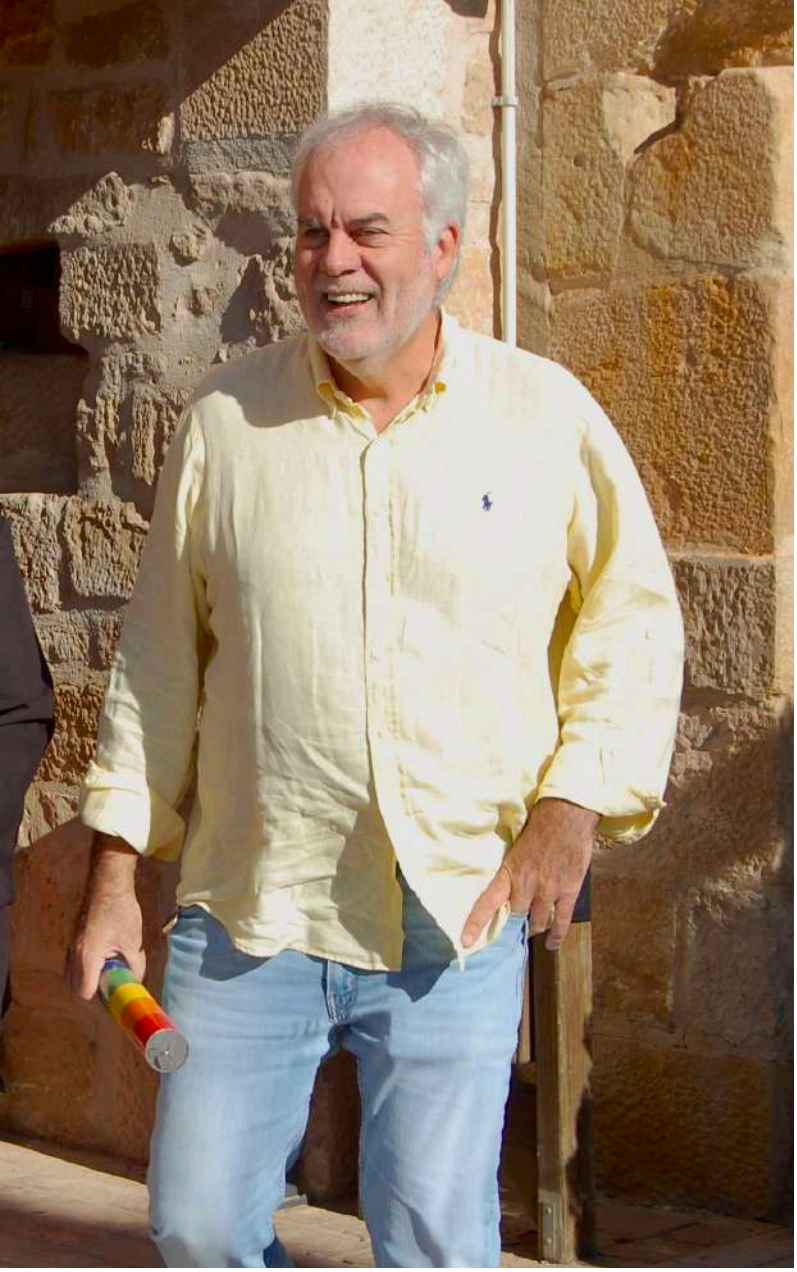
Masia Tero, qui som?

El que veritablement ens identifica és que **som una família sempre dedicada a l'agricultura, la ramaderia i la transformació.** Tenim molt clar que no és el volum el que ens farà créixer, sinó oferir presentacions o tipus de productes que el nostre client sàpiga valorar.

Des de casa, tot i estar presents arreu i ser inquiets, mantenim l'esperit dels orígen: de Juneda. **Ens mou poder continuar fent de pagesos i ramaders a la nostra terra**, incorporant la transformació al present i buscant sempre l'evolució.

Un altre pilar essencial a casa són els valors: **respecte, sacrifici, dedicació, donar importància al client, servei constant, estar a disposició 24/7...** Ara això no està de moda i, fins i tot, pot semblar mal vist, però, de generació en generació **se'ns ha transmès aquest tarannà que porta per bandera la importància d'estar sempre al servei de la gent**, amb esperit d'humilitat. Jo, quan arribo a un lloc, m'agrada preguntar: què convé? Això és el que m'agrada, que l'empresa transmeti. Al final, és una manera de veure i viure, de fer camí des de la discreció i l'esforç. Crec sincerament que això et dona una altra perspectiva. **Tot aquest conjunt de valors i manera de fer és el que dona com a resultat un producte diferent.** A casa, ho tenim clarissim!

Aquest enfocament ens porta a construir projectes constants. Ara mateix, **fem 6 tipus de porcs: blanc, pagès, duroc, ibèric, ecològic i duroc 85%**, la darrera incorporació. Probablement, molts dels professionals del sector ho poden veure com una bogeria... Bé, ho és! Evidentment, dificulta la producció, la qualitat, la venda, la logística, les granges, l'alimentació i la genètica. Però això fa que estiguem més motivats i treballem en la implementació de tots aquests productes en el mercat.



Posaré un exemple. Durant molts anys hem estat perdent diners amb la gamma ecològica. De fet, molts companys del sector van deixar aquesta línia enrere, però nosaltres vam pensar que era moment de persistir. **Ara ens trobem que falta producte ecològic al mercat, i nosaltres podem oferir als nostres clients aquesta gamma.** Aquesta persistència i dedicació són part de l'escola familiar. És evident que mirem el curt termini i ens interessa, però el nostre esperit pagès fa que sempre mirem de ser persistents i de mirar cap al futur. Al final, busquem ser útils per a la societat. **Això fa que creem un vincle de confiança i ajuda.**

Com MASIA TERO va creure en el canal tradicional i quin és el seu model de negoci?

De fet, jo diria que hi vam creure perquè no teníem més remei. A casa, per exemple, no tenim volum per anar a la gran superfície amb producte fresc, i tampoc el busquem. És un tema de vocació. Per a nosaltres, **el canal tradicional és un prescriptor molt més efectiu** perquè, si realment ho fas bé, ell mateix et recomana i et dona visibilitat dins del sector. És un canal "marxista". La gran superfície és l'antítesi. Ells aprofiten per fer marca i tu ets "un més". **Volem ser un referent per a tots els botiguers i poder-los oferir allò específic que necessiten.**

A casa nostra vam començar el 2009 amb un escorxador a 5 km de casa, on fèiem 60 porcs a la setmana, durocs. Només podíem servir a alguns taulells de botigues de la comarca i ens vam veure estancats perquè la nostra marca no evolucionava. **Cada cop teníem més clients demanant-nos servir-los directament amb especificacions concretes.** Vam veure que era necessari posar-nos al seu servei i, per a nosaltres, era tot un repte. Una altra variable per la qual ens hem centrat en aquest tipus de client ha estat **la prioritat que sempre hem tingut per la qualitat**. Abans no treballàvem amb porc blanc, només fèiem duroc, ibèric i ecològic. Això és impensable per als negocis no enfocats al detall. La mateixa tradició i creença que se'ns va inculcar a casa.

Quan apostes per determinades genètiques i alimentació, et posiciones al mercat amb un nivell de qualitat i exigència que transmet al client un missatge clar de professionalitat i especialització.

Quan els meus pares, el Mateu i la Rosa, van començar a fer pomes, hi havia una obsessió a casa per l'excel·lència. El mateix passava a l'hora d'esporgar i cuidar els terrenys. **L'objectiu era sempre la perfecció. És per això que a casa nostra treballem 6 tipus de porcs.** Busquem el model de negoci d'èxit. De fet, som els únics a Espanya treballant-hi! Penso que el fet de venir del camp et dona aquesta perspectiva diferent: fer les coses diferents de la resta. Desfer en calent, comandes ajustades a les necessitats de cada client, rutes específiques per complir amb els "timings", totes les gammes que oferim, etc. Aquest és el nostre mercat natural, i hem de ser el proveïdor objectiu.

A Masia Tero tenim clar que no és el volum el que ens farà créixer, sinó l'especialització i el compromís amb la qualitat. Apostem per la proximitat, la diversificació i una relació directa i fidel amb el carnisser.



Al final, **el que voldríem aconseguir és tenir una relació més estreta i compromesa amb els carnissers**, **que no tinguin molts proveïdors sinó pocs, i de molt fidels.** D'aquesta manera, podríem sortir guanyant i beneficiant-nos les dues parts. Definir un model d'eficiència perquè tot el que es queda entremig no ho guanya ni una part ni l'altra. **Ens hem d'ajuntar i col·laborar amb els carnissers, tenint en compte d'on venim, qui som i quines són les nostres voluntats.** Hem de convertir-nos en el proveïdor diferencial al taulell i botiga especialitzada.

Ara mateix, la nostra família es troba en una fase de diversificació. **Treballem amb productes cuits, curats, cuinats i frescos.** És un pas natural que ens permet arribar més lluny i donar resposta a totes les necessitats dels nostres clients.

Com a conclusió final, diria que el nostre model seria el porc de pagès. **Aquesta genètica l'hem creat a base d'anys i generacions, i ha estat parida exclusivament per al canal tradicional, pel carnisser.** És un producte propi i diferenciador, alimentat amb **ametlla** i amb una selecció estricta de productes de km.0. Encara que treballem prioritzant la qualitat en totes les genètiques, podríem dir que aquest és el nostre producte "premium". De fet, hem dit que no en diverses ocasions a ofertes de la distribució moderna perquè creiem fermament que **és un producte que mereix l'exclusivitat del professional carnisser i el seu client fidel.**

Per acabar, com veus el canal tradicional ara i en el futur i com podem aconseguir l'èxit amb els carnissers?

Hem d'innovar i fidelitzar el nostre client objectiu, tant per marca com per innovació. S'han de fer projectes diferents per poder atrapar el client final. **Hem de sorprendre el client junts.** El que no pot ser és començar un camí junts i, després, cadascú treballar per la seva banda, no anirà bé.

Treballem amb cuits, curats, cuinats i frescos. És el pas natural per créixer i adaptar-nos a les necessitats dels nostres clients, amb un servei complet i de qualitat.

Avui, si els clients centralitzessin més la compra i la fessin fidel i compromesa, i ho expliquéssim, crearíem una sinergia i unes connexions que ens unirien. **S'han de fer línies joves, innovadores i econòmiques per poder atreure nous clients.** S'ha de generar inquietud, fer la vida més fàcil a la gent, ser la solució. I, per acabar, **hem de conèixer el jovent**. La gent jove no menja com abans. Tot canvia i evoluciona, ells també. **Els hem d'entendre i ser al seu costat per veure què podem cobrir.** Una vegada més, els hem de sorprendre i fer que hi vagin! Tenim recursos per fer-ho, els hem d'explotar i treure'n profit! **Tenim tot el futur per nosaltres, pels carnissers i Masia Tero.**



TROBADA AMB ELS CARNISSERS

*El pròxim **26 de maig** t'esperem a una trobada molt especial amb **Masia Tero**, adreçada a tots els carnissers agremiats. Una oportunitat única per **conèixer de prop el projecte, tastar els seus productes i descobrir la història i valors de la família Tero**.*

*Serà una experiència pensada per **connectar, gaudir i compartir inquietuds** i punts de vista que ens ajudin a continuar creixent plegats. Ben aviat t'enviarem tots els detalls, però de moment...*

reserva la data!

CODI QR per visitar la web de Masia Tero

SERVIFIBAL,SL

verifactu

MAQUINÀRIA PER L'ALIMENTACIÓ

BALANCES DIBAL
TALLADORES
PICADORES
SERRES
ENVASADORES
COMPLEMENTS
CCTV



Escultor Llimona, 5, 08328
Alella, Barcelona
T. +34 659 77 08 14
M. hola@servifibal.cat

DIBAL

Estem d'enhorabona! Dos premis per a la Selecció Espanyola de Carnissers en el seu debut al Mundial



La Selecció Espanyola de Carnissers ha fet història en la seva primera participació en la 9a edició del World Butchers' Challenge, el prestigiós **Mundial de la Carnisseria, celebrat el passat 30 i 31 de març a París**. El debut no ha pogut ser més exitós: **l'equip ha tornat a casa amb dos reconeixements internacionals: Premi a la Sostenibilitat:** per maximitzar l'ús del producte i reduir els residus, apostant per materials reciclables i compostables; i **Premi al Millor Elaborat de Porc:** pel seu Pinxo Multicolor, fet per l'Ana París.

PARTICIPACIÓ CATALANA AMB PREMI

La selecció, formada per 10 professionals d'arreu de l'Estat, comptava amb dos representants catalans: **Ana París i Toni Guillaumet, de Xarcuteria Paris de Balaguer (Lleida)**. Tot i ser de Lleida, fa molts anys que formen part del nostre Gremi. L'Ana va començar assistint als cursos que impartíem i vam confiar en ella perquè també pogués **impartir formació i compartir la seva saviesa amb altres companys**. Podeu veure les gravacions dels seus cursos al nostre web.

En aquesta ocasió, cal destacar especialment l'Ana París, autora de l'elaborat reconegut com a **"Millor Elaborat de Porc de Món", *Pinxitos multicolor***, elaborats amb magre de pernil, pebrot i espinacs, una proposta que combina tradició, equilibri nutricional i creativitat visual.

LA CARNISSERIA ESPANYOLA, LA MÉS SOSTENIBLE DEL MÓN

Amb el **Premi a la Sostenibilitat**, el jurat ha reconegut la tasca que realitza el nostre sector per reduir l'impacte ambiental, **posicionant-nos com a referent internacional en matèria de sostenibilitat.** Un reconeixement que va més enllà del mèrit individual, i que reflecteix el compromís del sector amb el bé comú i la cura del nostre entorn.

UNA COMPETICIÓ D'ALT NIVELL

Durant tres hores i mitja, les seleccions de 15 països van haver de desossar i preparar peces de vedella, porc, xai i pollastre, tot elaborant productes artesans i presentant-los en un taulell final.

A més de la tècnica, **el jurat va valorar aspectes com la neteja, l'ús eficient del producte, la sostenibilitat i l'ordre en el treball.**

Des del Gremi volem felicitar tot l'equip i molt especialment els nostres agremiats Ana París i Toni Guillaumet, per la seva contribució a aquest èxit col·lectiu que posa en valor l'ofici, la formació i la passió pel sector carni. Tot i que no hem quedat els primers, **hem competit de tu a tu amb França (1r), Alemanya (2n) i Austràlia (3r).**

VAM ACOMPANYAR I ANIMAR LA SEC

Una delegació del Gremi, formada per més de 20 persones, **vam viatjar a París per acompanyar i animar la SEC en el seu debut al World Butchers' Challenge.** No només vam ser-hi presents, sinó que ens vam fer sentir. La delegació va animar sense descans als nostres representants a la pista, fent-los arribar l'escalf de tot el sector. Va ser una experiència col·lectiva enriquidora, que va servir per compartir moments, reflexions i molta emoció. Vam reforçar vincles i vam veure en primera persona la passió i la professionalitat que defineixen el nostre ofici.

Descobreix més detalls al nostre web escanejant el codi QR.









Ana Paris i Toni Guillaumet: passió, equip i talent al Mundial de Carnissers



Com vau aconseguir arribar a competir al World Butchers' Challenge? Quins van ser els passos clau en aquest camí?

Va ser fruit d'un procés de selecció, on es podien presentar aquells candidats que volguessin i demostrar les seves capacitats i habilitats de treball en equip. **Els passos clau van ser la preparació dia a dia i la motivació per arribar a formar part de l'equip** que representaria Espanya en el campionat.

Com va ser el procés de preparació abans de la competició? Quines estratègies vau seguir per coordinar-vos com a equip?

Un cop vam saber els membres de l'equip i en què consistia el campionat, **vam establir rols clars per a cada u dels sis components.** Un cop vam definir les tasques vam començar a treballar la simulació del campionat, replicant el que faríem el dia de la competició. **Ens reuníem un cop al mes, aproximadament i durant la setmana entrenàvem cada u de manera individual**. També vam fer moltes reunions on-line on preparàvem prèviament els entrenaments mensuals.

Què representa per a vosaltres formar part de la Selecció Espanyola de Carnissers?

Representar la Selecció ha estat un orgull. És una forma de donar a conèixer la nostra feina en un sector tan important. També **ens hem sentit responsables de mostrar la nostra professió a escala internacional** i de què tothom pogués veure la passió que els carnissers i carnisseres posem a la nostra feina.

Com vau viure el vostre debut internacional a París? Quins moments van ser més memorables?

Participar en el World Butcher Challenge va ser una experiència inoblidable, **vam viure moments de molta emoció, adrenalina i responsabilitat**. Un dels moments que més recordem és sentir el suport de la nostra família, amics i companys de gremi des de les grades i també el fet d'acabar en el temps establert i complir tots els objectius que teníem marcats.

Quines tasques va tenir cadascun dels membres de l'equip durant la competició?

Cada membre de l'equip tenia unes tasques específiques. **Alguns es van centrar més en la part tècnica com el tall, especejament de la carn i l'elaboració mentre que els altres es van encarregar de la presentació**. La clau va ser el treball en equip, ajudar-nos entre malgrat estar ben coordinats en tot moment.

Anna, has rebut el premi al Millor Elaborat de Porc del Món. Com va sorgir la idea del "pinxo multicolor"?

Al llarg d'aquests anys en el món carni **he donat diversos cursos d'innovació en diversos gremis d'Espanya**. En aquests cursos presento elaborats que creo prèviament i en aquest cas volia un elaborat que fos molt visual, amb colors vius i que combines la carn amb productes vegetals.

El premi a la Sostenibilitat és un gran reconeixement col·lectiu. Com vau treballar aquest aspecte com a equip? Creieu que és un repte que també poden assumir les carnisseries del dia a dia?

El premi a la Sostenibilitat va ser un gran reconeixement al treball col·lectiu i la nostra aposta per integrar pràctiques sostenibles en tot el procés. En l'àmbit econòmic, vam buscar optimitzar els recursos i reduir costos innecessaris. En l'àmbit ambiental, vam treballar per minimitzar els residus. Pel que fa a l'equip, vam fomentar valors com la responsabilitat compartida i la transparència, implicant tot l'equip en aquesta filosofia sostenible. Creiem que aquest repte no només és possible, sinó també necessari per a les carnisseries.

Quines habilitats o valors creieu que us han ajudat a destacar en aquesta competició? La tècnica, la innovació,

l'esperit d'equip... Quin creieu que ha estat el factor clau per al vostre èxit?

Creiem que **el nostre èxit es basa en una combinació d'habilitats tècniques, innovació i, sobretot, esperit d'equip**. Tots els membres de l'equip van aportar alguna cosa valuosa i vam treballar plegats. La nostra passió per l'ofici, la llarga experiència d'alguns dels membres i la capacitat d'innovar van ser factors clau.

Què va ser el més difícil durant la competició? Hi ha algun moment que us hagi marcat especialment?

El més difícil va ser gestionar la pressió del temps i el soroll que hi havia en les grades, però vam tenir la capacitat de mantenir la calma i tirar endavant amb seguretat i confiança per assolir els objectius marcats.

Com valoreu el suport del Gremi i de la delegació que us va acompanyar a París? Us vau sentir recolzats durant aquest gran repte?

El suport va ser fonamental. Ens vam sentir recolzats, no només per la seva experiència i consells, sinó també pel seu ànim constant. Això va ser molt important per mantenir-nos motivats durant tot el procés. El fet de **tenir molts dels membres del gremi a les grades ens va donar molts ànims.**

Com creieu que aquesta experiència pot ajudar a dignificar i promocionar l'ofici?

Aquesta experiència ajuda a mostrar la nostra professió com una que requereix molta habilitat, creativitat i dedicació. **El concurs ajuda a demostrar que ser carnisser no és només una feina tècnica, sinó un art.** Creiem que aquesta competició contribueix a dignificar l'ofici i a atraure més joves a aquesta professió.

Quin missatge enviaríeu als joves que s'estan formant o que es plantegen seguir aquesta professió?

Els animem a seguir els seus somnis i a dedicar-se amb passió a l'ofici. **Ser carnisser/a és una professió que ofereix moltes oportunitats per innovar i créixer.** És important aprendre contínuament i no tenir por de buscar noves formes de millorar. La clau és gaudir del que fas i mantenir-te motivat per oferir el millor producte als teus clients.

Després d'aquest èxit, què teniu al cap per al futur? Us veieu competint en futures edicions del WBC?

Després d'aquest èxit, **ens sentim més motivats que mai.** Tenim la intenció de continuar millorant i d'afrontar nous reptes. **Ens veiem competint en futures edicions del WBC**, perquè aquesta experiència ens ha donat moltes ganes de continuar creixent com a professionals i com a equip.

"Participar en el Mundial ha estat un orgull i una gran responsabilitat per mostrar la passió i el valor del nostre ofici".



Pilar Roig Boleda: "El nostre ofici és molt més valuós del que pensem"



L'ofici de carnisser ha evolucionat molt al llarg dels anys, però **hi ha coneixements, experiències i històries que no es poden perdre**. Amb aquesta nova secció, volem **donar veu als carnissers i carnisseres jubilats** perquè comparteixin la seva saviesa, els seus records i els aprenentatges d'una vida dedicada a l'ofici. La memòria històrica del nostre ofici és un **llegat valuós que volem preservar** i transmetre a les noves generacions.

Aquest espai neix de la necessitat de recollir i conservar tot aquest coneixement, que **ha estat transmès de generació en generació** i que sovint els seus protagonistes consideren poc important. Però nosaltres sabem que és un tresor, i per això animem els carnissers jubilats a sumar-se a aquest projecte i **compartir amb nosaltres la seva experiència**. La **Pilar Roig**, membre de la Junta i carnissera jubilada, **inaugura aquest espai amb una carta inspiradora**.

"Com a carnissera que he estat i soc, sempre he pensat que el nostre ofici és molt més complet del que ens imaginem. S'entén que, per estar darrere d'un taulell, cal conèixer bé l'ofici de treballar i tallar carn. Però no és una tasca fàcil, s'ha d'aprendre. I, a més, cal dominar altres aspectes igual d'importants com la psicologia, el màrqueting o els recursos humans. Hem de saber entendre el que el client necessita, que de vegades no és el que ens demana, i intuir com vol ser tractat; intentar vendre-ho tot, aprofitant cada producte i trobant-li una nova aplicació si cal, tal com deien els meus pares: "Nena, has de saber aprofitar-ho tot, si no els números no et sortiran"; i gestionar les relacions amb els treballadors o, si treballem per compte d'altre, amb els companys, cosa que no sempre és senzilla. Us faig aquestes reflexions basades en la meva experiència, que segurament és la mateixa de molts de vosaltres. Hem d'estar molt contents de la nostra carrera i empoderar-nos (paraula molt utilitzada avui en dia).

Saber que, quan treballem, fem servir totes aquestes eines que molts de nosaltres hem après dels nostres pares, sovint de manera instintiva, és un valor immens. Reivindiquem-lo i donem-lo a conèixer! Una forta abraçada a tots.

Donem les gràcies a la Pilar per inaugurar aquesta nova secció! Si ets carnisser jubilat o coneixes algú que vulgui compartir la seva història, contacta amb nosaltres. **Ens encantaria recollir i donar veu a la saviesa dels mestres d'aquest ofici.**

Recorda que al Gremi oferim formació per a les noves generacions, i **la teva experiència pot inspirar molts futurs professionals del sector**! Escriu-nos i fem d'aquest espai una finestra oberta al passat, al present i al futur de l'ofici.



Per aquelles dones i mares que van marcar època i van obrir camí a les dones que veníem darrere.

TANTES COM NECESSITIS

Tenim totes les envasadores al buit, termosegelladores i solucions d'envasat que puguis necessitar per al teu negoci o carnissería.

Tota l'experiència, sóm especialistes des del 1979, oferim el coneixement acumulat en 46 anys als nostres clients.
Tota l'agilitat, tenim stock per l'entrega inmediata a tota la gamma, servim les màquines amb entrega personalitzada.
Tota la garantía, sóm i volem ser el partner de les empreses més exigents per a la presentació i envasat dels seus productes.

ZERMAT®

www.zermat.es

La Mercè Aloy i en David Riera, entre els premiats al Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana 2025



El **Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana 2025** ha tornat a demostrar la gran qualitat i diversitat d'elaboracions d'aquest producte tradicional a Catalunya. Enguany, el certamen ha comptat amb la participació de **42 elaboradors de 19 comarques**, reafirmant la importància d'aquesta competició com a referent del sector xarcuter. L'objectiu del concurs és **donar visibilitat a l'ofici, incentivar la innovació i, alhora, preservar les receptes tradicionals** que formen part del patrimoni gastronòmic català.

La Mercé Aloy i en David Riera, dos dels nostres agremiats, han estat premiats a aquesta edició.

RECONEIXEMENT PER ALS NOSTRES AGREMIATS

Entre els premiats, destaquem l'excel·lent participació de dos dels nostres agremiats: **Mercè Aloy, de Carnisseria Xarcuteria Mercè Aloy** (Manresa), que ha rebut una menció especial en la categoria de **Millor Botifarra d'Ou Tradicional**, i **David Riera, de Can Vilada** (Vic), que també ha estat distingit amb una menció especial en la categoria de **Millor Botifarra d'Ou Singular** per la seva innovadora botifarra d'ou amb entrebancs dolços. Aquestes mencions són un **reconeixement al seu compromís amb la qualitat** i la seva capacitat de destacar entre desenes de participants d'alt nivell.

ELS GUANYADORS DEL CONCURS

Els guanyadors d'aquesta desena edició han estat **Ramon Hernando, de Xarcuteria Hernando** (Barcelona), en la categoria de **Botifarra d'Ou Tradicional**, i **Josep Viladecàs**, de Fussimanya (Tavèrnoles i Vic), en la categoria de **Botifarra d'Ou Singular**, amb una proposta de botifarra amb carxofes i ceba. Tots dos elaboradors han destacat per la seva habilitat en mantenir l'essència de la botifarra d'ou i, alhora, introduir elements que potencien el sabor i la textura.

UN IMPULS A LA INNOVACIÓ I LA TRADICIÓ

Aquest concurs, **organitzat per la Confraria del Gras i el Magre i la Fundació Oficis de la Carn**, valora la **professionalitat dels xarcuters catalans** i la seva capacitat per mantenir la tradició alhora que innoven amb nous sabors i textures. El procés de selecció ha estat rigorós, amb un **jurat format per mestres xarcuters, cuiners i periodistes especialitzats en gastronomia**, que han valorat aspectes com la **textura, el gust, l'aroma i l'equilibri** entre ingredients.

UN ESPAI PER COMPARTIR CONEIXEMENTS

La participació en aquest tipus de certàmens no només dona visibilitat als professionals del sector, sinó que també **permet compartir coneixements i tendències**, reforçant la xarxa de xarcuters artesans que treballen cada dia per oferir un producte de qualitat excepcional. A més, la innovació en la botifarra d'ou demostra com aquest producte pot continuar evolucionant sense perdre la seva identitat. **L'èxit dels nostres agremiats en aquest concurs evidencia el talent i el compromís del sector amb l'excel·lència.** Felicitem tots els premiats i animem els professionals a continuar apostant per la **qualitat, la creativitat i la passió per l'ofici** en l'elaboració dels seus productes!





Els nostres agremiats Mercé Aloy i David Riera, van rebre una menció especial del jurat en la categoria Millor Botifarra Tradicional i Millor Botifarra d'Ou Singular

Tecnotrip
VACUUM PACK TECHNOLOGY

Solucions i processos per xarcuteria i carnisseria
Especialistes en disseny i fabricació d'equips d'alt rendiment



Envasadores al buit

Extensa gama de models manuals i automàtics (de cambra simple i doble cambra)



EVT-7-TD EVT-7-Colortec

Tancs de retràctil

Models manuals i automàtics Per millorar la presentació o contraure la sang en peces de carn



RET-2

Termoselladores al buit

Models manual i automàtics, per a diferents produccions



TSR-50

Bombos al buit

Per a massatge i salaó



SAP-200

Injectores de salmorra

Models manuals i automàtics, per a diferents produccions.



Pokelboy

Altres màquines, que fabriquem i distribuim

Talladores de costelles i múltiples.
Amassadores, embotidores, picadores, calderes i cúters, per a petites produccions (TALSA)
Picadores, Bombos-Amassadores refrigerats, Serres-cinta, per a grans produccions (VAKONA i MADO)



Coneix la nostra extensa gamma de maquinària, consumibles i serveis en:

C/ l'Alguer, 22 Pol. Ind. Nord · 08226 · Terrassa · Barcelona (Spain) · Tel.: + 34 937356969

Encarna i Xavi Carnissers, l'èxit de la feina ben feta i el tracte exquisit



Encarna i Xavi acompanyats de l'alcaldessa de Sant Pere de Ribes, l'Anna Herrera, l'alcaldessa de Cubelles, La Rosa M. Fonoll, i la regidora de Promoció Econòmica de Cubelles, la Núria Planas.

El passat febrer, el Saló d'Or del Palau Maricel de Sitges va acollir la cinquena edició dels **Premis "Empresa Origen Garraf"**, que reconeixen les **empreses més arrelades al territori i compromeses amb el desenvolupament econòmic i laboral de la comarca**. Aquests guardons, impulsats pel Pacte per a l'Ocupació del Garraf i Node Garraf, **valoren la gestió responsable i sostenible** d'aquelles empreses que contribueixen activament a la millora de l'entorn i a la creació d'ocupació.

En aquesta edició, **una de les empreses premiades ha estat Encarna i Xavi Carnissers**. En aquesta entrevista, ens expliquen què significa aquest reconeixement i com afronten els reptes del sector.

Com va començar la vostra empresa i com ha evolucionat fins avui?

Encarna i Xavi Carnissers **va néixer l'any 2011 gràcies a l'empenta d'Encarna Patón**, que va obrir una parada al Mercat Municipal de la Sínia, al municipi de Sant Pere de Ribes. Des d'un inici, l'objectiu va ser consolidar una petita carnisseria que oferís un servei de qualitat al barri de les Roquetes del Garraf.

L'any 2020, **en Xavi Alonso es va incorporar al negoci i, conjuntament amb l'Encarna**, van decidir ampliar la parada per oferir un millor servei i una gamma més extensa de productes. D'aquí va sorgir el nom comercial Encarna i Xavi Carnissers.

El febrer de 2023 vam fer un pas endavant amb la **creació d'EXQUISIT Carnisseria Xarcuteria Selecta**, inaugurant una nova botiga a Cubelles, un establiment dissenyat amb un concepte innovador i pensat per oferir un servei de màxima qualitat amb un tracte proper i familiar.

Aquest pròxim maig del 2025, tenim previst **obrir un nou establiment a Sant Pere de Ribes**, un projecte de gran envergadura que disposarà de més espai i amb les instal·lacions més modernes per continuar oferint un servei excepcional als nostres clients.

Quantes persones treballen actualment a Encarna i Xavi Carnissers?

Actualment, disposem d'un equip de 15 treballadors, repartits entre els diferents establiments. **Apostem pel talent i la formació contínua**, ja que considerem essencial tenir un equip preparat per oferir el millor servei i assessorament als nostres clients.

Quins han estat els moments més significatius o reptes que heu superat?

Un dels reptes més grans que hem afrontat va ser l'expansió del negoci l'any 2020, en ple context de pandèmia, quan, tot i la manca de recursos humans, l'Encarna i en Xavi vam tirar endavant l'establiment sols, **garantint el servei als nostres clients** en un moment especialment complicat.

Què representa per a vosaltres aquest reconeixement?

Aquest guardó representa un reconeixement a l'esforç, la dedicació i el compromís que posem cada dia en aquest ofici. **És una gran satisfacció veure com el nostre treball al Garraf és valorat i premiat.**

Com contribuïu al desenvolupament econòmic i laboral del Garraf?

La nostra contribució es basa en l'expansió del negoci en diferents municipis, generant ocupació i oferint un producte de proximitat. A més, **apostem per la formació contínua dels nostres treballadors** per garantir la qualitat del servei i la professionalització del sector.

Quins valors empresarials us defineixen i com els apliqueu en el dia a dia?

Ens defineix **la proximitat, la qualitat i l'essència familiar.**

Apostem pel comerç local i de proximitat, mantenint uns estàndards d'excel·lència tant en els productes que oferim com en l'atenció al client.

El sector carni ha d'afrontar reptes com la competència de grans superfícies i els canvis en els hàbits de consum. Com us adapteu a aquestes tendències?

Ens adaptem **mitjançant una atenció personalitzada i un assessorament proper al client**, que és el gran valor diferencial del petit comerç. A més, hem ajustat horaris comercials a les necessitats actuals i hem apostat per la venda en línia per facilitar les compres als nostres clients.

Quins són els vostres plans de futur? Teniu nous projectes en marxa o objectius a curt i llarg termini?

El projecte més immediat és la nova botiga a Sant Pere de Ribes el maig de 2025. A llarg termini, volem continuar creixent i ampliant la nostra presència a diferents municipis del Garraf, sempre **mantenint l'essència i la qualitat que ens caracteritza.**

Creieu que hi ha prou suport per part de les institucions als petits comerciants i artesans? Què demanaríeu per enfortir el sector?

Considerem que hi ha suport institucional, però els costos d'explotació són molt elevats per a un sector format majoritàriament per petites empreses. Creiem que **caldrien ajudes financeres tant per al relleu generacional com per facilitar nous emprenedors** i impulsar l'expansió dels negocis ja establerts.

Com valoreu el suport del Gremi? Hi ha algun servei o acció que us hagi estat especialment útil per al vostre creixement o la gestió del negoci?

El Gremi ens ha estat de gran ajuda en molts àmbits, des de la gestió del negoci fins a la formació en novetats del sector. És una eina fonamental per al creixement i consolidació de les empreses carnisseres.

Apostem pel talent i la formació contínua, ja que considerem essencial tenir un equip preparat per oferir el millor servei i assessorament als nostres clients.

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

Nova normativa sobre producció de carn madurada en sec



El passat 14 de desembre de 2023 es va publicar un text normatiu que regulava, per primera vegada, **la producció de carn madurada a Europa**. Es tracta del **Reglament delegat 2024/1141 de la Comissió Europea** que modifica el Reglament 853/2004 sobre els **requisits específics d'higiene** per determinades carns, productes de la pesca, productes lactis i ous.

Quan va entrar en vigor?

El 9 de novembre de 2024. Tot i publicar-se el desembre de 2023, el reglament va concedir un marge de 6 mesos per què els operadors d'empreses càrniques **poguessin adaptar-se als nous requisits sobre la maduració en sec** de carn madurada.

Segons el text normatiu, la carn madurada es considerarà com a carn fresca.

La carn madurada en sec es comercialitza com a carn fresca. Tanmateix, en el cas de l'addició de cultius de maduració durant el procés, aquesta carn **es comercialitzarà com a preparat de carn.**

Quin tipus de maduració regula el text normatiu?

El text normatiu parla principalment de maduració en sec de carn de boví, això no obstant, deixa la porta oberta a la maduració d'altres espècies. Actualment, **a Catalunya s'està produint també carn de porc madurada en sec**, i existeix alguna iniciativa de carn de xai.

Quines condicions ambientals de treball de la cambra de maduració estableix el reglament?

El reglament especifica tres paràmetres ambientals: la **temperatura ambiental, la humitat relativa i el flux d'aire**, i també limita el temps de maduració:

- Temperatura a la superfície de carn: entre -0,5 i 3,0 °C
- Humitat relativa: màxima del 85 %
- Flux d'aire: de 0,2 a 0,5 m/s
- Temps de maduració: màxim de 35 dies

I què puc fer si produeixo paràmetres amb condicions diferents de la que especifica?

El reglament permet als operadors d'empreses alimentàries aplicar altres combinacions de temperatura a la superfície de la carn, humitat relativa, flux d'aire i temps, o madurar carn d'altres espècies si demostren, a satisfacció de l'autoritat competent, que ofereixen **garanties equivalents sobre seguretat de la carn**. Per això, caldrà definir els paràmetres necessaris per acreditar aquestes garanties equivalents.

A part de les condicions ambientals, hi ha algun altre punt rellevant que estableixi el text normatiu?

El text també especifica una sèrie de mesures específiques per produir carn madurada:

1. La maduració en sec començarà immediatament **després del període d'estabilització** en relació amb el sacrifici dels animals, i no es retardarà indegudament l'especejament o el transport a un establiment que dugui a terme la maduració en sec.
2. La carn no entrarà a la cambra de maduració fins que **hagi assolit la temperatura i la humitat relativa** del procés de maduració de la carn.

La Unió Europea regula per primera vegada la producció de carn madurada amb requisits específics d'higiene i condicions ambientals estrictes.



3.La carn es penjarà de l'os o, si s'utilitza una superfície horitzontal, **s'haurà de garantir una perforació suficient** per facilitar el flux d'aire, girant periòdicament les peces de manera amb mètodes higiènics.
4.Pot aplicar-se un flux d'aire més elevat a l'inici del procés de maduració en sec per facilitar el desenvolupament ràpid de la crosta i reduir l'activitat d'aigua en superfície.
5.S'haurà d'utilitzar termòmetres, sondes d'humitat relativa i altres equips per **supervisar de manera precisa** i facilitar el control de les condicions de la cambra de maduració.
6.L'aire que surt de l'evaporador, torna a l'evaporador, i torna a estar en contacte amb la carn de boví, s'ha de filtrar o tractar amb radiació ultraviolada.
7. En retirar la crosta, els retalls s'hauran de realitzar de forma higiènica.

De totes les mesures especificades, els operadors carnis han expressat **preocupació per diversos punts**, com ara l'aplicació del flux d'aire més elevat a l'inici del procés (que pot requerir disposar de dues cambres de maduració), la instal·lació de filtres o ús de radiació ultraviolada per tractar l'aire de la cambra de maduració, i en la transparència en el còmput dels dies de maduració.

Conclusió

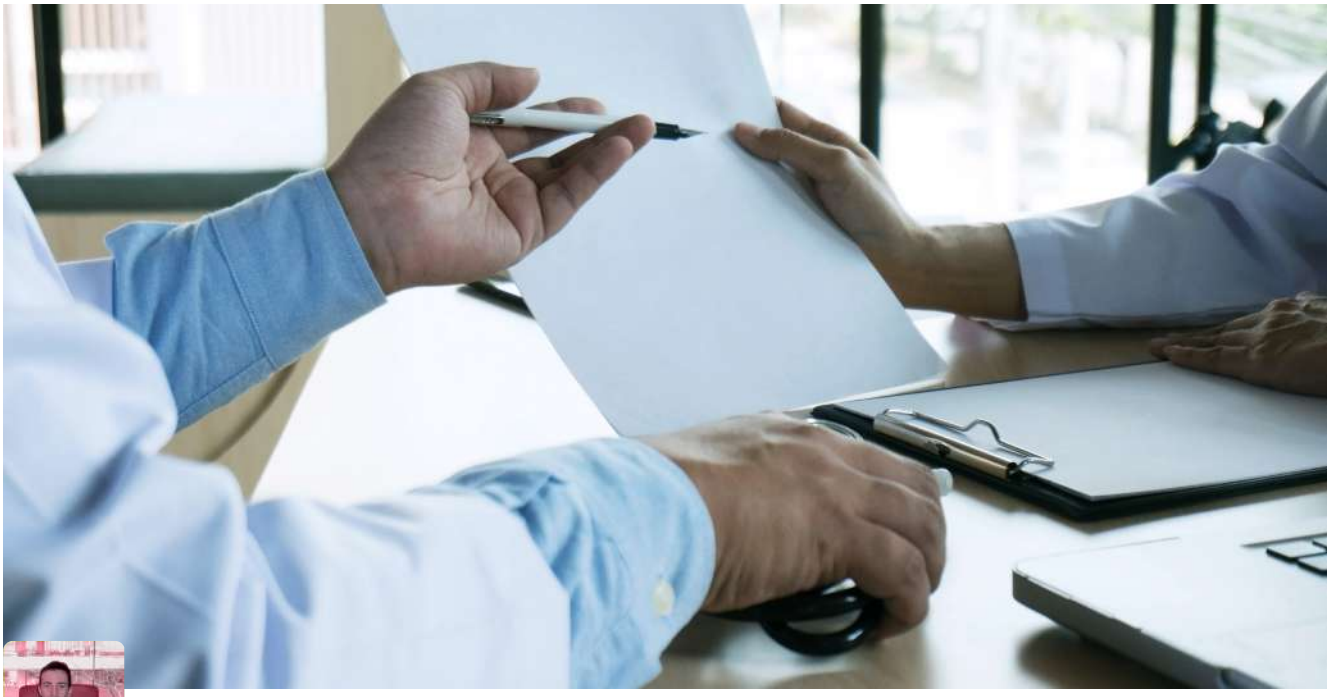
Amb l'entrada en vigor del Reglament 2024/1141, la Unió Europea estableix per primera vegada un marc normatiu per la maduració en sec de la carn de boví. Així i tot, la seva aplicació **implica adaptacions tècniques i econòmiques que poden suposar un repte per a algunes empreses**, especialment pel que fa a les exigències ambientals i al control del procés.

Actualment, el sector carni es troba ara en una fase d'adaptació i diàleg amb les autoritats per assegurar una implementació viable que **permeti mantenir la qualitat i l'excel·lència d'un producte cada cop més valorat pel consumidor.**

ARTICLE DE NÚRIA PANELLA-RIERA, ÀREA D'INDÚSTRIES ALIMENTÀRIES, IRTA-MONELLS



Recomanacions per afrontar el 2025 amb previsió i garanties





RICARD PELL I CODINA
Advocat

Tal com els vam recordar a l'anterior número de la revista **amb la fi de l'any 2024 s'acabava la vigència del Conveni col·lectiu** de treball del Comerç de cansaladers-xarcuters, carnissers, menuts comestibles i detallistes de volateria, ous i caça de la província de Barcelona 2023 - 2024, i **estem negociant amb els Sindicats la seva renovació**.

Cal recordar que **el conveni actual era vigent fins al 31 de desembre del 2024** i, per tant, és oportú fer un nou conveni per als pròxims anys. Tanmateix, com començarem el 2025 amb les taules salarials del 2024, **aconsellem que siguin previsors en les seves empreses i posin als salaris un import absorbible per a cobrir l'augment salarial**, entenem necessari en aquells treballadors que estan retribuïts exclusivament pels conceptes i imports que estableix el Conveni de Treball, a fi i efecte de tenir que pagant endarreriments a la publicació del nou conveni d'una sola vegada.

Alhora també **vam insistir en la necessitat de portar al dia el registre de jornada**, amb detall diari d'hora d'entrada i sortida. Com saben sembla voluntat de l'actual govern implementar un registre electrònic connectat amb el Ministeri de Treball, de manera que instantàniament es registrarien les jornades. No existint encara aquest registre telemàtic, sí que **és obligatori portar el Registre de Jornada diàriament i en el centre de treball**, i a poder ser de manera electrònica. Si els demanem que siguin prudents a l'hora d'adquirir registres de caràcter electrònic en el sentit que siguin empreses reconegudes que es puguin adaptar a la nova normativa que surti.

Tanmateix, no poden ser mitjançant empremta digital ni per reconeixement facial, ja que contradiuen la normativa de protecció de dades.

Una qüestió al respecte és **la possible reducció de jornada a 37,5 hores setmanals**. Aquesta proposta no ha estat aprovada avui en dia i sentiran molt rum-rum

El nou conveni en negociació: previsió, registre de jornada i possibles canvis horaris per adaptar-se a la normativa.

al seu voltant, fins i tot del fet que pot aprovar-se amb caràcter retroactiu a 1 de gener de 2025. No cal caure en alarmisme, però si aconsellem que **vagin preparant-se per un control més estricte dels horaris** i potser a una organització de la jornada diferent.

També ens han preguntat en reiterades ocasions el tema dels permisos i els hi recordem com estan regulats al nostre conveni que recull el previst per l'Estatut dels Treballadors:

Article 19. 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 5 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) ...

La casuística d'aquest article és molt àmplia, però cal que sempre el tinguin present davant sol·licituds d'un permís i **com sempre estem a la seva disposició de Vostès a les nostres oficines per a qualsevol aclariment.**



Assistim a la primera Cimera del Comerç de Catalunya



El passat 20 de gener vam assistir a la **primera Cimera del Comerç de Catalunya**, celebrada a Vic i organitzada per PIMEC Comerç. L'esdeveniment va reunir més de 300 empresaris i empresàries del sector, representants del teixit associatiu i autoritats, amb l'objectiu de **posar en comú els reptes i les oportunitats del comerç de proximitat**. Durant la jornada, el president de PIMEC Comerç, **Antoni Torres**, va defensar la importància de crear un **marc normatiu just que protegeixi els establiments de proximitat** davant dels costos ocults del comerç en línia. A més, es va posar de manifest la necessitat de **fomentar la digitalització, la professionalització i l'atracció de talent**, elements clau per garantir la viabilitat del sector. Durant la Cimera, es van abordar diverses estratègies per impulsar la competitivitat del sector. Es va debatre sobre la **transformació digital, la innovació en l'experiència de compra i la necessària adaptació als nous hàbits de consum**. Els ponents van coincidir en la importància d'implementar solucions tecnològiques i estratègies comercials personalitzades per enfortir el sector davant els canvis del mercat. A la cimera també va assistir la **directora general de Comerç, Marta Angerri** que va destacar que el Govern de la Generalitat està treballant en un **pla estratègic per al comerç 2025-2028**, amb mesures enfocades a la formació especialitzada, el suport a la digitalització i l'adaptació a les normatives de sostenibilitat. Aquesta estratègia també contempla la col·laboració entre institucions i associacions per reforçar la competitivitat del petit comerç. Segons Angerri, el comerç representa gairebé el 15% del PIB de Catalunya i dona feina a més de 500.000 persones, fet que subratlla la seva importància econòmica i social.

Un lletó farcit, guanyador del Concurs al Millor Elaborat Càrnic Artesà

La innovació i l'artesania carnissera han tornat a ser protagonistes al **Concurs Nacional de Millor Elaborat Càrnic Artesà**, organitzat per Educarne i CEDECARNE. En aquesta edició, el guardó ha estat per a l'elaboració de **Lletó Farcit presentada per Miquel Fernández**, un elaborat que combina tradició i creativitat.



El jurat del concurs ha valorat especialment la **tècnica utilitzada, l'originalitat de la recepta i la qualitat del producte final**, destacant el treball dels carnissers artesans que mantenen viu l'ofici i l'adapten als nous temps. La recepta guanyadora ha destacat per la seva **combinació equilibrada de sabors i la seva acurada presentació**, convertint-se en un exemple excel·lent de com la carnisseria pot oferir productes innovadors i de gran qualitat. Aquest tipus de reconeixements són una **gran oportunitat per valorar l'ofici de carnisser** i reforçar la importància de l'artesania en un mercat cada cop més competitiu. El concurs, que ha comptat amb nombroses propostes d'arreu d'Espanya, ha servit també com a **punt de trobada per intercanviar idees i inspirar nous productes** que ajudin a dinamitzar el sector. Volem felicitar el guanyador i tots els participants per continuar demostrant que la **carnisseria artesana és sinònim de qualitat, tradició i innovació**.



T 972 396 561 contacte@cuinatsjotri.cat www.cuinatsjotri.cat @cuinatsjotri

Elaborem !

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

Tortugues de carn.

INGREDIENTS

- **100 g de carn picada de bou o de vedella.**
- **10 g de Fiokki (Flocs de patata). ***
- **30 g de Crema di zucca (Crema de carbassa). ***
- **3 minisalsitxes de Frankfurt.**
- **1 tall de formatge Edammer.**
- **2 claus d'olor.**



1. Barrejar la carn picada amb els flocs de patata i la crema de carbassa. Formar una mandonguilla gran i aplanar-la lleugerament.

2. Tallar la llesca de formatge en tires petites i col·locar-les sobre el dors de la tortuga de carn.Tallar per la meitat les dues minisalsitxes de Frankfurt i formar les potes.

3. Fer servir dos terços de la salsitxa de Frankfurt restant per fer el cap i col·locar els claus d'olor per formar els ulls. Utilitzar la part restant de la salsitxa per fer la cua.

4. Posar al forn 25 minuts a 180º.

Caragola de cansalada.

INGREDIENTS

- **1 kg de tires de cansalada gruixudes**
- **100 g de gustosì Evergreen * o qualsevol altra marinada.**
- **Tomàquet xerri.**
- **Boletes de pebre rosa i llavors de sèsam blanc.**
- **Pals de broquetes 15 cm.**



1. Retirem la pell de les tires de cansalada .

2. Estirem cadascuna de les tires.

3. Les enrotllem sobre elles mateixes formant una caragola.

4. Travessem la caragola amb un pal de 15 cm per mantenir-ne la forma.

5. Amb l'ajuda d'un pinzell apliquem la marinada. Decorem amb boletes de pebre rosa i llavors de sèsam blanc. Col·loquem un tomàquet xerri a cada extrem. Podem fer al forn a 180º 20-25' o a la paella.

** Productes disponibles a La Botigueta del Gremi. Totes les receptes que proposem es poden fer amb qualsevol altre tipus de carns i ingredients.*

Impacta.
crea·comunica·impacta

IMPACTA GROUP ÉS AGENT DIGITALITZADOR

T'AJUDEM A MILLORAR LA TEVA IMATGE DIGITAL



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

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

SOM ESPECIALISTES EN COMUNICACIÓ DIGITAL I CONEIXEM EL TEU SECTOR

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

Flor de carn i carbassó



INGREDIENTS

- **1 kg de carn picada mixta.**
- **Premix Burger al gust o qualsevol altra marinada. ***
- **10 g de gustosì Evergreen * o qualsevol altra marinada.**
- **Boles de pebre rosa, llavors de rosella i 1 carbassó.**
- **1 làmina rectangular de pasta de full.**
- **Pals de broqueta i fil apte pel forn.***

1. Posem la carn picada en un bol, hi afegim el Premix Burger al Gust i amassem fins que el preparat estigui totalment integrat amb la carn.

2. Afegim 100 g d'aigua mineral freda i 10 g de Marinata Chef, i pastem fins que la massa absorbeixi tota l'aigua.

3. Tallem la làmina de pasta de full en tres parts iguals. Estenem les tires de pasta de full i, sobre la meitat superior, hi col·loquem una capa fina del preparat de carn picada.

4. A sobre de la carn hi posem rodanxes fines de carbassó, tallades prèviament d'uns 2 mm de gruix.

5. Dobleguem la tira de pasta de full i carn per la meitat, de manera que el carbassó quedi cobert per la part inferior de la tira.

6. Enrotllem la tira formant una espiral. La travessem amb un pal de broqueta decoratiu i la lliguem amb fil apte per al forn.

7. Amb l'ajuda d'un pinzell, pintem la flor amb la marinada i la decorem amb llavors de rosella i boletes de pebre rosa. Enfornem 25' a 180º.

Rotllets de carn picada de porc.



INGREDIENTS

- **500 g de carn picada de porc.**
- **200 g de petits bròcolis rabe picants. ***
- **10 g de fiokki (flocs de patata). ***
- **30 g de llavors de sèsam. ***
- **6 llesques de formatge Edammer.**

1. Barrejar la carn picada de porc amb els flocs de patata i estendre-la sobre una fulla rectangular de paper.

2. Col·locar les llesques de formatge i, a continuació, posar els petits bròcolis picants al centre.

3. Enrotllar i arrebossar la preparació amb les llavors de sèsam.

4. Deixar reposar durant 10 minuts i tallar a rodanxes.

5. Cuinar al forn durant 30 minuts a 180º.

** Productes disponibles a La Botigueta del Gremi. Totes les receptes que proposem es poden fer amb qualsevol altre tipus de carns i ingredients.*

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

Venda i Traspàs

Vols traspassar o vendre la teva carnisseria o vendre maquinària de segona mà? Anuncia't a la secció Venda i Traspàs! És un servei GRATUÏT!

LOCALS

BADALONA

Traspàs o Venda Xarcuteria Carnisseria.
Zona molt comercial.
Taulell de 10 metres lineals.12 m² obrador i assecador d'embotits.
Sr. Joaquim: 663 964 776

BARCELONA

Mercat de la Llibertat
Traspàs Carnisseria Aviram i Xarcuteria.
Parada 4 números. Totalment reformada amb maquinària.
Sr. Jaume i Sra. Montse: 661 076 340 / 615 490 067

Mercat de Sant Martí
Traspàs Xarcuteria - Cansaladeria.
Parada 3 números. Al costat de la porta principal. Totalment equipada amb magatzem i obrador.
Sra. Montse: 635 543 053

Mercat de la Mercè
Traspàs Carnisseria.
Obrador a la mateixa parada. Equipat amb tota la maquinària. Magatzem i càmera.
Sr. Ruano: 620 959 454

Mercat Galvany
Traspàs Carnisseria - Xarcuteria.
Parada de 3 números, dos dels quals fan cantonada. En funcionament, total rendiment i clientela fidel. Reformada amb obrador, cambra frigorífica i maquinària.
Sra. M. Dolores: 677 794 132

Mercat Sagrada Família
Traspàs parada d'aviram i ous. Molt bona situació, vista des del carrer. Reformada amb obrador l'any. 2022.
Sra. Francesca: 679 616 416

EL MASNOU

Traspàs Carnisseria i Cuinats.
Botiga, magatzem, obrador i pati. 115 m². Carnisseria, xarcuteria, aviram, porc i cuinats.
Sra. Mari: 625 123 391

Mercat del Masnou
Traspàs Polleria.
28 anys en funcionament amb cambres a la mateixa parada. Tenen una altra parada que fa les funcions de magatzem.
Sr. Rosa: 629 527 939

MOIÀ

Cessió de Carnisseria - Xarcuteria - Rostisseria.
Plats cuinats i menjar per emportar. Fundada l'any 1982.
210 m² amb venda al detall, taulell, sala freda, cuina, magatzem, vestidors i lavabo, despatx i planta inferior amb magatzem, sala de màquines i cambra frigorífica. NO ÉS TRASPÀS ÉS LLOGUER MENSUAL.
Sr. Xavier Homs: 938 300 795 / 655 617 968

SABADELL

Traspàs Botiga Premium.
Amb obrador i amb barra per degustació.
Sr. Sara: 651 419 737

STA. MARIA DE PALAUTORDERA

Traspàs Carnisseria.
Empresa familiar amb més de 50 anys de trajectòria. 60 m². Per jubilació.
Sr. Montse: 636 877 593

SANT JOAN DESPÍ

Mercat de les Planes
Traspàs Carnisseria.
Tota la maquinària. Cinquena generació. 2 magatzems i 2 cambres.
Sr. Daniel: 651 880 834

TARRAGONA

Traspàs Carnisseria - Xarcuteria.
Aparador al carrer, obrador amb dues cambres frigorífiques i zona de cuina.
Sr. Joan: 629 602 661

MAQUINÀRIA DE 2A MÀ

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

Es ven taulell en perfecte funcionament. Ha funcionat durant 5 anys.
Sra. Gemma: 658 441 765

Venda d'arcons d'autoservei per a congelats
Carns Bertran: 977 236 313

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

Més informació a:

601 31 77 44 - info@gremicarnissers.com



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


THE
CRUZ
AGENCY
thecruzagency.es
93 465 00 65