Tall

N.166 • ABRIL - JUNY 2025

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



FEM GREMI, FEM OFICI. I ARA, FEM HISTÒRIA AMB L'FPO DUAL.



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.166
ABRIL - JUNY 2025

Sumari

4 Què fem al Gremi
14 Formació és futur
22 Meat Xperience: Comença el compte enrera!
24 Una experiència única i inspiradora a Masia Tero
26 Homenatge al passat: Cinta Boada
28 Agremiats - Casos d'èxit: Albert Ribot
30 FAC - Ous i aviram ecològics: quan la manera de produir també importa
32 Ens assessorem: Canvis en la cotització dels autònoms: ajustos i novetats 2025
34 També t'interessa
38 Elaborem
42 Venda i traspàs

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

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

Coordinadora: **Elena Carrasco**
C/ Comte Borrell 190, 08029 Barcelona
Tel: 93 323 40 19 - 601 317 744
info@gremicarnissers.com
www.gremicarnissers.com

IDEAS EDITORIALES 3003, S.L.
Redacció: **Sonia Baños Guirado**
(tall@ideaseditoriales.com)
publicaciones@ideaseditoriales.com
C/ Tarragona 84-90, 1º 8ª, 08015 Barcelona
Tel: 93 423 84 04

Imprimeix: **Impremta Pagès**
Dipòsit legal: **B-4.329-89**



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

Impulsem el futur del sector

Amb la **FPO Dual de Carnisseria**, iniciada el febrer passat, vam fer un pas endavant com a sector. El 12 de maig vam viure un acte molt especial, presidit pel conseller d'Empresa i Treball, Miquel Samper, que **va reconèixer públicament el nostre Gremi com a referent** per haver-ho fet possible. Aquest èxit és compartit: de les **20 empreses que hi han confiat**, contractant els alumnes i mostrant el compromís i la responsabilitat d'un sector viu i implicat; dels **equips docents**, que transmeten passió per la feina ben feta; i de totes **les entitats i persones que confien en el Gremi** i han apostat per un projecte col·lectiu de futur.

Ens encoratja sentir que continueu confiant en les propostes que impulsem des del Gremi, amb l'objectiu de **donar resposta a necessitats reals**, com la manca de relleu generacional. També ens omple de satisfacció poder dir que, de moment, els 25 alumnes que van començar el curs continuen en el projecte.

Amb la mateixa il·lusió, **ja treballem per reeditar aquest projecte de cara al curs vinent**. Som en plena campanya, ja que cal tancar l'acord col·lectiu durant aquest estiu. Us animem a consultar-nos qualsevol dubte i a tenir en compte aquesta opció **si necessiteu incorporar personal: durant el primer any, les despeses estan cobertes gràcies a l'ajut del SOC.**

Tot i aquest moment d'impuls, volem expressar també **el nostre neguit davant l'augment continuat dels preus, especialment del boví, i la creixent escassetat de bestiar**. Aquesta situació genera una pressió insostenible per a moltes empreses. Entenem que se cerqui obrir-se a nous mercats, però és fonamental que això no faci oblidar l'abastiment i la protecció del mercat nacional, on **el comerç especialitzat i de proximitat juga un paper essencial per a l'economia i la vida quotidiana de moltes persones.**

Des del Gremi, continuarem treballant per **fer sentir la nostra veu i defensar els interessos de tot el sector**. I ara que s'acosta l'estiu, us desitgem unes molt bones vacances. Que sigui un temps per descansar, però també per **continuar pensant en tot allò que podem fer junts per continuar avançant.**

Una abraçada!

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

El conseller Miquel Sàmper coneix de primera mà la formació FPO Dual



El passat 12 de maig vam presentar, a Mercabarna, els **dos projectes de Formació Professional Ocupacional Dual (FPO Dual) que liderem des del Gremi**, amb l'objectiu d'incorporar talent al sector i garantir el relleu generacional. L'acte va comptar amb la participació del **conseller d'Empresa i Treball, Miquel Sàmper**, així com de representants institucionals i agents clau del món del comerç i la formació.

Durant la seva intervenció, **el conseller va felicitar el Gremi per ser un agent dinamitzador** i per sumar-se als cursos del SOC. A més, va anunciar que, inspirant-se en l'èxit d'iniciatives com la FPO Dual, el Departament d'Empresa i Treball, a través de la Direcció General de Comerç, el SOC i el Consorci per a la Formació Contínua, està treballant en el **disseny d'un programa específic per a la millora de l'ocupació i la formació en l'àmbit del comerç**. Tal com va destacar, aquest nou programa tindrà un doble objectiu: garantir el relleu generacional i augmentar la competitivitat del sector comercial.

Els projectes que vam presentar compten amb la participació de 25 alumnes i 20 empreses, i han estat possibles gràcies a una **col·laboració agrupada amb Mercabarna, la Fundació Intermedia, Barcelona Activa i les empreses agremiades**. El nostre objectiu és facilitar la inserció laboral de persones en situació d'atur i consolidar la formació pràctica dins del comerç especialitzat.

Amb els projectes d'FPO Dual formem nous professionals, oferim oportunitats laborals reals i contribuïm, juntament amb les empreses i les institucions, a garantir el relleu generacional i la continuïtat del nostre ofici.

La formació **es va iniciar el mes de febrer passat i s'allargarà fins al febrer de 2026**. Inclou 632 hores formatives a les instal·lacions de Mercabarna i 1.162 hores de pràctiques a les empreses participants. El projecte desenvolupat amb la Fundació Intermedia inclou **10 persones contractades per 7 empreses** dels municipis de Sant Boi, Gavà, Castellar del Vallès, Pineda de Mar, Sabadell, Hospitalet i Sant Cugat. Paral·lelament, el



projecte amb Barcelona Activa compta amb 15 alumnes contractats per 13 empreses de la ciutat de Barcelona.

Des del Gremi hem apostat de manera decidida per l'FPO Dual i ens hem acollit a la darrera convocatòria del programa finançat pel SOC. Aquest programa s'adreça a persones desocupades que volen reincorporar-se al mercat laboral i els ofereix un contracte de formació i aprenentatge d'un any de durada.

Agraïm sincerament la presència del conseller Miquel Sàmper i el suport de totes les persones i institucions que han fet possible aquest projecte, especialment la Direcció General de Comerç. **La col·laboració de tots ha estat clau per continuar impulsant la formació i la incorporació de nous professionals al nostre ofici.**

Invertim en formació i talent jove per assegurar un futur sòlid, qualificat i amb oportunitats reals dins el sector.

FABRICANTES DE ILUMINACIÓN
PARA EL SECTOR DE LA ALIMENTACIÓN

LUMILIGHT®
RETAIL LIGHTING

LUMILIGHT ILUMINACION, S.L.
C/ ALGEPSER 18 NAVE 7
46980 PATERNA (VALENCIA)
TEL. 96 359 83 87
WWW.LUMILIGHT.ES

Acredita el teu talent professional: fem un pas endavant plegats



Hem iniciat una nova línia de col·laboració amb l'Agència Pública de Formació i Qualificació Professionals de Catalunya per **impulsar l'acreditació oficial de les competències professionals** del nostre sector.

Som moltes les persones que, al llarg dels anys, hem après l'ofici amb la pràctica, amb dedicació i responsabilitat, però sense una titulació oficial que ho certifiqui. Ara tenim l'oportunitat d'obtenir un **reconeixement oficial**, de manera senzilla i totalment adaptada a la realitat del nostre dia a dia.

Estem en una primera fase d'informació i orientació, on **ajudarem a identificar qui pot iniciar el procés d'acreditació**. Tant si ets empresari com si tens treballadors al teu equip, **et convidem a participar-hi.**

PER QUÈ VAL LA PENA ACREDITAR-SE?

- És un **reconeixement oficial** de les competències professionals.
- **Dona valor a l'empresa** i enforteix l'ofici
- L'acreditació és oficial i reconeguda a tot Catalunya i a tot l'Estat.

PLACES LIMITADES

Les places són limitades **aquesta primera fase**, i les **convocatòries es faran per ordre d'inscripció**. Si tens interès, **et recomanem no esperar i fer la inscripció com més aviat millor. Actualment, el procés és totalment gratuït per a les persones participants.**

PREGUNTES FREQÜENTS

Qui pot acreditar-se?
Qualsevol persona que treballi o hagi treballat en el sector i pugui demostrar l'experiència.

Cal fer exàmens?
No. El procés es basa en entrevistes i en la valoració de l'experiència i la documentació aportada.

Quant temps em portarà?
El procés per al reconeixement de competències es basa principalment en dues reunions, una amb l'assessor i una amb l'avaluador, que poden fer-se en línia.

Quin avantatge té per a mi o per a l'empresa?
Et permet tenir un reconeixement oficial del que saps fer, millora el teu perfil professional, pot facilitar noves oportunitats laborals i aporta valor afegit al negoci. També pot ser útil en processos de relleu generacional o per accedir a ajuts i formacions.

Serveix per tramitar el Carnet d'Artesà Alimentari?
Sí.

FEM-HO JUNTS

Des del Gremi t'acompanyarem en tot el procés. **És un pas senzill, que pot tenir un gran impacte personal i professional.** Acreditar-nos és **fer valdre el nostre ofici, dignificar-lo i avançar-nos a un futur on probablement estar certificat serà essencial.**

Si hi estàs interessat, posa't en contacte amb nosaltres. T'ajudarem en tot moment. **L'experiència compta. I ara es pot acreditar.**

Acreditar-se et permet tenir un reconeixement oficial i millora el teu perfil professional.

Celebrem el Dia Mundial de l'Hamburguesa



Per celebrar el Dia Mundial de l'Hamburguesa, hem impulsat un any més una campanya de visibilització i comunicació per **reivindicar el valor de l'hamburguesa artesana elaborada als establiments agremiats.** Entre les accions destacades, es va dur a terme un sorteig a través d'Instagram, actiu del 15 al 27 de maig, amb un **xec regal de 50 € per comprar hamburgueses de qualitat com a premi.** Aquesta acció va permetre augmentar la comunitat digital amb 135 nous seguidors, més de 1.100 participacions i prop de 64.000 visualitzacions. Paral·lelament, el Gremi va fer arribar un **lot d'hamburgueses a Ràdio Flaixbac**, i es van emetre falques publicitàries a **Cadena 100, Rock FM i COPE Catalunya**, amb una entrevista a Antoni Gálvez dins la programació especial.

També es van organitzar **tallers infantils d'hamburgueses** als mercats de **Provençals, Olesa de Montserrat i l'Estrella**, adreçats a nens i nenes de 4 a 14 anys, per fomentar el consum de productes frescos i de qualitat, tot apropant-los al món de l'alimentació saludable d'una manera lúdica i educativa. Una campanya que ha deixat empremta i que confirma que l'hamburguesa artesana té molt a dir... i molt a oferir.

Escaneja i veu les accions que hem fet pel Dia Mundial de l'Hamburguesa

SERVIFIBAL,SL

verifactu

EXPERTS EN 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

Homenatge a l'Ana Paris i en Toni Guillaumet: quan l'ofici es viu amb passió



Familiars, amics, companys d'ofici i representants institucionals es van reunir a Balaguer per retre un emotiu homenatge a l'Ana Paris i en Toni Guillaumet, en reconeixement de la seva trajectòria i compromís amb l'ofici.

Hi ha moments que ens recorden per què estimem la nostra professió. I el passat 27 d'abril, al cor de Balaguer, en vam viure un d'aquells que deixen empremta. Ens vam reunir per **retre homenatge a l'Ana París i en Toni Guillaumet, de Xarcuteria París**, una parella que no només ha fet de la carnisseria i la xarcuteria la seva vocació, sinó que n'ha fet un exemple de superació, talent i amor per l'ofici.



L'acte va voler reconèixer la seva trajectòria i, especialment, **la seva participació destacada com a membres de la Selecció Espanyola de Carnissers al prestigiós World Butchers' Challenge**, celebrat recentment. Una competició internacional que reuneix els millors professionals del món i on la selecció espanyola va obtenir dos premis: **El Premi a la Sostenibilitat i el Premi al Millor Elaborat de Porc**. Un èxit que és també un orgull compartit per tot el sector i pel nostre Gremi.

Durant la trobada, es va posar de manifest que el reconeixement a l'Ana i al Toni va molt més enllà dels guardons. Són un **exemple viu de com la passió, la dedicació i l'esperit de superació poden transformar un ofici** en una manera de viure, i un equip de treball en una gran família. Són d'aquelles persones que dignifiquen la professió, que saben compartir coneixement, esforç i emoció, i que inspiren a noves generacions.

L'acte, que va comptar amb la presència de familiars, amics, companys del sector i representants de l'Ajuntament de Balaguer, va ser una celebració col·lectiva i emotiva. **No es tractava només d'un reconeixement formal, sinó d'un homenatge sincer i sentit.** Perquè quan fem Gremi, fem pinya. I quan fem Ofici, construïm una



comunitat que acompanya, valora i estima els seus. Tal com vam expressar durant l'acte, **quan compartim jornades, reptes i aprenentatges, anem teixint relacions.** I és així com els companys de professió esdevenen molt més que companys: esdevenen amics, companys de vida, referents i part d'un projecte col·lectiu que ens enorgulleix.

Gràcies, Ana i Toni, per **portar el nostre ofici a l'elit internacional**, però també per fer-lo gran cada dia, amb humilitat, esforç i estima. Gràcies a totes les persones que vau fer possible aquesta trobada, i també als qui, tot i no poder assistir-hi, vau ser-hi amb el cor. Continuem sumant, compartint, creixent. **Perquè junts, fem Gremi. Junts, fem Ofici.**



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

Ens hi fem presents: representem i defensem l'ofici allà on calgui



Durant aquest segon trimestre de l'any, des del Gremi hem estat actius en múltiples espais institucionals, professionals i socials. Ho hem fet amb un objectiu clar: **defensar els interessos del sector, donar veu a l'ofici i visibilitzar la tasca que feu cada dia.**

Hem participat en taules de treball, reunions amb l'administració, trobades sectorials, actes públics i jornades professionals. Cada vegada que hi som, **hi portem la realitat de les carnisseries, xarcuteries i polleries del territori**. Expliquem qui som, què fem, quins són els nostres reptes i com contribuïm a un model de consum responsable, sostenible i de qualitat.

Aquesta presència no és casual. Respon a una estratègia clara de fer valdre l'ofici en tots aquells espais on es prenen decisions o es defineixen polítiques que ens poden afectar. **Parlem del que preocupa al sector: la competència deslleial, la necessitat de relleu generacional, la promoció del comerç de proximitat, la formació, la sostenibilitat, la dignificació del producte artesà...**

També hem col·laborat amb entitats afins, hem estat presents en mitjans, hem aportat coneixement i propostes, i hem obert nous canals per fer sentir la nostra veu. Tot això és possible gràcies a la vostra confiança i el vostre suport.

Representar-vos és una responsabilitat, però també un orgull. I és per això que no deixem passar cap oportunitat per ser-hi.

ACTIVITATS DESTACADES DEL TRIMESTRE

Per conèixer amb detall totes les activitats i actes en què hem participat, us convidem a visitar la nostra agenda al web.

Codi QR per accedir a veure les activitats del trimestre

MIRANT ENDAVANT

Continuarem presents i actius en tots aquells fòrums on es decideixi el futur del nostre sector. La nostra tasca no s'atura i la nostra veu sempre serà forta i clara per defensar la qualitat, la tradició i la innovació del nostre ofici. Des d'aquí volem agrair també a totes les institucions, organitzacions i professionals que ens han convidat a formar part d'aquests espais de diàleg i treball conjunt. Continuarem fent camí amb el compromís de defensar, com sempre, **la qualitat, la tradició i la força d'un ofici que mereix ser escoltat i reconegut.**

Jo soc del Gremi!



Escaneja i mira el vídeo

Hem creat un vídeo molt especial on diversos agremiats expliquen, amb les seves pròpies paraules, **per què formen part del Gremi.**

Els seus testimonis transmeten **orgull, compromís i passió compartida** dins la nostra comunitat professional i posen en valor la importància de **sentir-se part d'un col·lectiu que defensa l'ofici**, vetlla pels interessos comuns i treballa, cada dia, per **enfortir el sector.**

MOSTREM QUI SOM I PER QUÈ FORMEM PART DEL GREMI!

Ens agradaria continuar compartint vídeos on es reflecteixi la veu autèntica del Gremi. **Us animem a participar-hi i a explicar la vostra experiència** i els motius que us fan sentir orgullosos de formar-ne part.

MOSTREM EL QUE FEM: EL VALOR DE L'OFICI

També **és molt valuós mostrar en acció el que sabem fer**: com seleccionem peces, com tallem, elaborem i cuidem cada detall. **Només nosaltres podem transmetre el valor real d'un ofici que combina coneixement, dedicació i artesania**. Aquest tipus de vídeos ajuden a despertar l'interès de la clientela, i poden ser una **porta d'entrada per a noves generacions** que hi trobin una vocació.

Si voleu dir ben alt: **"Jo soc del Gremi"**, i mostrar el vostre dia a dia, poseu-vos en contacte amb nosaltres. **Cada testimoni suma, inspira i enforteix la nostra veu conjunta.** El Gremi som tots i totes.

FEM GREMI! FEM OFICI!



Compte enrere per al curs gratuït que apropa els joves al sector carni



Ja queda menys per començar una **nova edició de la formació gratuïta per a joves**, fruit de la col·laboració entre el **Gremi i la Cambra Oficial de Comerç, Indústria i Serveis de Sabadell.** Aquesta iniciativa, inclosa dins del **Programa Talent Jove**, és una gran oportunitat per **apropar les noves generacions al nostre sector** i donar resposta a una de les necessitats més urgents: **el relleu generacional**.

El curs, previst per a l'octubre de 2025, tindrà una durada de 120 hores (30 teòriques i 90 pràctiques) i **capacitarà els participants en la preparació i venda de carns**, així com en l'elaboració de productes carnis, amb una formació molt orientada a la pràctica i **pensada per adaptar-se a les necessitats reals del comerç especialitzat**. Des del Gremi fem una crida especial als agremiats ubicats a l'àmbit territorial de la Cambra de Comerç de Sabadell: us animem a fer-vos ressò d'aquesta iniciativa, i a **ajudar-nos a fer-la arribar a tots aquells joves que encara no coneixen les oportunitats que ofereix el nostre ofici.** Junts podem donar a conèixer una professió amb futur, amb un baix índex d'atur i moltes sortides laborals reals.

Preparem la nova convocatòria del projecte FPO Dual de Carnisseria

Ja estem treballant en la **nova convocatòria del programa FPO Dual de Carnisseria**, una iniciativa que té com a objectiu **facilitar la inserció laboral de persones desocupades i garantir el relleu generacional** en el comerç especialitzat. En l'edició actual, impulsada amb el suport de **Mercabarna, la Fundació Intermedia i Barcelona Activa**, hi participen 25 alumnes i 20 empreses.

Ara més que mai, **necessitem la implicació dels agremiats**. Us animem a fer-vos ressò de la convocatòria, compartir-la i valorar la vostra participació. Si teniu previsió de contractació, recordeu que **durant el primer any, les despeses estan cobertes.** Si necessiteu més informació per ser una de les empreses col·laboradores, contacteu amb nosaltres.

Més informació escanejant aquest codi QR





ARA TAMBÉ
ONLINE

LA BOTIGUETA DEL GREMI

A La Botigueta del Gremi trobaràs tot el que necessites per al teu negoci. Preus exclusius per als agremiats!

Hamburgueseres, pilons, taules, safates, ganivets, prestatgeries, maquinària, espècies i condiments... i molt més!

Visita'ns al Gremi o al nostre web o truca'ns al 601 317 744
labotigueta.gremicarnissers.com

Carrer Comte Borrell, 190
08015 Barcelona

Establiment agremiat
GARANTIA DE QUALITAT

CARNISSERS
XARCUTERS I AVIRAM
GREMI DE BARCELONA | COMARQUES

Formació amb Iberconseil: Formatges que marquen la diferència

Aquest setembre, gràcies a la col·laboració amb IBERCONSEIL, referent en formatges d'alta qualitat, us oferim dues propostes independents, però complementàries, pensades per a professionals que volen ampliar coneixements, incorporar nous productes i reforçar el valor del seu taulell.



JORNADA DE FORMACIÓ: EL FORMATGE COM A ALIAT DE VENDA - Dilluns 15 de setembre - Jornada gratuïta a l'aula del Gremi

Una sessió pràctica i aplicada, per entendre millor el món del formatge i aprendre a integrar-lo de manera efectiva a la nostra oferta

Hi tractarem tant coneixements tècnics com estratègies comercials, i **inclourà tast guiat de 15 formatges** amb maridatges i propostes concretes per a llibrets, hamburgueses o barbacoes. Continguts destacats:

- Tipologies, ferments, maduració, etiquetatge i al·lèrgens.
- Com parlar del formatge al client i fer-lo atractiu.
- Consells de conservació, exposició i venda creuada.

Les dues propostes formatives són independents, però complementàries i pensades per a professionals: pots assistir només a una o participar en totes dues.

VIATGE EXCLUSIU: VISITA A LA FORMATGERIA HUALDO I TAST PRIVAT IBERCONSEIL

Dilluns 29 de setembre - Places limitades

Organitzem un viatge professional a la reconeguda Formatgeria Hualdo, situada a la finca Hualdo (Toledo), especialitzada en **Formatge Manchego amb DOP** elaborat amb llet pròpia i seguint un model sostenible i circular.

Després de la visita, **Iberconseil ens convida al seu esdeveniment privat a Madrid**, on podrem participar en un tast guiat de 80 novetats de formatges de Nadal, una oportunitat única per inspirar la campanya nadalenca amb coneixement i criteri.

Vols sumar-t'hi o rebre més informació? Contacta amb nosaltres. Formació, producte i experiència per portar el teu taulell al següent nivell.



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.



El Gremi i Afronta unim forces per oferir formació especialitzada al sector



Hem signat un **acord de col·laboració amb Afronta Consultoría** per apropar formació tècnica i útil als professionals del sector. Aquesta aliança estratègica neix amb un objectiu compartit: **reforçar el valor de l'ofici artesà, impulsar la competitivitat del comerç especialitzat i dignificar la professió** a través del coneixement, la higiene i l'actualització contínua.

Amb aquesta col·laboració, s'oferiran **programes formatius adaptats a la realitat del dia a dia**, pensats per impactar directament en les vendes, els marges i la professionalització dels equips.

Aviat, les empreses i professionals agremiats podran accedir a:

- Formació 100% bonificable.
- Continguts específics del sector carni.
- Cursos pràctics en aula-taller.
- Assessorament personalitzat.

Des del Gremi i Afronta compartim una visió clara: continuar construint futur per al sector a través d'una formació de qualitat que valori el producte fresc i el saber fer dels nostres establiments.

Continuem treballant junts per **enfortir el comerç de proximitat** i **donar resposta a les necessitats reals dels professionals.**

Formació pràctica en Excel bàsic per optimitzar la gestió del teu negoci



El Gremi ofereix una formació presencial d'Excel bàsic, una eina clau per al control i la gestió eficient del dia a dia a l'establiment. El curs tindrà lloc a l'aula del Gremi el trimestre vinent (us confirmarem dates), i tindrà una durada total de 8 hores de formació pràctica.

L'objectiu és que **aprenguis a fer servir Excel per calcular escandalls, gestionar dades amb agilitat i precisió, i extreure informació rellevant que t'ajudi a prendre millors decisions comercials.** Aquesta formació està pensada especialment per a **professionals del nostre sector**, i t'ajudarà a millorar l'eficiència, la productivitat i la capacitat d'anàlisi de dades dins del teu negoci.

Les places són limitades i, si ets treballador o treballadora inscrit/a al Règim General, **tens la possibilitat de bonificar el curs.**

Si vols més informació o tens qualsevol dubte, contacta amb nosaltres. **No deixis passar aquesta oportunitat per fer créixer el teu negoci!**

LA FORMACIÓ ÉS EL TEU FUTUR!



CANAPÉS Y OTRAS DELICATESSEN



PRESENTACIÓN DE BANDEJAS DE QUESOS Y EMBUTIDOS



TALLER DE COCINA AL VACÍO



BANDEJA DE EMBUTIDOS Y QUESO



ELABORACIONES CON AVES Y CONEJO



ESPECIAL BARBACOAS



HAMBURGUESAS Y ROLL MEATS



EL CORDERO, UNA APUESTA DE PRESENTE Y FUTURO



ESPECIAL NAVIDAD



COMUNICACIÓN DIGITAL ¿QUIERES QUE TU INSTAGRAM VENDA?



WRAPS, FAJITAS Y EMPANADILLAS A BAJA TEMPERATURA



NUEVOS SABORES Y COLORES

MIRA TOTS ELS CURSOS A GREMICARNISSERS.CLASSONLIVE.COM

EL GREMI T'OFEREIX CURSOS ONLINE

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

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

Teniu tots els cursos a
https://gremicarnissers.classonlive.com/catalogo

Vols més informació? envia'ns un correu electrònic a
info@gremicarnissers.com o truca'ns al **601 317 744**

Establiment agremiat · GARANTIA DE QUALITAT

CARNISSERS
XARCUTERS I AVIRAM
GREMI DE BARCELONA I COMARQUES

Curs d'Elaborats Innovadors amb Ana Paris i Toni Guillaumet: inspira't, innova i fes créixer el teu negoci



El pròxim **13 d'octubre, de 16:00 a 19:00 h**, l'aula del Gremi acollirà un **curs exclusiu d'elaborats innovadors**, dissenyat per aportar **idees creatives**, aplicables i rendibles als professionals del sector. Es tracta d'una formació pensada per inspirar, però també molt pràctica: tot el que s'hi aprengui està orientat a **millorar el dia a dia dels establiments**, **enriquir l'oferta de productes i optimitzar el treball a l'obrador**.

El curs es podrà seguir en **tres formats diferents** per adaptar-se a les necessitats de cada participant: presencialment a la seu del Gremi, en línia en directe o amb accés a la gravació posterior.

El curs serà impartit per l'**Ana Paris i en Toni Guillaumet**, dos professionals amb una trajectòria reconeguda dins del sector i membres destacats de la Selecció Espanyola de Carnissers (SEC). Al llarg de la tarda compartiran receptes originals, creatives i fàcils de replicar, pensades especialment per al comerç especialitzat. Un dels punts àlgids serà mostrar el pas a pas d'un elaborat reconegut com el **millor elaborat de porc del món al Mundial de Carnisseria que ha tingut lloc a París**. A més, el curs dedicarà una part important a la gestió intel·ligent dels recursos, amb un enfocament especial en l'aprofitament del producte per millorar marges i reduir malbarataments, fet que impacta directament en la salut econòmica dels nostres negocis.







Aprèn elaborats creatius, rendibles i sostenibles amb l'Ana Paris i en Toni Guillaumet. Una formació pràctica i molt útil per millorar els nostres negocis.



El producte et defineix

Boví, Oví i Elaborats

càrnia

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

Formació pràctica per aprendre a gestionar millor el teu negoci



Posem en marxa una nova formació pels dies 27 d'octubre i 3 de novembre, dissenyada específicament per a la **gestió empresarial dels vostres negocis**: una píndola pràctica de gestió empresarial que us ajudarà a guanyar rendibilitat i control sobre el vostre dia a dia.

De la mà d'**AGAR Assessorament**, una assessoria especialitzada en el sector alimentari amb més d'11 anys d'experiència, oferirem una formació molt efectiva: **dues sessions de 3 hores per treballar les claus que permetran optimitzar el vostre negoci des de dins.**

QUÈ HI APRENDREU?

Anàlisi de vendes i escandalls: A partir d'un sistema d'anàlisis (llei de Pareto), identifiquem què venem, d'on venen els ingressos del teu negoci, creem un sistema estandarditzat de posada de preus a través de famílies i cost i marges bruts de cadascun d'elles, confeccionem un sistema de semàfors que ens ajuda a agafar el volant de la vostra empresa.

Pressupost anual: Dissenyarem junts un pressupost anual, per tal que pugueu planificar el que pot passar al vostre negoci. A partir d'una eina visual i molt didàctica confeccionarem una plantilla d'Excel per tal que pugueu marcar el camí.

Quadre de comandament: Cal que conegueu 4 o 5 dades molt importants de la vostra empresa, ja que sense saber dades és impossible gestionar i corregir. A partir d'ara i d'una manera molt fàcil coneixereu que està passant mes a mes.

A més, us endureu **exemples d'eines digitals aplicables al vostre establiment**, perquè pugueu implementar tot el que aprengueu des del primer dia. Serà una formació dinàmica i participativa per tal que pugueu conèixer al màxim el vostre negoci.

A QUI VA DIRIGIT?

A tots els agremiats que vulguin tenir una **visió clara del seu negoci, millorar els resultats i professionalitzar la gestió**. Penseu que una bona gestió pot canviar el futur del vostre establiment, ara és el moment d'agafar el control. Places limitades i sessions presencials a l'aula del Gremi. Per a més informació i inscripcions, contacta amb nosaltres.

Formació orientada a conèixer quins marges hem de posar a cada família dels nostres articles, perfecta per estandarditzar i crear un mètode de treball per tal d'optimitzar els nostres negocis.

Jotri

CUINEM PER A TU

El sabor que fidelitza



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

Meat Xperience celebrarà la seva 2a edició els dies 4 i 5 d'octubre del 2026



Després de l'èxit de la primera Fira **MEAT XPERIENCE**, que va superar totes les expectatives amb més de 4.000 visitants, 60 expositors i més de 250 marques representades, se celebrarà la **segona edició els dies 4 i 5 d'octubre de 2026** a la Farga de l'Hospitalet de Llobregat (Barcelona), amb més activitats, novetats i espais pensats per al professional.

L'esdeveniment, impulsat per la **Federació Catalana de Carnissers i Xarcuters i organitzat per l'agència Impacta Group**, es consolida com el punt de trobada nacional de referència per als professionals del comerç: carnissers, xarcuters, elaboradors, distribuïdors i proveïdors de tot l'Estat.

L'ambient viscut durant la primera edició i les valoracions recollides entre els assistents deixen clar que **hi havia moltes ganes d'un esdeveniment com aquest**. Els professionals que van visitar Meat Xperience a la seva primera edició, van destacar **l'oportunitat de retrobar-se, compartir experiències i conèixer novetats** en un entorn dinàmic i inspirador. La bona acollida ha estat clau per impulsar una segona edició encara més ambiciosa.

INNOVACIÓ I VALOR AFEGIT

MEAT XPERIENCE aposta per **la innovació, la formació i la diferenciació del comerç especialitzat**, connectant-lo amb proveïdors selectes amb propostes d'alt valor afegit.



Els professionals que van visitar Meat Xperience a la seva primera edició, van destacar l'oportunitat de retrobar-se, compartir experiències i conèixer novetats en un entorn dinàmic i inspirador.

Segons **Antoni Gálvez**, president del Gremi, la segona edició de Meat Xperience arriba amb l'objectiu de **consolidar aquest espai únic per compartir coneixement**, impulsar la innovació i enfortir el futur del sector. "La carnisseria viu un moment de transformació i hem de ser-hi presents com a col·lectiu. Aquesta fira és una oportunitat per créixer plegats", assegura. Per la seva banda, **Jorge Martín**, director de l'esdeveniment, destaca que "MEAT XPERIENCE és una **excel·lent oportunitat perquè el comerç especialitzat descobreixi productors locals d'alimentació selecta**, capaços d'aportar valor afegit i diferenciació davant de les grans cadenes".



El programa de la segona edició inclourà una **zona d'exposicions, activitats formatives, exhibicions en directe, taules rodones i experiències pensades per inspirar i enfortir el canal tradicional** de carnisseria i xarcuteria.

TOTA LA INFORMACIÓ, AVIAT

Des del Gremi i l'organització de MEAT XPERIENCE, **us convidem a formar part d'aquesta cita imprescindible per al sector**. Seran dos dies per aprendre, connectar, descobrir novetats i reivindicar la força del comerç especialitzat. Us animem a estar atents a les nostres comunicacions per **conèixer tots els detalls del programa, les inscripcions i les oportunitats** que oferirà aquesta segona edició.

El propòsit de la fira continua sent reforçar el valor de l'ofici, connectar els professionals del sector i acostar les tendències del futur.

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

Una experiència única i inspiradora a Masia Tero



El passat 26 de maig vam viure una jornada molt especial a Masia Tero. **Prop de 70 professionals d'arreu del país vam compartir una experiència única i inspiradora.** L'equip de Masia Tero ens va rebre a les seves instal·lacions i ens va oferir una visita fantàstica. Vam conèixer de prop Can Miqueló, un espai on la passió per la feina ben feta es respira a cada racó. **Ens van mostrar la seva filosofia i manera de fer**, amb un projecte exemplar que aposta pel **benestar animal, la proximitat i la qualitat.**

Durant la jornada, en **Filo Camí** va oferir una xerrada molt interessant sobre el **present i el futur del sector**, destacant les possibles sinergies per construir un model més **sostenible, col·laboratiu i compromès.**

També vam gaudir d'una degustació i d'un **dinar excel·lent elaborat amb els seus propis productes**, que va posar en valor la qualitat i l'autenticitat del seu treball. Va ser una trobada plena de sentit, on **vam compartir coneixements, inquietuds i propostes de futur** per continuar avançant plegats. Tornem a casa amb l'orgull de pertànyer a un ofici viu, amb la il·lusió renovada i un sentiment de germanor que ens enforteix.

Volem agrair de tot cor a en Filo, l'Emma, l'Elies, en Carles i a tot l'equip de Masia Tero per obrir-nos les portes amb tanta generositat. Ens hem sentit escoltats, valorats i cuidats. Així es construeix la força d'un sector que aposta per les persones, per la terra i per un model alimentari respectuós i conscient.

També volem **donar les gràcies a tots els carnissers i carnisseres que vau compartir aquest dia amb nosaltres**. Gràcies per la vostra presència, energia i complicitat!

Va ser una jornada plena d'**aprenentatges, converses amb sentit, visites inspiradores i connexió real** entre persones que vivim aquest ofici amb passió i orgull. Hem parlat de reptes, de futur, de sostenibilitat i de com podem continuar enfortint el nostre sector des de la col·laboració i l'artesania. A **Masia Tero** creuen en la força de la comunitat i en la necessitat de **trobar-nos, escoltar-nos i créixer junts**. Aquesta jornada no ha estat un final, sinó un començament.

Perquè som molt més que carnisseres i carnissers. Som artesans. Som gastronomia.





Av. del Prat s/n - 08180 Moià (BCN)
93 820 80 84 · masiatero@masiatero.com

PORC DE PAGÈS

EXCLUSIU PER A CARNISSERS

A **Masia Tero**, criem el nostre PORC de PAGÈS amb dedicació, respecte i passió per la qualitat.

Procedent de les nostres pròpies granges podem gaudir d'un excel·lent producte fruit d'una acurada **selecció genètica i cria amb una alimentació exclusiva a base d'ametlla**.

Un producte que marca la diferència.



MASIATERO

Cinta Boada: "La carnisseria m'ho ha donat tot"



Darrere de Carns Cinta hi ha una història de **perseverança, sacrifici i passió**. La Cinta Boada és una d'aquelles dones que ha viscut l'ofici des de dins i sempre **amb una actitud valenta i positiva**, tota una vida dedicada a la carnisseria, al mercat i a la família, digne de ser compartida.

Tot va començar quan tenia entre 13 i 14 anys. "Era una mala estudiant", diu ella rient. I com era costum, si no volia estudiar, tocava treballar. El seu germà, bon carnisser, ja estava en actiu, i **la va col·locar en una parada de les galeries del Paral·lel**. Aquell va ser l'inici de tot. Va passar per Castelldefels, Sant Antoni, Collblanc... "Cada dia o cada dos dies els propietaris de la carnisseria on treballava em canviaven de lloc, i de cada parada aprenia una mica. **Ara fan cursets, però aleshores aprenies com podies.**"

Amb el temps, va aterrar al **Mercat de la Concepció**, on li van oferir una bona oportunitat. Allà, i tot i tenir ja quatre fills, va tirar endavant una parada amb una senyora que, com diu amb humor, "de carn no en sabia res". Amb el pas del temps li van oferir quedar-se el negoci. Tot i passar un moment personal molt difícil, la Cinta va acabar acceptant. La seva filla, la Maria Cinta, va començar a treballar també amb ella i, **amb molt d'esforç i insistència**, va fer seu el negoci.

Les seves filles, la Maria Cinta i la Yolanda, que es va incorporar més tard, es van anar implicant cada vegada més. "La Yolanda era assistenta social, però venia algunes tardes a la carnisseria. Vam combinar-ho com vam poder." L'esforç era constant: "Plegar tard, arribar a casa, posar l'olla de brou al foc, fer tres o quatre rentadores cada dia..."

Un ritme de vida esgotador, però que ella va viure com una missió. La carnisseria es va convertir en molt més que un ofici. "Els clients venen i et pregunten com es fa un fricandó, un estofat... Has de ser carnissera i cuinera al mateix temps." La relació amb la clientela era tan propera que sovint es convertia en quasi un confessionari. Però, com diu ella, "és de tu a tu. Ja acabes sent família."

La Cinta també té clar que l'ofici ha canviat molt. "Abans la gent comprava colls de xai, pits... Ara has d'inventar com treure aquestes peces. No és només tallar bistecs, això va molt més enllà." **La carnisseria moderna ha de seduir el client d'avui, adaptar-se, innovar...**

També enyora aquella complicitat entre companys de mercat, que es vivia d'una altra manera: "Els divendres muntàvem la taula i dinàvem tots junts al passadís. Celebràvem els aniversaris, ens fèiem regals..." La Cinta, finalment, es va veure obligada a jubilar-se per motius de salut. Però el llegat no es va perdre: **les seves filles van agafar el relleu i avui gestionen Carns Cinta amb orgull i professionalitat**. "Fan cursets, fan moltes coses... i cada dia ho fan millor", diu amb emoció.

I són precisament les seves filles, Maria Cinta i Yolanda, qui posen les paraules més sinceres al comiat: "La nostra mare **és un mirall on sentir-nos reflectides**. És exemple de **superació, valentia i innovació en una època difícil**. Sempre ha estat al davant, però a través de l'esforç. **Ha anteposat la família per damunt de tot.** Sent dependenta, va acabar sent propietària d'una carnisseria reconeguda, premiada per l'Ajuntament de Barcelona. Quan li van dir que no podia continuar treballant per la greu malaltia que va patir, semblava que el món s'enfonsava. Però ella va demostrar, una vegada més, que **hi ha poques persones com ella**. És única. l'estimem per sobre de tot i **és tot un exemple per nosaltres.**"

La Cinta és l'exemple viu d'una generació que, amb esforç, constància i passió, va convertir una feina exigent en un projecte vital, familiar i inspirador.

Envasem al buit

el millor d'avui per a que també ho sigui demà

Tota l'experiència, som 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 garantia, som i volem ser el partner de les empreses més exigents per a la presentació i envasat dels seus productes.

ZERMAT®

www.zermat.es

Oriol Ribot, el carnisser més digital que comunica amb passió i autenticitat



QR per veure el perfil d'Instagram d'Albert Ribot Xarcuteria Artesana

L'Oriol Ribot és jove, apassionat, xerraire incansable i un enamorat de l'ofici que ha après des de petit entre passadissos de mercat. Fill, net i besnet de cansaladers, no només ha mantingut viu el negoci familiar, sinó que l'ha fet créixer a través de les xarxes socials, connectant amb milers de persones amb un estil fresc, divertit i pedagògic. Parlem amb ell sobre els orígens, l'ofici, el paper de les xarxes i el futur de la professió.

Oriol, explica'ns breument com vas arribar a aquest món?
Bé, jo soc l'Oriol Ribot, i si alguna cosa em pot definir com a persona, diria que soc un "cul inquiet"; soc dels que s'apunten a qualsevol cosa i **em surt l'energia i l'entusiasme per les orelles!** És complicat dir com vaig arribar al món de la carnisseria, ja que realment he viscut sempre rodejat d'ella: els passadissos més foscos de l'antic mercat de Tarragona eren els meus amagatalls, i molts dels paradistes, pràcticament família. **Soc fill, net i besnet de cansaladers, i a casa es parlava de pernils, no de futbol.**

Sempre s'ha donat un cop de mà els estius i Nadal, de forma esporàdica, com és habitual en negocis familiars, però **vaig començar a temps complet a 2n de carrera, just quan vaig independitzar-me.** Necessitava una feina que pagués el lloguer i, què millor que a casa? Mai havia volgut saber res del negoci, havia vist treballar molt els meus pares i jo volia ser funcionari! Va ser després de dos anys a la parada —ho recordo com si fos ahir—, eren les 6 del matí quan vaig arribar a la plaça. **Vaig mirar la façana del mercat il·luminada, de nit encara, just abans d'entrar a treballar. Vaig quedar fascinat.** Em vaig adonar, en aquell moment, que cada dia de la meva vida anava feliç a treballar. I això no té preu.

Com vas començar a comunicar a través de les xarxes i què et va motivar a fer-ho?
Jo sempre he sigut anti-xarxes (sembla un acudit, oi?). El meu compte personal és privat, no he estat mai gaire de compartir la meva vida a xarxes. **Però vaig veure oportunitats en aquest món.** És innegable que han vingut per quedar-se i que, **qui no està a xarxes, no existeix**. Així que... tot pel negoci!

Parlo pels colzes i soc un friqui de la xarcuteria, de la carn, de l'alimentació, dels processos d'elaboració, de la gastronomia internacional... Ho havia d'explotar d'alguna manera! Mirava les nostres xarxes i les trobava avorrides... Fotografies de producte i una descripció de tres paràgrafs... Això no interessa a ningú! **Vam començar a fer vídeos**, un format més digerible, curts, amb humor, **didàctics, parlant de producte i de curiositats del nostre ofici**, i la cosa sembla que arrenca!

Quin impacte ha tingut Instagram en el teu negoci?
El que tenim actualment no és res comparat amb gent important en xarxes, però sí que és un començament i sí que té impacte. Vam començar l'any amb menys de 2.000

seguidors, i al juny ja en som vora els 10.000. **Cada dia algú em diu que m'ha vist a Instagram o a TikTok**, i això ja diu molt de l'impacte de les xarxes! Ha vingut gent de Barcelona, fins i tot de València i Madrid, a tastar els nostres entrepans! I amb el creixement, cada dia sembla que la cosa va a més!

Hi ha algun vídeo o publicació que hagi marcat un abans i un després per a tu?

Hi ha uns quants vídeos que ho han petat bastant, però em quedo amb el que parlo del fong del fuet, un vídeo que el dia d'**avui acumula prop d'11 milions de visites** entre Instagram i TikTok.

El dia que va fer el "boom" pensava que havia passat alguna cosa greu: el telèfon vibrava de forma contínua, i en mirar les notificacions em vaig quedar gelat! He d'admetre que la primera vegada que passa, fa una mica de respecte... Quants milions de persones et veuen! Són molta gent, i no és una broma. **Va sortir a un munt de diaris digitals i a TV3.**

Quin missatge t'agrada transmetre i quins valors del món carni vols destacar sempre?

Per mi, la meva feina és més que un ofici: és una identitat, un projecte, una forma d'expressió. Jo busco la màxima professionalitat, i per mi això vol dir la millora constant d'un mateix. És el que els japonesos denominen Kaizen, una filosofia de millora contínua. Crec que **un ha de ser autocrític** sense ser destructiu amb si mateix, **humil per poder acceptar els punts febles personals i professionals**, i contemplar sempre la millora personal per aconseguir aixecar-se cada dia com una millor versió de si mateix. Aquesta lluita sense fi és el que crec que converteix un simple treballador en un professional. Per a mi, això és el que fa que tota la resta surti bé: millor atenció, millor tècnica, més coneixement, millor eficiència... **S'han de fer els deures si un vol ser molt bo en el que fa.**

Creus que les xarxes poden ajudar a dignificar la professió?

M'agrada la paraula dignificar, sobretot en relació amb la pregunta anterior. Com he dit, **jo em prenc molt seriosament la meva feina**: vull que el client senti que és **assessorat amb excel·lència**, no només servit. No es tracta només de vendre, sinó d'educar, emocionar, crear cultura de producte i transformar l'acte de comprar en una experiència memorable.

Què li diries a un jove que vol començar en aquest ofici?

Que no descartin exercir un bon ofici. Jo soc una persona formada en coses que no tenen res a veure amb la xarcuteria, i, en canvi, **he trobat una meravellosa passió en aquest món**. A més, és un mercat que necessita professionals i en el qual un es pot desenvolupar professionalment en milers de direccions! Hi ha moltes oportunitats, i el millor de tot és que l'únic requisit és voler aprendre i tenir ganes. La resta ve sola.

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

Ous i aviram ecològics: quan la manera de produir també importa



Cada vegada més persones volen conèixer com s'han produït els aliments que posen a taula i **busquen aliments que reflecteixin els seus valors**. Dins la diversitat d'opcions disponibles, els ous i la carn d'aviram ecològics esdevenen una opció amb identitat pròpia dins de l'oferta del consum de proximitat. **Però, què vol dir realment que un producte és ecològic?**

El primer que cal saber és que **només poden considerar-se ecològics, biològics o orgànics aquells productes que disposen del segell oficial que ho acredita.** Aquest distintiu, regulat per la normativa de la Unió Europea, garanteix que el producte **ha superat un sistema de control i certificació específic** i que compleix tots els requisits de la producció ecològica.

Aquest sistema de certificació no substitueix l'estricta normativa que ja regeix totes les produccions alimentàries, sinó que la complementa, aportant un **afegit de garanties i compromisos en la manera com es produeixen els aliments.**

COM ES PRODUEIXEN ELS OUS I LA CARN D'AVIRAM ECOLÒGICS?

La producció ecològica d'ous i de carn d'aviram es diferencia per diversos aspectes fonamentals:

- **Accés a l'aire lliure:** les aus han de poder sortir a l'exterior a partir d'una edat mínima, durant un període mínim diari i en patis amb condicions específiques de superfície, densitat i elements de benestar.

- **Instal·lacions adaptades i lots reduïts:** els espais interiors i exteriors estan regulats per garantir el confort i la salut de les aus, amb un nombre màxim d'animals per lot.

- **Alimentació ecològica:** el pinso que reben les

Aquest sistema de certificació no substitueix l'estricta normativa que ja regeix totes les produccions alimentàries, sinó que la complementa, aportant un afegit de garanties i compromisos en la manera com es produeixen els aliments.

aus està fet a base de matèries primeres ecològiques, sense substàncies químiques de síntesi ni organismes modificats genèticament.

- **Tractaments veterinaris i neteja:** els medicaments i productes sanitaris autoritzats estan molt restringits en aquest sistema de producció, i els desinfectants i netejadors han de ser específics i aprovats per a l'ús ecològic.

- **Races i creixement:** en el cas de la carn, sovint es fan servir races autòctones o de creixement lent, i el sacrifici es fa a una edat mínima fixada, superior a la dels estàndards.

Quan una granja vol començar a produir de forma ecològica, ha de passar per un **període de conversió**. Durant aquest temps, ja **es treballa amb les condicions ecològiques**, però el producte encara no pot ser comercialitzat com a tal fins que s'**hagin complert tots els requisits i períodes exigits.**

COM IDENTIFICAR UN OU ECOLÒGIC AL MERCAT?

Els ous ecològics tenen un codi marcat a la closca que comença per un 0. A més, a l'envàs hi ha d'aparèixer el **segell oficial d'agricultura ecològica**. Aquestes dues informacions són la garantia per al consumidor que està comprant un producte ecològic certificat i regulat.

QUÈ OFEREIX UN PRODUCTE ECOLÒGIC?

Els ous i la carn d'aviram ecològics no poden presumir de tenir unes característiques nutricionals o gustatives superiors, ja que aquestes depenen de molts factors. El que sí que ofereixen és la **garantia d'haver estat produïts seguint un sistema de producció específic.**

Les granges catalanes treballen amb diversos models productius, però totes elles ho fan **amb el màxim rigor sanitari i amb alts estàndards de qualitat**, per oferir aliments frescos, nutritius i de confiança.

Només poden considerar-se ecològics, biològics o orgànics aquells productes que disposen del segell oficial que ho acredita.

VIÑALS®
MESTRES CARNIS
DES DE 1906

Carn suculenta, tendra i saborosa. Un plaer exquisit!



ARGENTONA - BARCELONA / VINALS1906.COM

VIÑALS® MESTRES CARNIS DES DE 1906

Canvis en la cotització dels autònoms: ajustos i novetats 2025





RICARD PELL I CODINA
Advocat

Em dirigeixo a Vostès arran de les moltes notícies que han anat sorgint vers **la nova fórmula de cotitzar dels autònoms** i que es van concretar en el Reial decret llei 13/2022 de 26 de juliol.

Com saben **en el règim anterior l'autònom triava una quota que no estava lligada als seus ingressos**, fet que amb la nova normativa permet optar a un nou sistema i canviar a una base de cotització mínima i màxima vers la qual pagarem la quota (aproximadament el 30%).

Així els trams per l'any 2025 són títol exemplificatiu.

El nou sistema de cotització dels autònoms genera dubtes i ajustos que poden implicar devolucions o regularitzacions segons els ingressos reals.

	Trams de rendiments nets 2025 – Euros/mes		Base mínima – Euros /mes	Base màxima – Euros/mes
Tabla reduïda.	Tram 1.	< = 670	653,59	718,94
	Tram 2.	> 670 y <=900	718,94	900
	Tram 3.	>900 y < 1.166,70	849,67	1.166,70
Tabla general.	Tram 1.	> = 1.166,70 y < = 1.300	950,98	1.300
	Tram 2.	> 1.300 y <=1.500	960,78	1.500
	Tram 3.	> 1.500 y <=1.700	960,78	1.700
	Tram 4.	> 1.700 y <= 1.850	1.143,79	1.850
	Tram 5.	> 1.850 y <= 2.030	1.209,15	2.030
	Tram 6.	> 2.030 y <= 2.330	1.274,51	2.330
	Tram 7.	> 2.330 y <= 2.760	1.356,21	2.760
	Tram 8.	> 2.760 y <= 3.190	1.437,91	3.190
	Tram 9.	> 3.190 y <= 3.620	1.519,61	3.620
	Tram 10.	> 3.620 y <= 4.050	1.601,31	4.050
	Tram 11.	> 4.050 y <= 6.000	1.732,03	4.909,50
	Tram 12.	> 6.000	1.928,10	4.909,50

Sobre el concepte base **poden aplicar vostès un 30% per exemple i sabran la quota aproximada**, amb els següents paràmetres a títol informatiu i per confirmar:

- **Quota mínima 2025:** 200 euros.
- **Quota màxima 2025 pel tram superior:** Comença en 590 euros.

Tanmateix, **s'estableix una quota reduïda de 80 euros mensuals per als casos d'alta inicial al RETA** o aquells casos en què l'autònom no hagués estat en situació d'alta en els dos anys immediatament anteriors a l'efecte de l'alta. **Aquesta mesura s'aplica durant els 12 primers mesos** i es podrà prorrogar per dotze mesos més en cas que els rendiments durant el primer any siguin inferiors al Salari Mínim Interprofessional.

Tot aquest sistema que **va entrar en vigor l'1 de gener de 2023 ha comportat que durant el 2025 hi hagi hagut ajustos de la quota** i alguns de vostès han rebut una carta explicant que han de pagar una regularització perquè els seus ingressos han estat superiors al tram pel qual anaven cotitzant o a la inversa els seus ingressos han estat inferiors al tram i els hi tornen l'excés de pagaments.

Aquells que s'han excedit en el pagament la Seguretat Social els ha notificat dues opcions:

- **Tornar tot l'excés** fins a posar-se en el tram correcte.
- **Mantenir la cotització** que tenien en el 2022 si era superior i la volien mantenir.

És un sistema poc entenedor i que està generant bastants problemes de gestió, com per exemple molts autònoms que no han rebut la comunicació indicada per l'excés donat l'opció a escollir. Anirem veient si aquest sistema es va consolidant. Tanmateix, **han rebut també de la Seguretat Social un canvi en la classificació de les activitats** (CNAE) i on cal, si és el cas, triar la classificació correcta, opció que estan realitzant les assessories o els interessats directament. Quedem com sempre a la seva disposició, estant molt atents al desenvolupament i aplicació final d'aquest nou sistema.

La quota d'autònom s'ajusta segons els ingressos anuals.

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

Vols invertir al teu establiment? Informa'ns a temps i aprofita les ajudes

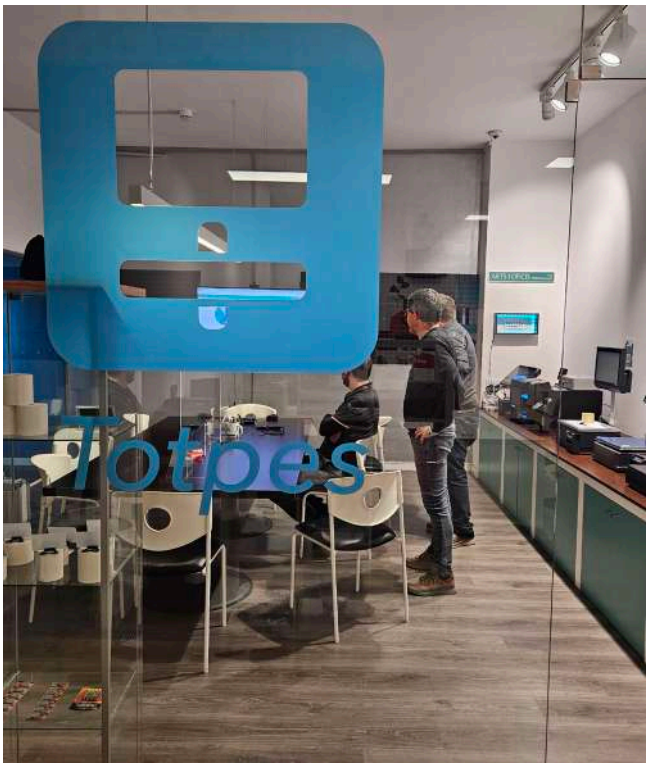
Recorda que diverses administracions, tant locals com autonòmiques, obren periòdicament **línies d'ajuts econòmics destinats a donar suport al comerç de proximitat**. Aquests ajuts poden cobrir parcialment o totalment actuacions com **reformes del local, projectes de digitalització, millores en eficiència energètica o sostenibilitat, accessibilitat, equipament tecnològic, entre d'altres.**

Per això, si tens prevista alguna inversió al teu establiment, t'animem a informar-nos amb temps. Això ens permetrà valorar **si hi ha alguna convocatòria oberta o prevista que pugui encaixar amb el teu projecte**, i t'acompanyarem en **tot el procés de tramitació**, si escau: des de la revisió dels requisits fins a l'elaboració de la documentació necessària.

Treballar amb previsió és clau per aprofitar els recursos públics disponibles i **transformar el teu negoci amb el suport d'ajudes econòmiques pensades per al comerç**. Sovint, una **bona planificació marca la diferència entre poder optar a una subvenció o deixar-la escapar**. Consulta'ns!



Cumpleix amb Verifactu amb l'ajuda de Os Sistemes



El passat 19 de maig, **OS Sistemes va oferir una jornada informativa online al Gremi** per explicar als agremiats com els afectarà la **nova normativa de facturació VeriFactu** i com poden adaptar-se fàcilment a través del software Totpes 9. Amb aquesta mesura, es **busca combatre el frau fiscal** i promoure la digitalització del comerç.

Durant la sessió, es van exposar les novetats de la normativa i es va mostrar com **Totpes 9**, software certificat i connectat directament amb l'AEAT, **permet generar i enviar factures automàticament**, sense necessitat de canviar equips ni processos.

La gravació de la jornada està disponible per a tots els agremiats interessats.

Escaneja aquest codi QR per veure la gravació de la jornada

VERIFACTU



Prepara't amb el nostre **software TOTPES 9**

Tant per a empreses com per a persones físiques.

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

OS | **sistemes** i *comunicacions*

El sector carni català reivindica el seu paper amb la iniciativa "La força de la carn"



El sector carni català ha fet un pas decidit per reforçar el seu reconeixement social, econòmic i cultural amb la **presentació de la iniciativa "La força de la carn"**, impulsada conjuntament per la **Federació Empresarial de Carns i Indústries Càrniques** (FECIC), **l'Associació Empresarial Càrnica** (ANAFRIC), **l'Associació de Productors de Vacum de Carn de Catalunya** (ASOPROVAC) i la **Federació Avícola Catalana** (FAC).

L'acte de presentació, al qual vam assistir, va comptar amb la signatura d'un propòsit comú que **posa en valor el paper fonamental de la carn en la gastronomia**, l'economia i la cultura de Catalunya. **La secretària d'Alimentació del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, Rosa Cubel, va donar suport a la iniciativa**, destacant la feina exemplar de tot el sector i reconeixent la importància de la cadena de valor: des del productor fins al cuiner.

UN MISSATGE AMB MOLTA FORÇA

Sota el lema "La força de la carn", la iniciativa reivindica:

- **La força de la terra**, a través dels ramats que pasturen i el respecte pel producte.
- **La força de la gent**, capaç de generar moments de convivència al voltant d'un bon àpat.
- **La força del producte**, amb la seva diversitat (vedella, oví, cabrum, aviram, porc...) i riquesa de sabors.
- **La força que alimenta**, per la seva aportació en proteïnes, ferro i vitamines del grup B.
- **La força de la nostra cuina**, que combina tradició i innovació amb la carn com a element clau.

La iniciativa adquireix una significació especial aquest any, ja que **Catalunya ha estat designada com a Regió Mundial de la Gastronomia** per l'IGCAT (International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism).

ACCIONS DIVULGATIVES I MATERIALS PER COMPARTIR

Per tal de fer arribar aquest missatge al conjunt de la societat, es duran a terme **accions divulgatives, informatives i de visibilitat**, com campanyes de publicitat, patrocinis i continguts específics per a xarxes socials i punts de venda. A més, **s'ha creat un microsite amb informació i materials descarregables** pensats per facilitar-ne la difusió i fomentar la implicació dels professionals i la ciutadania.

"La força de la carn" vol ser una declaració d'intencions i, alhora, un moviment compartit per reconèixer el valor de tot un sector compromès amb el territori, el benestar animal, la qualitat i la salut alimentària.

Pots col·laborar amb difusió de la campanya, **penjant el pòster que enviem encartat amb la revista.**

Si vols més informació sobre la campanya, escaneja el QR

Durant el mes de juny, el programa Cuines de TV3 ha col·laborat amb la campanya La Força de la Carn elaborant diferents receptes de carn.



La Ruta del Paquito 2025 tanca amb èxit i sedueix el públic jove

Del 6 al 30 de juny, més de **200 bars i restaurants de 15 ciutats espanyoles han participat en la Ruta del Paquito 2025**, una iniciativa gastronòmica impulsada per **INTEROVIC** per **apropar el consum de carn de xai i cabrit al públic jove**. Aquesta edició ha estat la més ambiciosa fins ara, amb una gran acollida i creativitat per part dels establiments participants.

Ciutats com Barcelona, Girona, Madrid, València o Pamplona han ofert versions originals del Paquito, l'entrepà de carn de xai amb nom propi, que des del 2019 **s'ha convertit en un referent del consum urbà, informal i saborós**. En només sis anys, la ruta ha passat per més de 800 establiments a tot l'Estat. Aquest any s'han celebrat **finals regionals del concurs al Millor Paquito**, i a la tardor se'n decidirà el guanyador estatal, valorant el sabor, la creativitat i l'originalitat. El Paquito demostra la versatilitat d'una carn saborosa, tendra i sostenible, reconeguda dins la Unió Europea pel seu alt valor nutricional i respecte pel medi ambient.



EL PAQUITO FET A CASA AMB LA MILLOR CARN

Anima la teva clientela a preparar-se el seu propi Paquito a casa i **ofereix-los assessorament** per fer-lo al seu gust. Aquesta nova tendència d'entrepans gourmet, originals i creatius, **ens dona una oportunitat per revalorar la carn de xai** i connectar amb un públic que **busca noves experiències gastronòmiques** també a casa.



Elaborem !

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

Broquetes de carbassó i vedella.



INGREDIENTS

- **210 g de carn picada de vedella.**
- **60 g de Grancrema de formatge Parmigiano Reggiano. ***
- **30 g de Fiokki – Preparat en pols per a puré de patates. ***
- **Profumoro (condimentador), al gust. ***
- **Pebre rosa especial sec al gust. ***
- **6 carbassons tallats en làmines.**

1. Barregem la carn picada amb la Grancrema de Parmigiano Reggiano DOP, els Fiokki i el condimentador Profumoro.

2. Disposem uns 35 g de la barreja sobre cada làmina de carbassó i l'enrotllem.

3. Inserim els rotllets en les broquetes i decorem amb el pebre rosa sec. Podem fer a la paella o a la barbacoa.

Broqueta d'aletes de pollastre.



INGREDIENTS

- **1 kg d'aletes de pollastre.**
- **100 g de gustosì La Balkanpro * o qualsevol altra marinada.**
- **Llavors de mostassa.**
- **Pals de broquetes 15 cm.**

1. Tallem la punta de les aletes de pollastre per l'articulació, conservant la resta de l'aleta sencera.

2. Amb les mans, desencastem lleugerament l'articulació central per deixar l'aleta recta.

3. Introduïm un pal de broqueta per la part interior de l'aleta per mantenir-la estirada.

4. Apliquem la Gustosì La Balkanpro sobre les broquetes i fem un massatge perquè la marinada quedi totalment integrada.

5. Col·loquem les broquetes sobre una safata i decorem amb llavors de mostassa al gust. Enfornem 25' 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.*

Impacta.
crea - comunica - impacta

EL TEU SOCI DIGITAL

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

SOM ESPECIALISTES EN COMUNICACIÓ DIGITAL I CONEIXEM EL TEU SECTOR

www.agenciaimpacta.es

info@impactagroup.es

678 967 349

Broqueta de mandonguilles tricolor.



INGREDIENTS

- **1 kg de carn picada mixta.**
- **80 g de Premix Polpettone * o qualsevol altra marinada. ***
- **10 g de Marinata Chef * o qualsevol altra marinada.**
- **Arrebossat Panatura truita xips. ***
- **Llavors de rosella.**
- **Llavors de sèsam.**
- **Formatge provola fumat.**
- **Carbassó.**
- **Tomàquet xerri.**
- **Pals de broqueta de 25 cm.***

1. Posem la carn picada en un bol, hi afegim el Premix Polpettone i barregem fins que el preparat estigui completament integrat amb la carn.

2. Afegim 100 g d'aigua mineral freda i els 10 g de Marinata Chef, i continuem barrejant fins que la massa hagi absorbit tota l'aigua.

3. Arrebossem cada mandonguilla amb una cobertura diferent.

4. Tallem el carbassó a rodanxes de 0,5 cm i anem intercalant mandonguilles amb les diferents cobertures i rodanxes de carbassó en un pal de broqueta de 25 cm.

5. Acabem la broqueta amb un tomàquet xerri. Ideal per la barbacoa, també es pot fer al forn 25' a 180º.

Conill a la mediterrània.



INGREDIENTS

- **200 g de carn de conill.**
- **7 g de Capperini en oli d'oliva verge extra (tàperes en oli d'oliva verge extra). ***
- **60 g de Soleggiati (tomàquets semisecs en grills). ***
- **30 g d'Olives Leccino sense pinyol. ***
- **Julivert picat al gust.**
- **Oli d'oliva verge extra, al gust.**

1. Barregem tots els ingredients fins que quedin ben integrats.

2. Es pot cuinar al forn durant 30 minuts a 180º i també 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.*



Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o de la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA). Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.

provacuno

Apaq-W

Cofinanciado por la Unión Europea

ENJOY IT'S FROM EUROPE

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

BARCELONA

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 de Sant Antoni
Traspàs Polleria.
Ubicació privilegiada. 6,70 m lineals d'exposició i magatzem propi 10 m2. Clientela fixa de més de 20 anys.
Sra. Rosa: 696 050 901

Mercat de Lesseps
Traspàs Botiga.
Botiga de 2 números més l'espai de l'obrador, molt ben situada. Reformada fa 5 anys. Totalment equipada. Possibilitat d'acompanyament durant un temps.
Sra. Silvia: 647 644 859

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

Mercat Sarrià
Traspàs Carnisseria Polleria
Clientela consolidada al llarg de dues generacions. Disposa d'obrador i cambra frigorífica a la mateixa parada. Totalment equipada.
Sr. Artur: 699 959 890

Barri Sant Gervasi
Traspàs i lloguer.
Davant del Mercat de Sant Gervasi. Xarcuteria en ple rendiment, molt ben ubicada amb clientela fidel.
Sra. Cecília: 722 542 307

EL MASNOU

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

SABADELL

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

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

VIC

Traspàs.
Cansaladeria i carnisseria amb 45 anys de trajectòria. 60 m2, rebotiga 35 m2 i obrador 200 m2. Totalment equipada.
Sr. Pere i Sra Dolors: 938 895 301

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
Maison
Bernadou
thecruzagency.es
93 465 00 65