Tall

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

N. 170 · Abril - Juny 2026



Meat Xperience: La nostra Fira

Nova Junta: Impulsant el futur del Gremi

Obradors compartits: Optimitzar costos

Formació online: Aprendre al vostre ritme

MEAT XPERIENCE

LA TEVA FIRA!



4 I 5 D'OCTUBRE

LA FARGA DE L'HOSPITALET, BARCELONA

www.meatxperience.com

Organitza: Impacta.

Impulsa: carnissers xarcuters catalunya

Mirant el futur amb il·lusió i confiança



Antoni Gálvez
President del Gremi d'Empresaris Carnissers, Xarcuters i Aviram de Barcelona i Comarques

Benvolguts agremiats i agremiades,

Arribem a l'estiu immersos en un moment especialment intens. Des del Gremi estem treballant a ple rendiment en l'organització de la pròxima Meat Xperience, una cita que tornarà a posar en valor la força, la professionalitat i la capacitat d'innovació de les nostres empreses. També estem preparant les activitats que l'acompanyaran i que ens permetran compartir experiències, reforçar els vincles que ens uneixen i continuar fent créixer el sentiment de pertinença al nostre col·lectiu. Esperem comptar amb la vostra participació i retrobar-nos en aquesta gran cita .

Al mateix temps, ens sentim especialment orgullosos de veure com les empreses del nostre sector continuen sumant premis i reconeixements, tant a Catalunya com a nivell estatal. Aquests guardons són una mostra clara de la implicació, el talent, l'esforç i la capacitat d'evolució de les nostres empreses. Cada reconeixement posa en valor la feina ben feta i contribueix a prestigiar l'ofici, demostrant que els nostres professionals són referents en qualitat, elaboració, innovació i servei.

Aquests èxits són fonamentals per donar visibilitat a la passió que hi ha darrere del nostre ofici i per explicar la realitat d'un sector que ha sabut evolucionar sense renunciar a la seva essència. També contribueixen a despertar l'interès de noves generacions que poden trobar en la carnisseria i la xarcuteria una professió atractiva, especialitzada i amb grans oportunitats de desenvolupament professional.

La formació continua sent una de les nostres prioritats. Actualment, els 28 alumnes participants en el programa de Formació Professional Ocupacional Dual ja es troben plenament incorporats a les empreses participants en el projecte, on continuaran completant el seu aprenentatge fins al març de 2027. Paral·lelament, continuem treballant perquè el sector pugui disposar de cicles formatius específics, una eina que contribuiria a posar encara més en valor l'ofici, facilitar el relleu generacional i garantir la incorporació de nous professionals qualificats. Confiem que es puguin obrir noves convocatòries que ens permetin continuar formant persones i donant resposta a les necessitats de les empreses.

Des del Gremi seguirem treballant per defensar els vostres interessos, posar en valor l'ofici i impulsar iniciatives que contribueixin al seu creixement, reconeixement i projecció.

Us desitjo un molt bon estiu i unes merescudes vacances. I, sobretot, us esperem a la Meat Xperience per continuar compartint, aprenent i construint plegats el futur del nostre ofici.

Sumari

4 Què fem al Gremi · 12 Formació és futur · 16 Meat Xperience: La gran trobada del comerç carni es reinventa · 22 Joves emprenedors: Maria Valero de Carnisseries Sagarra · 24 Agremiats - Casos d'èxit: Porté-Estop · 26 Ens assessorem: L'Elvira es jubila · 28 Federació Avícola: Quan el pollastre es fa a mida · 30 També t'interessa · 38 Elaborem · 42 Venda i traspàs

Crèdits / Dipòsit legal:

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

Experiència, renovació i compromís: la Junta que impulsa el futur del Gremi

La nova Junta Directiva combina experiència, coneixement i noves incorporacions per continuar treballant al servei de les carnisseries, xarcuteries i polleries de Barcelona i Comarques.



Els membres de la nova Junta són Antoni Gálvez, president; Eugenio Sanz, vicepresident primer; M. José Sánchez, vicepresidenta segona; Laia Valls, secretària, i Artur Àngel, tresorer. Completen l'equip els vocals David Barroso, Yolanda Casternado, Vicenç Bailón, Gemma i Úrsula Adeva, Pol Moragas i Núria Folch.

La nova junta directiva

La Junta reuneix professionals de Barcelona i Comarques que representen diferents generacions, especialitats i models de negoci, compartint un mateix compromís amb la defensa i la promoció del ofici.

La composició d'aquesta Junta reflecteix la diversitat i la riquesa del nostre sector. Hi conviuen professionals amb una llarga trajectòria gremial que aporten experiència i amb noves incorporacions amb noves perspectives.

Entre les prioritats dels pròxims anys hi ha la de continuar impulsant la promoció del comerç especialitzat, reforçar la formació professional, atraure nous talents cap a l'ofici i defensar un model comercial basat en la qualitat, la proximitat i la confiança.

Gràcies per la feina feta

La configuració de la nova Junta és també una oportunitat per reconèixer la dedicació de les persones que han finalitzat la seva etapa dins dels òrgans de govern del Gremi. Araceli Hernández, Pilar Roig i Mònica Adell han contribuït amb el seu temps, experiència i compromís. Mereix una menció especial l'Araceli, que durant molts anys ha format part de la Junta Directiva i va ser una de les primeres dones a assumir responsabilitats dins dels òrgans de govern, obrint camí a moltes professionals. La seva implicació han estat un exemple de compromís amb la professió i amb la defensa dels interessos del sector. A totes tres, el nostre més sincer agraïment per la feina realitzada i per la seva contribució al creixement i enfortiment de la nostra entitat.

DES DE 1992

*ben*criada

L'AUTÈNTICA DE GIRONA

VEDELLA D'EXCEL·LÈNCIA

QUALITAT

Carn de *femella*,
més tendra i gustosa

CONFIANÇA

Des de *1992* servint
les millors carnisseries

GARANTIA

Alimentació i criança
específica i *controlada*



L'AUTÈNTICA DE GIRONA

lamant_gastronomic · lamant.cat

L'AMANT

Reconeixement als Premis FPCAT 2025 de la Generalitat de Catalunya

Hem estat distingits en la categoria de bones pràctiques per a empreses i entitats, per trajectòria i compromís amb la formació professional. Un reconeixement que posa en valor els anys de treball per apropar l'ofici a les noves generacions.



El Gremi, distingit als Premis FPCAT 2025 en bones pràctiques.

Un reconeixement que posa en valor anys de treball per apropar l'ofici a les noves generacions, captar talent i contribuir al relleu generacional.

Un repte compartit per tot el sector

La manca de relleu generacional és, avui, un dels principals desafiaments que afronta el sector carni. Es tracta d'una professió amb una elevada demanda de professionals qualificats i amb una taxa d'atur que és avui dia pràcticament inexistent.

Tot i això, cada vegada són menys les persones que arriben a l'ofici. Conscients d'aquesta realitat, des de fa anys al Gremi treballem per dignificar la professió, donar-la a conèixer i facilitar l'accés a noves oportunitats laborals, establint aliances amb entitats formatives, socials i administracions generant un entorn de confiança que ha estat clau per impulsar nous projectes de futur.

La FPO Dual de Carnisseria, una aposta de futur

La culminació d'aquest treball ha estat la posada en marxa de la FPO Dual de Carnisseria, una iniciativa que connecta directament formació i ocupació i que dona resposta a una necessitat real de les empreses. El projecte és fruit de la col·laboració entre el Gremi, el Servei Públic d'Ocupació de Catalunya (SOC), Mercabarna, Barcelona Activa, la Fundació Intermèdia i les empreses agremiades. Recupera la figura tradicional de l'aprenent i situa la persona i l'empresa al centre de l'aprenentatge.

Un model amb beneficis per a tothom

La FPO Dual permet:

- Formar nous professionals adaptats a les necessitats reals del sector.
- Facilitar la inserció laboral de persones amb dificultats d'accés a l'ocupació.

> Aquest reconeixement és també gràcies a les empreses agremiades que participen acollint alumnes i transmeten l'ofici.

- Garantir la transmissió del coneixement i de l'ofici.
- Oferir a les empreses una via efectiva per incorporar talent.
- Reforçar la continuïtat del comerç especialitzat de proximitat.

El paper fonamental de les empreses agremiades

Una de les claus de l'èxit del projecte ha estat la implicació de les empreses. Són elles les que obren les portes dels seus establiments, acullen els alumnes i els transmeten els coneixements que es poden adquirir al costat de professionals amb experiència. Aquesta col·laboració permet que els futurs professionals coneguin de primera mà la realitat de l'ofici, desenvolupin habilitats tècniques i aprenguin els valors que caracteritzen el comerç especialitzat: la proximitat, la qualitat, la confiança i el tracte personalitzat amb el client. Paral·lelament, el projecte també ha experimentat un important creixement territorial gràcies a l'homologació d'obradors com a espais formatius, fet que apropa la formació a diferents zones i amplia les oportunitats tant per als alumnes com per a les empreses participants. En aquest sentit, cal destacar el suport i l'acompanyament de la Direcció General de Comerç de la Generalitat per facilitar aquests processos d'homologació.

Un estímul per continuar avançant

El reconeixement reforça la nostra voluntat de seguir impulsant noves convocatòries formatives i continuar reivindicant la necessitat de disposar d'un grau mitjà específic de carnisseria que atorgui a l'ofici el reconeixement formatiu i professional que mereix. En un context en què les empreses necessiten incorporar nous professionals i assegurar el futur dels seus negocis, iniciatives com la FPO Dual esdevenen eines imprescindibles per preservar l'ofici, garantir la continuïtat del comerç especialitzat i continuar oferint un servei de qualitat.



El Dia Internacional de l'Hamburguesa consolida l'èxit del producte artesà

La campanya ha tornat a demostrar la força de l'ofici amb una gran resposta per part dels establiments. Ha estat una iniciativa que combina promoció a mitjans, accions digitals i activitats per a les famílies.



Els establiments agremiats han exhibit el material de la campanya als seus punts de venda.

La campanya del Dia Internacional de l'Hamburguesa ha tornat a demostrar la força del comerç especialitzat i la capacitat del sector per treballar de manera coordinada en la promoció dels seus productes.

La resposta obtinguda ha estat molt positiva i ha permès reforçar el missatge que el Gremi impulsa des de fa anys: l'hamburguesa artesana elaborada pels professionals és un producte de qualitat, amb matèries primeres seleccionades i amb totes les garanties.

Els establiments, protagonistes de la campanya

La implicació dels professionals ha estat clau per garantir l'èxit de la iniciativa. Més de quaranta empreses agremiades han participat en aquesta iniciativa exhibint el material promocional dissenyat pel Gremi, una col·laboració que ha permès donar més visibilitat a la campanya.

Aquesta presència als punts de venda ha reforçat la imatge de l'hamburguesa artesana com una opció saludable, de qualitat i elaborada per professionals que coneixen el producte i assessoren els consumidors.

La campanya també ha servit per recordar la gran varietat d'hamburgueses que es poden trobar als establiments especialitzats, elaborades amb diferents tipus de carn, ingredients innovadors i receptes pròpies que aporten valor afegit davant de les opcions industrials.

Presència als mitjans de comunicació

La difusió mediàtica ha estat un dels pilars de la campanya. Representants del Gremi han participat en entrevistes i espais radiofònics -entre ells El Matí i la Mare que el va Parir de Ràdio Flaixbac, Cadena 100 i COPE Catalunya- per explicar la importància del producte artesà.

> Una gran nombre d'establiments agremiats han donat visibilitat a l'hamburguesa artesana i saludable als seus punts de venda.

Una gran resposta a les xarxes socials

L'àmbit digital també ha tingut un paper destacat en aquesta edició. El sorteig organitzat a Instagram s'ha convertit en una de les accions amb més repercussió i participació. Les dades obtingudes reflecteixen l'interès despertat per la campanya:

- Prop de 3.030 visualitzacions de la publicació.
- Més de 1.900 comentaris.
- 271 "M'agrada" i 120 nous seguidors al perfil del Gremi.

Educant les noves generacions

La campanya també ha incorporat una vessant educativa amb dos tallers infantils d'elaboració d'hamburgueses saludables, celebrats el 9 i el 30 de maig, amb molt bona acollida per part de les famílies descobrint aspectes fonamentals relacionats amb l'alimentació i l'ofici.



Escaneja el QR i descobreix tota la campanya: aparicions als mitjans, entrevistes, falques de ràdio, accions a les xarxes i molt més.



Les xarxes socials, l'eina digital per fer créixer el teu negoci i fidelitzar clients

Durant els primers mesos de 2026, el Gremi ha impulsat sortejos vinculats a dates assenyalades per promoure la carn de qualitat i incentivar la compra de proximitat. Però les xarxes ofereixen molt més: són l'aparador digital de cada establiment.

Al llarg dels primers mesos de 2026 hem impulsat diverses campanyes de sortejos vinculades a dates destacades, amb un doble objectiu: promoure la carn de qualitat i incentivar la compra als establiments de proximitat. Aquestes accions ens han permès augmentar la visibilitat del sector, generar interacció amb els consumidors i reforçar la presència digital del Gremi i dels nostres agremiats.

> "Els sorteigs ens permeten apropar el comerç especialitzat a nous públics i reforçar el nostre valor."

Campanyes vinculades als dies més populars

Hem celebrat sortejos per Sant Valentí, Sant Jordi, el Dia del Pare i el Dia de la Mare, i el Dia Internacional de l'Hamburguesa. En tots els casos, els participants optaven a guanyar un lot de productes valorat en 50 euros. I aquí hi ha un detall que volem destacar especialment: el guanyador tria l'establiment on bescanviar el premi a través del cercador d'establiments del web del Gremi. Així, cada sorteig dirigeix els consumidors cap a les carnisseries agremiades i posa en valor una eina que connecta clients i botigues.

Una oportunitat també per als establiments

Organitzar un sorteig a les xarxes és una acció senzilla que ajuda a guanyar visibilitat, captar seguidors, fidelitzar clients i generar trànsit cap a la botiga física. Així



Hem celebrat sortejos per celebrar dates especials com el Dia del Enamorats, Sant Jordi, el Dia del Pare, el Dia de la Mare i el Dia de l'Hamburguesa.

reforcem el vincle amb els clients i recordem la importància de consumir productes de qualitat elaborats per professionals del sector.

El contingut més valuós neix dins de cada botiga

Però les xarxes no s'acaben en els sortejos. Us animem a seguir els perfils del Gremi i, sobretot, a crear contingut propi: un vídeo curt preparant un tall, una imatge del taulell ben parat, l'oferta de la setmana o un consell de cocció. Tot allò que expliqui qui sou ajuda a fer créixer el negoci.

Obrir un perfil a les xarxes és com obrir una botiga: cal cuidar-ne la imatge i mantenir-hi una presència constant. Nosaltres continuarem impulsant accions digitals per reforçar el nostre paper com a referents de qualitat, però la millor manera de créixer és sumar la vostra veu a la del sector.

Connectant talent i empreses a la Fira Tria Futur de Terrassa

Aquestes iniciatives ens permeten continuar construint ponts entre les empreses que necessiten professionals i les persones que busquen una oportunitat laboral.

La manca de professionals continua sent, sens dubte, un dels principals reptes del sector. Per això, precisament, hem participat a la Fira Tria Futur de Terrassa, un espai d'orientació acadèmica i professional, per donar a conèixer les oportunitats laborals del sector carni, establir contactes i recollir currículums.



També vam organitzar una sessió informativa online amb Terrassa Ocupació, adreçada a les empreses interessades a conèixer les diferents eines i recursos disponibles per facilitar la incorporació de personal.

Durant la sessió es van presentar diverses opcions de suport a la contractació, entre les quals destaquen les subvencions per a la incorporació de persones majors de 30 anys, programes de pràctiques sense cost que permeten conèixer candidats abans d'una possible contractació i serveis d'acompanyament tècnic durant tot el procés.



Formació online: aprendre al vostre ritme, quan podeu i des d'on vulgueu

Mantenir-se al dia és imprescindible en un sector en constant evolució. La formació contínua és una de les millors eines per continuar creixent professionalment.



La formació en línia us ajuda a aprofundir coneixements i descobrir noves tècniques.

La formació contínua s'ha convertit en una necessitat per a qualsevol professional que vulgui mantenir-se actualitzat, diferenciar-se i continuar fent créixer el seu negoci. Per aquest motiu, continuem ampliant i actualitzant l'oferta formativa perquè trobeu cursos adaptats a les necessitats reals del vostre dia a dia. Actualment, el catàleg de cursos del Gremi inclou prop d'una cinquantena de propostes formatives que combinen diferents formats, nivells i especialitats.

Formació que s'adapta als vostres horaris

Una de les modalitats que més interès desperta és la formació online. Aquesta opció us permet continuar aprenent sense necessitat de desplaçaments i compatibilitzant els cursos amb l'activitat habitual de l'establiment.

A més, moltes de les sessions queden enregistrades, de manera que les podeu consultar posteriorment si no us és possible seguir-les en directe. Aquesta flexibilitat facilita que cada professional pugui organitzar el seu procés d'aprenentatge segons la seva disponibilitat, sense renunciar a una formació de qualitat.

Cursos per avançar professionalment

La major part de l'oferta està orientada al perfeccionament professional, pensada per a aquells que ja treballeu al sector i voleu aprofundir coneixements o descobrir noves tècniques. També hi trobareu cursos d'iniciació destinats a persones que s'incorporen a l'ofici o que volen adquirir una base sòlida. L'elaboració continua sent una de les àrees amb més protagonisme. Podeu trobar formacions sobre elaborats innovadors, aprofitament i revalorització de peces, elaborats especials, farcits innovadors, o noves tendències que marquen el futur del sector. També disposeu de cursos centrats en el coneixement del producte, la gestió del negoci, l'atenció al client, les tècniques de venda, l'etiquetatge o les fitxes tècniques, aspectes cada vegada més importants per oferir un servei professional.

Escaneja el QR i descobreix tota l'oferta formativa online

LA FORMACIÓ ÉS EL TEU FUTUR!



NOVES PROPOSTES DE MENÚ



ELABORATS AMB CARN DE CONILL



IBERCONSEIL FORMATGES



QUALITAT, SERVEI I TÈCNIQUES DE VENDA



CONEIXEMENT XARCUTERIA



MANIPULACIÓ CARNISSERIA



CURS SOBRE CAIXA I TPV



CONEIXEMENT CARNISSERIA



CURS D'HIGIENE ALIMENTÀRIA



ELABORATS INNOVADORS



GESTIÓ EMPRESARIAL PER ALS NEGOCIS



QUALITAT, SERVEI I TÈCNIQUES DE VENDA

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

Canviar vides a través de la formació

La transmissió de l'ofici és essencial per garantir el relleu generacional. Darrere de cada professional que ensenya hi ha la voluntat de preservar l'ofici i ajudar persones que busquen una oportunitat.



La Núria Folch i la Neus Vendrell, de l'IAB, durant el lliurament del Premi Extraordinari de Formació Professional.

Quan parlem de formació, sovint pensem en coneixements tècnics i habilitats professionals. Però és molt més que això: és una oportunitat per créixer, integrar-se, descobrir una vocació i construir un futur.

La Núria Folch, membre de la Junta del Gremi i formadora des de fa molts anys, n'és un exemple. Primer des de l'EHTB i actualment a l'Institut dels Aliments de Mercabarna, treballa amb joves que, en molts casos, han arribat al nostre país amb el desig de construir-se un futur.

Un d'aquests alumnes és l'Achraf Kassou, reconegut aquest any amb el Premi Extraordinari de Formació Professional de la seva categoria. Un reconeixement que posa en valor el seu esforç, compromís i talent. Aquest èxit també ens recorda la importància que les empreses continuïn donant oportunitats i les pràctiques són una eina clau per incorporar talent, garantir el relleu generacional i reforçar els equips amb persones motivades que aporten ganes, implicació i futur a l'ofici.

Núria Folch, formadora del PFI de carnisseria

Què vas sentir quan vas saber que un dels teus alumnes havia obtingut la millor nota de la seva categoria?

Molt d'orgull. Veure que l'esforç té la seva recompensa és una gran satisfacció. Aquestes notícies et fan adonar que la feina feta dona fruits.

Sempre dius que cada alumne és diferent. Què té d'especial aquest?

Des de el meu punt de vista, la seva actitud i implicació des del primer dia. Sempre vol anar un pas més enllà i no es rendeix davant les dificultats.

Quina és la satisfacció més gran que t'emportes de la teva tasca com a formadora?

Veure el progrés dels alumnes, tant a nivell professional

> Per a la Núria aquesta tasca formativa està estretament vinculada als valors que representa el Gremi

com personal. És el que dona sentit a aquesta feina. No tots avancen al mateix ritme, però cada persona necessita el seu temps.

Quin paper té la formació per garantir el futur de l'ofici?

La formació és clau. Sense transmissió de coneixements, l'ofici es perd. Els temps canvien i ens hem d'adaptar, però una bona formació garanteix el futur d'un ofici que porto al cor.

Achraf Kassou, Premi Extraordinari de Formació Professional

Esperaves aconseguir un reconeixement com aquest? Com vas viure el moment?

No m'ho esperava. Em vaig sentir molt orgullós i emocionat. Vaig pensar immediatament en la meva mare, que és al Marroc. Ella està molt orgullosa de tot el que estic aconseguint des que vaig arribar a Catalunya.

Què has après durant el curs que consideres més important per al teu futur?

He après moltes coses: descobrir una nova passió, conèixer persones i continuar aprenent durant les pràctiques amb l'Enric Pascual, de Carns Cavall, al Mercat de Sant Adrià de Besòs.

Com descriuries l'acompanyament rebut per part de la Núria i de l'equip formatiu?

Només puc donar les gràcies. Al Gerard Blasco, pel seu suport, confiança i tot el que m'ha ensenyat. I a la Núria, pel seu acompanyament i pels coneixements sobre l'ofici. Encara que tinc la meva mare lluny, aquí, a Espanya, tinc la Núria.

Quin missatge donaries a altres persones que estiguin valorant formar-se en l'ofici?

Que ho facin. És un sector amb moltes oportunitats laborals i possibilitats de continuar estudiant i creixent professionalment. Aquesta formació és molt pràctica i obre moltes portes.



MEAT XPERIENCE

La gran trobada del comerç carni es reinventa

Una fira més connectada, més participativa i amb l'objectiu de superar els 4.000 visitants professionals de la passada edició.

4.000+
VISITANTS EDICIÓ 2024

250
MARQUES REPRESENTADES

96%
REPETIRIA EL 2026



Els dies 4 i 5 d'octubre, Barcelona tornarà a convertir-se en la capital del comerç especialitzat carni amb la segona edició de MEAT XPERIENCE, punt de trobada de carnisseries, xarcuteries, polleries, establiments gurmet i empreses proveïdores de tot l'Estat.

Però no és només una fira comercial: és un espai on es comparteixen idees, es descobreixen tendències i es construeix el futur del comerç de proximitat carni.

Una APP per connectar la comunitat

Una de les grans novetats d'aquesta edició serà la posada en marxa de la nova aplicació oficial de la Fira MEAT XPERIENCE, una eina pensada per convertir-se en el principal canal de comunicació entre la fira, els expositors i els visitants.

A través de l'aplicació, els assistents podran consultar tota la informació actualitzada de la fira en temps real, rebre notificacions sobre l'inici de les activitats, conèixer les novetats dels expositors i accedir a continguts exclusius.

La APP també permetrà consultar l'agenda completa de les activitats, localitzar expositors, rebre avisos personalitzats i, pròximament gestionar les entrades d'accés a la fira.

L'objectiu és senzill: que cap visitant es perdi cap activitat, cap demostració ni cap oportunitat de negoci durant els dos dies de l'esdeveniment.

Una agenda amb els reptes reals

El programa reflecteix les preocupacions del sector: relleu generacional, digitalització, IA aplicada al negoci, nous models comercials i innovació en elaborats.

Dues àrees de presentació

Una zona de conferències i debats, i una gran zona de degustacions amb tastos, demostracions i showcookings perquè els professionals descobreixin novetats i interactuïn amb les marques.

El moment ideal abans de Nadal

A principis d'octubre, la fira arriba just quan els professionals preparen la campanya més important de l'any: el moment perfecte per trobar productes, tendències i acords comercials.



SESSIONS CONFIRMADES

- L'art de la xarcuteria creativa
- Taller d'espais dinàmics per posar en valor l'ofici
- Com planificar un relleu generacional
- Digitalització i IA per gestionar el negoci
- Models de negoci que transformen el sector

NOVETAT 2026

1r Concurs Nacional de l'Hamburguesa artesana

Per primera vegada, un certamen on els protagonistes no són cuiners, sinó els carnissers professionals. Organitzat per Revista Cárnica i Grup C, reivindica la qualitat de l'hamburguesa artesana davant les propostes industrials.

MX

Reserveu les dates: 4 i 5 d'octubre de 2026 a Barcelona (La Farga - L'Hospitalet)



EXPOSITOR · ALIMENTACIÓ

Filo Camí, Masia Tero

9 generacions de compromís amb la terra, el carnisser i la qualitat.

A Masia Tero som pagesos, i ho diem amb l'orgull de qui porta nou generacions arrelades al territori. Avui, les tres últimes generacions de la família continuem treballant plegades, mantenint una manera d'entendre l'ofici basada en el compromís, l'esforç diari i la mirada a llarg termini.

Des que vam iniciar el nostre projecte en el món de la carn, sempre hem tingut clar que el carnisser és el nostre principal aliat. És qui millor coneix el consumidor i qui dona valor al producte. Per això, al llarg dels anys hem construït relacions basades en la confiança, la proximitat i el coneixement mutu.

Aquesta col·laboració ens ha permès evolucionar i adaptar-nos a les necessitats del mercat. Actualment, oferim diferents tipologies de porc i un servei personalitzat que ens permet adaptar cada peça a les demandes de cada professional, mantenint sempre els estàndards de qualitat que ens defineixen i caracteritzen.

Mirem el futur amb optimisme. Creiem que el consumidor valorarà cada vegada més la qualitat, l'origen i la confiança. Per això continuem treballant per oferir productes excel·lents, fruit de generacions d'experiència, d'una feina constant i de la complicitat amb els professionals de la carnisseria.



EXPOSITOR · TECNOLOGIA

OS Sistemes

Tecnologia especialitzada per al comerç d'alimentació i retail.

A OS Sistemes fa més de 30 anys que ajudem negocis d'alimentació i retail a digitalitzar i optimitzar la seva gestió diària. Per això, serem presents a la segona edició de Meat Xperience, els dies 4 i 5 d'octubre de 2026, per presentar solucions tecnològiques pensades especialment per a carnisseries, xarcuteries, peixateries, fleques i comerços especialitzats.

La nostra filosofia és oferir eines pràctiques, fiables i adaptades a les necessitats reals del petit i mitjà comerç. Treballem perquè els professionals puguin guanyar agilitat, control i eficiència sense complicacions. Entre les solucions que presentarem destaquen els sistemes TPV i pantalles tàctils Posiflex, les solucions de gestió automatitzada d'efectiu Cashlogy i les etiquetes electròniques Opticon, dissenyades per millorar la productivitat i simplificar les tasques del dia a dia.

També mostrarem Totpes 9, la nova versió del nostre programari de gestió, facturació, traçabilitat i control d'estoc. Aquesta eina ja està preparada per adaptar-se als requisits de Verifactu i permet, en molts casos, continuar utilitzant les balances existents, reduint així la inversió necessària. A Meat Xperience assessorarem els professionals del sector sobre com afrontar la digitalització i els nous reptes normatius amb garanties i eficàcia.



EXPOSITOR · EQUIPAMENT

Tecnotrip

Solucions per al petit obrador carni.

L'eficiència, la qualitat i la presentació del producte són factors cada vegada més importants per als obradors i punts de venda del sector carni. Per donar resposta a aquestes necessitats, Tecnotrip desenvolupa equips pensats per optimitzar els processos d'elaboració i envasat, garantint la màxima conservació dels productes.

Entre les seves solucions destaca la termoselladora TSM-50, ideal per a productes frescos i precuinats, amb opcions d'envasat en atmosfera modificada i acabat SKIN. També disposa d'una gamma d'envasadores al buit de sobretaula per al punt de venda, entre les quals sobresurt la nova EVT-7 ColorTec, un model personalitzable que combina funcionalitat i disseny, especialment indicat per a establiments gourmet.

Pel que fa a l'elaboració, Tecnotrip ofereix equips com injectores de salmorra, bombos al buit, talladores, amassadores i picadores, eines que contribueixen a millorar la qualitat i l'eficiència tant en produccions artesanals com semiindustrials. Una selecció d'aquests equips es podrà veure a l'estand de Bruguera i Codina durant la Meat Xperience. Una oportunitat per conèixer de primera mà solucions tecnològiques dissenyades per respondre als reptes actuals dels professionals del sector.





EXPOSITOR · MAQUINÀRIA

Zermat

L'art de la xarcuteria, en altres produccions amb la mínima intervenció de personal

La presentació del producte és un dels factors que més influeixen en la decisió de compra. En una xarcuteria, unes llesques ben tallades, uniformes i atractives transmeten qualitat, frescor i professionalitat. Per aconseguir-ho, Zermat i Graef ofereixen solucions que combinen la tradició de l'ofici amb la tecnologia més avançada.

Les talladores automàtiques Graef reprodueixen l'efecte del tall artesanal gràcies a un sistema que treballa a baixes revolucions, evitant l'escalfament del producte i preservant-ne el sabor, la textura i les propietats originals. El resultat és un tall precís i homogeni, especialment valorat en productes com el pernil ibèric i l'espatlla. Per completar el procés, les solucions d'envasat de Zermat permeten presentar pernils, embotits, formatges, carns i elaborats amb un acabat professional, tant en safata com en bossa de buit. Les seves termosegelladores i envasadores garanteixen un envasat segur mitjançant buit o atmosfera modificada, contribuint a mantenir la frescor i allargar la vida útil del producte. A Meat Xperience, Zermat i Graef mostraran com la tecnologia pot ajudar els professionals a millorar la productivitat, mantenint sempre una presentació excel·lent i una qualitat constant al punt de venda.



EXPOSITOR · CUINATS

Cuinats Jotri

Una empresa familiar especialitzada en plats cuinats frescos i ultracongelats, elaborats amb ingredients naturals i sense additius ni conservants artificials

Aquest 2026 celebrem 25 anys com a empresa especialitzada en plats preparats, tot i que la nostra trajectòria familiar dins el sector alimentari es remunta a més de 40 anys enrere. Aquesta experiència ens ha permès créixer al costat de carnisseries i xarcuteries, coneixent de prop les seves necessitats i adaptant-nos constantment a l'evolució dels hàbits de consum.

A Jotri entenem que cada establiment és únic i que cada client busca solucions diferents. Per això oferim un servei proper, flexible i personalitzat, amb l'objectiu de convertir-nos en un partner de confiança per als professionals del sector. El nostre catàleg combina receptes tradicionals amb propostes més actuals, aportant varietat, comoditat i valor afegit al punt de venda.

Fidels al nostre lema, "A foc lent amb tu", continuem apostant per una cuina elaborada amb temps, ingredients de qualitat i el màxim respecte per les receptes que formen part de la nostra cultura gastronòmica.

Els dies 4 i 5 d'octubre us convidem a visitar-nos a la Meat Xperience, als estands F6 i F7, on podreu descobrir les nostres especialitats, conèixer les novetats i veure tot el que podem aportar al vostre negoci.


Jotri
A FOC LENT AMB TU
Cuinem oportunitats per a la teva carnisseria
Plats preparats que sumen valor, temps i diferenciació
Aquest 4 i 5 d'octubre, vine a conèixer-nos a la Meat Xperience!
Estands F6 i F7
Girona Excel·lent
Segell de qualitat agroalimentària
Diputació de Girona
DDGI2030
T 972 396 561
contacte@cuinatsjotri.cat
www.cuinatsjotri.cat
@cuinatsjotri

«La innovació és trobar noves maneres de continuar oferint qualitat i proximitat»

La Maria i en Jaume Valero, fills i nets dels fundadors de Carnisseries Sagarra, estan al capdavant d'un negoci que ha evolucionat sense perdre la seva essència.





Passat i futur de Carnisseries Sagarra.

Poques empreses familiars poden presumir d'una trajectòria que hagi passat de generació en generació mantenint els valors que les van veure néixer. Carnisseries Sagarra n'és un exemple. Avui, la Maria i en Jaume Valero, fills i nets dels fundadors, representen la tercera generació al capdavant d'un negoci que ha sabut créixer sense perdre la seva essència. Parlem amb la Maria sobre el relleu generacional, la innovació i els reptes de futur.

Quan vau decidir incorporar-vos al negoci familiar i què us va motivar a fer aquest pas?

Tant en Jaume com jo vam cursar els nostres estudis abans d'incorporar-nos al negoci. Ell s'hi va dedicar plenament en acabar la carrera i jo vaig treballar durant uns anys com a educadora infantil i pedagoga. Tot i això, mai vaig desvincular-me de la carnisseria i, amb el temps, vaig decidir dedicar-m'hi completament. Des de petits hem viscut l'ofici molt de prop, veient treballar els nostres avis i els nostres pares, i això va fer que el negoci formés part de nosaltres de manera natural.

Com es viu la responsabilitat de liderar la tercera generació d'un negoci familiar tan consolidat?

Ho vivim amb orgull, però també amb una gran responsabilitat. Els nostres avis i els nostres pares han construït un negoci sòlid i molt arrelat al poble, i ara ens toca mantenir aquest llegat i continuar-lo fent créixer. És una motivació constant i, alhora, un repte important.

Quins valors us han transmès els pares i avis?

La responsabilitat, el compromís i la constància són els valors que més ens han marcat. Gestionar cinc botigues i una trentena de treballadors requereix dedicació i im-

> La proximitat, la qualitat i la confiança continuen sent les claus del nostre negoci.

plicació. També ens han ensenyat la importància del tracte proper amb els clients, perquè conèixer-los i oferir-los un servei personalitzat continua sent una de les claus del nostre negoci.

Quines han estat les principals aportacions de la vostra generació?

L'expansió del negoci ha estat una de les principals aportacions de la nostra generació. Quan ens vam incorporar hi havia dues botigues i avui en tenim cinc. També hem ampliat l'oferta amb xarcuteria, productes envasats i elaborats llestos per cuinar. Paral·lelament, apostem per la digitalització i eines tecnològiques per millorar la gestió i l'atenció als clients.

Heu apostat per créixer i explorar nous formats comercials. Què us ha aportat això?

Ens ha permès arribar a més clients i adaptar-nos millor als nous hàbits de consum. Avui moltes persones busquen solucions pràctiques sense renunciar a la qualitat, i això ens porta a innovar en productes com en serveis. La innovació és imprescindible per continuar sent competitius, però mantenint els valors que ens defineixen.

Quins són els principals reptes i oportunitats que veieu per al sector?

Un dels grans reptes és mantenir viva la cultura culinària tradicional i defensar el comerç de proximitat davant les grans superfícies. Al mateix temps, creiem que hi ha una gran oportunitat per continuar posant en valor la qualitat, l'assessorament professional i la confiança que només poden oferir els establiments especialitzats.

Quina importància té apostar pels futurs professionals del sector?

La seva aposta és fonamental. La formació i les pràctiques permeten que els joves coneguin l'ofici i descobreixin les oportunitats que ofereix. Cal continuar apostant per la formació per garantir el relleu generacional i assegurar el futur del sector.



Porté-Estop: 50 anys d'ofici, família i identitat des del Pirineu

Cinquanta anys d'ofici, d'esforç compartit i d'una manera d'entendre la carnisseria i la xarcuteria que ha anat passant de generació en generació.



Carnisseria Porté-Estop, a Vilaller (Alta Ribagorça) porta mig segle preservant l'ofici, les receptes i la cultura gastronòmica del Pirineu.

Aquest any, per a nosaltres, no és un any qualsevol. A Carnisseria Porté-Estop celebrem 50 anys d'història. Cinquanta anys d'ofici, d'esforç compartit i d'una manera d'entendre la carnisseria i la xarcuteria que ha anat passant de generació en generació. Mig segle durant el qual hem vist canviar moltes coses, però en què hem procurat mantenir intactes els valors que ens han acompanyat des dels inicis.

Els orígens d'un projecte familiar

La nostra història comença l'any 1976 a Vilaller, a l'Alta Ribagorça, quan els nostres pares, Josep Portè Porté i Ana Maria Estop Ballarín, van obrir la carnisseria familiar. Ja aleshores van establir els fonaments d'un projecte basat en l'esforç, el compromís, la proximitat i el respecte pel producte. Per desgràcia, el nostre pare ja fa molts anys que ens va deixar, però continua molt present en la manera d'entendre l'ofici i de fer les coses. La nostra mare, després de cinquanta anys de dedicació, continua vinculada al projecte amb la mateixa energia i passió pel treball ben fet.

La nostra història tampoc no es pot explicar sense els nostres padrins. Com passava a moltes cases del Pirineu, el negoci era una tasca compartida per tota la família. D'ells hem heretat el valor de l'aprofitament, la cultura de l'esforç i el respecte pels ingredients i pels processos tradicionals de tota la vida.

També volem recordar els ramaders i pastors de la comarca, que durant dècades han contribuït a mantenir la qualitat del producte, el paisatge i una manera de viure estretament vinculada al Pirineu. Moltes de les receptes que elaborem avui tenen les seves arrels en els coneixements transmesos per les nostres padrines i per les mandongueres de la Ribagorça catalana i aragonesa.

> El dia que deixem de fer productes artesanals es perdran els seus noms, el seu origen i la seva història.

Darrere de cada embotit hi ha una història, una tècnica i una manera d'entendre la cuina que forma part de la nostra identitat.

Evolucionar sense perdre l'essència

Al llarg d'aquests cinquanta anys, l'ofici ha evolucionat profundament. Han canviat els hàbits de consum, la tecnologia i les expectatives dels clients. Davant d'aquests canvis, sempre hem intentat mantenir una idea clara: evolucionar sense perdre l'essència.

Per això hem apostat per la formació contínua i per la incorporació de noves tècniques. Estem convençuts que la innovació només té sentit quan es coneixen i es respecten les arrels. També hem incorporat noves elaboracions i hem participat en fires i activitats gastronòmiques per donar valor als productes del Pirineu i a una manera de treballar arrelada al territori.

Durant aquest camí han arribat reconeixements com el premi al millor xoriç al concurs d'embotits del Pirineu l'any 2013, Després n'han vingut d'altres. Però sempre els hem entès com una conseqüència del treball constant i no com una finalitat.

Una agraïment compartit

També volem agrair la tasca de totes les persones que han treballat amb nosaltres al llarg d'aquests anys, així com la confiança dels clients i de les famílies que ens han acompanyat generació rere generació.

La satisfacció més gran continua arribant quan algú prova un dels nostres productes i ens diu que li recorda els sabors d'abans. En aquell instant entenem que la nostra feina va molt més enllà d'elaborar aliments: contribuïm a conservar una memòria, una cultura gastronòmica i una manera de viure.

Després de 50 anys, continuem mirant endavant amb la mateixa il·lusió dels inicis i amb el compromís de continuar dignificant l'ofici de carnisser i xarcuter. Des de Vilaller seguirem treballant per mantenir viu un patrimoni que forma part de la nostra terra i de la nostra història.

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

Gràcies per tota una vida compartida



És un honor compartir avui amb tots vosaltres aquest espai a la revista TALL.

Em jubilo i vull aprofitar l'oportunitat que em dona el gremi per agrair a tots els carnissers i carnisseres que m'han acompanyat tots aquests anys, la seva amabilitat, comprensió i confiança.

Fa tants anys que estic a la gestoria del Gremi que amb molts de vosaltres he crescut i he compartit tota una vida.

En aquets dies, més que mai tinc presents als qui ja no estan amb nosaltres: En Robert, el Josep i el Jaume del gremi i al Plácido, de la gestoria, sé que des d'allà on son estaran molt contents per mi.

També vull fer palès en aquest escrit el meu agraïment públic a les persones que m'han acompanyat dia rere dia a la feina:

A la Maria Dolors, tot un referent del Gremi que m'ha ensenyat fonamentalment que és la resiliència, amb qui he compartit moments difícils però també milers d'anècdotes divertidíssimes que encara ens fan riure molt a totes dues.

A en Ricard, el meu cap i alhora amic del que he après molt tant a nivell professional com personal.

A les meves companyes i company de feina: Elena, Georgina, Imma, Josep, Rita, Rosa, Silvia P i Sílvia S. de totes elles m'emporto un bocinet de moments, anècdotes, aprenentatges i saviesa que ocupen ja un espai en la meva memòria i en el meu cor.

Tanco una porta i n'obro una altra. Aquests dies he pogut sentir el caliu dels qui m'he pogut acomiadar personalment i n'estic emocionada. Sapigueu, tots aquells que em coneixeu, que heu estat molt més que agremiats o clients: formeu part de la meva vida, de la meva història, i us dono un immens gràcies.

P. D.: no penso desaparèixer! Vindré cada any a comprar loteria perquè amb tanta bona gent, algun dia ens ha de tocar.

Fins sempre

Elvira



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

Quan el pollastre es fa a mida: l'èxit dels elaborats d'aviram al taulell

Tradició, ofici i personalització per connectar amb el consumidor actual

En un context de canvis accelerats en els hàbits de consum, l'aviram s'ha consolidat com una de les carns amb més capacitat d'adaptació, tant per la seva versatilitat com per la possibilitat d'oferir formats cada vegada més elaborats i personalitzats al taulell de la carnisseria.

A la Xarcuteria París de Balaguer, l'elaboració pròpia no és una resposta improvisada a una moda recent, sinó el resultat d'una aposta sostinguda al llarg dels anys. Fa 43 anys, l'Anna París va començar a treballar a la botiga familiar, amb la voluntat clara de fer un pas més enllà de la venda de carn fresca. "Des dels 17 anys treballant a la botiga dels meus pares he volgut elaborar, tenir un producte diferent i propi", explica.

Aquesta visió, arrelada en la tradició familiar i en el coneixement de l'ofici, ha marcat l'evolució del negoci durant més de quatre dècades.

Amb el pas del temps, l'Anna va detectar un canvi profund en els hàbits de compra. "Abans la gent comprava a l'engròs i guardava, però als darrers anys això ha canviat de la nit al dia". El consumidor actual demana solucions pràctiques, formats adaptats i productes que li facilitin el dia a dia, sense renunciar a la confiança ni a la proximitat del comerç de sempre. Aquesta transformació ha situat els elaborats d'aviram al centre del taulell.

La manca de temps, motor de canvi

A la botiga, el pollastre ja no es presenta només com una peça sencera o un tall clàssic. Hamburgueses de diferents sabors, pinxos, marinats, nuggets, croquetes, arrebossats o productes cuits formen part d'una oferta pensada per adaptar-se a múltiples usos. "Partim del pollastre picat amb sal i podem fer infinits productes a combinar", detalla París, que destaca també l'elaboració de pollastre a baixa temperatura o d'embotits, pensats per a un consum ràpid.



L'Anna París va començar a treballar a la botiga famiiar, amb la voluntat clara de fer un pas més enllà en la venda de carns fresca.

La manca de temps del consumidor és un element determinant en aquest canvi d'oferta. "No recordo el darrer dia que vaig vendre un pollastre sencer sense tallar", afirma. La prioritat ja no és només el producte, sinó la preparació prèvia que estalvia temps a la cuina i aporta seguretat en el resultat final.

Coneixement i instal·lacions, claus del valor afegit

Aquest nou escenari exigeix una evolució clara del paper del carnisser. "Has de conèixer el producte, tant la carn com els additius, i la forma de treballar-los", assegura l'Anna, que combina la feina al taulell amb la formació a altres professionals. La manipulació d'elaborats requereix coneixements tècnics, criteri sanitari i una actualització constant.

Les instal·lacions també són un factor determinant i requereixen una important inversió. "Has de tenir instal·lacions adequades a les normatives sanitàries, segures i còmodes. No es pot fer amb una cuina de casa", remarca. Obrador, maquinària i sistemes de conservació són imprescindibles per garantir qualitat i seguretat. Tot i això, París defensa un creixement progressiu: "Nosaltres ho hem anat fent a poc a poc. Has de començar per l'obligatori i anar ampliant".

La personalització com a element diferencial

Més enllà del producte en si, la personalització s'ha convertit en un valor estratègic. "Nosaltres seleccionem els pollastres, els manipulem i els elaborem. El client s'emporta a casa un producte adaptat per ells", explica. Aquesta capacitat d'ajustar formats, sabors i quantitats, sumada a la traçabilitat completa i al consell directe, marca la diferència respecte a altres canals de venda.

La comunicació amb el client també forma part d'aquesta estratègia. Fitxes tècniques al taulell, personal format i canals directes de missatgeria per ajustar comandes, entre d'altres, permeten afinar l'oferta i controlar l'estoc. "Això no ho pot fer una gran empresa com una cadena de supermercats", apunta.

Un futur amb més elaboració i proximitat

De cara als pròxims anys, l'Anna París ho té clar: ampliar varietat i continuar elaborant és clau per connectar amb públics diversos. "Com més varietat ofereixes, més possibilitats tens d'atraure clientela jove, famílies i gent gran", explica. L'aviram, per la seva versatilitat, permet desenvolupar productes adaptats a totes les edats i moments de consum.

L'auge dels productes elaborats d'aviram consolida una idea clara: el futur del sector passa per unir tradició i innovació. Allà on hi ha ofici, coneixement i capacitat de personalització, el taulell continua sent un espai de confiança i diferenciació. En aquest sentit, l'aposta per la qualitat i el tracte proper esdevé el millor argument per fidelitzar uns clients cada cop més exigents.



CARN DE VEDELLA · ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE

La carn de vedella, una aliada per la salut

La carn de vedella forma part de la nostra alimentació des de fa generacions. Més enllà de la seva versatilitat a la cuina, destaca pel seu important paper nutricional.



La vedella aporta nutrients especialment valuosos en moments de creixement, activitat física intensa o d'envelliment.

Segons explica la doctora María Pilar de Castro García, especialista en Biologia Cel·lular i Molecular, les proteïnes són indispensables per a la vida. No només formen part dels músculs, sinó que també intervenen en funcions tan importants com la producció d'enzims, hormones i anticossos, essencials per al manteniment i la defensa de l'organisme. Per això una ingesta adequada resulta clau a qualsevol edat.

> “Les proteïnes no només construeixen múscul, també participen en funcions essencials de l'organisme.”

Una proteïna completa

Un dels principals avantatges de la vedella és que aporta tots els aminoàcids essencials que el cos necessita i que no pot fabricar per si mateix. Aquesta característica la converteix en una proteïna completa i fàcilment aprofitable, especialment important per al manteniment de la massa muscular, la reparació dels teixits i el bon funcionament del sistema immunitari.

Quan la dieta no aporta prou proteïnes de qualitat, aleshores, l'organisme pot veure compromeses algunes funcions bàsiques. La manca prolongada pot afavorir la pèrdua de massa muscular, una menor capacitat de recuperació i una disminució de les defenses.

Molt més que proteïnes

La vedella també aporta vitamines i minerals especialment valuosos per a la salut. Entre els més destacats hi trobem el ferro hemo, d'elevada absorció; la vitamina B12, imprescindible per al sistema nerviós; el zinc, relacionat amb la funció immunitària; i diverses vitamines del grup B que participen en el metabolisme energètic. A més, alguns aminoàcids presents en la vedella intervenen en la síntesi de neurotransmissors vinculats al benestar emocional, la concentració i la motivació, contribuint també al correcte funcionament del sistema nerviós.

Un aliment per a totes les etapes de la vida

Les necessitats nutricionals varien segons l'edat i les circumstàncies de cada persona. En aquest sentir, la vedella pot ser especialment interessant durant el creixement, en persones esportistes o en etapes d'envelliment, quan resulta important preservar la massa muscular i mantenir un bon estat nutricional.

Més enllà de les seves propietats nutricionals, la vedella comercialitzada als establiments especialitzats aporta un valor afegit: l'assessorament professional del carnisser. El coneixement del producte, la traçabilitat i la confiança del comerç especialitzat permeten al consumidor escollir els talls més adequats i aprofitar la qualitat d'un aliment que, consumit dins d'una dieta equilibrada, continua sent una excel·lent font de nutrients essencials.

Escaneja el QR i accedeix a més informació



POR UNA EUROPA SOSTENIBLE

LA MISIÓN ESPECIAL DEL VACUNO

DISMINUIR EMISIONES Y PRESERVAR Y MEJORAR EL SUELO

- EMISIONES
- AGUA
+ BIODIVERSIDAD
+ SUELO

ÚNETE A LA MISIÓN ESPECIAL DEL VACUNO

Huella Vacuno Sostenible: una herramienta gratuita para calcular de forma fácil y rápida las emisiones de carbono asociadas a la producción ganadera y la industria cárnica.

COMPROMISO SOSTENIBLE

MÁS INFORMACIÓN VISITA • **VACUNOSOSTENIBLE.EU**

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

OBRADORS · SEGURETAT ALIMENTÀRIA

Obradors compartits: créixer sense grans inversions

Elaborar plats preparats i noves elaboracions en instal·lacions professionals autoritzades, sense assumir el cost d'una infraestructura pròpia.



Els obradors compartits permeten elaborar en instal·lacions equipades i autoritzades sanitàriament.

Cada vegada més carnisseries i xarcuteries es plantegen ampliar la seva oferta amb plats preparats, productes cuinats o noves elaboracions. La demanda dels consumidors evoluciona cap a solucions més pràctiques, però sense renunciar a la qualitat i la confiança que té el comerç especialitzat.

El principal obstacle acostuma a ser la manca d'espai o la inversió necessària per disposar d'un obrador propi. És aquí on entren en joc els obradors compartits, els quals permeten elaborar productes en instal·lacions ben equipades i autoritzades sanitàriament.

Què és un obrador compartit?

Segons l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA), es tracta d'un espai on diferents operadors comparteixen instal·lacions per elaborar productes destinats a la comercialització. Tot i compartir l'espai, cada empresa manté les seves responsabilitats i ha de complir la mateixa normativa que qualsevol altra activitat alimentària.

Responsabilitats compartides, però definides

És imprescindible establir clarament les responsabilitats entre el titular de l'obrador i cada operador. El control de l'aigua, la neteja de les zones comunes, el control de plagues o el manteniment solen correspondre al titular de l'espai.

> “Els obradors compartits permeten iniciar noves línies de negoci sense una gran inversió inicial”

> Un bon sistema de gestió i registre és clau per garantir la seguretat dels productes.

Per la seva banda, cada elaborador és responsable de la traçabilitat dels seus productes, la gestió dels proveïdors, la formació dels manipuladors i el control dels al·lèrgens.

La importància dels al·lèrgens

La gestió dels al·lèrgens és un dels aspectes més sensibles. El fet que diferents operadors utilitzin les mateixes superfícies i equips obliga, entre d'altres qüestions, a extremar les mesures de neteja i control per evitar contaminacions encreuades.



Un bon sistema de gestió i registre és clau per garantir la seguretat dels productes elaborats, assegurar la traçabilitat i facilitar el compliment dels requisits normatius i sanitaris vigents.

Una opció de futur

Com podem veure, els obradors compartits ofereixen la possibilitat de provar noves elaboracions, diversificar l'oferta i adaptar-se a les noves tendències de consum amb totes les garanties sanitàries i legals. Una oportunitat real per innovar i créixer de manera progressiva.

Escaneja el QR i accedeix a més informació



COMERÇ LOCAL · UNA NOVA XARXA

Singulars: nova xarxa per enfortir el comerç local

Un projecte per reforçar el teixit comercial de proximitat i oferir noves eines a les botigues sense que perdin la seva identitat.

+5.000	250	2027	400
REFERÈNCIES DE PRODUCTE LOCAL	BOTIGUES JA CONFIRMADES	INICI PREVIST D'OPERACIONS	OBJECTIU DE BOTIGUES



Singulars, una nova xarxa de suport al comerç de proximitat.

El comerç especialitzat afronta reptes cada vegada més complexos: la competència de la gran distribució, la digitalització, la necessitat de millorar la gestió interna o l'accés a serveis professionals amb costos assumibles. En aquest context neix Singulars, un projecte que vol reforçar el comerç de proximitat i oferir noves eines perquè les botigues continuïn sent competitives sense renunciar a la seva identitat.

> "Singulars vol demostrar que el comerç local pot competir amb força sense perdre la seva essència."

La iniciativa es presenta com una xarxa de suport adreçada a productors, elaboradors i comerços locals, amb l'objectiu de potenciar el consum de productes de proximitat i facilitar que aquests recuperin protagonisme en els hàbits de compra dels consumidors.

Una xarxa de serveis

Un dels pilars del projecte és la creació d'un ampli catàleg de productes locals. La xarxa preveu posar a disposició dels establiments més de 5.000 referències procedents de productors i elaboradors del territori, ampliant així les possibilitats comercials de les botigues adherides. A més, Singulars oferirà serveis que ajudaran els establiments a optimitzar recursos i millorar la seva competitivitat. Entre aquests recursos hi haurà una logística pròpia, assessorament econòmic i empresarial, suport en comunicació i màrqueting, connexió directa amb productors, sistemes de traçabilitat, controls de qualitat i una xarxa de col·laboració compartida entre tots els professionals.

Cooperar sense perdre la identitat

Un dels aspectes més destacats és que cada botiga mantindrà la seva marca, la seva personalitat i la seva manera de treballar. L'objectiu no és crear una cadena comercial homogènia, sinó sumar esforços per facilitar l'accés a serveis i eines que permetin afrontar els reptes actuals amb més garanties. La previsió és que Singulars comenci a operar durant el 2027 amb una implantació progressiva arreu de Catalunya. Els impulsors del projecte treballen per construir una alternativa sòlida basada en la qualitat, la proximitat i la cooperació entre petits productors, elaboradors i comerciants. Projectes com aquest posen de manifest que el futur del comerç local també passa per la col·laboració i la capacitat de generar estructures compartides que ajudin els establiments a continuar creixent sense perdre els valors que els fan únics.

Si estàs interessat a participar, escaneja el QR i accedeix al formulari.

COMERÇ LOCAL · COMPROMÍS SOCIAL

Fes un truc: una xarxa de confiança per als infants

Els comerços de proximitat sempre han tingut un paper que va més enllà de la venda de productes. Formen part de la vida dels barris, coneixen les famílies i esdevenen espais de confiança per a la comunitat. Aquesta funció social es reforça ara amb la nova iniciativa "Fes un truc", impulsada per la Generalitat de Catalunya.

El projecte té un objectiu molt senzill però de gran valor: oferir als infants i adolescents un lloc segur on poder fer una trucada en cas de necessitat quan no disposin de telèfon mòbil. Situacions com perdre's, arribar tard, quedar-se sense bateria o qualsevol altra incidència poden generar preocupació tant als menors com a les seves famílies. Davant d'això, els establiments adherits ofereixen una ajuda immediata permetent contactar amb una persona adulta de referència.

La participació és voluntària i molt senzilla. Els comerços que s'hi adhereixen reben material identificatiu, com adhesius i cartells, perquè infants, famílies i escoles puguin reconèixer fàcilment els punts que formen part d'aquesta xarxa de suport. A més, els establiments participants s'incorporen a un directori públic que es difondrà especialment coincidint amb l'inici del curs escolar.



Escaneja el QR per participar i inscriure't



TRANSFORMACIÓ DIGITAL · ASSESSORAMENT I FORMACIÓ GRATUÏTA

Impulsem la transformació digital de les carnisseries i xarcuteries

La digitalització s'ha convertit en una eina imprescindible per millorar la competitivitat dels negocis, optimitzar processos i adaptar-se als nous hàbits de consum. Amb l'objectiu d'ajudar les empreses del sector a avançar en aquest camí, el Gremi dona a conèixer els serveis de l'Oficina Acelera Pyme (OAP) Barcelona, una iniciativa impulsada per PIMEC i la Diputació de Barcelona amb la col·laboració d'Smartech Cluster.

Assessorament gratuït

L'Oficina Acelera Pyme ofereix serveis 100% subvencionats destinats a pimes i persones emprenedores que vulguin impulsar la seva transformació digital. Entre els serveis disponibles destaquen les diagnosis digitals, que permeten analitzar el nivell de maduresa digital de l'empresa i detectar oportunitats de millora, així com l'assessorament personalitzat, amb el suport d'experts que ajuden a definir un full de ruta adaptat a les necessitats de cada negoci. Tots els serveis de l'OAP són gratuïts i estan subvencionats al 100%.

Formació pràctica

L'OAP també organitza jornades, webinars i tallers sobre eines digitals, intel·ligència artificial, automatització i màrqueting digital. Algunes de les properes sessions tractaran temes com l'email màrqueting, la conversió de visites en vendes o l'aplicació pràctica de la IA a les petites empreses. La transformació digital no és només tecnologia; és una oportunitat per guanyar eficiència i competitivitat. Les empreses interessades poden registrar-se a la plataforma de l'Oficina Acelera Pyme i sol·licitar una sessió d'assessorament adaptada a la seva realitat.

Escaneja el QR i accedeix a més informació

COMERÇ DE PROXIMITAT · REPTES DE FUTUR

La II Cimera del Comerç de Catalunya va reunir el sector

El 8 de juny, a la Sala Teatre del CCCB de Barcelona, va tenir lloc la II Cimera del Comerç de Catalunya, una jornada que es consolida com un dels principals espais de trobada, reflexió i debat del comerç de proximitat del nostre país.

L'esdeveniment va reunir professionals, empresaris, representants institucionals i experts del sector amb l'objectiu d'analitzar la situació actual del comerç i compartir eines i estratègies per afrontar els reptes de futur. La jornada es va iniciar amb la benvinguda institucional a càrrec d'Antoni Cañete, president de PIMEC, i de Nadia Quevedo, comissionada de Promoció Econòmica, Comerç, Restauració i Moda de l'Ajuntament de Barcelona. Tot seguit, Mònica Gregori, presidenta de PIMEC Comerç, va presentar una diagnosi sobre la situació actual del sector, abordant tant les dificultats com les oportunitats que té al davant el comerç de proximitat en un context actual de canvis econòmics, socials i tecnològics.

Un dels moments més destacats de la cimera va ser el bloc dedicat a la competitivitat empresarial, en què diferents experts van compartir solucions pràctiques sobre qüestions tan rellevants com el relleu generacional, la transformació digital o la captació de talent. Entre els ponents hi va participar Oriol Amat, president de l'Observatori de la Pime de Catalunya i catedràtic de la UPF-BSM.

La jornada va continuar amb una taula rodona centrada en les polítiques locals que contribueixen a transformar i reforçar el comerç dels municipis. Hi van participar representants de diversos ajuntaments i institucions del territori, sota la moderació de Josep Ginesta, secretari general de PIMEC.

La cloenda va anar a càrrec de Mònica Gregori i de Marta Angerri, directora general de Comerç de la Generalitat de Catalunya.

CONTROL DE PLAGUES · ELIS

Control de plagues: una garantia per a la seguretat alimentària

Al sector cani, les plagues suposen un risc sanitari significatiu, ja que poden actuar com a vectors d'organismes patògens com ara Salmonella spp., Listeria monocytogenes, Escherichia coli i Campylobacter, responsables d'infeccions de transmissió alimentària. S'adrecen directament a les zones on es manipula el menjar: allà tenen tot el que necessiten a l'abast de la mà: menjar i refugi. A més, també poden danyar les instal·lacions. I finalment, la presència de plagues pot causar un dany reputacional a l'empresa.

Per aquest motiu, és essencial implementar un pla de gestió integrada de plagues d'acord amb les normes HACCP, combinant barreres físiques, una higiene rigorosa i el control professional de rosegadors, insectes i fins i tot ocells. L'enfocament ha de ser preventiu: evitar l'accés a les instal·lacions, impedir que s'hi niugin i limitar la disponibilitat d'aigua i menjar mitjançant una neteja diària a fons, l'eliminació de residus orgànics i el segellat dels punts d'entrada. També és essencial disposar d'un sistema de monitoratge eficaç per detectar-ne la presència (trampes, trampes per a insectes o signes d'activitat). Elis Pest Control, certificat segons la norma UNE-EN 16636, ofereix un servei integral que inclou diagnòstic, un pla d'acció a mida, mesures eficaces i segures, accions correctores i seguiment continu, tot degudament documentat.

Elis Pest Control, certificat segons la norma UNE-EN 16636, és el soci que protegeix el vostre negoci sense cap inconvenient. Analitzem, actuem i garantim resultats amb solucions a mida, eficaces i segures, sense interferir en el vostre negoci. No només controlem plagues: prevenim riscos, optimitzem les vostres instal·lacions i us proporcionem una tranquil·litat constant mitjançant un seguiment expert i garanties documentades.

La vostra seguretat és la nostra prioritat.



01 Preparació rústica de pollastre

Cuixa de pollastre amanida amb marinada mediterrània i verdures.



INGREDIENTS

- 1 kg de cuixes de pollastre desossades
- 20 g de Mix Ritenzione*
- 100 g de Gustosì L'Arabesque*
- 100 g d'aigua
- 40 g de xips de pebrot verd i vermell*
- 20 g de ceba deshidratada*
- Carbassó i pastanaga granulada al gust*

ELABORACIÓ

- Desosseu les cuixes i retireu-ne el greix i cartílags.
- Incorporeu el Gustosì L'Arabesque i amasseu fins repartir-lo de manera homogènia.
- Diluïu el Mix Ritenzione en l'aigua i afegiu-lo a la carn fins a absorció completa.
- Rehidrateu els xips de pebrot, carbassó, pastanaga i de ceba.
- Disposeu la carn amanida i decoreu-la amb les verdures.

Cuineu al forn a 180º durant 20-25 min fins que quedi daurat.

02 Canelons de pollastre

Filets de pollastre farcits amb pernil curat, formatge i marinada.



INGREDIENTS

- 1.000 g de pit de pollastre
- 100 g de Peperonissima*
- 10 g de Fiokki*
- 70 g d'especk (pernil curat i fumat)
- 200 g de carn picada de pollastre
- 75 g de formatge Edamer a làmines
- Sal i pebre al gust

ELABORACIÓ

- Esteneu els pits tallats a filets entre dues làmines de paper de forn.
- Aixafeu-los lleugerament fins a una superfície uniforme.
- Disposeu sobre cada peça el formatge Edamer i l'especk.
- Prepareu el farcit amb la carn picada, la Peperonissima, el Fiokki, sal i pebre.
- Col·loqueu el farcit i enrotlleu fins a formar un cilindre compacte.
- Deixeu reposar a la cambra frigorífica almenys una hora.
- Retireu el paper i talleu cada cilindre en tres porcions.

Cuineu al forn a 180º durant 25-30 min.

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

MASIA TERO

DESCOBREIX ELS NOSTRES 6 TIPUS DE PORC

EXCLUSIU PER A CARNISSERIES

MASIATERO

- BIO
- DE PAGÈS
- DUROC
- BLANC
- DUROC 85%
- IBÈRIC

93 820 80 84 - masiatero@masiatero.com
www.https://masiatero.com - @masiatero
Av. del Prat s/n - 08180, Moià (BARCELONA)

MEAT XPERIENCE

VINE A VEURE'NS A:

EL 4 i 5 D'OCTUBRE - STANDS E14-E15

AL CENTRE COMERCIAL LA FARGA - BARCELONA

03 Mandonguilles d'all silvestre

Broquetes de mandonguilles amb pesto d'all silvestre i tomàquet sec.



INGREDIENTS

- 140 g de carn picada mixta (porc i vedella)
- 40 g de Pesto d'All Silvestre*
- 20 g de Fiokki*
- 8 tomàquets secs Soleggiati*
- 7 g de Parmigiano Reggiano ratllat*
- 10 ml d'aigua i 1 g de sal

ELABORACIÓ

- Barregeu la carn amb el Pesto, el Fiokki, el Parmigiano, l'aigua i la sal fins a una massa homogènia.
- Formeu mandonguilles d'uns 35 g cadascuna.
- Enfileu tres mandonguilles per broqueta, alternant-les amb els tomàquets secs.
- Deixeu reposar uns minuts perquè els sabors s'integrin.

Coeu les broquetes a la planxa o brasa durant 8-10'

04 Filet de porc farcit

Filet farcit de pernil i formatge, arrebossat cruixent per a l'air fryer.



INGREDIENTS

- 1 filet de porc (600-700 g)
- Pastella* (per arrebossar)
- Panatura Giappo*
- Panatura Italiana*
- Marinata Chef*
- 100 g de pernil cuit
- 100 g de formatge per fondre

ELABORACIÓ

- Obriu el filet longitudinalment en forma de llibre.
- Col·loqueu el pernil cuit i el formatge a l'interior i tanqueu la peça.
- Apliqueu una capa fina de Marinata Chef.
- Passeu la peça per Pastella cobrint-ne tota la superfície.
- Arrebosseu amb una barreja de Panatura Giappo i Italiana.
- Reserveu en refrigeració fins a la cocció.

Feu a l'air fryer a 185º uns 10 min fins que quedi cruixent.

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



NOVA DATA
2027

VERIFACTU

VISITA'NS A
MEAT
XPERIENCE
STAND C15-C16
4 i 5 d'OCT26
Barcelona
La Farga de L'Hospitalet

SUMA'T A LA FACTURACIÓ VERIFACTU

AMB OS SISTEMES

Prepara't amb el nostre
software Tot Pes 9

Adapta't a VeriFactu amb calma i seguretat

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

OS® sistemes i comunicacions

Venda i traspàs

Vols traspassar o vendre el teu negoci o vendre maquinària de segona mà? Publica el teu anunci gratuïtament amb el Gremi.

NEGOCIS

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 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 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 Felip II

Traspàs de carnisseria. En ple funcionament amb clientela fidel. Cliente la habitual consolidada. Traspàs per jubilació.

Sra. Montserrat: 687 739 624

Barri Baix Guinardó
Traspàs carnisseria, polleria, xarcuteria i cansaladeria.

En ple funcionament des de l'any 2012 i amb clientela consolidada. Maquinària completa, càmera central i obrador.

Sra. Cristina: 628 916 119

GELIDA

Traspàs o venda carnisseria.

Al costat de la Plaça de la Vila. Establiment de 65 m2. Fa més de 17 anys que està en funcionament.

Sra. Elisabet:
685 975 843 - 93 779 03 38

SANT JOAN DESPÍ

Mercat de les Planes
Traspàs Carnisseria.

Tota la maquinària. Cinquena generació. 2 magatzems i 2 cambres.

Sr. Daniel: 651 880 834

VILANOVA I LA GELTRÚ

Traspàs parada al Mercat del Centre.

5,5 m lineals. Càmera gran, taulell, diverses màquines. Es traspassa per jubilació.

Sra. Consol: 610 896 464

Mercat Centre
Traspàs carnisseria.

Per jubilació. En ple funcionament i totalment equipada. Magatzem independent.

Sr. Joan: 679 314 957

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

Forn elèctric per fer pollastre a l'ast. Nou 4 espases per rostir pollastres, llum interior, rostit uniforme per aire forçat. Baix consum

Sra. Pepi: 680 973 526

Escaneja el QR i consulta la informació ampliada de cada anunci.

Més informació a:

601 31 77 44
info@gremicarnissers.com



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

CARNISSERS
XARCUTERS I AVIRAM
GREMI DE BARCELONA I COMARQUES

ZERMAT®

TECNOLOGÍA PER A CARNISSERIES



Envasadores al buit
Per als professionals més **exigents**

CONSERVACIÓ ÒPTIMA

QUALITAT QUE ES NOTA

RENDIMENT QUE SUMA

www.zermat.es