

gras i magre

Novembre Desembre Gener 09/10

Número 143

V Trobada de la Confraria

Tàstum



Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers Xarcuters



El futur està en
la proximitat entre
el seu producte
i el seu client



Truqui'ns al telèfon:

933 994 552

www.langaconcept.com



LANGA CONCEPT S.L.

C/. Bailèn, 27

08915 Badalona (Barcelona)

Tlf. 93 399 45 52

Fax 93 388 66 01

info@langaconcept.com

www.langaconcept.com



	Editorial	4
	Carta oberta del President	6
	Federació	7
	Èxit en el Tàstum 09	7
	IV Convenció d'Associacions i Gremis de Comerciants de Catalunya	12
	Presidència de la CIBC reelegida por dos años	13
	Horaris comercials	15
	Premis a la Iniciativa Comercial i Premis als Establiments Comercials Centenaris	16
	Els autocontrols a les empreses alimentàries: Els prerequisits	23
	Suport publicitari 2010	28
	Formatges de Catalunya	30
	Fundació Escola	32
	Patrocinadors de l'Escola Professional de la Fundació Oficis de la Carn	32
	Activitats de la Fundació Oficis de la Carn	33
	Agenda d'autocontrol 2010	37
	Alimentària 2010	38
	Campanya Entrepà a les escoles	40
	Confraria	43
	V Gran Trobada dels Confreres	43
	Festa del Porc i la Cervesa a Manlleu	52
	Gremis	55
	Barcelona	55
	125 anys de Carns Ros	55
	www.gremicarn.cat	55
	Girona	56
	Estrelles Michelin i cursos de cuina per celebrar els 30 anys	56
	Cuina Gironina i vins de l'Empordà	58
	Tarragona	60
	"Lo Cistell de Tortosa" premi a la Innovació Comercial	60
	VI Jornades Gastronòmiques de l'arròs a Amposta	61
	Pernil marca "Nàstic"	61
	Dossier	62
	Motius per ser optimistes	62
	La Confraria a Girona	64
	Fer bon pa	66
	Yo S.A, El Plan de Tu Vida	67
	Llei 19/2009, de 23 de novembre, de mesures de foment i agilització processal del lloguer i de l'eficiència energètica dels edificis	68
	Notícies del Sector	70
	Calendari	71
	Petits anuncis - Mòduls	74



FOTO PORTADA:
Calendari Federació Gener 2010

NÚM. 143 Novembre Desembre Gener
Dipòsit Legal B - 357 - 60

3

Edita:



**Federació Catalana
de Carnissers i
Cansaladers Xarcuters**

President

Joan Estapé i Mir

Consell de Redacció

Eduard Escofet i Martí
Ricard Josep Llavallol
Ricard Julià i Escobairó
Pròsper Puig i Brignardelli

Director

Enric Pera i Lladó

Coordinació

Cristina Domènech
Barcelona: Iolanda Montoliu
Girona: Àngel Segarra
Tarragona: Sònia Castilla
Lleida: Josep Maria Test

Administració i Publicitat

Consell de Cent, 80
Tel. 93 424 10 58
Fax 93 424 18 61
08015 Barcelona

Disseny i Maquetació
Infograf Comunicación Gráfica S.L.
Tel 93 470 00 37

Impressió
SA de Litografia

De les opinions que s'expressen
en els articles són responsables
únicament els seus autors.

Gras i Magre respeta la libertad
y forma de expresión de todos sus
colaboradores. Sus artículos están
escritos en catalán, idioma propio
de Catalunya y de sus autores. Si
alguna persona por residir fuera
de Catalunya o por tener dificultad
de comprensión, necesita una
traducción de alguno de los artículos,
gustosamente le será remitida por
nuestra redacción.



Sempre hem recomanat que les entitats, gremis, associacions, etc., siguin gestionades professionalment, per poder donar un bon servei als seus associats, donant-los eines que els siguin necessàries i com no, tenir-los informats de qualsevol novetat, fet o incidència.

I sense cap mena de dubte, disposar de pàgina web, portal, etc., utilitzar les noves tecnologies és i serà un mitjà que pot aconseguir donar compliment a les necessitats.

Així www.gremicarn.com, www.gremicarnlleida.cat, o www.gremicarn.cat, són mostres de com els gremis creuen en aquesta eina per adreçar-se als associats i que ells obtinguin la informació necessària.

En el cas del web del Gremi de Carnissers-Cansaladers-Xarcuters de Barcelona i Comarques que ja és la segona versió del primer portal informàtic que van inaugurar i prenen consciència, en aquells temps, de la seva importància.

Ara han "penjat" un nou portal substituint el gremicarn.net per www.gremicarn.cat i com en l'anterior amb una part privada, en la que tots els socis de la Federació Catalana poden demanar claus d'accés per poder-hi accedir.

Una vegada més felicitem aquestes iniciatives aprofitant les noves tecnologies.

Utilitzar les noves tecnologies és i serà un mitjà que pot aconseguir donar compliment a les necessitats.

us desitja un



pròsper any 2010



Sr. Joan Estapé
PRESIDENT
Federació Catalana de Carnissers i
Cansaladers-Xarcuters



La darrera etapa de cada any, la campanya nadalenca, és la que el comerç espera que les vendes siguin suficientment satisfactòries i així poder tancar l'any (difícil per tots) quadrant els comptes.

Tots sabem que quan pensem en la campanya de Nadal, sempre ho fem amb il·lusió, esperant que les expectatives es compleixin, però en una situació, l'actual, en que la incertesa és quasi absoluta, costa fer-les i per tant domina la prudència.

Hi ha factors que potser ens afavoriran, com és el canvi d'hàbits en les famílies alhora dels àpats, es queden més a casa enlloc d'anar a fora o bé en el tipus de menjar. En canvi a no ser que la gent actui de manera irresponsable, el normal serà que el consum es moderi respecte anys passats, que es calculi molt bé en que volen gastar els diners que tenen pressupostats, degut a que el públic és racional i malgrat les bones declaracions dels nostres governants, la situació costarà que millori.

Però també, perquè com el professor José Luis Nueno escrivia a La Vanguardia *"La globalización se deja sentir hoy con toda su crudeza, y lo hace de muchas formas. Una de ellas es el llamado "reequilibrio del consumo global"*. A què es refereix? Doncs a que a nivell de país, els països rics hauran de baixar el seu

consum, per múltiples factors: l'endeutament, atur, etc., i en canvi, els d'economia emergent (sud-est asiàtic, Índia, etc.) augmentaran el seu, com si fos una balança que intenta compensar-se.

Amb això vol dir que la gent menjarà menys? No en quantitat, però sí que es notarà en els preus que hauran de pagar per consumir, per tant tots ens veurem afectats en un termini mitjà.

Hi ha factors que potser ens afavoriran, com és el canvi d'hàbits en les famílies alhora dels àpats, es queden més a casa enlloc d'anar a fora.

Perquè el consum mai serà igual que abans i haurem d'oferir productes amb diferents qualitats i preus.

Espero que siguem prou hàbils per donar-nos compte de tots els possibles factors que vindran, no obstant, ara és moment de pensar que la Campanya de Nadal sigui molt bona.

Us desitjo sincerament unes Bones Festes i un Bon Any Nou.

Èxit en el Tàstum 09

El passat 26 d'octubre al Teatre Nacional de Catalunya es va celebrar la segona edició del Premis Tàstum.



Moment de l'acte animat pel grup Teatre de Guerilla.

Un cop esmenats els errors d'organització de la primera edició, l'acte d'enguany va ser un èxit en tots els sentits i, en especial, el fet d'oferir als sectors artesans l'organització dels tallers en la part anomenada La Terrassa, així com, en el càtering de cloenda (gestionat pel Gremi de Pastisseria amb la col·laboració de tots els gremis artesans amb producte artesà).

L'acte fou conduït per l'actriu Vicenta N'Dongo i l'animació del grup Teatre de Guerilla.



Premi Innovació Empresa Agrària a Rovira CB de Sagàs.

Entre els diferents premis d'enguany, destaquem el Premi Especial del Jurat al cuiner Ferran Adrià per la seva trajectòria en el món de la restauració i que va ser lliurat pel Conseller d'Agricultura, Sr. Joaquim Llena i envoltat d'un gran nombre de cuiners de Catalunya.

També va rebre el Premi Innovació Empresa Agrària a Rovira CB de Sagàs per innovació en el procés productiu.

Aquest any en el lliurament dels diplomes de Mestres Artesans es van agrupar els nomenats dels anys 2007 i 2008 que en total eren: 18 pastissers, 18 flequers, 17 cansaladers-xarcuters, 4 xurres i 2 formatgers.





Honorable Conseller d'Agricultura. Sr. Director general, mestres i mestresses,
premiats, amics i amigues.

Molt bona tarda,

En primer lloc, gràcies.

Gràcies en nom de tots els que, avui, se'ns reconeix el nostre ofici.
Oficis tradicionals, rics, variats i al mateix temps representatius de tota la
geografia catalana, oficis i tradicions que configuren les nostres comarques i
el nostre país.

Tradició que no esta renyida amb la innovació, els nostres oficis són ca-
paços d'utilitzar la tradició i les millors matèries primeres i incorporar les
tècniques més innovadores.

Però per al bon desenvolupament d'aquesta tasca també cal que des de
l'administració se li doni suport i impuls. Suport amb actes com el d'avui i
impuls a través dels mitjans de comunicació, aquests són imprescindibles
per comunicar a la societat el que fem i com ho fem i que ens vegin com a
conjunt d'artesans que fem bé la nostra feina.

Només em resta agrair al Departament d'Agricultura el lliurament d'aquesta
distinció, que a partir d'ara, ens acredita com a Mestres Artesans. Molts
de nosaltres hem après d'altres Mestres, i ara es el moment de començar a
exercir el nostre mestratge.

Felicitar a tots els guardonats alhora que els encoratjo a continuar en la línia
que ens ha portat fins aquest reconeixement.

Gràcies i fins un altre.

Xavier Bou Bosch

Mestre Artesà Cansalader-Xarcuter

Els Mestres Artesans Cansaladers-Xarcuters van ser: (Pàgina
anterior d'esquerra a dreta i de dalt a baix)
Joan Francesc Blanquet Roca (Jesús Tortosa)
Jordi Bou Bosch (Barcelona)
Xavier Bou Bosch (Barcelona)
Pere Camarasa Baró (Corbins)
Artur Casanovas Antonell (Terrassa)
Francesc Domingo Arrendó (La Llacuna)
Joan Ramon Farràs Duch (Termens)
German Fillat Prior (La Selva del Camp)
Josep Maria Font i Ventura (Blanes)
Jaume García Sabata (Barcelona)
Joan Gres i Tintoré (Sant Joan Despí)
Francesc Lladó i Cos (Figueres)
Joan Nadal i Bellapart (Sarrià de Ter)
Manel Peracaula i Noguer (Anglès)
Jordi Perpinyà i Mas (Calonge)
Xavier Tarsà Fabregas (Cambrils)
Antoni Vila i Rodríguez (Torroella de Montgrí)



Abans del lliurament dels premis i dels diplomes de Mestres Artesans en La Terrassa del Teatre Nacional de Catalunya, els Gremis Artesans Alimentaris de Catalunya es van encarregar de realitzar uns tallers de demostració de cadascun dels seus oficis.

El nostre sector, emparat per la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters va muntar una

estructura metàl·lica feta a mida, per col·locar peces d'embotits de tot Catalunya i que servia per poder ser tastats pel nombrós públic assistent.

El muntatge va ser creació del Mestre Artesà Joan Martí Casanovas qui es va encarregar de donar les oportunes explicacions al Conseller Sr. Llena, acompanyat de la Consellera d'Agricultura de la Generalitat Valenciana Sra. Maritina Hernández.



mts

MUNTATGES INTEGRALS

Tel. 93 752 20 54
Fax 93 752 17 65
mòbil 609 32 78 90
Ptge. del Rec 7
08338 Premià de Dalt
mts@mts.cat



Exposar
no és suficient...

Decorar
no és suficient...

Il.luminar
no és suficient...



Busquem la
diferencia

Can Martí (Figueras)

IV Convenció d'Associacions i Gremis de Comerciants de Catalunya



El passat 6 de novembre la Confederació de Comerç de Catalunya va organitzar la IV Convenció d'Associacions i Gremi de Comerciants de Catalunya en la ciutat de Lleida. L'esdeveniment va agrupar a més de 350 persones entre comerciants, experts del món del comerç, premiats i col·laboradors.



L'acte es va inaugurar amb la intervenció de la Sra. Gemma Puig, directora general de Comerç de la Generalitat de Catalunya i de Sr. Joan Simó, president de la Cambra de Comerç de Lleida. Tot seguit van començar les conferències a càrrec de Josep Lluís Sánchez per tractar de la Innovació i Comerç i del Sr. Emilio Duró, soci fundador de Iter Consultores Comerciales s.l., per parlar de "Com adaptar-se als canvis: La Gestió de la Il·lusió".



Posteriorment es va procedir a fer el lliurament de premis a l'excel·lència en l'activitat formativa i la sisena edició del premi a la millor iniciativa lingüística del sector comercial en el que va rebre un premi accèssit de participació a la Cansaladeria-Xarcuteria Piqué de Igualada i com millor iniciativa de l'any 2009 al Sr. Jordi Badia de Badia Xarcuters de Tremp.

Desde el Consell de Redacció de la revista Gras i Magre volem felicitar als dos premiats per la seva voluntat de participar i de involucrar-se en la defensa de la llengua en el món del comerç.

Presidencia de la CIBC reelegida por dos años



Participants en la reunió - Font: afz-*allgemeine fleischer zeitung*.

El passat 5 de novembre va tenir lloc l'assemblea general de la CIBC (Confédération Internationale de la Boucherie et de la Charcuterie) a Brussel·les.

El president Jean Marie Oswald va donar la benvinguda als assistents i en especial als nous representants de Dinamarca i al professor Dr. Karl-Otto Honikel, que va assistir a aquesta reunió per presentar el nou estudi encarregat per la confederació, sobre la reducció de sal en els preparats de carn.

Així mateix, el president aprofita per agrair la participació del representant de la federació suïssa Sr. Horber, alhora que l'acomiadava per la seva recent jubilació.

Entre d'altres temes es va tractar sobre la legislació europea actual i en concret pel que fa a l'etiquetatge. Es comenta que aquest reglament s'ha d'adaptar

a la realitat de les pymes en quant a la informació que traslladen al consumidor en l'etiquetatge nutricional, al mateix temps que es reconeix que l'etiqueta per si sola no forma al consumidor i que cal informar sobre el contingut de la mateixa.

Actualment, s'està en fase d'explicació de les reivindicacions als nous eurodiputats per sensibilitzar-los envers aquesta problemàtica i durant el mes de maig de 2010 es presentarà en sessió plenària el nou text per a la seva aprovació.

Pel que fa als perfils nutricionals, finalment s'ha aconseguit que no hi hagi perfils nutricionals per a la carn fresca, alhora que s'ha aconseguit incrementar



Dirigentes de la CIBC (de izquierda a derecha: Vicepresidente de la CIBC: Dr. Reinhard Kainz, Secretario General de la CIBC: Sr. Martin Fuchs, Presidente de la CIBC: Sr. Jean Marie Oswald, Vicepresidente de la CIBC: Sr. Jacques Kraft, Directora de la Secretaría General de la CIBC: Sra. Kirsten Diessner) - Font: afz-Allgemeine fleischer Zeitung.

la sal de 500 a 800 mg., i també s'ha incrementat l'ombra'l per als greixos saturats.

A continuació el Dr. Honikel va presentar les principals conclusions de l'estudi realitzat sobre la reducció de sal en els preparats de carn.

I finalment es va tractar la celebració del Concurs Internacional de Joves Carnissers, previst en un primer

moment els dies 26 i 27 d'abril de 2010 a Londres, però que donat el cas que finalment la federació anglesa no es pogués fer càrrec de l'organització del concurs, es va proposar la seva realització en el marc de la fira IFFA (maig 2010), per aquest motiu no se celebraria la copa de mestres carnisers.

Presidencia reelegida de la CIBC y Secretaría General - Font: afz-Allgemeine fleischer Zeitung.



Horaris comercials

S'aprova el calendari d'obertura dels establiments comercials en diumenge i festiu per a l'any 2010.

El Departament d'Innovació, Universitats i Empresa ha aprovat el calendari de festius amb obertura comercial autoritzada per a l'any 2010. La Llei d'horaris comercials de Catalunya estableix un màxim de vuit diumenges i festius anuals d'obertura comercial autoritzada.

D'acord amb la Llei, els vuit diumenges i festius que els establiments comercials de Catalunya poden romandre oberts al públic durant l'any 2010 són els següents:

- 3 de gener.
- 10 de gener.
- 4 de juliol.
- 12 d'octubre.
- 6, 8, 12 i 19 de desembre.



Els ajuntaments poden substituir el dia 12 d'octubre, el dia 6 de desembre, o aquestes dues dates alhora, per qualsevol diumenge o dia festiu, de caràcter general o local, llevat dels dies detallats a l'article 2.3 de la Llei 8/2004, de 23 de desembre, d'horaris comercials (1 de gener, 1 de maig, 11 de setembre i 25 de desembre), sempre i quan ho comuniquin a la Direcció General de Comerç abans del dia 27 de febrer de 2010.



Pebres, Espècies i herbes, Additius alimentaris, Ingredients, Complements, Preparats Teifel, Productes Kerry,



Premis a la Iniciativa Comercial i Premis als Establiments Comercials Centenaris

DEPARTAMENT D'INNOVACIÓ, UNIVERSITATS I EMPRESA

ORDRE

IUE/536/2009, de 3 de desembre, per la qual es convoquen els Premis de la Generalitat de Catalunya a la Iniciativa Comercial i els Premis de la Generalitat de Catalunya als Establiments Comercials Centenaris.

L'onzena edició dels Premis de la Generalitat de Catalunya a la Iniciativa Comercial tenen com objectiu donar reconeixement a les iniciatives més innovadores del comerç urbà de proximitat.

D'altra banda, s'escau donar un tractament diferenciat als premis als establiments comercials amb més de cent anys d'antiguitat, atès que el seu objectiu específic és el reconeixement d'una trajectòria de servei i atenció al públic, mitjançant l'adaptació contínua a l'evolució de les necessitats de la ciutadania.

En conseqüència, a proposta de la directora general de Comerç, i en ús de les atribucions legals que m'han estat conferides,

Ordeno:

Article 1

Es convoca l'onzena edició dels Premis de la Generalitat de Catalunya a la Iniciativa Comercial i s'aproven les bases que regulen la seva concessió, les quals figuren a l'annex 1 d'aquesta Ordre.

Article 2

Es convoquen els Premis de la Generalitat de Catalunya als Establiments Comercials Centenaris i s'aproven les bases que regulen la seva concessió, les quals figuren a l'annex 2 d'aquesta Ordre.

Article 3

Per a la convocatòria de 2009 el termini de presentació de sol·licituds dels Premis a la Iniciativa Comercial i dels Premis als Establiments Comercials Centenaris s'inicia l'endemà de la publicació d'aquesta Ordre i finalitza el 29 de gener de 2010.

Disposició final

Aquesta Ordre entrarà en vigor l'endemà de la seva publicació al DOGC.

Barcelona, 3 de desembre de 2009

Josep Huguet i Biosca

Conseller d'Innovació, Universitats i Empresa

Annex 1

Bases que regulen l'onzena edició dels Premis de la Generalitat de Catalunya a la Iniciativa Comercial

1 Objectiu

L'objectiu de l'onzena edició dels Premis a la Iniciativa Comercial és el de distingir les persones físiques o jurídiques domiciliades a Catalunya que, en el transcurs de l'any 2009, hagin destacat per les seves tasques de millora en la gestió del sector de la distribució minorista, particularment del comerç urbà de proximitat.

2 Candidatures

Poden ser candidates a aquests premis les microempreses, les petites i mitjanes empreses amb domicili a Catalunya que desenvolupin la seva activitat en l'àmbit del comerç i les entitats que les representen a nivell territorial o sectorial.

També poden ser candidats per a la categoria de singularització, els ajuntaments i altres ens locals. Es defineixen com a microempreses, petites i mitjanes empreses (pimes), les que tenen fins a un màxim de 250 treballadors/es, un volum de negoci màxim de 50 milions d'euros, o amb un balanç general anual no superior a 43 milions d'euros, i no estan participades en més del 25% del seu capital o dels seus drets de vot per altres que no reuneixin els requisits anteriors, excepte que siguin societats públiques de participació, societats de capital risc o inversors institucionals, sempre que aquests no exerceixin individualment o conjuntament, cap control sobre l'empresa.

El personal tècnic de l'àrea d'incentius i projectes de l'Agència per a la Promoció del Comerç podrà proposar candidats als premis, d'entre aquelles actuacions que durant l'any 2009 hagin estat benefi-

ciaris d'incentius i que, per les seves característiques d'innovació i aplicabilitat a la resta del territori es puguin considerar com a referents. En tot cas, es necessitarà el consentiment previ i exprés de l'entitat proposada.

3 Categories

S'estableixen nou premis, dividits entre les dues categories següents:

A. Col·lectius territorials de comerciants i ajuntaments.

1. Al projecte de singularització, a la millor iniciativa de dinamització comercial en aquest àmbit, incidint en la potenciació de la singularitat de cada territori i en la consolidació de l'oferta de comerç de proximitat atenent a les necessitats de la població.
 2. Al comerç de proximitat, a la millor iniciativa de dinamització comercial en aquest àmbit, per la millora dels serveis al client i per la potenciació de l'oferta del comerç de proximitat.
 3. Al comerç urbà, a la millor iniciativa de dinamització comercial en aquest àmbit, incidint especialment en la professionalització de la seva gestió i en la prestació de serveis als operadors comercials i de serveis.
 4. A l'excel·lència comercial, d'un projecte desenvolupat per l'associació de comerciants que, de forma rellevant, hagi aconseguit una major implicació dels diferents agents integrants d'un centre urbà o àrea comercial per dotar-lo d'un major grau de competitivitat, eficàcia i eficiència.
 5. Al mercat municipal, a la millor iniciativa de dinamització comercial en aquest àmbit, incidint especialment en la millora en la prestació de serveis a les persones usuàries i clients, als propis operadors comercials, i a la consolidació del mercat com a equipament comercial de referència en el territori.
- B. Empresa o entitat representativa a nivell sectorial.
6. Al projecte de reforma i adequació de l'establiment comercial per a la millora competitiva en el seu entorn territorial i sectorial.
 7. Al projecte de definició o redefinició del pla estratègic del negoci per tal de millorar competitivament en el sector de referència.
 8. Al projecte de definició d'estratègies de millora

de l'eficiència i la rendibilitat de les empreses associades a una Central de Compres i Serveis dins d'un mateix sector.

9. Al projecte d'innovació, expansió i millora de la competitivitat, desenvolupat per entitats de representació d'un sector comercial.

4 Reconeixements

Les entitats membres del jurat podran proposar igualment, el reconeixement a persones, empreses i entitats que hagin destacat per la seva trajectòria professional, per la seva dedicació al sector, per la seva capacitat d'innovació i empenedoria, per la posada en valor de la funció social del comerç urbà, pel desenvolupament d'estudis o treballs tècnics vinculats al sector comercial, o per qualsevol altre projecte que contribueixi al prestigi de l'activitat comercial a Catalunya.

5 Premis

- 5.1 Els nou premis de les dues categories consistiran en uns guardons en els quals figurarà la inscripció següent: Premi de la Generalitat de Catalunya a la Iniciativa Comercial, amb indicació de la data de la concessió i del nom de l'entitat guardonada.
- 5.2 Els reconeixements als que fa referència la base 4 consistiran en un diploma on figurarà la inscripció següent: Reconeixement de la Generalitat de Catalunya, amb indicació de l'empresa/persona/entitat.
- 5.3 El Jurat podrà proposar que els premis es declarin deserts, quan consideri que no hi ha cap candidatura que reuneixi els mèrits suficients.

6 Criteris de selecció

En la valoració dels mèrits es tindrà en compte, d'acord amb la respectiva incidència per a cada premi:

Premi 1:

El grau de desenvolupament de la dinamització comercial en un municipi de menys de 5.000 habitants o altres entorns urbans amb poca densitat comercial delimitada mesurat en base a característiques que integrin determinades funcions comercials: El disseny

d'una marca comercial comuna i la seva notorietat pública, actuacions i polítiques d'identificació, senyalització, promoció, comunicació, la utilització de les noves tecnologies de la informació, formació als associats, per tal reforçar la singularitat del municipi i de consolidar una oferta bàsica destinada al proveïment de la població i implicació de tots els sectors econòmics del municipi.

Premi 2 i 3:

El grau de desenvolupament de la dinamització comercial d'una àrea o zona comercial delimitada mesurat en base a característiques que integrin determinades funcions comercials: el disseny d'una marca comercial comuna i la seva notorietat pública, actuacions i polítiques d'identificació, senyalització, promoció, comunicació, fidelització i serveis als consumidors i la millora en l'aprovisionament, la logística o els serveis al client d'un conjunt integrat de comerciants, entre d'altres.

La tasca desenvolupada en la difusió dels avantatges de l'associacionisme empresarial, el nombre i la qualitat de prestacions de serveis adreçats als comerciants associats i la contribució a la cohesió d'un col·lectiu de comerciants.

La utilització de les noves tecnologies de la informació, tan per la millora de comunicació i gestió a nivell intern dels comerciants, com per la millora de serveis a l'usuari.

Projectes innovadors en l'àmbit de millores mediam-bientals que tinguin com a motor impulsor el comerç urbà de proximitat.

La implementació i desenvolupament de la responsabilitat social del projecte.

La creació de sinèrgies entre elements comercials i no comercials i la potenciació d'aspectes singulars del municipi o de la zona comercial per a destacar i posicionar territorialment aquest municipi o zona.

Premi 4:

L'impuls de projectes de consolidació d'un centre o eix comercial urbà on des de l'associació de comerciants i l'administració local es posin d'acord per invertir en un pla definit temporalment i que contribueixi a transformar l'àrea. El grau de desenvolupa-

ment mesurat en base a característiques que integrin determinades funcions comercials: el disseny d'una marca comercial comuna i la seva notorietat pública, actuacions i polítiques d'identificació, senyalització, promoció, comunicació, fidelització i serveis als consumidors i la millora en l'aprovisionament, la logística o els serveis al client d'un conjunt integrat de comerciants, la utilització de les noves tecnologies de la informació, entre d'altres.

La tasca desenvolupada en la difusió dels avantatges de l'associacionisme empresarial, el nombre i la qualitat de prestacions de serveis adreçats als comerciants associats i la contribució a la cohesió d'un col·lectiu de comerciants.

Projectes innovadors en l'àmbit de millores mediam-bientals, socials, turístics que tinguin com a motor impulsor el comerç urbà de proximitat o els operadors comercials del mercat municipal.

La implementació i desenvolupament de la responsabilitat social del projecte.

La creació de sinèrgies entre elements comercials i no comercials i la potenciació d'aspectes singulars del municipi o de la zona comercial per a destacar i posicionar territorialment aquest municipi o zona pel seu comerç d'atracció.

Premi 5:

El grau de desenvolupament del mercat mesurat en base a característiques que integrin determinades funcions comercials: el disseny d'una marca comercial comuna i la seva notorietat pública, actuacions i polítiques d'identificació, senyalització, promoció, comunicació, fidelització, la millora dels serveis comercials del mercat, entre d'altres.

La tasca desenvolupada en la difusió dels avantatges de l'associacionisme, el nombre i la qualitat de prestacions de serveis adreçats als comerciants del mercat associats i la contribució a la cohesió d'un col·lectiu de comerciants.

La utilització de les noves tecnologies de la informació, tan per la millora de comunicació i gestió a nivell intern dels comerciants, com per la millora de serveis comercials dels usuaris.

Projectes innovadors que ajudin als mercats a adaptar-se a les noves necessitats i canvis de la societat:

millores mediambientals, sostenibilitat, foment de la vida saludable, estalvi de temps, comoditat... i que tinguin com a motor impulsor els operadors comercials del mercat municipal.

La implementació i desenvolupament de la responsabilitat social del seus projectes.

La creació de sinèrgies entre el mercat i l'associació de comerciants de la zona per a destacar i posicionar territorialment aquesta àrea comercial.

Premi 6:

L'impacte de la reforma del punt de venda, incloent l'espai d'atenció al públic, la imatge exterior de l'establiment i l'obrador adjacent a la sala de vendes (si s'escau).

L'adequació del punt de venda per a millorar la rendibilitat i eficiència del mateix.

L'aportació d'un valor afegit al client final (per exemple: accessibilitat al producte, modificació de circuits de compra, millora de l'accessibilitat per a persones amb mobilitat reduïda...).

Premi 7:

La definició i posada en pràctica d'una estratègia de millora de l'eficiència i la rendibilitat de l'empresa detallista.

La innovació del model de negoci detallista basada en la intel·ligència de mercat i la creativitat.

L'estratègia de creació i posicionament d'una marca de canal diferenciada.

L'estratègia d'expansió i localització dels establiments en eixos comercials urbans amb funció prioritària de comerç de proximitat.

La definició i implantació de sistemes de qualitat en l'organització i la producció de serveis de l'empresa detallista.

La implantació i desenvolupament d'un projecte innovador en l'àmbit de les noves tecnologies de la informació i de la comunicació (TIC) i/o l'aplicació de millores medioambientals en àmbits com el l'embalatge (packaging), la il·luminació, el reciclatge i la gestió de residus dels establiments comercials.

Premi 8:

La implantació i desenvolupament d'un projecte

innovador en l'àmbit de les noves tecnologies de la informació i de la comunicació (TIC) i/o l'aplicació de millores medioambientals en àmbits com l'embalatge (packaging), la il·luminació, el reciclatge i la gestió de residus dels establiments comercials.

Que el projecte desenvolupat per la Central de Compres i Serveis, de forma rellevant, hagi aconseguit una major implicació dels seus associats per a l'assoliment dels objectius prefixats.

Premi 9:

La implantació i desenvolupament d'un projecte innovador en l'àmbit de les noves tecnologies de la informació i de la comunicació (TIC) i/o l'aplicació de millores medioambientals en àmbits com el l'embalatge (packaging), la il·luminació, el reciclatge i la gestió de residus dels establiments comercials.

Que el projecte desenvolupat per l'entitat, de forma rellevant, hagi aconseguit una major implicació dels seus associats per a l'assoliment dels objectius prefixats.

Aportació de documentació explicativa del projecte de millora de l'entitat de representació d'un sector comercial.

7 Jurat

7.1 El jurat encarregat de la selecció de les entitats candidates i d'elaborar la proposta de les entitats guardonades estarà presidit per la directora general de Comerç i el compondran el director de l'Àrea de Promoció del Comerç del Consorci de Promoció Comercial de Catalunya (COPCA), que en farà les funcions de secretari i un/a representant de cada una de les següents entitats representatives del sector comercial i del món municipal:

Un/a representant de la Federació de Municipis de Catalunya. Un/a representant de l'Associació Catalana de Municipis i Comarques. Un/a representant de la Confederació de Comerç de Catalunya. Un/a representant de l'Agrupament de Botiguers i Comerciants de Catalunya. Un/a representant de Pimec-Comerç. Un/a representant de la Fundació Comerç Ciutadà. Un/a representant de la Fundació Barcelona Comerç. Un/a representant de l'Associació Comertia.

Un/a representant de la Asociación Nacional de Centrales de Compra y Servicios (ANCECO). Un/a representant del Consell de Cambres de Catalunya. Un/a representant que formi part de la premsa especialitzada. Un/a representant que formi part del món universitari.

7.2 No podran ser membres del jurat les persones representants de les entitats que optin als premis.

8 Atorgament

Els premis s'atorgaran per resolució del conseller d'Innovació, Universitats i Empresa a proposta del jurat i es lliuraran a les entitats guardonades en un acte públic.

9 Procediment

Les sol·licituds es presentaran d'acord amb el model normalitzat que es podrà obtenir a través d'internet a la web de la Generalitat de Catalunya (<http://www.gencat.cat>), a la web de la Direcció General de Comerç (<http://www.gencat.cat/diue>), a l'esmentada Direcció General (passeig de Gràcia, 112, 2a planta, telèfon 93.484.99.99, adreça electrònica premis.comerc@gencat.cat o als serveis territorials del Departament d'Innovació, Universitats i Empresa a Girona, Lleida, Tarragona, Terres de l'Ebre i la Catalunya Central.

10 Presentació de sol·licituds

Les sol·licituds les poden presentar:

Les microempreses, petites i mitjanes empreses, les entitats que les representen a nivell territorial o sectorial, els ajuntaments o altres ens locals.

11 Documentació

La sol·licitud ha de complementar-se amb la documentació següent: a) Estatuts de l'entitat sol·licitant i document acreditatiu de poders del sol·licitant per actuar com a representant legal de l'entitat. En el cas que la persona sol·licitant hagi participat en altres convocatòries només haurà d'aportar aquesta documentació en el cas que hi hagi hagut variacions.

b) Identificació de l'activitat: amb indicació del sector d'activitat que es desenvolupa, el volum de

negoci i nombre de treballadors. Si es tracta d'una entitat representativa d'un col·lectiu de comerciants, indicació dels objectius, relació d'afiliats i àmbit territorial o sectorial que representa.

c) Breu memòria descriptiva dels objectius assolits de millora en la gestió comercial, amb indicadors qualitius i quantitatius.

d) Declaració responsable, de l'entitat candidata, d'estar al corrent del compliment de les obligacions tributàries i de la Seguretat Social i de no tenir contret cap deute, per cap concepte, amb la Generalitat de Catalunya.

e) La Direcció General de Comerç podrà demanar altra informació complementària que consideri oportuna.

12 Confidencialitat

Les dades aportades per les persones sol·licitants seran considerades confidencials i no seran divulgades sense la seva autorització prèvia.

ANNEX 2

Bases que regulen els Premis de la Generalitat de Catalunya als Establiments Comercials Centenaris

1 Objectiu

L'objectiu dels premis de la Generalitat de Catalunya als establiments centenaris és distingir als establiments que al llarg de més de cent anys han ofert ininterrompudament un servei de qualitat i personalitzat als seus clients, tot adaptant-se als canvis en les necessitats de compra de la ciutadania que s'han anat produint al llarg de la seva trajectòria professional centenària.

2 Candidatures

Poden ser candidates a aquests premis les microempreses i les petites empreses de venda al detall o de prestació de serveis comercials al consumidor final que siguin titulars d'establiments oberts al públic durant cent o més anys.

Es defineixen com a microempreses i petites empreses, a efectes d'aquesta convocatòria, les que tenen fins a un màxim de 50 treballadors, un volum anual de negoci o balanç consolidat que no superi els 10 milions d'euros i que no estiguin participades amb

més del 25% del seu capital o dels seus drets de vot per altres que no reuneixin els requisits anteriors, llevat que es tracti de societats públiques de participació, societats de capital risc o inversors institucionals.

3 Premis

3.1 Els premis consistiran en uns guardons als quals figurarà la inscripció següent: Premi de la Generalitat de Catalunya als Establiments Comercials Centenaris, amb indicació del nom de l'establiment guardonat, de l'any d'obertura i del de concessió del guardó.

3.2 El jurat, quan ho consideri oportú, podrà proposar al conseller d'Innovació, Universitats i Empresa que acordi l'atorgament del premi "ex aequo" a tots aquells establiments que hagin acreditat de forma indubtable la seva condició de centenaris, amb la facultat d'excloure'n, si s'escau, els casos excepcionals en què es consideri que l'establiment no ha adaptat suficientment les seves instal·lacions, la seva gestió o la seva oferta a l'evolució de la demanda.

4 Jurat

El jurat encarregat de seleccionar les empreses candidates i d'elaborar la proposta de les guardonades estarà presidit per la directora general de Comerç i el compondran el director de l'Àrea de Promoció del Comerç del Consorci de Promoció Comercial de Catalunya (COPCA), que en farà les funcions de secretari i un representant de cada una de les següents entitats representatives del sector comercial i del món municipal: Un/a representant de la Federació de Municipis de Catalunya. Un/a representant de l'Associació Catalana de Municipis i Comarques. Un/a representant de la Confederació de Comerç de Catalunya. Un/a representant de l'Agrupament de Botiguers i Comerciants de Catalunya. Un/a representant de Pimec-Comerç. Un/a representant de la Fundació Comerç Ciutadà. Un/a representant de la Fundació Barcelona Comerç. Un/a representant de l'Associació Comertia. Un/a representant de la Asociación Nacional de Centrales de Compra y Servicios (ANCECO). Un/a representant del Consell de Cambres de Catalunya. Un/a representant que formi part de la premsa especialitzada. Un/a representant que formi part del món universitari.

5 Atorgament

Els premis s'atorgaran per resolució del conseller d'Innovació, Universitats i Empresa, a proposta del jurat, i es lliuraran a les empreses guardonades en un acte públic.

6 Procediment

Les sol·licituds es presentaran d'acord amb el model que es podrà obtenir a través d'internet a la web de la Generalitat de Catalunya (<http://www.gencat.cat>), a la web de la Direcció General de Comerç (<http://www.gencat.cat/diue>), a l'esmentada Direcció General (Passeig de Gràcia, 112, 2a planta, telèfon 93.484.99.99, adreça electrònica premis.comerc@gencat.cat o als serveis territorials del Departament d'Innovació, Universitats i Empresa a Girona, Lleida, Tarragona, Les Terres de l'Ebre i La Catalunya Central.

7 Documentació

La sol·licitud ha de completar-se amb la documentació següent:

- Identificació de l'entitat sol·licitant: les persones jurídiques, mitjançant fotocòpia de l'escriptura de constitució inscrita al registre corresponent, i els poders del representant legal de l'entitat sol·licitant.
- Identificació de l'activitat, amb indicació del sector d'activitat que es desenvolupa, el volum de negoci i el nombre de treballadors.
- Acreditació indubtable, per qualsevol mitjà possible, de la condició de centenari de l'establiment.
- Breu memòria descriptiva de la trajectòria de l'establiment amb referència als seus titulars al llarg del temps.
- Declaració responsable, de l'entitat candidata, d'estar al corrent del compliment de les obligacions tributàries i de la Seguretat Social i de no tenir contret cap deute, per cap concepte, amb la Generalitat de Catalunya.
- La Direcció General de Comerç podrà demanar la informació complementària que consideri oportuna per tal de valorar els mèrits de la candidatura.

8 Confidencialitat

Les dades aportades per les persones sol·licitants seran considerades confidencials i no seran divulgades sense la seva autorització prèvia.

Mercabarna no és només
un lloc. És una garantia.
Per això, només els més
exigents treballen amb nosaltres.
Escorxador de Mercabarna:
qüestió de prestigi.

mb
mercabarna

Els autocontrols a les empreses alimentàries: Els prerequisits

Totes les empreses del sector alimentari han de garantir la seguretat dels seus productes en les fases de la cadena alimentària de les quals siguin responsables, des de la producció fins a la venda al consumidor final.

La producció d'aliments segurs per al consum humà requereix una sòlida base de condicions i pràctiques higièniques que evitin la introducció d'agents perillosos, l'augment de la càrrega microbiològica o l'acumulació de residus i altres agents químics o físics en els aliments, de forma directa o indirecta. Aquestes pràctiques proporcionen l'entorn bàsic i les condicions necessàries per a la producció d'aliments segurs, i es coneixen amb el nom de Prerequisits. A la bibliografia també es poden trobar altres denominacions com "plans de recolzament" o "plans generals d'higiene".

El conjunt d'aquestes pràctiques engloben aspectes com ara:

- Pla de control de l'aigua
- Pla de neteja i desinfecció
- Pla de control de plagues i altres animals indesejables
- Pla de formació i capacitat del personal en seguretat alimentària
- Pla de control de proveïdors
- Pla de traçabilitat
- Pla de control de temperatures
- Pla de manteniment d'instal·lacions i equips
- Pla de control dels al·lèrgens
- Pla de control de subproductes

En petits establiments una correcta gestió dels prerequisits permet assolir uns nivells de seguretat molt alts, i que en la gran majoria de casos podrien ser suficients per garantir el compliment dels requeriments legals en matèria de seguretat alimentària.

Cada establiment ha de determinar els plans de prerequisits que elaborarà, tenint en compte que, basant-se en la normativa aplicable, determinats programes de prerequisits són de compliment obligat.

El disseny i aplicació dels programes de prerequisits en petits establiments pot fer-se aplicant directament el conjunt de Plans que s'han mencionat més amunt, o acollir-se a les Guies de Pràctiques Correctes d'higiene específiques de cada sector alimentari.

Amb aquesta edició del Gras i Magre encetem la publicació dels fulletons orientatius per al disseny i aplicació dels diferents prerequisits que ha editat l'agència de Protecció de la Salut del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

Al llarg de les properes edicions del Gras i Magre s'aniran publicant la resta de fulletons. Esperem que us siguin d'utilitat.

ELS AUTOCONTROLS ALS ESTABLIMENTS ALIMENTÀRIES

ELS PREREQUISITS

Pla de neteja i desinfecció

Què call fer per evitar que.....

..... les instal·lacions i els equips

Siguin una font de contaminació dels aliments?

1 El Programa de neteja i desinfecció

Preguntes clau	Aspectes que heu de descriure
<i>Què netegeu?</i>	1. Identifiqueu les superfícies, equipaments i estris que es netegen i desinfecten. Incloeu els materials utilitzats en la neteja (cubells, raspalls, etc).
<i>Com netegeu i desinfecteu?</i>	2. Descriuiu les etapes o fases del procés de neteja i desinfecció de forma cronològica. Indiqueu: - Els productes utilitzats, dilucions o dosis a la qual s'apliquen i quantitat necessària a aplicar. - Els mètodes emprats (neteja automàtica o manual, immersió en aigua, assecatge amb paper d'un sol ús, desinfecció amb aigua calenta, polvorització a baixa o alta pressió, etc.) - El material i equip utilitzat (raspalls, pal de fregar, cubell, màquines rentadores, dosificadors...). - Temps i temperatura d'actuació o altres paràmetres d'interès com les unitats de pressió (bar).
<i>Quan netegeu i desinfecteu?</i>	3. Identifiqueu la freqüència i el moment en què feu la neteja i desinfecció (després de cada jornada de treball, després de l'ús, abans de ser utilitzats, etc).
<i>Qui fa la neteja i desinfecció</i>	4. Identifiqueu les persones responsables de fer les operacions de neteja i desinfecció. <i>Aquest personal ha d'estar format per aplicar el sistema amb eficàcia i seguretat. En el cas que el producte estigui autoritzat per a ús exclusiu de personal especialitzat, caldrà que el personal tingui el carnet d'aplicació de tractaments DDD.</i>
<i>Què feu per comprovar que la neteja i desinfecció és adequada?</i>	5. Descriuiu les activitats de comprovació. Permeten saber que les operacions de neteja i desinfecció: - Es fan com està previst. - Són eficaces: - No hi ha brutícia ni greix visible. - Els resultats analítics són adequats.



Descripció de cada activitat de comprovació

5a. Procediments:

Què es comprova?

- L'aplicació de les operacions de neteja i desinfecció: dosis de desinfectants, temps d'actuació, temperatura de l'aigua de desinfecció d'estris, esbandit, assecat, etc.
- El resultat de les operacions de la neteja de les superfícies, de la maquinària, de les instal·lacions, etc.
- El resultat de les operacions de la desinfecció (paràmetres microbiològics).

Com es comprova?

Expliqueu els mètodes de comprovació que utilitzeu:

- Comprovacions visuals.
- Proves fisicoquímiques (temperatura de l'aigua de desinfecció, pH de l'aigua d'esbandit, etc).
- Proves microbiològiques.

On es comprova?

Definiu el lloc o l'estri objecte de la comprovació. Per exemple, la taula de la sala, els ganivets...

5b. Freqüència:

Cal que tingueu en compte l'ús de la instal·lació o equipament i el risc de contaminació dels aliments.

5c. Persona encarregada:

Disseguen els responsables d'efectuar cada una de les activitats de comprovació. El responsable de supervisar les operacions de neteja i desinfecció no pot ser la persona que realitza la neteja i desinfecció.

5d. Com s'enregistren els resultats:

Definiu el sistema que utilitzareu per enregistrar els resultats, les incidències i les actuacions derivades.



www.cruzsl.es

exposar el producte de dia i mantenir-lo a la nit



Visiti'ns a:

Alimentaria 2010

22-26 Març 2010

Palau 2

Carrer C

Stand 275



**No accepti imitacions, ens avalen 33 anys fent reals
les il·lusions dels Carnissers i Xarcuters de Catalunya.**

Badalona / Barcelona / T. 93.465.00.65 / F. 93.465.04.41 / cruzsl@cruzsl.es



Arribada de Productes

mes d'arribada	producte	estat
GENER	ESCUDELLA I	AL TAULELL
FEBRER	BOTIFARRA D'OU	A L'OBRADOR
MARÇ	TRADICIONALS CUIITS	A L'OBRADOR
ABRIL	LLIBRETS	
MAIG	BARBACOA	
JUNY	SARATES PER FESTES	
JULIOL	AMANIDES	
AGOST	PERNIL I FUEI	

Federació Catalana de Turisme i Canadaires Xarxetes

Banc d'opinió del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural



Arribada de Productes

mes d'arribada	producte	estat
GENER	ESCUDELLA I	AL TAULELL
FEBRER	BOTIFARRA D'OU	A L'OBRADOR
MARÇ	TRADICIONALS CUIITS	A L'OBRADOR
ABRIL	LLIBRETS	
MAIG	BARBACOA	
JUNY	SARATES PER FESTES	
JULIOL	AMANIDES	
AGOST	PERNIL I FUEI	
SEPT		
OCT		

Federació



Arribada de Productes

mes d'arribada	producte	estat
ABRIL	LLIBRETS	AL TAULELL
MAIG	BARBACOA	A LA CAMBRA
JUNY	SARATES PER FESTES	EN PREPARACIÓ
JULIOL	AMANIDES	
AGOST	PERNIL I FUEI	
SEPT	ENTREPIANS	
OCT	BOTIFARRES	
NOV	SUGGERIMENTS	
DESE	CARNS ROSTIDES	

Federació Catalana de Turisme i Canadaires Xarxetes

Banc d'opinió del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural



Arribada de Productes

mes d'arribada	producte	estat
ABRIL	LLIBRETS	AL TAULELL
MAIG	BARBACOA	A LA CAMBRA
JUNY	SARATES PER FESTES	EN PREPARACIÓ
JULIOL	AMANIDES	
AGOST	PERNIL I FUEI	
SEPT	ENTREPIANS	
OCT	BOTIFARRES	
NOV	SUGGERIMENTS	
DESE	CARNS ROSTIDES	

Federació



Arribada de Productes

mes d'arribada	producte	estat
JULIOL	AMANIDES	AL TAULELL
AGOST	PERNIL I FUEI	A L'ASSECADOR
SEPT	ENTREPIANS	EN PREPARACIÓ
OCT	BOTIFARRES	
NOV	SUGGERIMENTS	
DESE	CARNS ROSTIDES	
GEN	CARN D'OLLA	
FEB	BOTIFARRA D'OU	
MAR	TRADICIONALS CUIITS	

Federació Catalana de Turisme i Canadaires Xarxetes

Banc d'opinió del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural



Arribada de Productes

mes d'arribada	producte	estat
JULIOL	AMANIDES	AL TAULELL
AGOST	PERNIL I FUEI	A L'ASSECADOR
SEPT	ENTREPIANS	EN PREPARACIÓ
OCT	BOTIFARRES	
NOV	SUGGERIMENTS	
DESE	CARNS ROSTIDES	
GEN	CARN D'OLLA	
FEB	BOTIFARRA D'OU	
MAR	TRADICIONALS CUIITS	

Federació



Arribada de Productes

mes d'arribada	producte	estat
OCT	BOTIFARRES	AL TAULELL
NOV	SUGGERIMENTS	EN PREPARACIÓ
DESE	CARNS ROSTIDES	A L'OBRADOR
GEN	CARN D'OLLA	
FEB	BOTIFARRA D'OU	
MAR	TRADICIONALS CUIITS	
ABR	LLIBRETS	
MAI	BARBACOA	
JUN	SARATES PER FESTES	

Federació Catalana de Turisme i Canadaires Xarxetes

Banc d'opinió del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural



Arribada de Productes

mes d'arribada	producte	estat
OCT	BOTIFARRES	AL TAULELL
NOV	SUGGERIMENTS	EN PREPARACIÓ
DESE	CARNS ROSTIDES	A L'OBRADOR
GEN	CARN D'OLLA	
FEB	BOTIFARRA D'OU	
MAR	TRADICIONALS CUIITS	
ABR	LLIBRETS	
MAI	BARBACOA	
JUN	SARATES PER FESTES	

Federació

Suport publicitari 2010

Com cada any i continuant amb la línia de campanyes promocionals i publicitàries de la nostra entitat, rebreu el suport publicitari per l'any 2010.

Veureu que aquest any el fil conductor de les faixes de la campanya és el que es veu a l'escàner d'un aeroport quan passa una maleta o bossa de viatge. També veureu que aquest any hi ha una diferencia respecte altres edicions,

Arribada de Productes

ribada	producte	estat
ER	BOTIFARRA D'OU	AL TAULELL
ER	TRADICIONALS CUI TS	A L' OBRADOR
L	LLIBRETS	EN PREPARACIÓ
L	BARBACOA	---
OL	SAFATES PER FESTES	---
OL	AMANIDES	---
T	PERNIL I Fuet	---
MBRE	ENTREPANS	---
BRE	BOTIFARRES	---

Catàleg de Comerç i Canals de Venda

Amb el suport del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural



Arribada de Productes

mes d'arribada	producte	estat
MARÇ	TRADICIONALS CUI TS	AL TAULELL
ABRIL	LLIBRETS	EN PREPARACIÓ
MAIG	BARBACOA	A LA CAMBRA
JUNY	SAFATES PER FESTES	---
JULIOL	AMANIDES	---
AGOST	PERNIL I Fuet	---
SETEMBRE	ENTREPANS	---
OCTUBRE	BOTIFARRES	---
NOVEMBRE	SUGGERIMENTS	---

Federació Catàleg de Comerç i Canals de Venda

Amb el suport del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

Arribada de Productes

ribada	producte	estat
ribada	BARBACOA	AL TAULELL
OL	SAFATES PER FESTES	EN PREPARACIÓ
OL	AMANIDES	A LA CAMBRA
T	PERNIL I Fuet	---
MBRE	ENTREPANS	---
BRE	BOTIFARRES	---
MBRE	SUGGERIMENTS	---
MBRE	CARNS ROSTIDES	---
R	CARN D'OLLA	---

Catàleg de Comerç i Canals de Venda

Amb el suport del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural



Arribada de Productes

mes d'arribada	producte	estat
JUNY	SAFATES PER FESTES	AL TAULELL
JULIOL	AMANIDES	A LA CAMBRA
AGOST	PERNIL I Fuet	A L'ASSECADOR
SETEMBRE	ENTREPANS	---
OCTUBRE	BOTIFARRES	---
NOVEMBRE	SUGGERIMENTS	---
DESEMBRE	CARNS ROSTIDES	---
GENER	CARN D'OLLA	---
FEBRER	BOTIFARRA D'OU	---

Federació Catàleg de Comerç i Canals de Venda

Amb el suport del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

Arribada de Productes

ribada	producte	estat
T	PERNIL I Fuet	AL TAULELL
MBRE	ENTREPANS	EN PREPARACIÓ
BRE	BOTIFARRES	A L' OBRADOR
MBRE	SUGGERIMENTS	---
MBRE	CARNS ROSTIDES	---
R	CARN D'OLLA	---
ER	BOTIFARRA D'OU	---
ER	TRADICIONALS CUI TS	---
L	LLIBRETS	---

Catàleg de Comerç i Canals de Venda

Amb el suport del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural



Arribada de Productes

mes d'arribada	producte	estat
SETEMBRE	ENTREPANS	AL TAULELL
OCTUBRE	BOTIFARRES	A L' OBRADOR
NOVEMBRE	SUGGERIMENTS	EN PREPARACIÓ
DESEMBRE	CARNS ROSTIDES	---
GENER	CARN D'OLLA	---
FEBRER	BOTIFARRA D'OU	---
MARÇ	TRADICIONALS CUI TS	---
ABRIL	LLIBRETS	---
MAIG	BARBACOA	---

Federació Catàleg de Comerç i Canals de Venda

Amb el suport del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

Arribada de Productes

ribada	producte	estat
MBRE	SUGGERIMENTS	AL TAULELL
MBRE	CARNS ROSTIDES	A L' OBRADOR
R	CARN D'OLLA	A LA CASSOLA
ER	BOTIFARRA D'OU	---
ER	TRADICIONALS CUI TS	---
L	LLIBRETS	---
L	BARBACOA	---
OL	SAFATES PER FESTES	---
OL	AMANIDES	---

Catàleg de Comerç i Canals de Venda

Amb el suport del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural



Arribada de Productes

mes d'arribada	producte	estat
DESEMBRE	CARNS ROSTIDES	AL TAULELL
GENER	CARN D'OLLA	A LA CASSOLA
FEBRER	BOTIFARRA D'OU	A L' OBRADOR
MARÇ	TRADICIONALS CUI TS	---
ABRIL	LLIBRETS	---
MAIG	BARBACOA	---
JUNY	SAFATES PER FESTES	---
JULIOL	AMANIDES	---
AGOST	PERNIL I Fuet	---

Federació Catàleg de Comerç i Canals de Venda

Amb el suport del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

no hi ha calendari !!! La idea és que cada faixa ja reflecteixi el mes que està en vigència.

Ja només queda esperar que el nou suport publicitari sigui del grat de tothom i desitjar que serveixi per

a la finalitat que ha estat creat: ajudar-vos en les vostres vendes diàries, així que l' esperem veure ben aviat a tots els nostres establiments adherits aquesta campanya.

Formatges de Catalunya



Formatge madurat de cabra

S'agrupen amb el nom de madurats els formatges de la família de les quallades làctiques o mixtes, que són tradicionals i moderns, i comparteixen un temps de maduració més o menys curt. De formes i escorces diverses, les textures, els gustos i la varietat són in comptables, i cadascun d'ells té la seva personalitat.

El formatge varia segons la tècnica d'elaboració. Els de consistència més dura tenen gustos lletosos, de fruits secs, lleugerament àcids, amb fons variats i un regust sovint amarg, però equilibrat. Els més tous presenten complexitat aromàtica, però humida, i gustos de recorregut llarg i equilibrat. Les textures van de les compactes a les toves, passant per les liquades o cremoses, fins arribar a les granuloses.

procés d'elaboració

Per elaboracions enzimàtiques, es dona una quallada ràpida, més lenta en les làctiques, procés que pot durar des d'unes hores fins a un dia. Se separa el xerigot de la pasta i aquesta és emmotllada i premsada (excepte en la majoria de formatges tous). Després del premsat, se sala, a mà o en salmorra. La maduració es realitza en un ambient fresc i lleugerament humit, segons les condicions particulars. El temps de maduració va dels 15 als 90 dies.

època de producció i compra

Tradicionalment des de la primavera fins a finals de setembre; actualment, tot l'any.

mètodes de conservació

Cal conservar-lo en un lloc fresc i humit, entre 10 i 4 °C, i humitats del 80 al 85%. Per aportar aquestes condicions, es pot conservar embolicat amb paper parafinat o un drap de cotó, i col·locarlo en un recipient tancat.



Formatge madurat de vaca

És un formatge que integra les formes de fer tradicionals i les tècniques modernes i que dona lloc a produccions formatgeres de gran qualitat. Tots o premsats, la varietat és gran.

Formatge de crosta llisa i groguenca, més o menys fosca. Pot ser blanca, ataronjada o marró en les pastes làctiques. En ser de pasta premsada, presenta un tall llis, sense esquerdes, i la textura és poc elàstica. El gust és definit, molt mantegós, amb el bouquet típic dels formatges fets amb llet de vaca. Si la quallada ha estat làctica tindrà gustos més àcids i frescos, complexos i llargs, amb finals de fruits secs o cereals.

procés d'elaboració

En l'elaboració enzimàtica, es fa una quallada ràpida i si l'elaboració és làctica, la quallada és més lenta, des d'unes hores fins a un dia. Després de la quallada se separa el xerigot de la pasta i aquesta és emmotllada i premsada, excepte amb molts dels formatges tous. Després del premsat, se sala, a mà o en salmorra. La maduració es realitza en un ambient fresc i lleugerament humit, segons les condicions de l'entorn. El temps de maduració va dels 15 als 240 dies.

època de producció i compra

Es produeix durant tot l'any.

mètodes de conservació

Cal conservar-lo en un lloc fresc i humit, entre 10 i 4 °C, i humitats del 80 al 85%. Embolicar amb un drap de cotó o amb paper parafinat i guardar en un recipient tancat, segons les condicions ambientals.





Patrocinadors de l'Escola Professional de la Fundació Oficis de la Carn

Com en les darreres edicions d'aquesta revista, la Fundació Oficis de la Carn agraeix la participació i col·laboració de i a totes aquelles empreses que participen en el dia a dia de l'Escola Professional d'aquesta Fundació, per tal de millorar i innovar el servei formatiu ofert per la mateixa. Així, a continuació, us presentem les empreses col·laboradores:

ESPÈCIES TEIXIDOR

Circumval·lació, 108-110, 08240 - Manresa, Barcelona, Tel. 93 874 12 00

TECNOTRIP

Gerent: Sr. FERRER, L'Alguer, 22 P. I. Nord, 08226 Terrassa, Barcelona, Tel. 93 735 69 69
www.tecnotrip.com

BANC SABADELL

Plaça Catalunya, 1, 08201 Sabadell, Barcelona (Espanya), Tel. 902 323 555,
Des de l'estranger: +34 902 323 555
Info@bancsabadell.com

CRUZ, sl - Construcciones Frigoríficas

Gerent: Sr. Cruz
Av. Cerdanya, s/n, P.I. Pomar de Dalt, nau 25-26, 08916 Badalona, Barcelona, Tel. 93 465 00 65
www.cruzsl.es

MAFRIGES

Barri Serrallonga, s/n - 08571 St. Vicenç de Torelló, Barcelona. Tel. 93 859 27 11..
www.mafriges.com



KARELY

ENVASOS ALIMENTARIS
VISTAPAC CATERING

HIGIÈNIC
PRÀCTIC
ECONÒMIC
PRESENTABLE

SERVEI RÀPID I EFICIENT

- **SAFATES:** de metacrilat, alumini, plàstic per microones, poliexpand.
- **ESTOIGS:** de plàstic, per ous, pollastres, amanides i pastissos.
- **TERRINES:** de tot tipus, per formatges, gelats, patés, etc.
- **UN SOL US:** plats, gots, cuberts, copes, tovalles, tovallons.
- **PASTISSERIA:** blondes, cartrons, "petit fous", bosses i caps variades.
- **INDUSTRIAL:** màquines empaquetadores, termoselladores i soldadores.

Dispensadors de tot tipus, bosses de plàstic de totes mides, paper higiènic, cel·luloses, film extensible, alumini domèstic i industrial, papers parafinats, bosses per a fer el buit, cel·lofana per hamburgueses, cartells porta preus, etc.

SI VOL UN BON SERVEI, NO DUBTI A TRUCAR AL

Tel. 93 726 31 84 / Fax 93 726 64 40

C/ BORRELL, 47
08202 SABADELL

KARELY, TREBALLEM PER VOSTÈ

e-mail: info@karely.com

Activitats de la Fundació Oficis de la Carn

Durant els darrers mesos, la Fundació Oficis de la Carn ha estat convidada a participar de forma activa en diferents esdeveniments gastronòmics arreu de Catalunya.



FIRA DE SANT MIQUEL. LLEIDA

A finals de setembre, i convidada per PRODECA, va fer-se càrrec d'un tast comentat d'embotits de les terres de Lleida, dins els actes programats per aquesta entitat en el marc de la Fira de Sant Miquel a Lleida.

Prodeca és una empresa adscrita al Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, que dedica els seus recursos humans i financers a la promoció dels serveis i tecnologia d'aquelles empreses, cooperatives, associacions i institucions que configuren la cadena de producció, transformació i distribució

del sector agroalimentari català en els mercats interiors i exteriors, així com la difusió de la qualitat alimentària.

El tast conduït per Josep Dolcet, inclogué una presentació àudio visual dels embotits tradicionals més significatius que elaboren els artesans i les cases de pagès a les terres lleidatanes, per passar posteriorment a un tast comentat de botifarra blanca, negra, bull de ronyó, bull de donja i Xolís del Pallars. En aquest tast varem comptar amb la col·laboració de Jordi Planes, artesà cansalader de l'empresa Embotits Estamariu de la Seu d'Urgell, que ens introduí al món dels embotits de l'Alt Urgell. També volem agrair la col·laboració de Casa Badia de Trep.





FIRA DE SANT ERMENGOL. LA SEU D'URGELL.

La Fira de Sant Ermengol de La Seu d'Urgell se celebra durant el penúltim cap de setmana del mes d'octubre i és el marc de celebració de diferents esdeveniments relacionats amb la gastronomia i les tradicions pirinenques: la Fira de Formatges Artesans dels Pirineus, la Mostra de Productes Alimentaris Tradicionals "Fet i Pastat a la Seu" i Mostra d'Oficis Artesans, i la Fira de Promoció Turística i Comercial. També acull els "Sons de Muntanya", actuacions de grups de música tradicional dels Pirineus.

A la Fira de Formatges Artesans dels Pirineus hi són representats formatgers artesans de tots els Pirineus (català, aragonès, basc, navarrès i francès) amb més de 100 varietats diferents de formatges. Cal dir que als Pirineus en aquests moments, hi treballen uns 250 artesans formatgers.

La Mostra de Productes Alimentaris Tradicionals de la Seu d'Urgell "Fet i Pastat a la Seu", situada al centre històric i comercial, ofereix una àmplia oferta d'embotits, confitures, i pa i coques diversos, tot elaborat a La Seu.

A la Fira d'Artesania dels Pirineus, s'hi podien trobar parades d'artesans d'herbes, de mel, de patés, de confitures, de joguines de fusta, de decoració amb flor seca, de ceràmica, de vidre, de roba,... I també, demostració d'oficis artesans amb la filadora, la teixidora, l'escloper, el ceramista, el cisteller,...

En el marc de la **Fira de Formatges Artesans del Pirineus**, a més de la venda i degustació dels formatges, s'hi desenvolupen altres activitats estretament relacionades amb l'elaboració i el consum de formatges de qualitat.





Entre aquestes cal destacar el **Sopar Guiat de Formatges** on els amants del bon formatge poden gaudir d'un conjunt de plats elaborats amb una selecció dels formatges artesans dels Pirineus representats a la Fira. Durant el sopar es lliura el guardó "Amic del Formatge", en reconeixement al treball a l'entorn del formatge artesà realitzat per un restaurador català.

També s'hi ha celebrat la catorzena edició del **Concurs de formatges**. Al concurs hi poden participar els formatges presents a la Fira i els de la resta del Pirineu. Les categories premiades són els millors formatges de vaca; ovella; cabra enzimàtica; cabra làctica; tupí; frescos i, enguany, la nova categoria de formatges singulars. El jurat, compost per 40 experts sota la direcció del gastrònom Pep Palau, ha degustat els 99 formatges que s'han presentat al certamen i ha deliberat al mateix mig de l'envelat perquè tots els visitants ho poguessin seguir. El formatge d'Ossera Serrat Gros ha estat un dels triomfadors del concurs, amb tres premis. En la categoria de formatges de tupí, s'ha endut la medalla d'or; en la categoria de formatges de cabra quallada àcida, el bronze, i s'ha fet amb l'or de la nova categoria de formatges singulars, amb el Pebrat d'Ossera. El Castellhèbre s'ha endut la plata en la categoria de formatges de tupí, i el bronze en la de formatges

frescos. En formatges de vaca, la plata ha estat per a Làctics Ermengol i el bronze per a Serrat del Triadó del Tros de Sort.

Per últim, un dels espais destacats de la fira és l'**Aula del Formatge**, una aula de Tast on, durant tot el cap de setmana, tenen lloc diferents tastos guiats de formatges i altres productes agroalimentaris de qualitat relacionats amb els Pirineus; sessions en directe de cuina de formatge i activitats gastronòmiques per als més petits, sempre amb el formatge com a actor principal.

En aquest marc la Fundació Oficis de la Carn participà conjuntament amb Embotits Estamariu SL, de la Seu d'Urgell en un tast guiat d'embotits de l'Alt Urgell.

Durant el tast s'introduí als assistents als costums tradicionals de matança i elaboració de productes a l'Alt Pirineu i d'importància en l'economia i les formes de subsistència.

Després es duégué a terme un tast comentat de diferents productes. El tast fou conduït per Josep Dolcet que va comentar els trets més destacats de la botifarra negra i del fuet i la secallona. Posteriorment, fou



Jordi Planes, d'Embotits Estamariu SL qui va introduir els productes més específics de l'Alt Urgell: el bull de ronyó i la donja, així com alguna varietat més actual

d'aquests productes. Els assistents pogueren degustar i comentar aquests productes d'una forma intensa i animada.

Placsell®

www.placsell.com

Sistema de revestimiento de paredes y techos, exclusivo y patentado para su aplicación en aquellas superficies donde se exige un elevado nivel de higiene libre de bacterias.



Con Placsell la homologación es permanente



Calidad garantizada

Placsell (placas selladas) cumple la normativa sanitaria y nos ofrece una amplia gama de soluciones:

Placsell sanitario industrial (PSI), plancha de polipropileno grado alimentario, sistema de ensamblaje entre planchas propio y patentado formado por un rastrel de aluminio y tapeta de presión de PVC blanca, maciza y garantizada contra golpes, al igual que toda la perfilería sanitaria de remates.

Placsell sanitario decorativo (PSD), placa extra-fuerte de PVC, machihembrada y perfilería auxiliar de remates en PVC, también si se precisa con acabado sanitario.

Placsell sanitario antimicrobiano (PSA), plancha de PVC, con acabado de alta resistencia química y al rayado, con efecto constante y duradero debido a la no migración de compuestos activos (Efecto antimicrobiano contra Escherichia Coli y contra MRSA)

(PSI) Mataderos, salas de despiece, obradores de carne, pescado, panadería y pastelería, lácteos, aceite, frutas y verduras, bodegas, cámaras frigoríficas de conservación, congelación, túneles, vaquerías, granjas, silos, plantas embotelladoras, etc.

(PSD) Tiendas, cocinas, paradas de mercado, supermercados, vestuarios, laboratorios, lavacoques, platos cocinados, etc.

(PSA) Hospitales, quirófanos, UCI, UVI, enfermerías, laboratorios, salas blancas, geriátricos, salas neonatales, de quemados, etc.



Revestimientos Coberplast sl.

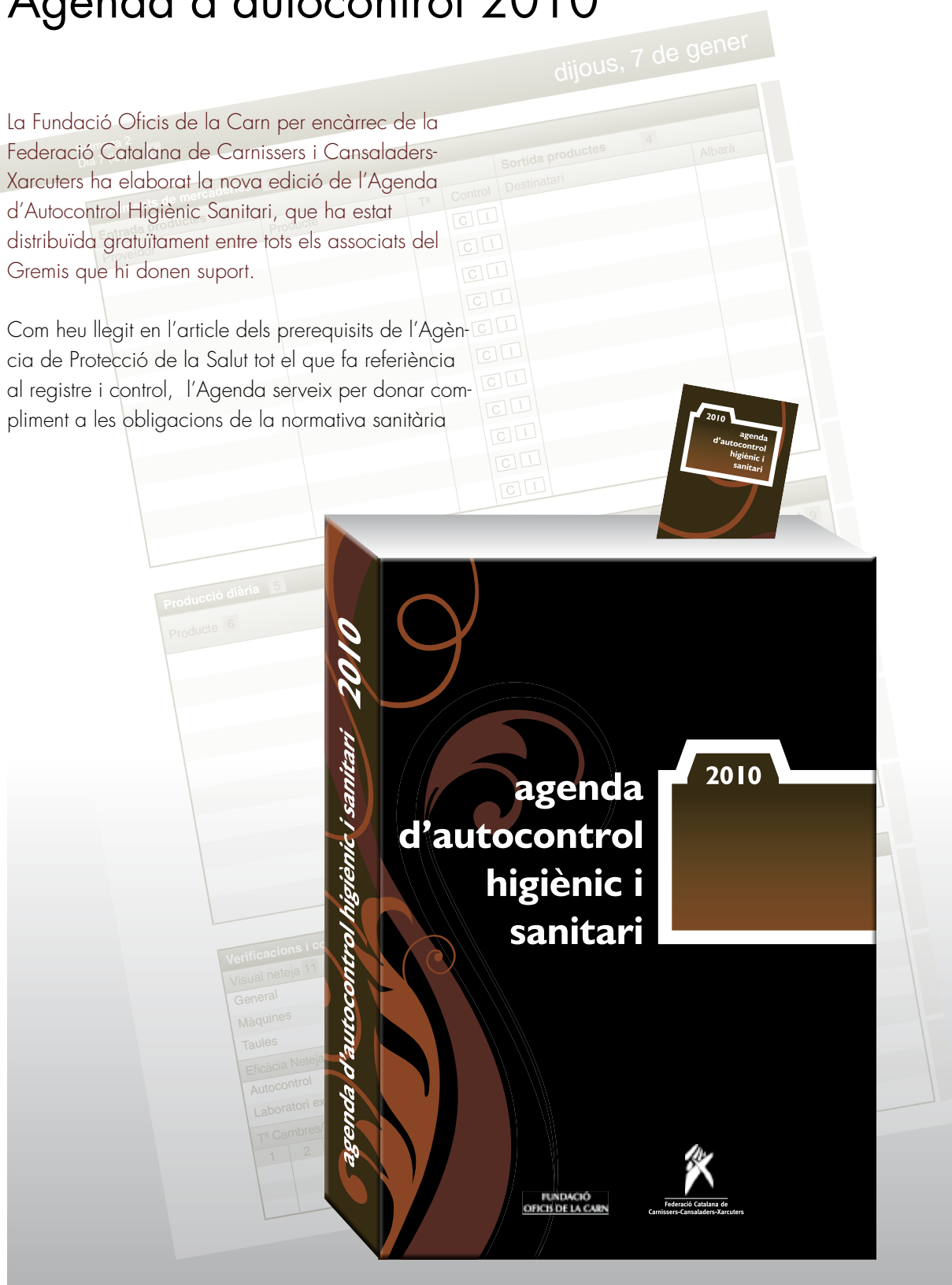
C/ Anselm Clavé s/n - Polígono Matacás, nave 17
08980 SANT FELIU DE LLOBREGAT (Barcelona)
Tel. 93 685 12 62 Fax 93 685 14 50
revestimientos@coberplast.com
www.coberplast.com - www.placsell.com

Con el aval de mas de un millón de m2 colocados entre España y Portugal desde 1991

Agenda d'autocontrol 2010

La Fundació Oficis de la Carn per encàrrec de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters ha elaborat la nova edició de l'Agenda d'Autocontrol Higienic Sanitari, que ha estat distribuïda gratuïtament entre tots els associats del Gremis que hi donen suport.

Com heu llegit en l'article dels prerequisits de l'Agència de Protecció de la Salut tot el que fa referència al registre i control, l'Agenda serveix per donar compliment a les obligacions de la normativa sanitària



Alimentaria 2010

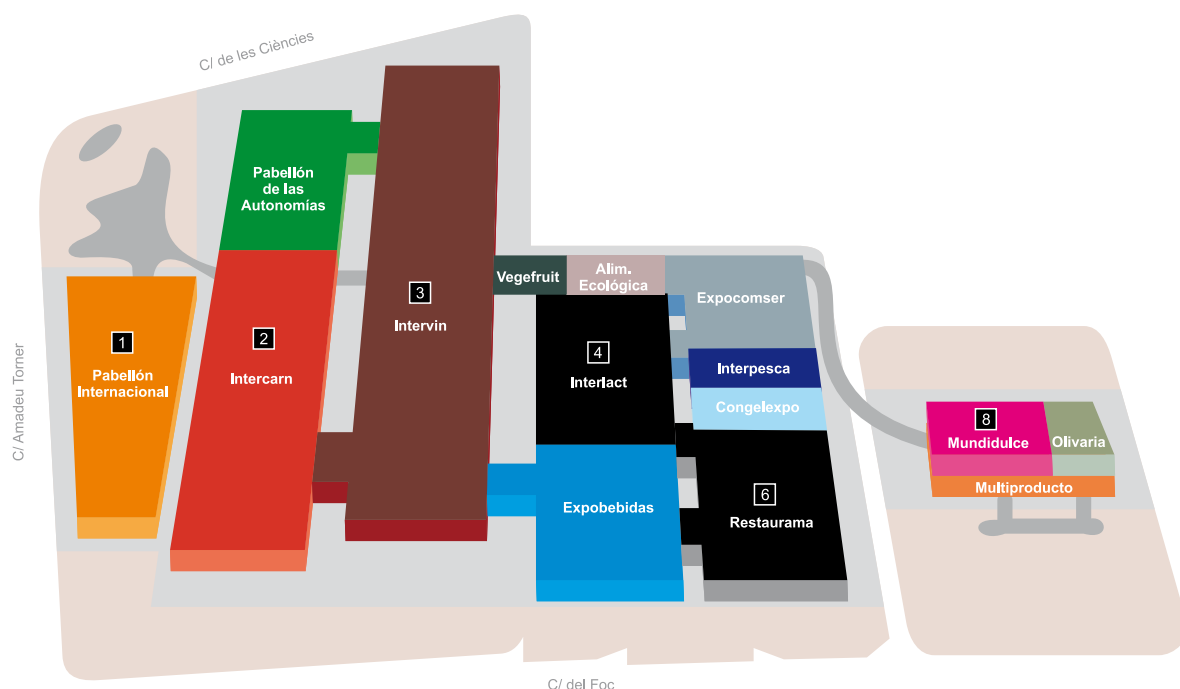
Barcelona 22 - 26 Marzo / March - Fira de Barcelona. Gran Via

Del 22 al 26 de març de 2010, tindrà lloc una nova edició de la fira Alimentària a Barcelona.

Enguany i degut a la insistent demanda dels expositors per tal que tots els sectors estiguin en una mateixa ubicació, l'organització d'aquesta fira ha decidit que tots els pavellons del recinte Gran Via 2, donin cabuda a la fira més important d'alimentació que se celebra a Barcelona, per tant les instal·lacions de l'Hospitalet de Llobregat l'acolliran durant els dies 22 a 26 de març aquest gran esdeveniment.

La Fundació dels Oficis de la Carn estarà present gràcies a la col·laboració de l'empresa Construcciones Frigoríficas Cruz, SL, que tindrà un estand en el Pavelló 2, Nivell 0, Estand 275.

Per més informació dels actes que es realitzaran en el marc d'aquesta fira, podeu consultar la web de la fira: <http://www.alimentaria-bcn.com/es>





Fieles a la tradición

Así es el cerdo ibérico. Una extraordinaria factoría donde se produce riqueza natural, metamorfosis del sabor que en JAMONES LA CAVA sabemos como tratar para que pueda ser apreciada por los consumidores más exigentes.

JAMONES LA CAVA, S.L.

Joaquim Ruyra, 8 bajos | 08025 Barcelona | Tel: 93 213 74 54* · Fax: 93 213 74 87
lacava@jamoneslacava.com · www.jamoneslacava.com



Campanya Entrepà a les escoles

Des del passat mes de novembre, la Fundació Oficis de la Carn ha iniciat una campanya divulgativa a escoles que ensenya com preparar entrepans saludables i divertits per l'esmorzar i berenar i que té com a objectiu contribuir a la bona educació alimentària dels nens.

Sota el títol "Crea 7 esmorzars divertits i saludables" la iniciativa es dirigeix a alumnes de 2º de Primària perquè descobreixin i coneguin l'origen dels embotits artesans catalans i aprenguin a preparar diferents propostes d'entrepans amb una aportació nutricional equilibrada.

Mitjançant aquesta campanya i en col·laboració amb experts en nutrició, la Fundació Oficis de la Carn ofereix als pares dels alumnes una alternativa gastronòmica apetitosa, ràpida de preparar i molt saludable perquè els seus fills puguin alimentar-se bé a mig matí o a mitja tarda.

"Alguna cosa tant senzilla com una mica de pernil acabat de tallar sobre una llesca de pa amb tomàquet i oli d'oliva verge és una opció molt recomana-

ble per la bona alimentació del nen" comenta Enric Pera, director de la Fundació. "No obstant això, les presses del dia a dia provoquen que molts pares recorrin habitualment a altres opcions, com seria la brioixeria industrial, que no aporten els nutrients necessaris pel creixement dels nens".

La combinació de pa, embotit de qualitat i hortalisses fresques aporta al nen els hidrats de carboni, les proteïnes i els minerals i antioxidants necessaris perquè recuperin energia durant l'esmorzar o el berenar.



El portal de l'alimentació fresca

www.mercabarna.com

"On puc comprar fruita de qualitat per als meus establiments?"

"A quin preu s'ha venut avui la gamba llagostinera?"



"On està situat el nou magatzem de Carns X?"

"Quins festius obre Mercabarna-flor el 2009?"

El compte **més despert** per a la seva butxaca

BS Compte Professional

BS Compte Professional és un compte personal o professional, **sense cap tipus de comissió ni despesa d'administració** ⁽¹⁾, que li permetrà gestionar la seva economia i accedir a un conjunt de productes i serveis en condicions preferents, només pel fet de ser membre del **Gremi de Carnissers-Cansaladers Xarcuters de Barcelona i Comarques**.



0 euros

- Comissió de manteniment ⁽¹⁾
- Comissió d'administració ⁽¹⁾
- Comissió per emissió de targeta Visa Classic



**REGAL EXCLUSIU
PER A NOUS CLIENTS**

**SabadellAtlántico li deixarà
un bon sabor de boca**

Emporti's aquesta cafetera exprés de regal⁽²⁾
en fer-se client de SabadellAtlántico

Informi-se'n a qualsevol **oficina SabadellAtlántico**
trucant al **902 323 555** o accedint
a **sabadellatlantico.com**

⁽¹⁾ Excepte comptes inoperants en un període igual o superior a un any i amb saldo igual o inferior a 150 euros.

⁽²⁾ Promoció vàlida fins exhaurir existències (500 unitats) per l'obertura d'un BS Compte Professional amb un saldo mínim de 300 euros.



SabadellAtlántico
El banc dels professionals



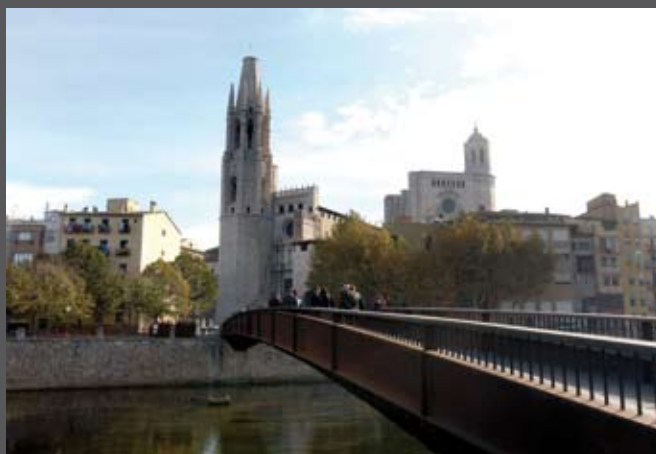
Gremi de
**Carnissers-Cansaladers-Xarcuters
de Barcelona i Comarques**



El passat diumenge 15 de novembre es va celebrar la V Gran Trobada dels Confreres, de la Confraria del Gras i el Magre. Enguany el marc escollit va ser Girona a on els companys d'aquestes terres van fer-se càrrec de l'organització, amb uns resultats excel·lents, atès la dificultat de respondre a les expectatives de més de 300 persones que s'hi van aplegar.

El confreres van iniciar la seva diada concentrant-se en el carrer Berenguer Carnicer núm. 3 de Girona, davant l'Oficina de Turisme, a on estava prevista la sortida amb guies informatius per tot el casc antic de la ciutat.

El final de la ruta guiada era la Plaça de l'Ajuntament, lloc on es realitzaria la cerimònia d'investidura dels nous Confreres i dels Confreres d'Honor. La Sala de Plens de l'Ajuntament estava presidida per l'Alcaldesa de Girona, senyora Anna Pagans, sala que estava plena de gom a gom, amb tots els confreres nous recolzats pels antics.





La cerimònia es va iniciar amb el discurs de benvinguda de l'Alcaldesa , i a continuació es va procedir a l'acte propi d'investidura dels nous confreres:

D'esquerra a dreta i de dalt a baix: Sr. Joan Aliu de Girona, Sr. Jaume Badia de Tremp, Sra. Concepció Casals d'Olot, Sr. Miquel Coll de Cellera de Ter, Sr. Josep M. Font de Blanes, Sr. Enric Gasch de Barcelona, Sr. Jaume Gasch de Barcelona, Sra. Joana Martí de Ilagostera, Sr. Josep Martí d'Olot, Sr. Miquel Mitjà de Cabellera, Sr. Alfons Navarra de Peralada, Sr. Pere Navarra de Peralada, Sr. Josep Planells de Banyoles, Sr. Enric Torrent de Sant Climent Sescebes, Sr. Antoni Vila de Torrella de Montgrí





Tot seguit es va procedir al nomenament dels Confreres d'Honor d'enguany, que van ser el Sr. Joan Roca del Celler de Can Roca i el Sr. Joaquim Llena, conseller d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya.

Tal com marca el reglament intern de la Confraria, en primer lloc es va "vestir" al Sr. Joan Roca a mans dels membres de la Taula de Mestres i el nomenament per part del Gran Mestre de la Confraria, Sr. Pròsper Puig.



Posteriorment es va procedir al nomenament del Sr. Joaquim Llena.

A continuació els Confreres d'Honor van fer un petit parlament d'agraïment.





Abans de finalitzar l'acte el Gran Mestre, Sr. Pròsper Puig, va adreçar unes paraules als assistents i d'agraïment a l'Ajuntament de Girona pel seu suport en poder fer aquest acte en les seves dependències, a on va destacar el fet de l'inici del cinquè aniversari de la constitució de la Confraria i com el dia d'avui s'ha demostrat, aquesta creix any rera any. Igualment també va agrair al Sr. Joan Roca la seva col·laboració en el dinar que tindria lloc amb posterioritat a l'acte i respecte del Conseller li va agrair l'acceptació del nomenament alhora que la bona predisposició que sempre ha tingut envers el nostre col·lectiu de carnisssers-cansaladers-xarcuters.





La cloenda de l'acte, a l'igual que la benvinguda, va anar a càrrec de l'Alcalde de Girona qui va agrair que s'hagués escollit la ciutat de Girona per a celebrar aquesta diada.

Tot seguit, el grup es va traslladar al Mas Marroch, propietat del Celler de Can Roca, a on va tenir lloc, primer l'aperitiu en els jardins i com és habitual en els restauradors, el Sr. Joan Roca va estar en tot moment pendent de la bona marxa del dinar.

Posteriorment el dinar es va servir dins del Mas

Un cop finalitzat el dinar i abans de continuar amb els actes previstos, el Mestre de Cerimònies, Sr. Josep Dolcet, va demanar un brindis pel futur de la Confraria.





Després del mateix, com és tradició en les darreres trobades, es va fer el lliurament del Premi al Millor Expedient Acadèmic del grau mig de Formació Professional del sector, que es realitza amb l'IES Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona i la Fundació Oficis de la Carn, i del grau superior que es realitza a l'Escola de Capacitació Agrària de l'Empordà a Monells. Enguany els alumnes premiats van ser l'Albert Josep, pel grau mig i l'Eduard Bartrina pel grau superior, que van rebre de mans del President de la Fundació Oficis de la Carn, Sr. Joan Estapé, la broca i el diploma que els acredita aquests mèrits.



Alumnes premiats amb els directors de les escoles.



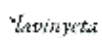


V Gran Trobada dels Confreres
15 de novembre de 2009
Amb la col·laboració de:


Ajuntament de Girona


Consell Comarcal del Gironès


Caixa Girona


Vinyeta


Feria del Producte Casolà


CEVAT


Feria del Producte Casolà


Mediterranean



El Sr. Joan Estapé va realitzar el seu discurs a on va destacar la seva alegria per poder haver donat el premi del millor estudiant de Barcelona, a l'Albert, fill d'en Ricard Josep, actual President del Gremi de Girona i que també va ser estudiant de la nostra escola i el seu futur professional el va situar a les comarques gironines.

Continuant amb el seu discurs, el Sr. Estapé va agrair a tots els col·laboradors que van possibilitar l'organització de l'acte, en especial al Sr. Àngel Segarra del Gremi de Girona, al Sr. Josep Dolcet, Mestre de Cerimònies de la Confraria, al Gran Mestre de la mateixa, Sr. Pròsper Puig i a tots els patrocinadors de la Trobada. Així mateix, continuant l'agraïment dels organitzadors, va destacar la dedicació i l'esforç en l'organització de tots els actes que la Confraria ve desenvolupant des del seu inici al Sr. Enric Pera, a qui va donar un present en nom de la Confraria.

L'acte de cloenda final de la V Trobada dels Confreres va anar a càrrec de la Sra. Cristina Alsina, Presidenta del Consell Comarcal del Gironès.



Festa del Porc i la Cervesa a Manlleu



manlleu
**festa del porc
i la cervesa**

25.26.27 de setembre .09

matança del porc / elaboració d'embotits / degustació i mercat / tast de cerveses / zona jove / tallers de cuina / ludoteca / concerts / ...

La Confraria del Gras i el magre fou convidada un cop més a participar a la Festa del Porc i la Cervesa a Manlleu.

La Festa del Porc i la Cervesa, que es celebrà els passats 25, 26 i 27 de setembre en aquesta localitat osonenca, ofereix un conjunt d'activitats gastronòmiques, d'oci i espectacles per a tots els públics, amb el porc i la cervesa com a eix vertebrador.

A la plaça Fra Bernadí de la localitat, s'hi concentren les activitats gastronòmiques i familiars: exposi-



tors, elaboració, degustació i venda de productes; una carpa-menjador, l'Aula del Gust i la Ludoteca infantil.

L'activitat estrella continuà essent la matança i la rostida del porc que va fer el dissabte a partir de les 6 de la tarda i el diumenge al matí, a partir de les 11 del matí. Després de la matança es pogué veure en directe la tradicional elaboració d'embotits. Aquests actes foren conduïts pel gastrònom Pep Palau.

L'Aula del Gust acollí diferents activitats gratuïtes, relacionades amb el món de la gastronomia, entre elles, un taller d'elaboració i degustació de botifarra catalana conduït pel Mestre Artesà Cansalader-Xarcuter de la localitat Ramón Tubau; un tast de llonganisses conduït per Urbici Escudè de Casa Oms (IGP Llonganissa de Vic), i el tast d'embotits catalans a càrrec de la Confraria del Gras i el Magre i conduït per Josep Dolcet.

El tast d'embotits catalans incloïa una breu explicació de l'evolució històrica de Catalunya com a terra d'embotits, per finalitzar amb un tast comentat de botifarra de perol, bull negre, fuet i secallona, que foren aportats pels cansaladers locals.



IFFA

Feria internacional líder para la industria cárnica:
Procesamiento, embalaje, venta

Frankfurt am Main del 8 al 13-5-2010

IFFA será el punto de encuentro nº 1 de la industria cárnica internacional. Sólo aquí podrá encontrar las tendencias e innovaciones más actuales: tecnologías a la medida, productos y servicios. Único: todos los líderes del mercado y la tecnología del sector estarán presentes y mostrarán en su oferta la cadena de producción completa de la industria cárnica.

Acuda a IFFA 2010 en Frankfurt, donde se reunirá la industria cárnica de todo el mundo.

www.iffa.com



messe frankfurt



OBRES - REFORMES - REHABILITACIÓ

INSTAL·LACIONS COMPLETES (CLAUS EN MÀ)



OBRA CIVIL

ELECTRICITAT

FONTANERIA



CARPINTERIA D'ALUMINI • TOT TIPUS DE PORTES

CAMBRES FRIGORÍFIQUES (2° C)
MANTENIMENT CONGELAT (-18° C)
TÚNEL DE CONGELACIÓ (-40° C)

● SEMI-PANELL
● PANELL

● POLIURETÀ
● POLIESTIRÈ

● PROTECCIÓ
● PLASTISOL 200
● ANTIRATLLADES

OBRADORS

● SALA DE DESFER
● MANIPULACIÓ

Recobriments i proteccions amb diferents materials de:
SOSTRES ● PARETS ● TERRES

MINI-CAMBRES DE CONGELACIÓ MIXTES (a mida) en un mateix recinte

TÚNEL DE CONGELACIÓ (-40° C) i MANTENIMENT DE CONGELATS (-18° C)

Equips compactes o a distància





125 anys de Carns Ros

La Cambra de Comerç de Barcelona va reconèixer la trajectòria centenària d'aquest establiment de l'Ordal i que data de l'any 1884.

Avui dia, hi trobem a la quarta generació al capdavant d'aquest establiment, la Montse Ros i l'Enric Rosell, dues persones amb força empenta i ganes de demostrar la seva vàlua tant professional com personal. L'Enric va ser el número 1 de la promoció 2006 de l'Escola Professional dels Oficis de la Carn de Barcelona i va rebre de mans del president de la Fundació la broca i el diploma, que així el distingia.

La línia de treball que estan seguint, els porta a la investigació, elaboració i realització dels productes tradicionals amb additius naturals o amb l'absència dels mateixos.

Des d'aquestes pàgines de la revista Gras i Magre, volem encoratjar-vos a continuar en la vostra línia de treball i agrair-vos que feu del sector de la carnisseria, cansaladeria, xarcuteria un sector viu i innovador.

www.gremicarn.cat

Des del passat dia 25 de novembre ja està operatiu el nou portal de GremiCarn. Aquest portal es presenta com a nova eina de treball pels agremiats, a on podreu trobar des de notícies que afecten el sector, cotitzacions de les llotges, legislació... fins a fer una comanda de bosses o ganivets o veure les fotografies del darrer acte de la Confraria del Gras i el Magre.

És molt important que us **registreu en el web**, d'aquesta manera tindreu la vostra contrasenya personal, i podreu accedir als continguts exclusius entre aquests destaquem els serveis, la consulta i descàrrega de l'Info-GremiCarn, la descàrrega de la revista Gras i Magre, **registrant-vos** el vostre establiment formarà part del buscador de botigues i trobareu un munt d'altres opcions que haureu d'anar esbrinant.

Des d'aquestes pàgines del Gras i Magre esperem que "remeneu" aquest portal i ens féu arribar tots aquells suggeriments que creieu oportuns, a més, ens podeu enviar receptes que publicarem en el receptari.





Estrelles Michelin i cursos de cuina per celebrar els 30 anys

56



La Carnisseria Planagumà d'Olot, amb l'Albert i l'Aleix al cap davant i la Conxita deixant pas, ha celebrat 30 anys de la seva inauguració. Al 1.999 celebrant el 20^o aniversari ja van fer soroll, fent un receptari de cuina amb un col·laboració d'en Pere Tapies, que ells i els clients encara se'n recorden.

Als 30 anys han estat especials i han fet un desplegament d'esforços i d'il·lusió que han sabut transmetre als seus clients.

Mentre l'Albert estava més per la botiga, l'Aleix s'esforçava aprenent cuina, ... i dono fe que n'ha après. Van organitzar 3 grups de clients, amb 25 persones a cada grup, els quals van assistir a les classes de cuina que va impartir l'Aleix, repartides en dues sessions, una primera de cuina tradicional i la segona d'especialitats de la botiga, posant l'accent a la cuina al buit.

De tot el grup de 75, se'n van fer dos grups de 30, que van assistir a les sessions d'en Jordi Juncà, cuiner de Ca l'Enric de la Vall de Bianya, distingit amb dues estrelles Michelin que van agradar molt als clients.

Finalment, i com agraïment als anys de fidelitat als clients, varem sortejar 2 sopars dobles entre tots ells, al citat restaurant garrotxí.

Aquesta experiència que ha acabat en un gran èxit a permès a aquesta carnisseria i els seus clients co-



nèixer-se una mica millor, ja que el client pot conèixer tot el que es pot elaborar des de la carnisseria i el carnisser pot conèixer millor els gustos dels seus clients.

La proposta de receptes és extraordinària: guatlles lacades amb mel, soja i sèsam, cruixent de peu de porc amb infusió de ceps i escuma de patata, tatakí de vaca gallega amb salsa de mostassa i fruites vermelles, pollastre de pagès amb gambes i puré de patates amb pela, galta de vedella cuïta al buit, costelló de porc amb salsa de cafè i puré de patata amb avellana, lletó lacat amb mel i romaní i garrí amb salsa de taronja amarga



Galta de vedella



MANUFACTURAS CEYLAN, S.L.

CEYLAN

MÁS DE 50 AÑOS DEJANDO UN GRAN SABOR DE BOCA



CEYLAMIK

Mezclas tecnológicas integrales para la fabricación de productos cárnicos.



CEYLAN

Espicias y hierbas naturales, enteras y molidas.



CEYSONIN

Condimentos preparados.



CEYLACOR

Mezclas de especias y hierbas para decoración.



CEYLATER

Aditivos formulados con funcionalidades específicas.



CEYLAROM

Sazonadores para la industria alimentaria.



BASES CULINARIAS

CEYLAMIK
Para la elaboración de alimentos precocinados.



MANUFACTURAS CEYLAN, S.L.
Traginers, 6 - Pol. Vara de Quart
46014 - Valencia (Spain)
Tel. 96 379 88 00 - Fax. 96 379 95 70
www.ceylan.es

Cuina Gironina i vins de L'Empordà

Espatlla de xai rostida i vi del Celler Lavinyeta

Ingredients

- 2 Espatlles de xai
- 8 Salsitxes
- 14 Talls de cansalada seca i sal-pebrada
- 3 Caps d'all
- 4 Carrotes
- 150cl. Vi ranci
- Oli, sal i pebre

Preparació

1. Es fan quatre marques a cada espatlla, sense acabar-les de tallar.
2. S'introdueixen les salsitxes en els talls, s'envolta l'espalla amb la cansalada i es lliga.
3. Es deixen les espalles al forn amb tots els ingredients a 180°C durant aproximadament una hora, tot girant-les periòdicament.

El maridatge

La rusticitat que traspua aquest plat requereix d'un aliat d'altura. Un vi lleuger i de poca estructura no seria un bon company de viatge. Aquesta carn caramelitzada i, encara que tendra i melosa, un punt filagarsosa requereix d'un vi amb concentració i elegància que aporti golositat. El Llavors, un vi del Celler Lavinyeta, pot ser el



vi que busquem. Les aromes de fruita negra, cacau i cafè, junt amb una sensació fresca i equilibrada a la boca fan que el vi s'amalgami amb la carn fent un matrimoni ideal.

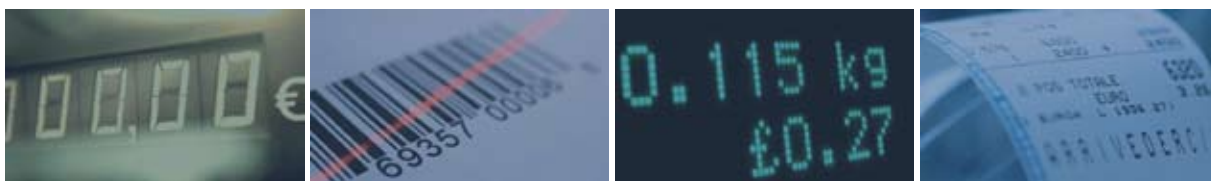




Connectivitat i Traçabilitat

Dues paraules per definir el nostre software

El programa *Totpes 6.0*® incorpora novetats per tal de complir amb la normativa vigent donant una bona imatge corporativa, de cara als vostres clients...



Coneix les diferents opcions del nostre software.
Etiquetatge de tots els productes de carnisseria/xarcuteria
Control Higiènic
Traçabilitat
Mermes

c/Arts i Oficis, 15 local
08901 l'Hospitalet de Llobregat
Tel.93 451 23 38
info@ossistemas.com

www.ossistemas.com



**OS SISTEMES, UNA EMPRESA
AL SEU SERVEI**

“Lo Cistell de Tortosa” premi a la Innovació Comercial

El conseller d'Innovació, Universitats i Empresa, Josep Huguet, va lliurar el passat 2 de juliol, al Palau de Pedralbes, els Premis de la Generalitat de Catalunya a la Iniciativa Comercial i als Establiments Comercials Centenaris 2009. A més, en aquesta desena edició dels Premis, el Departament premia la tasca de 8 persones, empreses i entitats que han contribuït per la seva trajectòria professional o pel desenvolupament d'activitats al prestigi de l'activitat comercial a Catalunya



Enguany una de les empreses guardonades ha estat “Lo Cistell de Tortosa” caracteritzat per la creació d'una nova fórmula comercial dins el sector alimentari: es tracta d'un espai que recorda un petit mercat tradicional, que inclou una oferta de carn, peix i fruita i verdura d'alta qualitat amb una presentació impecable.

Enfront la competència ferotge de les grans superfícies, Francisco Blanquet, responsable del negoci, presenta la seva empresa com una garantia de qualitat dels seus productes, provinents sobretot de la riquesa natural de les Terres de l'Ebre. Es tracta d'una fórmula que permet al client comprar com abans, tenint accés als productes frescos i naturals de primera mà, i gaudir del millor servei i avantatges dels temps actuals, per la qual cosa s'ha incorporat la possibilitat de comprar per correu i adquirir menús de menjar preparat.

VI Jornades Gastronòmiques de l'arròs a Amposta

Novament i per sisena convocatòria s'han celebrat del 1 al 31 d'octubre les Jornades Gastronòmiques de l'arròs a Amposta. Aquesta iniciativa emmarcada dins dels programa que porta a terme l'Ajuntament d'Amposta va dirigida a la promoció dels productes bàsics del territori, especialment del producte estrella de les Terres de l'Ebre: l'arròs.



Aquest tipus d'actes es presenten com un aparador immillorable per la promoció dels productes i cuina de la zona, tant la tradicional i com la innovadora, promovent el consum de les varietats autòctones dels aliments de la zona i arreplegant milers de persones disposades a assaborir les suculències proposades pels empresaris restauradors de la zona. Enguany com a plat promocionat i recomanat pels establiments, al marge de la gran varietat existent, ha estat l'arròs amb bajoca i abadejo.

També el nostre sector té molt que dir en aquestes jornades, no en va la baldana es l'embotit estel·lar de les Terres de l'Ebre. Però com que les possibili-

tats gastronòmiques de l'arròs son gairebé infinites i el cap dels nostres agremiats no pot està quiet, el Mestre Artesà i agremiat Antonio Duque, prepara, especialment per aquest acte, un producte alternatiu: "la llonganissa d'arròs" una proposta que s'aparta del concepte que tenim de la típica "baldana" i que resulta molt gustosa i suculent: "primer faig un arro-sejat amb sofregit de ceba i pebrot que acabo de coure amb caldo de carn i afegeixo salsa de romesco. Després ho barrejo amb la resta d'ingredients de la llonganissa i n'omple els budells". Aquesta és la fórmula que Duque no té inconvenient en publicar-la i de la que pot vendre 50 Kg a la setmana al llarg del mes que duren les Jornades.

Pernil marca "Nàstic"

Com es ve fent des de fa uns anys, de cara a les festes nadalenques, s'ha presentat a la Sala Museo del Club Gimnàstic el pernil marca "Nàstic". A la foto veiem als nostres agremiats Gervasio Mogio, Isidre Bonet i al mestre tallador Joan Fillat el dia de la presentació.





Motius per ser optimistes

Ricard Julià i Escobairó
Carnisser-Cansalader-Xarcuter



62

Suposo que ningú se n'ha adonat però des de fa un any he estat mut, si més no, a les pàgines d'aquesta revista.

Des de feia uns quants anys havia enviat els meus comentaris amb certa regularitat però durant el darrer ho he deixat de fer. L'excusa que em dono a mi mateix és que hi ha col·laboracions més interessants que les que jo puc aportar, per exemple, la del periodista i expert gastronòmic Sr. Sen o la del company Pròsper Puig molt més assenyat que jo en els seus comentaris.

La causa real, si no em vull enganyar, ha sigut la mandra, pura i dura, i també un excés de pessimisme veient el que anava passant durant l'any en curs.

La crisi econòmica al món, particularment dura al nostre país, els fraus, malversacions, apropiacions indegudes, desviaments de fons, desfalcs i altres delictes, econòmics i d'altra mena, perpetrats per tota mena de personatges, des de polítics, en actiu o no, fins a prohoms del món cultural i l'aparent incapacitat del sistema per a controlar i redirigir cap d'aquests problemes i, d'altra banda, la capacitat de alguns polítics de generar mals rotllos i confusió amb temes com el de l'Estatut que, un cop aprovat per les institucions parlamentàries catalana i "es-

pañola" i ratificat pel poble en referèndum, resulta que el text definitiu l'han de decidir un grapat de jutges triats a dit que no són capaços de fer la seva feina i necessiten una eternitat per a decidir-se.

Tot això, certament, m'ha fet, i em fa, molta mandra. Per tant deixem-ho córrer. Ja en parlen prou els mitjans.

Si avui m'he decidit a posar-me davant de l'ordinador és, precisament, perquè crec que tinc motius per acabar l'any amb optimisme i desitjo compartir-lo.

Primer motiu: he pujat de categoria. Ja sóc avi. Potent injecció d'optimisme.

Segon motiu: constatar que pertanyo a un col·lectiu que cada dia funciona millor malgrat les condicions ambientals. A quin col·lectiu em refereixo? Doncs al nostre. Al de carnisser-cansaladers-xarcuters.

De fet no és que hagi passat res de nou per a que el meu optimisme hagi pujat de nivell sobtadament. Fa temps que el col·lectiu funciona però en els darrers dies aquest funcionar bé s'ha constatat públicament en diversos actes.

El passat mes d'octubre a la jornada TÀSTUM que organitza el DARP on, entre altres actes, es lliuren els diplomes de Mestres Artesans Alimentaris (setze presentats per la nostra Federació), és va poder veure una magnífica exposició dels productes que elaboren els cansaladers-xarcuters catalans.

A la jornada TÀSTUM és va poder veure una magnífica exposició dels productes que elaboren els cansaladers-xarcuters.

El novembre, la V Gran Trobada de la Confraria del Gras i el Magre. Acte festiu i cultural organitzat aquest any a Girona per la gent del Gremi de Girona que va reunir (gairebé es podria dir que va amuntegar) a tres-centes persones a la sala de plens de l'Ajuntament on es van nomenar els nous Confreres i els Confreres d'Honor de enguany i on, crec jo, es va podar copsar el reconeixement i gairebé la sorpresa de les autoritats assistents –polítics i representants d'entitats de la Ciutat– per la seriositat i rigor de l'acte que es celebrava.

Sembla que, pas a pas, es van assolint les finalitats per les que es va crear aquesta Confraria. Aconseguir el reconeixement d'un ofici que potser no sempre ha estat degudament apreciat, recuperar l'autoestima (massa vegades perduda) de la gent que exerceix aquest ofici i fer-ho de manera lúdico-festiva i cultural que permeti reunir-se públicament, si més no, un cop a l'any en un lloc diferent del país.

El darrer motiu que impulsa el meu optimisme és que PER FI!! els socis de Gremicarn (és a dir, el Gremi de Carnissers, Cansaladers i Xarcuters de Barcelona i Comarques) tenim una eina nova -millor dit renovada- de comunicació que agilitzarà les comunicacions entre l'Entitat i els seus agremiats. Es tracta de la nova pàgina web: www.gremicarn.cat.

Ha trigat, potser massa, però ja la tenim. Si estic content és perquè, personalment, m'havia posat força pesat en aquest tema. Teníem una pàgina web poc útil, tant per donar servei als socis del Gremi com per donar a conèixer el Gremi i els agremiats al públic en general.

la V Gran Trobada de la Confraria del Gras i el Magre va reunir (gairebé es podria dir que va amuntegar) a tres-centes persones a la sala de plens de l'Ajuntament.

Penso que tots els defectes que tenia han quedat corregits i ara tenim un web àgil i versàtil que tots i cada un de nosaltres ens hauríem de posar com a pàgina d'inici en els nostres navegadors i on cal que ens registrem tan per fer visibles els nostres establiments en aquest món tan estrany que és Internet per on cada dia hi circula més gent que pot convertir-se en client, com per a tenir accés a informacions diverses i a utilitats que poden simplificar feines.

Aquest nou web ha de servir, com serveix la Confraria i com serveix la feina feta en formació per la Fundació dels Oficis de la Carn, per a consolidar el futur d'aquest ofici. Per això cal que tots hi participem. Aportant receptes (familiars, tradicionals o innovadores), suggerint la publicació de noves informacions que puguin ser útils, compartint informació sobre eines, mètodes de treball, proveïdors o altres temes. Hi ha moltes maneres de participar per a fer més gran el col·lectiu.

En seguirem parlant.
Espero poder seguir essent optimista.

El Carnisser Rondinaire

La Confraria a Girona

Pròsper Puig i Brignardelli
Vice-president del Gremi de Carnissers-
Cansaladers-Xarcuters de Barcelona i
Comarques



El passat dia 15 de novembre vàrem celebrar la 5ª trobada de la Confraria del Gras i el Magre, en aquesta ocasió a Girona.

Bé, la valoració que podem fer només és una: Va ser una jornada extraordinària tant a nivell de participació, com d'organització.

En primer lloc, agrair molt especialment la feina feta pels nostres companys del gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les comarques gironines, encapçalats pel seu president Ricard Josep, pel secretari general Àngel Segarra, i la seva junta directiva. També donar les gràcies a totes les empreses i institucions que ens van donar suport per poder realitzar aquest acte, especialment a l'Alcaldessa de Girona i l'equip de govern municipal.

La confraria té un ideari molt clar, vol estendre per tot Catalunya els valors que professa i per això el dia 15 de novembre va ser un dia molt important. El fet que massivament s'incorporessin tants companys de les comarques gironines ens va omplir de joia, i ens fa molt més forts en les nostres conviccions de la defensa de les carns.

És veritat que la indústria agroalimentària en general, i el sector detallista de carnisers cansaladers-xarcuters en particular, està suportant millor la crisi que d'altres sectors

La confraria, com cada any, ha participat en molts actes realitzats en diversos llocs del nostre país. Una de les normes generals de la confraria és l'arrelament dels confreres al territori. Per tant, sempre hem pensat que la participació de la confraria en els actes que se celebren en les diverses ciutats o pobles els han de capitalitzar els confreres del poble, de la comarca o de la regió on se celebren els esdeveniments.

En aquest context de crisi, les nostres organitzacions tenen més raó de ser que mai. És veritat que la indústria agroalimentària en general, i el sector detallista de carnisers cansaladers-xarcuters en particular, està suportant millor la crisi que d'altres sectors, però n'estem convençuts que alguna cosa positiva s'ha fet des del sector tant a nivell individual, com a nivell col·lectiu.

En l'acte de nomenament de nous confreres i dels confreres d'honor, celebrat a la magnífica Sala de Plens de l'Ajuntament de Girona, hi havia confreres que fa molts anys que exerceixen l'ofici, gent que ha preservat la tradició, que han fet de transmissors de la cultura gastronòmica popular a les creacions més avantguardistes que es poden veure avui als establiments de molts carrers i mercats de Catalunya. Aquest salt qualitatiu, només s'entén per la capacitat de formació i innovació del nostre ofici, moltes vegades liderats pels gremis. Hem demostrat que som capaços de posar en el mercat una sèrie de productes d'una qualitat i una presentació excel·lent.

Darrere de tot això hi ha un factor intangible. En aquest ofici encara hi ha romàntics, que creiem que val la pena l'esforç, el treball ben fet i la defensa d'unes tradicions culturals i socials que ens arrelen al país.

Com cada any es van nomenar dos confreres d'honor: un va ser el Sr. Joan Roca del Celler de Can Roca i l'altre l'Honorable conseller d'Agricultura, Alimentació i acció rural, el Sr. Joaquim Llena.

Joan Roca, gironí, un referent a Catalunya, a Espanya i al món de la més alta gastronomia i restauració. Una persona arrelada al territori, un romàntic i la demostració que l'esforç i la feina ben feta val la pena. Dies després de ser nomenat confrere, es va fer justícia atorgant al Celler de Can Roca la tercera estrella Michelin. Aquí ho hem personalitzat amb en Joan, però és extensiu a tota la seva família. Sabem que tots estan implicats en un projecte que van mamar a casa dels seus pares i a base de formació, esforç i sacrifici, els ha portat a on són avui.

L'altre confrere d'honor l'Honorable conseller Joaquim Llena, perquè pensem que en aquests moments de distanciament de la societat amb el món polític, és de justícia dir, que amb l'actual conseller hem trobat una persona que des del primer moment ens ha escoltat i li hem pogut transmetre les nostres inquietuds i problemes, però també projectes de futur que donaran un salt qualitatiu al nostre ofici. Moltes vegades, les persones que hem de fer arribar a

Com cada any es van nomenar dos confreres d'honor: un va ser el Sr. Joan Roca del Celler de Can Roca i l'altre l'Honorable conseller d'Agricultura, Alimentació i acció rural, el Sr. Joaquim Llena

les administracions les problemàtiques del sector, tenim la sensació que les nostres demandes no se les escolta ningú. I hem de dir que amb el conseller Llena al capdavant de la conselleria d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, això no ha passat. I en això sí que hi ha un component de tarannar personal molt important.

Bé, en resum un dia per fer pujar l'autoestima del col·lectiu, i per donar-nos compte de la força que tenim si tots fem pinya.

L'opinió que vàrem copsar entre els companys i les diverses autoritats que ens van acompanyar en el dinar posterior a la investidura, és la sorpresa de la unió que vam demostrar, posant el nostre sector com a exemple de defensa dels interessos des de les organitzacions que ens agrupen.



Fer bon pa

Miquel Sen
Escriptor
Director del programa Cuines de TV3
www.gastronomiaalternativa.com



Fa uns anys Juli Soler, l'inventor del Bulli deia que havíem d'estar atents a la cultura gastronòmica del país veí perquè, quan nosaltres ens despertàvem, els francesos ja s'havien menjat els croissants. Ampliant la informació de Soler, ara ja no es tracta de saber en quin moment es mengen la genuïna mitja lluna, sinó se parat atenció a la seva reivindicació total del pa, que està arribant a França a una revolució recuperadora dels antics sabors. De fet aquesta nova valoració arrenca de la caiguda ininterrompuda del consum del pa, un procés semblant al que estem vivint al nostre país, pel que s'ha passat dels 650 grams diaris per persona de l'any 1900 als escassos 150 grams que mengem actualment. El problema es complica si pensem, no en grams, si no en la qualitat del pa diari. Al 1996 el llavors ministre de comerç de França Jean Pierre Raffarin, decidí fer del pa un emblema de la identitat francesa. Una intel·ligent actitud que intentava corregir la caiguda en picat del nombre de "boulangeries" al temps que donava recolzament a l'orgull que genera tenir un ofici tan antic com prestigiós. Donant títols de noblesa artesana, com passa amb els cuiners, aconseguí que el públic i premsa especialitzada diferenciaren les molles bones de les dolentes. Evidentment, en aquest costat de la frontera ningú es preocupà dels forners, ni de les farines per fer pa, una suma de cereals que podria donar lloc a una enciclopèdia. Entre tant, a Catalunya es perdia el llonguet, un format i una textura difuminades en el record i es tancaven molts dels forns que funcionaven amb llenya. Eren temps de maximitzar l'economia a base de màquines i aquestes no estaven dissenyades per treballar les masses segons les seves exigències sinó, exactament al revés: manava la màquina sobre el pa i el temps necessari per elaborar-lo. El mal remei va arribar gràcies a la indústria química, mitjançant

dotzenes de finalitzadors que van acabar amb un dels pocs sabors que encara ens quedaven. Com que la crosta ja no és cruixent i les masses es congelen o americanitzen amb el pa de motlle, la revolució s'imposa a nivell particular, o almenys està passant al país del croissant. L'any 2001 l'empresa japonesa Funai va crear un robot per preparar pa francès, la mítica baguette, que juntament amb el citroën 15 lleuger és el millor del París dels anys trenta. L'èxit fou fulminant en el país de l'arròs i ràpidament es projectà a França i Alemanya, on el robot per fer pa assoleixi ara el nivell d'objecte del desig. Segons estadístiques del mes de maig, a les prestatgeries de les grans superfícies es venen més de 50 marques diferents, que van des dels 30 euros en endavant. Són robots que es prenen el seu temps, exactament aquell que la indústria no dona a la fermentació de la massa i que permeten al particular moure's sobre els 62 cèntims d'euro el kilo mentre que una baguette pot costar 2'50 euros. De cara a l'any 2010 els especialistes calculen que hauran venut uns 2 milions de robots. I quan per aquí al costat acabin de menjar-se el croissant és qüestió de pensar en el nostre país en el boom immediat de la màquina, les farines molts a la pedra i els ferments naturals que aviat estaran de moda a les nostres cases. El negoci està servit: gràcies a aquesta nova tendència s'estan recuperant antics molins i es torna als cereals ecològics, mentre els professionals venen els seus llibres de receptes. Tal com estan les coses, no m'estranyaria que es patentés el soroll inconfusible de la crosta de pa quan es trenca. Al cap i a la fi, els americans ho han fet amb el de les seves Harleys.

Yo S.A, El Plan de Tu Vida

Uno de los factores que afecta al éxito de las empresas, es su planificación de futuro, marcándose unos objetivos que son alcanzados, gracias a su estudiada gestión y organización. Una de las cualidades que tienen la gran mayoría de las personas de éxito, es que saben lo que quieren, y fijan su vida en función de sus prioridades. **Que ocurriría si dirigiéramos nuestra vida como una empresa, con una planificación y una gestión guiada por objetivos?** Seguramente dejaríamos menos acciones al azar, y repercutiríamos en una mayor productividad nuestras metas.

Como planificar mi Yo S.A:

- 1. Realizar un Análisis de Situación de nuestra persona.** Que nos gusta hacer, en que somos buenos, cuales son nuestros sueños, que queremos hacer en la vida, Donde nos vemos en 5 años....etc. Y todas aquellas preguntas que nos ayuden a situarnos.
- 2. Realizar un DAFO.** Hacer una tabla con nuestros puntos debiles y puntos fuertes, y otra con nuestras amenazas y oportunidades, frente al mercado
- 3. Realizar una lista de Objetivos y Metas.** Una vez tenemos una mayor idea de quien somos y a donde queremos ir, y de cuales son nuestras aptitudes y actitudes, gracias al DAFO. Elaboraremos los objetivos que queremos conseguir.
- 4. Realizar un Plan de Acción.** De todos los objetivos fijados, realizaremos un plan de acción, para conseguirlos, con un calendario de seguimiento. Si la lista es muy grande es recomendable, priorizar objetivos y ejecutarlos de tres en tres.

Una vez cumplido todos estos pasos ya tenemos creada nuestra fase inicial del YO S.A, de nuestra gestión dependerá la rentabilidad esperada cada año. El Yo S.A, se puede establecer de la misma manera para nuestra vida personal, pudiendo ser YO PERSONAL S.A y YO PROFESIONAL S.A.

Jordi Mas
Conseller delegat
MAS GOURMETS



La creatividad y los recursos destinados para gestionar nuestro YO S.A, serán bien diversos dependiendo de la imaginación de cada persona. Pudiendo en el plan de acción establecer departamentos, para concretar más las acciones establecidas. Por ejemplo:

- **Departamento de Dirección** = Gestionar nuestro Plan, Realizarán un Plan Estratégico, etc.
- **Departamento Administrativo –Financiero** = Nuestras cuentas e inversiones.
- **Departamento de Marketing** = Gestionar nuestra marca personal, Buscar necesidades de nuestros públicos, y satisfacerlas...etc.
- **Departamento de RRHH** = Gestionar las personas de nuestro entorno con éxito, motivarlas, entusiasmarlas e influirles.
- **Departamento de TIC** = Aprovechar los recursos tecnológicos que poseemos y sacarles el máximo partido. Crear un blog, estar conectado en redes sociales, networking social, gestión del conocimiento on-line, web 2.0...etc.

Y así podríamos seguir con más departamentos. Dependiendo de nuestro plan, dedicaremos más esfuerzos a un departamento u otro, incluso pudiendo subcontratar los departamentos, a profesionales. Por ejemplo que queremos mejorar nuestra MARCA PERSONAL, contratamos a un experto en la materia, como puede ser **Andrés Pérez**, pionero en branding personal.

Gestionando nuestra vida personal o profesional con metas concretas, y un plan bien estructurado, tendremos más facilidades de conseguir nuestros objetivos y de poder entender si estamos más cerca o lejos de ellos.

Llei 19/2009, de 23 de novembre, de mesures de foment i agilització processal del lloguer i de l'eficiència energètica dels edificis

El proper 24 de desembre de 2009 entrarà en vigor la Llei Estatal 19/2009, de mesures de foment i agilització del lloguer i de l'eficiència energètica dels edificis, amb l'objectiu, pel que fa als arrendaments, d'establir una sèrie de mesures d'estímul d'aquesta modalitat contractual, mitjançant la modificació de diversos preceptes de la vigent Llei d'Arrendaments Urbans i de la Llei d'Enjudiciament Civil, que regula la tramitació dels processos de desnonament per manca de pagament i de reclamació de rendes vençudes. Val a dir que **aquesta reforma tindrà una important repercussió pràctica**, tant per als arrendadors com per als arrendataris, **ja que comporta una notable simplificació dels tràmits judicials en casos d'impagament dels lloguers**.

Aquesta simplificació dels tràmits judicials suposa, indubtablement, un avantatge per als arrendadors, que veuran reduïts els terminis de tramitació dels processos judicials de desnonament en cas d'impagament. Però alhora ha d'acabar suposant una millora de la situació dels arrendataris de bona fe, ja que el seu objectiu final és aconseguir una major confiança dels propietaris envers la figura de l'arrendament i, en conseqüència, un increment de l'oferta d'immobles en lloguer i una progressiva suavització de les garanties que es venen exigint als arrendataris a l'hora de signar el contracte.

De les modificacions introduïdes per aquesta Llei, mereixen ser destacades les següents, per les seves repercussions pràctiques:

- En primer lloc, es manté la possibilitat d'evitar l'enervació del desnonament per part de l'arrendatari. Cal aclarir que l'enervació consisteix en el pagament per part de l'arrendatari de la totalitat del

Antoni Pregonas
Advocat

deute, un cop interposada la demanda de desnonament al jutjat. Amb aquest pagament, el procediment judicial finalitza, i el desnonament no es duu a terme. Ara bé, aquesta enervació només és possible si no s'ha fet amb anterioritat (en un procediment judicial anterior), i si l'arrendador no ha requerit a l'arrendatari de pagament almenys un mes abans de presentar la demanda al jutjat. Aquest requeriment ha de ser fet de forma que en quedi constància (per exemple, per conducte notarial o burofax).

És a dir, si el propietari requereix de pagament a l'arrendatari un mes abans de presentar la demanda, i aquest no paga la totalitat del deute durant aquest termini, un cop presentada la demanda al jutjat, l'arrendatari ja no podrà pagar, i el desnonament serà inevitable. La novetat introduïda per la Llei consisteix en la **reducció del termini entre el requeriment i la demanda**, que s'ha anat reduint progressivament, doncs inicialment l'arrendador estava obligat a deixar passar quatre mesos des del requeriment fins a la presentació de la demanda, i actualment només ha d'esperar un mes.

D'aquesta forma, es manté per a l'arrendatari la possibilitat d'evitar el procediment judicial i el desnonament pagant les rendes degudes, i per a l'arrendador la possibilitat de desnonar definitivament a aquell arrendatari que, malgrat haver estat requerit prèviament, no ha pagat voluntàriament, evitant així que pagui un cop presentada la demanda.

- En segon lloc, **es simplifica notablement el règim de les notificacions** a l'arrendatari que s'han de dur a terme durant el procediment judicial, i que molt sovint han estat la causa de no poques dilacions en

els procediments de desnonament. Fins ara, quan no es podia localitzar l'arrendatari, per notificar-li la demanda o la sentència, la llei obligava al jutge a dur a terme les investigacions necessàries per esbrinar el seu parador. Aquestes diligències judicials acostumaven a endarrerir molt la tramitació del procediment.

Amb les modificacions introduïdes per la nova llei, serà suficient la notificació de la demanda feta al domicili que les parts hagin pactat al propi contracte d'arrendament, o si no s'ha pactat cap domicili per a notificacions, a la finca arrendada. En cas que la notificació no es pugui dur a terme en aquest domicili, pel motiu que sigui (suposem, per exemple, que l'arrendatari no hi és, o no la recull), la notificació serà exposada al taulell d'anuncis del jutjat i el procediment seguirà endavant, sense més tràmits.

D'aquesta manera, es garanteix que l'arrendatari rebrà la demanda a casa seva, alhora que s'evita que les dificultats en localitzar-lo o una conducta evasiva per la seva part endarrereixin la tramitació del procediment.

Pel que fa a les persones jurídiques, com ho són les societats mercantils, fundacions i associacions, les notificacions es podran dirigir, no només al seu domicili social, sinó també al domicili particular de qualsevol persona que aparegui en un registre com a administrador, gerent, apoderat, president, membre o gestor de la Junta de l'entitat.

Una altra novetat important la representa el fet que, en el mateix moment de notificar-li la demanda a l'arrendatari, ja sigui personalment o per mitjà d'anunci al taulell del Jutjat, se l'emplaçarà per a que comparegui al jutjat el sisè dia posterior al judici, per a recollir la sentència, de tal manera que, si no ho fa, aquesta s'exposarà al taulell d'anuncis del jutjat, amb efectes de plena notificació i sense fer cap més tràmit. **Ja no serà necessari, doncs, localitzar de nou a l'arrendatari per a notificar-li personalment la sentència.**

- De la mateixa manera, la llei 19/2009 ha dut a terme una important simplificació dels tràmits judicials posteriors a la sentència condemnatòria, per aconseguir d'aquesta manera l'efectiva recuperació per part del propietari de la possessió de l'immoble. Fins ara, un cop dictada sentència, l'arrendador es veia obligat a iniciar un segon procediment judicial, dit d'execució, per aconseguir que el jutjat dugués a terme el llançament, és a dir, la recuperació de la possessió de la finca, la qual cosa requeria, a més, que la sentència s'hagués pogut notificar amb anterioritat a l'arrendatari, circumstància no sempre fàcil.

Amb la nova legislació ja no caldrà presentar una demanda d'execució, doncs a la pròpia demanda inicial l'arrendador podrà deixar demanada l'execució de la sentència, i el jutjat procedirà directament a dur a terme el llançament en una data prèviament fixada, per al cas de que la sentència sigui condemnatòria, i dins del mes posterior a la celebració del judici.

La llei manté la possibilitat de que l'arrendador ofereixi a l'arrendatari una condonació total o parcial del seu deute a canvi de que abandoni la finca voluntàriament en un termini no inferior quinze dies, i estableix, com a novetat, que si l'arrendatari no abandona la finca en el termini acordat, el jutjat procedirà al llançament, sense necessitat de dur a terme cap més tràmit i sense fer cap altra notificació a l'arrendatari, i en una data fixada prèviament, en el moment de signar l'acord entre arrendador i arrendatari.

- Per últim, cal esmentar que la llei introdueix d'altres modificacions, d'una entitat menor, però igualment dirigides a agilitzar els procediments de desnonament i reclamació de rendes. Així, s'estableix que totes les reclamacions de rendes vençudes, amb independència de la seva quantia, es tramitaran per la via del judici verbal, molt més simple i ràpid que el judici ordinari, que s'ha aplicat fins ara per a les

reclamacions de rendes de més de tres mil euros, quan no es demanava al mateix temps l'extinció del contracte. Així, **aquells arrendadors que vulguin reclamar unes rendes impagades, sigui quina sigui la seva quantia, però no demanin l'extinció del contracte d'arrendament, podran fer servir a partir d'ara un procediment judicial molt més àgil.** També s'ha establert que, en cas de que l'arrendatari vulgui ser defensat per advocat d'ofici, ho haurà de sol·licitar en el termini de tres dies des de la notificació de la demanda, doncs si la seva petició és posterior, no es suspendrà el curs del procediment. Aquesta disposició va dirigida, igualment, a agilitzar el procediment i a evitar situacions d'abús de dret que es venien donant fins a l'actualitat, ja que en ocasions les peticions d'advocat d'ofici es feien poc

abans del judici, aconseguint-ne la suspensió fins a que s'hagués fet la designa d'advocat, i la consegüent dilació del procediment, per a desesperació de l'arrendador.

Aquesta reforma, doncs, incideix en aspectes pràctics molt rellevants de la tramitació dels procediments de desnonament per manca de pagament, i ha de contribuir a donar seguretat jurídica a les relacions entre arrendadors i arrendataris, a garantir la protecció de la propietat en aquelles situacions d'incompliment per part de l'arrendatari, i a incentivar l'oferta del mercat arrendatíci, el que, sens dubte, a mitjà termini ha d'acabar suposant un més fàcil accés al mercat de l'habitatge per a tots aquells que opten per l'arrendament.

Notícies del Sector

Gràcies

Com ja sabeu, el dissabte 24 d'octubre de 2009, en el marc de la Fira de Comerciants de Sarrià, Xarcuteries Margarit va muntar una botifarrada solidària, la recaptació íntegra de la qual va ser per a Pallassos Sense Fronteres. A més vam gaudir de la companyia de la pallassa Virginia Melgar en el paper de Natasha i de Samuel Rodríguez, en representació de Pallassos Sense Fronteres.

Volíem dir-vos **GRÀCIES**.

Als que no vau ser-hi, per pensar-hi.

Als que vau venir, per col·laborar.

Ens ho vam passar molt bé: vam fer una pila de botifarres, vam vendre molts nassos i hem donat **1.145,00 euros** a Pallassos Sense Fronteres perquè puguin continuar amb les seves activitats.



Lídia Margarit
Xarcuteries Margarit
C/ Laforja, 68
08006 Barcelona



Fira de la Candelera

Població: Molins de Rei

Dates: 5 - 7 Febrer 2010

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Planter i jardineria, maquinària agrícola, bestiar, tast de vins i caves, alimentació, sector comercial i d'automoció, indústria, brocanters i col·leccionisme.

C/e: candelera@molinsderei.cat

Web: www.molinsderei.cat/candelera

Mercat del Traginer

Població: Balsareny

Dates: 7 Febrer 2010

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Productes relacionats amb el món del traginer; embotits, pa, coques; artesanía, oficis tradicionals

C/e: balsareny@balsareny.cat

Web: www.balsareny.cat

Fira de l'Aixada. Mercat Medieval

Població: Manresa

Dates: 27 - 28 Febrer 2010

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Productes artesanals diversos

C/e: abermudez@ajmanresa.org

Web: www.aixada.com

Mercat Figuer de Capellades

Població: Capellades

Dates: 28 Febrer 2010

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Alimentació, artesanía, automoció, serveis.

C/e: pvalles@ajcapellades.org

Web: www.capellades.cat

Besalú ciutat jueva

Població: Besalú

Dates: 6 - 7 Març 2010

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Productes artesanals i demostració d'oficis

C/e: turisme@besalu.cat

Web: www.besalu.cat

Fira Sant Josep

Població: Mollerussa

Dates: 19 - 21 Març 2010

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Maquinària agrícola, ramadera i indústries complementàries; productes agroalimentaris; automoció.

C/e: info@fira.com

Web: www.fira.com

Fira de les 40 hores

Població: Ripoll

Dates: 19 - 21 Març 2010

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Estands comercials i industrials; maquinària i automoció sector agrícola; artesanía alimentària i altres.

C/e: cultura@ajripoll.cat

Web: www.ajripoll.cat

Mercat de l'olla i la caldera. Mercat d'Artesans.

Població: Caldes de Montbui

Dates: 20 - 21 Març 2010

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Ceràmica, fusta, terrissa i alimentació artesana, demostració d'oficis antics. Monogràfic dedicat a l'olla i la caldera.

C/e: thermalia@caldesdemontbui.cat

Web: www.visiteucaldes.cat

Fira-Mercat de Navarcles

Població: Navarcles

Dates: 20 - 21 Març 2010

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Multisectorial.

C/e: navarcles@diba.cat

Web: www.navarcles.org

Fira de Sant Josep

Població: Gironella

Dates: 21 Març 2010

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Multisectorial

C/e: ajuntament@gironella.com

Web: www.gironella.com



Fira-Mercat del Ram

Població: Tordera

Dates: 26 - 28 Març 2010

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Automoció, indústria, comerç, artesanía, serveis, mostra agropecuària.

C/e: fira@tordera.cat

Web: www.tordera.cat

Mercat del Ram

Població: Vic

Dates: 26 - 28 Març 2010

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Fira agroramadera; mostres d'alimentació, turisme, automòbils, ceràmica. Canals porcines i guarà català. Mostra de jardí i energies renovables.

C/e: fires@vic.cat

Web: impevic.vic.cat

Fira Alternativa

Població: L'Ametlla de Mar

Dates: 27 - 28 Març 2010

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Productes naturals i artesanals. C/e: turisme@ametllamar.cat

Web: www.ametllademar.org

Fira d'Artés

Població: Artés

Dates: 10 - 11 Abril 2010

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Automoció, maquinària agrícola i ramadera, productes comercials i industrials, construcció, artesanía. Multisectorial.

C/e: artes@artes.cat

Web: www.artes.cat

Fira Comarcal de Primavera

Població: Campllong

Dates: 10 - 11 Abril 2010

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Ramaderia, maquinària agrícola antiga, maquinària industrial, artesanía, fira comercial.

C/e: ajuntament@campllong.cat

Web: www.campllong.cat

Fira de la Pasqüeta

Població: Esterri d'Àneu

Dates: 11 Abril 2010

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Multisectorial

C/e: ajuntament@esterrianeu.cat

Web: www.esterrianeu.cat

Fira de Primavera

Població: Navàs

Dates: 24 - 25 Abril 2010

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Multisectorial

C/e: navas@navas.cat

Web: www.navas.cat

Fira-Mostra de Piera

Població: Piera

Dates: 24 - 25 Abril 2010

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Multisectorial

C/e: piera@ajpiera.cat

Web: www.viladepiera.cat

Expo-Ebre. Fira Multisectorial de les Terres de l'Ebre

Població: Tortosa

Dates: 29 Abril - 2 Maig 2010

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Multisectorial

C/e: firatortosa@tortosa.cat

Web: www.tortosa.cat

Fira Balaguer

Població: Balaguer

Dates: 30 Abril - 2 Maig 2010

Periodicitat: anual

Oferta a exposar: Exposició de maquinària industrial, serveis, comerç en general, moda i complements, alimentació natural i artesana, construcció, habitatge.

C/e: lafira@balaguer.net

Web: www.balaguer.net

NACIONALS

GANDAGRO

Salón Ganadero y Agrícola

Població: Silleda (Pontevedra)

Dates: 4 – 6 Marzo 2010

Oferta a Exposar: Ganadería, Agricultura, Silvicultura y Vinicultura

Web: www.feiragalicia.com

ALIMENTARIA'09

Salón Internacional de la Alimentación y las Bebidas

Població: Barcelona

Dates: 22 – 26 Març 2010

Periodicitat: bienal

Oferta a Exposar: Alimentació, restaurants i hoteleria

C/e: alimentaria-bcn@alimentaria.com

Web: www.alimentaria-bcn.com

SALÓN INTERNACIONAL DEL CLUB DE GOURMETS

24ª edición anual - Alimentos y bebidas de calidad, considerada como la primera de Europa del sector

Població: Madrid

Dates: 12 – 15 Abril 2010

Periodicitat: anual

Oferta a Exposar: Alimentació, restauració i hoteleria gourmet, productes d'alta gamma.

C/e: gourmets@gourmets.net

Web: www.gourmets.net

EXPOFRANQUICIA

Salón de la Franquicia

Població: Madrid

Dates: 22 - 24 Abril 2010

Periodicitat: Anual

Oferta a Exposar: Indústria, comerç, serveis, ciència i tecnologia.

C/e: expofranquicia@ifema.es

Web: www.expofranquicia.ifema.es

INTERNACIONALS

FHT BALI 2010 - FOOD, HOTEL & TOURISM BALI conjuntamente con RETAIL INDONESIA 2010

7ª edición bienal - Exhibición Internacional de Alimentos, Bebidas y Suministros para la Industria del Turismo y la Hospitalidad

Població: Bali - Indonesia

Dates: 11 - 13 Març 2010

Periodicitat: Bienal

Oferta a Exposar: Alimentació i begudes. Sector de Vins. Retail i equipament per a la indústria.

C/e: valeria@feriasalimentarias.com

Web: www.feriasalimentarias.com

WORLD FOOD UZBEKISTAN 2010

9ª edición anual - Feria Internacional de Alimentos, Bebidas, Equipamiento y Tecnología

Població: Tashkent - Uzbekistán

Dates: 22 -24 Març 2010

Periodicitat: Anual

Oferta a Exposar: Alimentació, Begudes i Equipament.

C/e: cecilia@feriasalimentarias.com

Web: www.feriasalimentarias.com

INTERFOOD ST. PETERSBURG 2010 (conjuntamente con ProdTech)

13ª edición anual - Alimentos, bebidas, tecnologías, packaging y servicios

Població: San Petersburgo - Rusia, (Federación Rusa)

Dates: 6 - 8 Abril 2010

Periodicitat: Anual

Oferta a Exposar: Alimentació i Begudes. Noves tecnologies i serveis.

C/e: cecilia@feriasalimentarias.com

Web: www.feriasalimentarias.com

FHA 2010 - Food & Hotel Asia

17ª Edición Bienal - Feria Internacional de Alimentos, Bebidas, Catering, Equipamiento y Servicios.

Població: Singapur - Singapur

Dates: 20 -23 Abril 2010

Periodicitat: Anual

Oferta a Exposar: Alimentació i Begudes. Catering, equipament i serveis.

C/e: cecilia@feriasalimentarias.com

Web: www.feriasalimentarias.com

**VENDES****LOCALS**

ES VEN:

CANSALADERIA - XARCUTERIA

EN PLE FUNCIONAMENT

68 M2 MES 10 M2 PATI

ZONA PARAL·LEL AMB TAMARIT

TEL. 93. 325.29.40

ES VEN:

OBRADOR EN PLE FUNCIONAMENT

I GRANS POSSIBILITATS D'EXPANSIÓ.

TOTS ELS PERMISOS SANITARIS VIGENTS.

SITUADA AL CENTRE DE VILANOVA I LA GELTRÚ.

TEL. 620.84.90.66 ANNA

ES LLOGA:

CARNISSERIA-XARCUTERIA

A PARELADA

LA BOTIGA FA 50 M2. I L'OBRADOR 10 M2.

TEL. 972.53.80.50

ES LLOGA:

LOCAL 120 M2.

AMB CAMBRA I UN BANY COMPLERT

SENSE TRASPAS

ZONA RAVAL A PROP RONDA ST.PAU

TEL. 93.441.50.29

ES LLOGA:

NAU INDUSTRIAL CENTRE BARCELONA

2 PLANTES - PLANTA BAIXA 375 M2. PLANTA 1º. 325 M2

CAMBRA DE 70 METRES CUBICS- PARETS DE FIBRA DE VIDRE

AMB GUAL VIGENT

PREU NEGOCIABLE

TEL. 93.429.85.26 - MOBIL 679.440.509

ES LLOGA:

XARCUTERIA-CANSALADERIA

OBRADOR-APARTAMENT

A SANT HILARI (GIRONA)

MOBIL 625.40.86.16

ES VEN O LLOGUER:

BOTIGA - MAGATZEM

42 M2 , 32 M2 D'ALTELL

3 ARCONS DE 2 M2

2 BALANCES

A PREU A CONVINDRE

TEL. 93. 441.69.16

VARIS

ES VEN:

DESCORNADORA ACER INOX.

FORN MODEL DOLECHAN

AMASSADORA CATO 40 KGS.

PREU A CONVINDRE

TARDES DE 17 A 20 HORES

TEL. 93.429.85.26

MOBIL 679.440.509

ES VEN:

AMASSADORA AMB BRAÇOS

TALLERS VALL 80 LITRES

TEL. 93.389.48.20

ES VEN:

BALANÇA BIZERBA AMB PLATAFORMA RECTANGULAR

CAPACITAT 60 KG.

CUTTER SEMINOVA 40 LLITRES HOMOLOGADA

PREU A CONVENIR

TEL. 93.727.18.70

ES VEN:

MÀQUINA DE PASTA FRESCA MARCA PAT MAN

PREU A CONVENIR

TEL. 93.869.81.86

ES VEN:

PICADORA DE PEU DE 3 CV D'ACER INOX. DIÀMETRE 98

PASTADORA D'ALUMINI MARCA VIVAR 50 L.

MÒBIL 639.10.52.00

ES VEN:

INJECTORA DE 12 AGULLES

BAIXA INTENSITAT PER PRODUCTE ARTESA

TEL. 972.21.34.15

ES VEN:
PICADORA BOCA 32 MARCA ORTEGA 2 CV
TALLADORA D'EMBOTITS KOLOSAL FULLA DE 350 DE DIAMETRE
EMBOTIDORA DE 13 LITRES TIPUS E-11-13, 50 GANXOS
2 BALANCES DE 3KGS, MARCA DINA
TEL. 972.40.08.49

ES VEN:
DESCONNEDORA MARCA FATOSA
AMB MOLT BON ESTAT
MAQUINA TERMOSELLADORA WALDISA AUTOMATICA
TEL. 93.735.63.56

ES VEN:
PER JUBILACIÓ
REMENADOR DE LLARD 150 L.
PREMSA LLARDORS
TEL. 93.785.11.29 / 93.784.11.10

ES VEN:
MURAL CONGELADOR
MARCA POLAR SELF DE 1,40 MS.
PREU 4000 EUROS
TEL. 972.50.41.05

ES VEN:
CUTTER HOMOLOGADA DE 40 LITRES
PREU A NEGOCIAR
MOBIL 659.78.80.11
TRUCAR A PARTIR DE LES 18:00 HORES
(SR. ESTEVE)

ES VEN:
CALDERA JOSE LIZONDO 350 LITRES
A GAS PER COCCIO D'EMBOTITS
MOBIL 696.43.64.17

ES VEN:
DOBLE CINTA MOTORITZADA
ENCOLADORA/REBOSSADORA
BONA PRODUCCIÓ
TRINXADORA CASTELLVALL DE PEU MODEL PM 114 DIAMETRE
MOLT NOVA. PREU A CONVENIR
MOBIL 609.31.53.30

ES VEN:
TAULELL FRIGORIFIC
MARCA COSTAN (3,25 M)
93 821.00.24

ES VEN:
MAQUINA ENVASAR
MARCA TECNOTRIP
MOBIL 690.74.28.27

ES VEN:
EMBOTIDORA 25 KGS. MAINCA
AMSSADORA DE 25 KGS MAINCA
FRIGORIFIC 7 M. DE LLARG MARCA LANGA
TOT SEMHNOU
93 423.02.63 / MOBIL 600.397.390

ES VEN:
PER TANCAMENT DE NEGOCI
MAQUINARIA D'OBRADOR
MOBIL 696.48.72.76

ES VEN:
TALLADORA DE FIAMBRES
MARCA BIZERBA SEMI AUTOMATICA
OCASIO 2500 EUROS
MOBIL 665.90.10.29

TRASPASSOS

ES TRASPASSA:
CANSALADERIA -XARCUTERIA
ALS MERCATS DE VALL HEBRON, GUINAUETA I SUD-OEST
BESOS
MOBIL 649.46.35.48

ES TRASPASSA:
CARNISSERIA-XARCUTERIA
BEN SITUADA - AMB PLE FUNCIONAMENT
TOTALMENT EQUIPADA - CAMBRA FRIGORÍFICA D'OBRA
120 M2. BOTIGA I MAGATZEM.
ZONA LES CORTS
TEL. 93.449.28.16 / 639.18.08.53

ES TRASPASSA:
CANSALADERIA-XARCUTERIA
A GIRONA CIUTAT
TOTALMENT NOVA. 50 M2 BOTIGA, 60 M2 D'OBRADOR
I CUINA INDUSTRIAL. ZONA AMB CREIXEMENT
MÒBIL 626.67.25.76

ES TRASPASSA:
BOTIGA DE CANSALADERIA, QUEVIURES, AMB OBRADOR
S'INCLOU EL PIS, A BELLVER DE Cerdanya
PREU A CONVENIR
TEL. 973.51.00.31

ES TRASPASSA:
CARNISSERIA-XARCUTERIA RODALIS GIRONA
BOTIGA-OBRADOR 75 M2
TOTALMENT EQUIPADA – TOTS ELS PERMISOS
FABRICACIO PROPIA
MÒBIL 645.75.90.20

ES TRASPASSA:
CARNISSERIA-XARCUTERIA-VERDULERIA
AL CENTRE DE REUS AMB CLIENTELA FIXA
MÒBIL 650.93.36.27

ES TRASPASSA:
CARNISSERIA AMB OBRADOR
ZONA CAMBRILS POBLE
TEL. 977.36.04.51
TRUCAR 21:30 HORES.

ES TRASPASSA:
BOTIGA DE MENJARS PREPARATS
AMB OBRADOR ZONA MASNOU
MÒBIL 667.03.54.55

ES TRASPASSA:
XARCUTERIA AL MERCAT VERGE MONTSERRAT
MOLT CÈNTRICA. PORTA PRINCIPAL AL COSTAT DEL PEIX
(1 NUMERO AMB CAMBRA)
TEL. 679527759

ES TRASPASSA:
CANSALADERIA- QUEVIURES
MERCAT TRES TORRES (2NUMS.) FA CANTONADA
MÒBIL 645.96.50.14

ES TRASPASSA:
PER JUBILACIO
CANSALADERIA-COLMADO-QUEVIURES
MERCAT HOSTAFRANCHS (2 NUMEROS)
JUNT A LA PORTA PRINCIPAL COSTAT LLIBRERIA ABACUS
EN PLE FUNCIONAMENT. 50 ANYS AL SERVEI.
A 4 METRES MAGATZEM DE 8 M. CAMBRA FRIGORÍFICA.
MÒBIL 658.30.37.29

ES TRASPASSA:
CANSALADERIA-XARCUTERIA
ZONA COSTAT SAGRADA FAMILIA
EN PLE FUNCIONAMENT. CLIENTELA FIXE
MÒBIL 606.01.12.06

ES TRASPASSA:
CARNICA DE LLIURE SERVEI A CANET,
TOTALMENT NOVA I EQUIPADA, 140 M2.
PORTA D'ENTRADA AUTOMÀTICA, ZONA CARROS
1 CAMBRA FRIGOF.AMB 6 EXPOSITORS, CENTRAL FRED.
AIRE ACONDICIONAT
MOLT INTERESSANT
MÒBIL 619.49.29.59 /651.89.37.36

ES TRASPASSA:
LOCAL IDEAL PER FABRICACIO EMBOTITS I PRECUINATS
ZONA SANS
MÒBIL 696.43.64.17

ES LLOGA:
CANSALADERIA
MERCAT A L'HOSPITALET
MOSTRADOR 6 METRES. 1 TALLADORA (12 MESES)
1 TRINXADORA (3 MESES) 1 EMVASSADORA AL BUIT
1 CONGELADOR. MAGATZEM OPCIONAL 900 EUROS
OBERT TOTS ELS DIES
MÒBIL 656.62.47.42 / 639.00.81.91

ES TRASPASSA:
PER JUBILACIO
CANSALADERIA-CARNISSERIA-SUPERMERCAT
OBRADOR I CUINA INDUSTRIAL AMB REGISTRES C.E.
SUPERFICIE 600M2
ZONA VALLES OCCIDENTAL A 18 KMS BARCELONA
DIRECTA A-7
MÒBIL 627.75.48.58

ES TRASPASSA:
CANSALADERIA -XARCUTERIA
MERCAT MUNICIPAL DE RUBI
(3 NUMEROS- PASSADIS CENTRAL)
BONA CLIENTELA INCLOSA TOTA LA MAQUINARIA
PER COMENÇAR A TREBALLAR
MOBIL 666.45.47.61

GRAN OPORTUNITAT PER GENT EMPRENADORA
QUE BUSQUI NEGOCI ALS PIRINEUS
ES TRASPASSA PER JUBILACIO
SALA D'ESPECEJAMENT- INDUSTRIA CARNICA A TREMP
TOTS ELS PERMISOS SANITARIS VIGENTS
MOLT BE DE PREU. A CONVENIR
MOBIL 660.45.26.45
TEL. 973.65.26.45

ES TRASPASSA:
PERJUBILACIO
XARCUTERIA-CANSALADERIA A BERGA
BEN SITUADA, A PLE FUNCIONAMENT
TEL. 93.821.33.69

ES TRASPASSA:
PARADA D'AVIRAM
MERCAT DEL CENTRE A HOSPITALET
PLE FUNCIONAMENT, CLIENTELA FIXE
TEL. 93. 338.83.53

ES TRASPASSA:
CARNISSERIA-XARCUTERIA A BADALONA
BONA FACTURACIO
TOTALMENT REMODELADA
TEL. 93. 701.47.26
MOBIL 619.31.81.44

DEMANDES

ES NECESSITA:
CARNISSER-CARNISSERA AMB EXPERIÈNCIA
TEL. 93. 491.41.96

ES NECESSITA
TECNIC AMB L'ELABORACIÓ DE CARN
ZONA TARRAGONA
TEL 977.33.14.17

ES NECESSITA :
ENCARREGAT DE PRODUCCIO PER FABRICA
D'EMBOTITS I PRODUCTES CARNIS, ES IMPRESCINDIBLE
TENIR EXPERIENCIA EN L'ELABORACIÓ DE PRODUCTES
DEL SECTOR A NIVELL INDUSTRIAL
TEL. 93 588.08.41

ES BUSCA:
OBRADOR AMB REGISTRE SANITARI
ACTUALITZAT A LA ZONA DEL VALLES
MOBIL 686.33.07.77 / 615.59.91.27

ES BUSCA:
TALLADORA SEMIAUTOMÀTICA
93.386.67.21

OFERTES

S'OFEREIX :
DEPENDENTA AMB EXPERIENCIA
I REFERENCIES PER CANSALADERIA-XARCUTERIA
DIVENDRES TOT EL DIA I DISSABTE PEL MATI
MOBIL 678.77.93.62

S'OFEREIX:
DEPENDENTA CARNISSERIA
EDAT 55 ANYS
EXPERIENCIA 15 ANYS
PER LA ZONA DE TARRAGONA
TEL. 977.52.25.27

S'OFEREIX:
CANSALADER-XARCUTER
EDAT 57 ANYS
EXPERIENCIA 15 ANYS
PER LA ZONA DE TARRAGONA
TEL. 977.52.25.27



OFERTES

**STOCK DE VITRINAS FRIGORÍFICAS
REALIZADAS PARA EXPOSICIÓN EN FERIAS,
EXPUESTA EN NUESTRA FÁBRICA.**

**INFÓRMESE POR TELÉFONO O
VENGA DIRECTAMENTE A VISITARNOS.**

*Avda. Cerdanya, s/n, nave 25-26. Polígono Ind. Pomar Dalt
08916 Badalona - Barcelona (España) Tel. 934 650 065 / 934 650 441*



**Productos Auxiliares
Fórmulas completas para elaborados cárnicos
Precocinados
Asesoramiento técnico y práctico**

C. Sant Joan 25, local 5 - 08184 - Palau Plegamans
Telèfon i Fax. 93 864 04 27 - joanroiges@hotmail.com

ABRIL

Distribuciones Cárnicas, S.A.

- Disposem d'una extensa gamma d'elaborats
càrnics i espedejament porcí.
- Repartim diàriament a Barcelona i cinturons.

Viladomat, 72-74 - Tel. 93 424 79 01 - Barcelona



SECADEROS PARA EMBUTIDOS Y JAMONES

Instalaciones de salazón Post-Salado Secado Estufaje Carga parcial Ciclo Continuo

**ESPECIALIZADOS EN LA FABRICACIÓN DE SECADEROS
PARA EL MAESTRO ARTESANO**

C/ Torrente Estadella, 42-44 Nave 4 - 08030 Barcelona
Tel. 93 313 28 88 - Fax. 93 313 28 82 - email: millosa@yahoo.es - Móvil 629 76 24 89

COMERCIAL INSA

**ESPECIAS - PIMENTON - TRIPAS
PREPARADOS PARA EMBUTIDOS
MALLAS PARA CARNES Y
PRODUCTOS AUXILIARES**

DISTRIBUIDOR DE



MAS DE 50 AÑOS
COLABORANDO CON EL
CHACINERO ARTESANO

Calle Giralda, 57 - Tel. 936 650 671 - Fax 936 362 710
08860 Castelldefels (Barcelona)

SEGURETAT AMBIENTAL I ALIMENTÀRIA



ASESORIA Y CONSULTORIA SANITARIA S.L.

☎ 93 434 21 24 ☎ 93 434 21 25

**✉ aconsa@aconsa-lab.com
www.aconsa-lab.com**

**Oficina i Laboratori
Avda. Pla del Vent 11 Local
08970 Sant Joan Despi**

**ASSESSORIA, FORMACIÓ,
AUDITORES I CONTROLS
ANALÍTICS**

grasimagre

Petits Anuncis, grans resultats

truca i informa't 93 424 10 58

**Posi la reforma del seu establiment
en mans d'uns professionals**

**Fabricació pròpia en
Acer Inoxidable i Polièster**



Fàbrica i Comercial:
Josep Bastús i Planas, 7 - Pol. Ind. Fontsaeta
08970 SANT JOAN DESPÍ (Barcelona)
Tel. 93 477 05 00 - Fax 93 477 03 76

Les vitrines per exposar el producte de dia i mantenir-lo a la nit



Visiti'ns a:

Alimentaria 2010

22-26 Març 2010

Palau 2

Carrer C

Stand 275

