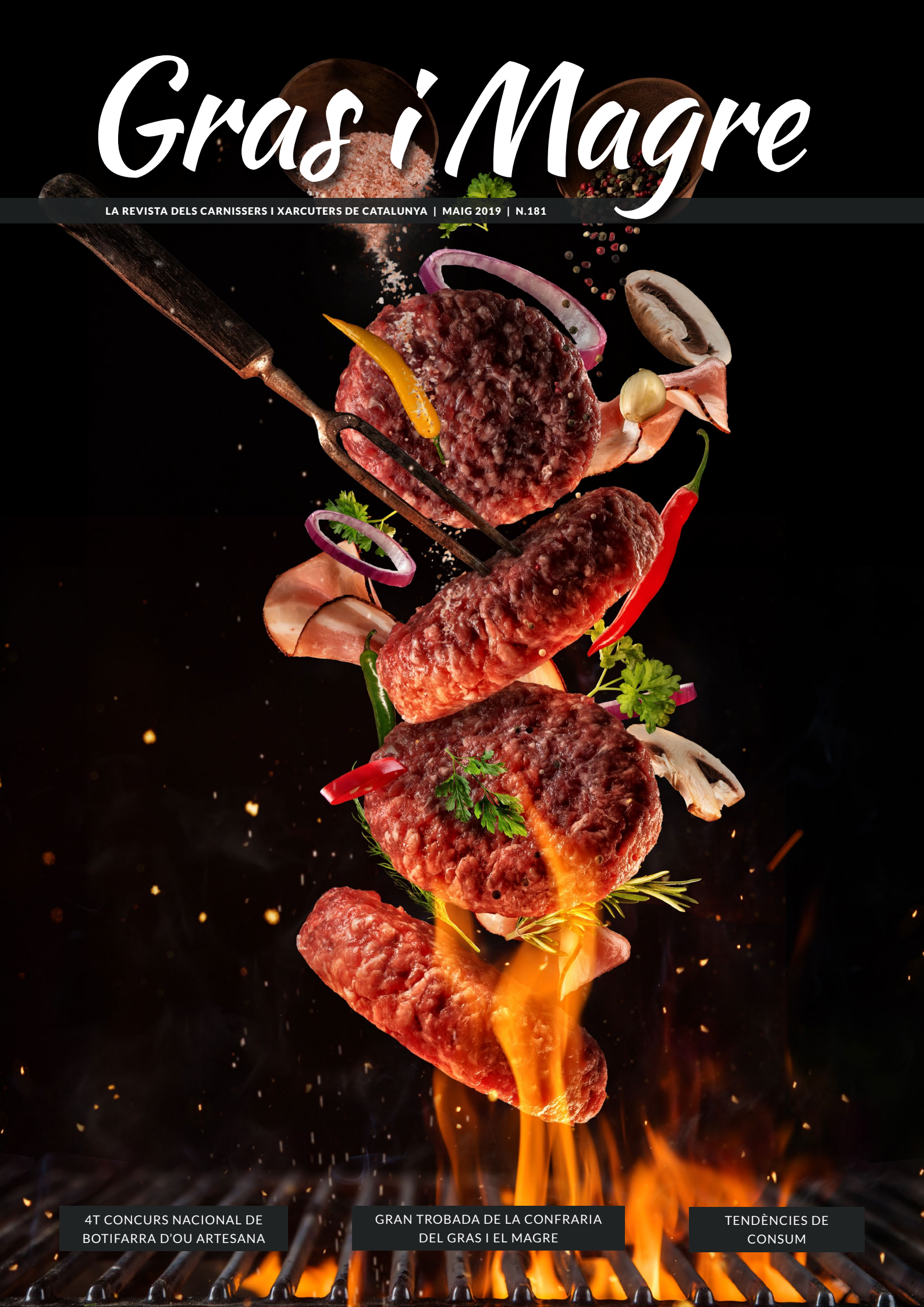


Gras i Magre



LA REVISTA DELS CARNISSERS I XARCUTERS DE CATALUNYA | MAIG 2019 | N.181

4T CONCURS NACIONAL DE
BOTIFARRA D'OU ARTESANA

GRAN TROBADA DE LA CONFRARIA
DEL GRAS I EL MAGRE

TENDÈNCIES DE
CONSUM

VITRINES FRIGORÍFIQUES · INTERIORISME · IMATGE CORPORATIVA



LANGA
concept

*Establiments
amb ànima*

T. 933 994 552

info@languaconcept.com

www.languaconcept.com

Cal Manyet, Molins de Rei



DIA INTERNACIONAL DE LA HAMBURGUESA

Dimarts 28 de maig

05. UN RELAT PEL SECTOR

06. 4T CONCURS NACIONAL DE BOTIFARRA D'OU ARTESANA

12. TROBADA DE LA CONFRARIA DEL GRAS I EL MAGRE

16. FUNDACIÓ OFICIS DE LA CARN

- 16 | Cloenda del curs principis bàsics de carnisseria i elaboració de productes carnis
- 18 | Fira de l'embotit d'olot
- 20 | Embotits i cervesa. Maridatges al Barcelona Beer Festival 2019

22. ENTREVISTA A FRANCESC REGUANT

24. EL NOSTRE OFICI

- 24 | Estudi sobre les tendències de consum
- 27 | Tendències de consum 2019

28. CAMPANYES

- 22 | Notícies
- 23 | Impactes de comunicació 2018
- 23 | Per Carnestoltes Botifarra d'Ou

24. GREMIS AL DIA

- 24 | Tarragona
- 26 | Girona
- 28 | Lleida
- 30 | Barcelona

38. PROMOCIONANT EL NOSTRE OFICI

40. DOSSIER

- 40 | La transformació digital com a eina per competir

42. AGENDA

- 42 | Juny
- 43 | Juliol i agost

44. CARNISSERIES I XARCUTERIES DEL MÓN

- 44 | Meatopia

47. PETITS ANUNCIS

Edita: Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers Xarcuters

Director: Oriol Tarrats

Coordinació: Barcelona: Cristina Domènech, Girona: Àngel Segarra, Tarragona: Sònia Castilla, Lleida: Josep Maria Tost

Administració i publicitat:
Consell de Cent, 80 - 08015 Barcelona | Tel. 93 424 10 58

Disseny: Cake communications

Impressió: SPM

De les opinions que s'expressen en els articles són responsables únicament els seus autors. Gras i Magre respecta la llibertat y forma de expresión de todos sus colaboradores. Sus artículos están escritos en catalán, idioma propio de sus autores. Si alguna persona por residir fuera de Catalunya o por dificultad de comprensión, necesita una traducción de alguno de los artículos, gustosamente le será remitida por nuestra redacción.

Col·laboren:



**Generalitat
de Catalunya**



**ARTESANIA
ALIMENTÀRIA**

#181

Torna la primavera. Torna el bon temps, les barbacoes i els pícnic. Ens endinsem a un nou número del Gras i Magre amb un repàs de la XIV, a la que vam visitar la Tarragona romana, vam gaudir d'una calçotada i vam tenir l'oportunitat de lliurar les insígnies de bronze als confreres que han complert 5 anys de pertinença i gaudir de l'entrada d'una nova confrare. També repassem els millors moments de la 4a edició del Concurs Nacional de Botifarra d'Ou, celebrada el passat mes de febrer, i parlem amb els seus guanyadors i jurat.

Conversem amb Francesc Reguant, president de la comissió d'economia agroalimentària del Col·legi d'Economistes, sobre el futur del sector carni i analitzem l'estudi sobre el comportament sociològic dels espanyols i la seva vinculació entre els hàbits de compra alimentaris i estils de vida, i marquem les tendències de consum d'aquest 2019.

En l'apartat de l'Escola Oficis de la Carn reviuem l'acte de cloenda del curs principis bàsics de carnisseria i elaboració de productes carnis i repassem les activitats a les quals ha participat la Fundació en els últims mesos.

En l'apartat de Gremis al dia, viurem el dia a dia dels Gremis provincials del territori; i a l'apartat de Dossier, Miguel Sirvent en parla sobre la transformació digital com a eina per competir. Finalment, a l'agenda descobrirem les activitats que se celebraran interessants pel nostre sector i a l'apartat Carnisseries i Xarcuteries del Món viatjarem fins al Regne Unit per viure la bancanal de la carn: Meatopia.

Esperem que gaudiu d'aquest #181!



UN RELAT PEL SECTOR

Els gremis de la Federació estem treballant en un Pla de marca perquè entenem que les empreses del sector artesà i detallista càrnic necessitem tenir, com a col·lectiu, un relat honest i clar que sigui capaç de mantenir i potenciar la confiança dels consumidors a curt i llarg termini. Ens cal trobar un nou posicionament i definir la narrativa d'una marca que ens representi com a sector i que pugui ser usada pel conjunt de les empreses que la representa.

Ens caldrà doncs, reformular i actualitzar la nostra marca per aconseguir donar a conèixer els nostres valors a través d'un Pla de comunicació basat en una nova estratègia de posicionament i comunicació sectorial. Aquest Pla haurà d'incloure accions de valorització de l'ofici artesà d'elaboració de productes càrnics davant dels joves i les famílies, però també haurà de tenir present que ens hem de dirigir a aquells col·lectius que treballen directament la carn, com poden ser els cuiners, o que en són prescriptors, com els nutricionistes, metges, professors i mestres, etc.

Cada vegada més, el consumidor vol saber més detall de la seva compra, sobretot en el sector de l'alimentació. Escolta els productes i marques que li saben explicar, de manera senzilla què compra, d'on ve el producte, qui ho ha fet i com està fet o com pot utilitzar-lo. Les marques i productes líders inclouen aquest vessant informatiu - educatiu que simplifica i comunica el valor amagat dels productes. Nosaltres, els carnisers i xarcuters, portem tota la vida escoltant i parlant, explicant i informant els nostres clients - això no ens ve de nou! - però hem d'aconseguir elevar el valor i el coneixement dels nostres productes.

No es tracta doncs, d'un Pla de comunicació per promocionar la venda de certs productes en diades més o menys tradicionals, sinó que el que pretenem és aconseguir posicionar-nos com a col·lectiu, a través de tots i cadascun dels nostres punts de venda, en la presa de decisions de compra dels consumidors, com la millor opció per comprar productes de qualitat que els solucionaran el problema que representa pensar que menjar, o que donar de menjar, que sigui sa, de qualitat, ràpid de comprar i fàcil de cuinar.

CONCURS NACIONAL BOTIFARRA D'OU ARTESANA 2019

MILLOR BOTIFARRA D'OU TRADICIONAL

Guillem Sala Vilardell
Cal Noc
Mojà

MILLOR BOTIFARRA D'OU SINGULAR

David Riera
Can Vilada
Vic

El dijous 21 de febrer es va celebrar l'entrega de premis de la 4a edició del Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana, un certamen que ha destacat per la quantitat de participants i per la qualitat d'un producte que demostra, un any més, la consolidació del concurs.

El concurs, organitzat per la Fundació Oficis de la Carn i la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters, ha repartit fins a 10 reconeixements de les 72 botifarres d'ou d'arreu del territori que es van presentar, una vintena més que l'edició passada. Les províncies de Barcelona i Girona han sigut les que més carnisseries han participat, amb 27 i 12 empreses, respectivament. Com cada any, les dues categories de premis han sigut les de 'Millor Botifarra d'Ou Artesana Tradicional' i la 'Millor Botifarra d'Ou Artesana Singular'.

Els guanyadors d'aquesta edició

Per segon any consecutiu el poble de Moià s'emporta el premi a la Millor Botifarra d'Ou Artesana Tradicional, en aquest cas, però, recau al carnisser Guillem Sala Vilardell de Cal Noc. Cara coneguda del concurs, enguany el Guillem s'ha fet amb el primer premi després de presentar una botifarra "que segueix la fórmula familiar de fa més de 100 anys". Assegura que la clau de l'èxit es troba en "una carn de qualitat, uns bons ous i estima a l'hora de fer el producte".

En la categoria botifarra singular, el guanyador ha estat David Riera Molist de Can Vilada de Vic. Riera, 5a generació de la carnisseries, ha sorprès amb una botifarra d'ou pigada elaborada amb una barreja de botifarra de perol i negra que vol "traslladar al paladar del consumidor la mescla del sabor de dues botifarres antigues com són la de perol i la negra amb una més moderna".

“

El concurs és un aparador únic per mostrar els nostres productes i notem com any rere any doblem la producció

”

Diploma en mà i pocs dies abans que se celebrés Carnaval, els dos guanyadors coincidien en l'orgull que suposa pels artesans de la botifarra aquest premi i, sobretot, l'efecte positiu que té sobre les vendes. "És un aparador únic per mostrar els nostres productes i notem com any rere any doblem la producció", explicava convençut el Guillem de Cal Noc.



BOTIFARRA D'OU TRADICIONAL

Botifarra guanyadora:

Guillem Sala Vilardell de Cal Noc, Moià

Segona posició:

Ramon Hernando Martínez de Cansaladeria-Xarcuteria Hernando, Barcelona.

Enric Rossell Gili de Embotits d'Autor, Ordal

Mencions especials:

Lluís Bou Vallcorba de Carnisseria-Cansaladeria Lluèl, Castellterçol.

Josep M. Llorens Rull de Rull Llorens, CB de Falset.

BOTIFARRA D'OU SINGULAR

Botifarra guanyadora:

David Riera Molist de Can Vilada de Vic

Botifarra finalista:

Lluís Bou Vallcorba de Carnisseria-Cansaladeria Lluèl, Castellterçol

Mencions especials:

Ramon Oliver i Valls - Can Rac, Masnou

Guillem Sala Vilardell - Can Noc, Moià

Xevi Codina Ricart - Carnisseria-Cansaladeria Codina, Taradell



Els guanyadors d'aquesta edició

Dinàmica del concurs

Les 72 botifarres participants han competit en les dues categories: Botifarra d'Ou Artesana Tradicional (41 inscrites) i Botifarra d'Ou Artesana Singular (31 inscrites). Si parlem en xifres, s'han aportat 1,5 quilos del seu producte a la seu de la Fundació dels Oficis de la carn i, durant el dia 13 de febrer, el jurat va fer el tast per tal d'escollir els guardonats.

En aquesta edició, el jurat ha estat format per Sr. Joan Estapé, Mestre Artesà, president de la Fundació Oficis de la Carn i membre de la Confraria del Gras i el Magre que actua com a president; la Sra. Ada Parellada, Cuinera i Confrare d'Honor de la Confraria del Gras i el Magre; el Sr. Jacint Arnau, Investigador de l'IRTA i Confrare de Mèrit de la Confraria; Núria Cubero, Tecnòloga dels Aliments; el Sr. Pròsper Puig, Mestre Artesà Cansalader, Gran Mestre de la Confraria i president de GremiCarn – Gremi de Carnissers, Cansaladers i Xarcuters de Barcelona i Comarques-; el Sr. Francesc Reina, Mestre Artesà Cansalader-Xarcuter i Confrare de Mèrit de la Confraria; els Srs. Josep Grau, Ricard Julià, Josep M. Dalmau, Mestres Artesans Cansaladers-Xarcuters i membres de la Confraria; la Sra. Silvia Aliu, Presidenta del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les comarques gironines; i els Srs. Josep M. Saborit i Agustí Vives, Mestres Artesans Cansaladers-Xarcuters, guanyadors de l'edició del concurs 2018 en les categories tradicional i innovadora respectivament.

“

Cal destacar la creativitat, la innovació i el treball culinari en la modalitat de botifarres singulars i la millora de la qualitat de la tradicional

”

Els integrants del jurat han estat els encarregats de fer dues rondes de tast per cada categoria, així com les respectives mencions especials. Els experts han puntuat les botifarres pel seu aspecte extern i intern, i ha estat el president de cada taula que ha ofert un tall de 2- 3 cm de gruix a cada membre del jurat.

Les 10 botifarres més puntuades han estat les finalistes i són les que van passar a la segona ronda, on es van escollir als 5 premiats per cada categoria: 1 guanyador, 1 finalista i 3 mencions especials.

El secretari del jurat, Josep Dolcet, ha destacat que en aquesta edició “la creativitat, la innovació i el treball culinari en la modalitat de botifarres singulars i la millora de la qualitat de la tradicional”.

EL CONCURS EN XIFRES

72 BOTIFARRES
PARTICIPANTS

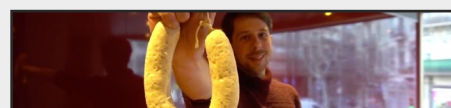
41 BOTIFARRES
TRADICIONALS

31 BOTIFARRES
SINGULARS

12 MEMBRES
DE JURAT



EL CONCURS
BOTIFARRA D'OU
EN VÍDEO



concursbotifarradou.gremicarn.cat



**Pebres, Espècies i herbes, Additius alimentaris, Ingredients, Complementes,
Peparats Teifel, Productes Kerry,**



EL CONCURS EN IMATGES



PREMIATS
BOTIFARRA D'OU
TRADICIONAL



PREMIATS
BOTIFARRA D'OU
SINGULAR







TARRAGONA, CAPITAL DE LA CONFRARIA DEL GRAS I EL MAGRE

Com ja ve sent tradició els carnisers-xarcuters de Catalunya hem celebrat la Gran Trobada de la Confraria del Gras i Magre. En aquesta ocasió es va celebrar el passat diumenge 24 a la ciutat de Tarragona. Gairebé un centenar de persones, la majoria d'ells Confreres de vocació, van gaudir de l'acte d'investidura dels Confreres, d'una visita guiada per la Tarraco romana i una calçotada a Mas Boronat del poble de Salomó. Un dia rodó que esdevé la festa per antonomàsia del nostre col·lectiu.

Si hi ha un dia marcat amb especial il·lusió en les agendes dels carnisers i cansaladers-xarcuters de Catalunya és el dia de la Gran Trobada del Gras i el Magre, una jornada distesa que ja compta amb 14 anys d'història. El passat 24 de març va ser el dia elegit per celebrar la trobada i Tarragona, la ciutat amfitriona per rebre el centenars d'assistents vinguts d'arreu del territori. Un viatge en el temps per descobrir el passat romà de la ciutat, una calçotada tradicional i el gran acte d'investidura dels nous Confreres van ser els plats forts de la festa per antonomàsia del nostre col·lectiu.

L'artèria principal de la capital del Tarragonès va ser el punt de trobada de tots els amics, familiars i simpatitzants de l'ofici, molts d'ells vestits de gala amb la capa, el barret i la medalla. Una vegada saludats i ben trobats, la primera parada era l'Ajuntament de Tarragona, lloc on els esperava l'Elvira Ferrando, regidora de comerç, relacions ciutadanes i universitats. L'imponent edifici del consistori municipal a la Plaça de la Font va obrir les seves portes als assistents amb una recepció oficial que va quedar immortalitzada amb fotografies a la gran escalinata d'entrada i al claustre interior. Els confreres van fer entrega d'un record a la regidora, la qual va agrair la seva presència a la ciutat i es va alegrar que encara segueixin vives trobades com la dels confreres.

La visita institucional va precedir una ruta pel nucli antic i romà d'una ciutat que conté un ric i valuós patrimoni. Dividits en 4 grups i de la mà de guies turístics, van iniciar un passeig per les zones i monuments més emblemàtics de Tarragona. Les recentment restaurades restes del Teatre romà, la façana de la Catedral, la plaça del Rei, la visita a la gran maqueta de l'antiga Tàrraco o les espectaculars restes del Pretori i el circ romà van ser alguns dels punts de l'itinerari pel centre de la ciutat. Tocava carregar piles i l'autèntic vermut de Tarragona era el millor dels aliats.

“

És un honor que Tarragona hagi estat escollida per celerar la trobada de la vostra Confraria. Avui, Tarragona és, sens dubte, la capital dels xarcuters i carnisers.

Elvira Ferrando, Regidora de comerç

”

Reunits de nou en un únic grup i amb les vistes de l'icònic Balcó del Mediterrani de fons, vam brindar per una llarga vida de confraria i de trobades.

Terra de calçots i bona carn

De beguda genuïna de la zona a menjar amb majúscules de la província. Els calçots i la salsa de romesco els estaven esperant a Mas Boronat, una antiga masia del segle XVII transformada en restaurant, hotel i celler al poble de Salomó. Llargues taules plenes de calçots acabats de fer va ser la carta de presentació d'aquest complex gastronòmic al mig del camp. Immillorables calçots i millor salsa però no s'entendria una trobada de carnisers i xarcuters sense una bona carnada. No hi faltava detall ni acompanyament, carn de bona qualitat, mongetes del país i una escalivada de les que no s'obliden fàcilment.



“

És una oportunitat per retrobar-nos, fer pinya com a col·lectiu i sentir-nos orgullosos d'oferir cada dia una carn de qualitat, amb valors nutritius excel·lents

Josep Dolcet, Mestre de cerimònies

”

Acte d'investidura i insígnies de bronze

La tradició així ho mana, cada any s'investeixen nous confreres que passen a formar part de la Confraria del Gras i el Magre. És el moment més emotiu i simbòlic de la jornada. Josep Dolcet, gran confrare i mestre de cerimònies, va agrair l'assistència dels confreres a una trobada que vol seguir sent la gran festa dels carnisers i cansaladers-xarcuters. “És una oportunitat per retrobar-nos, fer pinya com a col·lectiu i sentir-nos orgullosos d'oferir cada dia una carn de qualitat, amb valors nutritius excel·lents”. Paraules de benvinguda que van donar pas a l'entrega d'insígnies de bronze a totes aquelles persones que celebraven 5 anys com a membres de la Confraria del



Acte d'investidura i insígnies de bronze

La tradició així ho mana, cada any s'investeixen nous confreres que passen a formar part de la Confraria del Gras i el Magre. És el moment més emotiu i simbòlic de la jornada. Josep Dolcet, gran confrare i mestre de cerimònies, va agrair l'assistència dels confreres a una trobada que vol seguir sent la gran festa dels carnisers i cansaladers-xarcuters. "És una oportunitat per retrobar-nos, fer pinya com a col·lectiu i sentir-nos orgullosos d'oferir cada dia una carn de qualitat, amb valors nutritius excel·lents". Paraules de benvinguda que van donar pas a l'entrega d'insígnies de bronze a totes aquelles persones que celebraven 5 anys com a membres de la Confraria del Gras i el Magre. Col·locades les insígnies dels veterans era el torn de la investidura d'una nova confrare, en aquest cas l'honor va recaure en la presidenta del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les comarques gironines Silvia Aliu que, emocionada i orgullosa, va posar-se el vestit de gala.

És un any de noves incorporacions però també de comiats. Joan Estapé i Mir assistia, per primer cop en molts anys, com a expresident de Gremicarn Barcelona, ja que a inicis del 2019 va culminar la seva etapa com a màxim representant de l'entitat. Una dilatada i entregada trajectòria gremial que van reconèixer i aplaudir tots els assistents a l'acte. El president actual, Pròsper Puig, va dedicar-li unes paraules d'agraïment al llegat i la feina feta fins llavors, entregant-li una placa de part de tots els companys carnisers i cansaladers-xarcuters.

Un homenatge emotiu que posava punt final a un dia protagonitzat pels retrobaments, la bona sintonia entre agremiats i el convenciment que la Confraria del Gras i el Magre té una rica i llarga vida pel davant. Que ho puguem celebrar junts!





Participants del curs juntament amb professorat i membres de la Fundació Oficis de la Carn

CLOENDA DEL CURS PRINCIPIS BÀSICS DE CARNISSERIA I ELABORACIÓ DE PRODUCTES CARNIS



JOSEP DOLCET
Fundació Oficis de la Carn

El passat 2 d'abril vàrem fer la cloenda de l'edició 2109 del Curs "Principis bàsics d'elaboració de productes carnis". Com ja sabeu aquest és un curs organitzat entre l'Escola dels Oficis de la Carn i l'Escola Agrària de l'Empordà del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya, i que està inclòs dins un programa bianual més extens que inclou el mòdul de Carnisseria i preparats de Carn.

El curs, que en aquesta segona edició ha durat un total de 96 hores, ha estat seguit en la seva totalitat per 23 professionals xarcuters i xarcuteressas provinents de petites empreses artesanes de totes les demarcacions de Catalunya i també de Mallorca. Han estat tres mesos de treball intens, durant els quals s'han complert pràcticament tots els objectius inicialment plantejats, almenys, així es desprèn de les opinions dels alumnes un cop acabat el curs.

Des de els coneixements més bàsics de les característiques i propietats tecnològiques de la carn, fins als processos tecnològics més habituals en l'elaboració de productes carnis des d'un punt de vista artesanal, partint de l'essència de l'elaboració tradicional a casa nostra, i sense oblidar-nos



Hem comptat amb veritables professionals, experts i entregats, que amb els seus coneixements i experiència han obert als alumnes assistents tot un món de coneixements molt important, per als seus negocis actuals i per al seu futur



de les implicacions legals i de gestió i administració, els alumnes han pogut adquirir o actualitzar coneixements, resoldre dubtes, discutir problemes i tècniques, i sobre tot, establir una relació humana i d'intercanvi de coneixements entre ells que de ben segur anirà molt més enllà del curs.

Per arribar a totes aquestes fites, a aquest nivell de qualitat de formació i de coneixements i tècniques impartides, és bàsic que els docents siguin veritables experts en cada una de les matèries i que a la vegada s'integrin a la dinàmica i realitat del curs. En aquest sentit hem comptat amb veritables professionals, experts i entregats, que amb els seus coneixements i experiència han obert als alumnes assistents tot un món de coneixements molt important, per als seus negocis actuals i per al seu futur. A tot ells els volem agrair la seva participació i sobre tot la seva entrega a l'hora de compartir coneixements.

L'acte de tancament del curs i lliurament de diplomes va ser tancat amb les intervencions del Sr Joan Estapé, President del Patronat de la Fundació Oficis de la Carn, i pel Sr. Jaume Sió, sub-director general de Transferència i Innovació Agroalimentària del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya, els quals, en les seves intervencions, destacaren la tant la importància de la formació en els moments actuals, com els avantatges i la qualitat dels resultats de les col·laboracions entre el sector privat i l'administració com aquest n'és l'exemple. Un projecte formatiu que s'ha anat consolidant i que des d'aquests moments ja encara una nova edició del mòdul especialitzat en carnisseria, a la vegada que ambdós representants s'encoratgen a explorar altres camps per a la formació integral dels professionals de la carnisseria i xarcuteria.

Per acabar els assistents a l'acte varen poder degustar els més de 40 productes diferents elaborats durant el curs, i acabar de passar uns darrers moments de comentaris i companyonia entre tots.

Ara, des de l'Escola dels Oficis de la Carn i l'Escola Agrària de l'Empordà ja ens posem a treballar en el mòdul de Principis bàsics de Carnisseria i elaboració de preparats de carn, al que sou tots convidats.

PATROCINADORS DE L'ESCOLA

ESPÈCIES TEIXIDOR

C. Circumval·lació 108-110 | 08240 Manresa
93 874 12 00
especies@teixidor.com
www.teixidor.com

TECNOTRIP

C. L'Alguer 22 - Pol. Industrial Nord | 08226 Terrassa
93 735 69 69
tecnotrip@tecnotrip.com
www.tecnotrip.com

BANC SABADELL

Pl. Catalunya 1 | 08201 Sabadell
902 323 555
info@bancsabadell.com
www.bancsabadell.com

CRUZ RETAIL

Av. Cerdanya s/n. Nau 25- 27
Pol. Industrial Pomar de Dalt | 08916 Badalona
93 465 00 65
cruzsl@cruzsl.net
www.cruzsl.net

WINTERHALTER IBÉRICA

C. Diderot 28 - Pol. Industrial Guadalhorce
29004 Málaga
952 247 600
www.winterhalter.com

MAFRIGES

Barri Serrallonga s/n | 08571 St. Vicenç de Torelló
93 859 27 11
www.mafreges.com

RATIONAL IBÉRICA

Ctra. de Hospitalet 147-149 - Cityparc / Edifici París D
08940 Cornellà
93 475 17 50
info@rational-online.es
www.rational-online.com

IRINOX - INDEGAMMA

C. Calàbria 83 | 08530 La Garriga
93 871 80 23
info@indegamma.com
www.indegamma.com

L'ESCOLA OFICIS DE LA CARN PRESENT A LA **FIRA DE L'EMBOTIT D'OLOT**



JOSEP DOLCET
Fundació Oficis de la Carn

Un any més, l'Escola de la Fundació Oficis de la Carn ha estat convidada a la Fira de l'Embotit d'Olot. La Fira, que s'ha celebrat el cap de setmana del 16 i 17 de març te com a objectiu prestigiar els embotits i els seus productors i, al mateix temps, donar a conèixer el món de l'embotit d'elaboració artesanal. Prop d'una setantena de parades d'alimentació s'han instal·lat al Passeig d'en Blay (Firal) per donar a conèixer i oferir la possibilitat de tastar i comprar els diferents productes d'elaboració pròpia: embotits, formatges i cerveses de qualitat. Una novetat d'enguany amb l'objectiu de potenciar el tast i venda dels productes oferts pels artesans és el disseny d'una moneda pròpia de la fira amb la imatge d'un "morro de porc"

Per complementar el mercat amb oferta gastronòmica, lúdica i comercial s'hi programaren demostracions del porc en diferents coccions a càrrec de Cuina Volcànica amb motiu del 25è aniversari del col·lectiu, el 10è concurs

d'embotits casolans a càrrec de Pep Nogué i l'Associació de Placers del Mercat d'Olot, un tast "a cegues" d'embotits i formatges, la demostració d'especejament del porc que aquest any incorpora l'actuació de Toni Gomila sobre la matança del porc, tallers d'elaboració de botifarres per als més petits, un taller – tast de porchetta i un tast influència d'embotits catalans i mallorquins, entre d'altres.

Una altra de les propostes que repeteix per la bona acceptació que ha tingut a les edicions anteriors ha estat la presència d'un territori convidat, en aquest any Galícia, a través del Centro Galego de Barcelona s'ha convidat el xoriç gallec i el formatge DO Tetilla.

La programació de la Fira de l'Embotit també ha inclòs la ballada del Porc i el Xai per part de l'AOAPIX, passejades en poni al Firal Petit, el tradicional ball de bastons a càrrec dels bastoners i grallers de l'Esbart d'Olot i la tercera edició de l'activitat: Un dia a pagès. És un espai dedicat a la vida al camp i a la granja on els més petits i grans podran jugar a la vegada que aprenen els oficis més tradicionals de la casa nostra.

Paral·lelament i durant les setmanes prèvies a la fira, l'As-



sociació d'Hostalatge de la Garrotxa i l'IMEJO han proposat a les escoles de la comarca el projecte "Cuina Gran": una jornada dins l'àmbit escolar per donar a conèixer la gastronomia local a l'entorn del porc, proposant als alumnes de 5è i 6è de primària l'elaboració d'una recepta amb algun ingredient provinent del porc. Els objectius d'aquesta activitat són els de transmetre els beneficis de la ingesta de carn de porc en una dieta equilibrada als nens/es, treballar la redacció i estructuració d'una recepta culinària, així com oferir-los la possibilitat d'obtenir més coneixements a l'entorn del porc de la mà d'un cuiner professional.

L'Escola de la Fundació Oficis de la Carn ha participat activament a la Fira en dos dels actes destacats. En primer lloc al Tast d'influència d'embotits catalans i mallorquins, on de la mà d'en Pep Nogué, en Xesc Reina i el Josep Dolcet anaren explicant les relacions entre diferents productes que després es passaren al tast dels assistents amb un maridatge de cerveses artesanes.

També hem participat una vegada més com a jurat al 10è concurs d'embotits casolans. Aquest és un acte especial de

la fira que cal destacar, doncs recull tota l'essència tradicional d'elaboració d'embotits a les cases de pagès de la Garrotxa i comarques veïnes. S'hi han presentat 65 embotits diferents, de totes les famílies del receptari tradicional, i on el jurat ha hagut de triar el millor de cada una de les famílies. La tria, molt difícil en alguns casos, ens ha permès conèixer de primera mà productes amb receptes molt antigues i descobrir sabors i matisos que defineixen els productes de la zona i que són una de característiques de referència del receptari tradicional del nostre país.

L'Escola de la Fundació Oficis de la Carn vol agrair a l'Organització de la Fira i a en Pep Nogué el que ens hagin convidat a participar-hi, i sobre tot felicitar-los per l'esforç que significa treballar d'aquesta manera per difondre i mantenir el nostre patrimoni gastronòmic. Com a Escola, el nostre deure és ser-hi presents.

Foto principal, 1 i 4: 10è Concurs d'embotits casolans

Foto 2: Taller infantil d'elaboració d'embotits

Foto 3: Tast i maridatge: Influències d'embotits mallorquins i catalans i cerveses artesanes



EMBOTITS I CERVESA. MARIDATGES AL BARCELONA BEER FESTIVAL 2019

La Fundació Oficis de la Carn ha estat convidada a participar al BARCELONA BEER FESTIVAL, a la seva secció d'activitats gastronòmiques amb un maridatge de cerveses i embotits.

La Barcelona Beer Festival és una fira de cervesa artesana que es fa a Barcelona anualment des del 2012 amb l'objectiu de promoure la cultura de la cervesa artesana i de qualitat, i també de donar a conèixer la feina que fan els productors artesans, tant catalans com de fora.

La vuitena edició del Barcelona Beer Festival que s'ha celebrat entre el 15 i el 17 de març a La Farga de l'Hospitalet de Llobregat (Barcelona), ha tancat amb l'assistència rècord de 35.000 persones. Aquesta fira de la cervesa artesana ha ofert les últimes tendències i novetats del sector cerveser, de manera que els assistents han pogut provar fins 646 cerveses artesanes de 314 cerveseres diferents procedents de diferents països.

Per al maridatge es van seleccionar 4 embotits del receptari tradicional amb el denominador comú de que tots ells han estat elaborats a l'obra de l'Escola de la Fundació. Els embotits responien a un fil argumental que va permetre desenvolupar l'acte d'una manera fèrtil i a la vegada il·lustrativa del que és el receptari tradicional. Aquest fil conductor va voler destacar els embotits senyors i a la vegada festius del nostre receptari: la botifarra catalana trufada, la botifarra d'ou, el bisbe negre de llengua i la llonganissa.

Tots aquests productes van ser maridats amb cerveses internacionals amb les quals van oferir un joc molt notable.

Vàrem comptar amb un públic molt professional i interessat per les característiques dels nostres productes, que en alguns casos els varen sorprendre gratament quan els tastadors van poder descobrir els veritables productes tradicionals elaborats amb criteris artesans.

Entenem que en aquest cas la BBF, però també altres actes com aquest són un bon aparador per donar a conèixer les exquisides especialitats que els professionals i arcuters elaboren arreu de Catalunya i que ajuden a preservar el nostre ric patrimoni gastronòmic.



Carta al lector:

Successió empresarial

Sóc en Quim Matas,
de la Bisbal de l'Empordà.

Després d'una trajectòria de més de 40 anys d'ofici, voldria proposar el relleu de la nostra botiga, un negoci que no ha perdut mai el seu dinamisme des que va obrir la porta el 1977.

A la Carnisseria Quim Matas elaborem embotits cuits i curats, i disposem d'una àmplia varietat de preparats culinaris per ajudar a la cuina de casa del dia a dia (fem bases de pizzes, plats vegetarians, per a celíacs i, naturalment, plats de cuina tradicional). La botiga, l'obrador i la cuina, en un mateix local a la Bisbal d'Empordà, estan preparats per a treballar fort. Som un equip de sis persones, molt dinàmiques, amb una ocupació continuada durant tot l'any i els lògics pics de feina durant la temporada de Nadal i festius.

Al llarg d'aquests anys d'experiència, la meva esposa, la Tat, i jo mateix, ens hem sabut mantenir en el més alt nivell exigít per l'ofici i hem sabut estar a l'ordre del dia en el sector culinari: no som una botiga que compra i ven, sinó que tenim un segell propi forjat a força d'anys, i conegut. La nostra àmplia i sòlida cartera de clients ens ho demostra cada dia.

Troblem que ara és un bon moment per poder oferir els nostres coneixements pràctics i professionals a una persona o persones que vulguin donar així continuïtat - amb garanties d'èxit - a aquest negoci.

M'agrada i sempre m'ha agradat exercir la docència i compartir maneres de fer. Seria engrescador poder deixar el nostre llarg bagatge en mans d'una persona o persones, per iniciar o ampliar el seu negoci.

Estic en plena forma, però tots sabem que la vida fa el seu curs. Per això disposem de temps per preparar amb entusiasme aquest relleu i ajudar a aquell/s que tingui ganes d'assumir el repte que serà, segur, amb garanties de futur.

Ben cordialment,
Quim Matas



Francesc Reguant - Imatge extreta de viaempresa.cat

ENTREVISTA A FRANCESC REGUANT, PRESIDENT DE LA COMISSIÓ D'ECONOMIA AGROALIMENTÀRIA DEL COL·LEGI D'ECONOMISTES.

Francesc Reguant es economista, expert en el món agroalimentari. Destaca a la seva trajectòria haver estat director d'Administració i Sistemes d'Informació de l'IRTA i com a Subdirector General, cap del Gabinet Tècnic del DARP. La dedicació professional l'ha complementat amb la docència i com a escriptor de diversos llibres (el darrer d'ells: "Entendre l'agricultura") i múltiples articles a revistes tècniques i de divulgació. Actualment des del Col·legi d'Economistes impulsa l'Observatori de l'Economia Agroalimentària (ObeAlimentària).

En la seva opinió, Sr Reguant, com definiria el moment actual del sector carni?

La resposta podria ser molt llarga però la podríem simplificar en una paraula: canvi. L'escenari global està canviant de manera accelerada. Els vectors són múltiples: una demanda incrementada per una població en creixement que vol menjar més i millor, uns recursos que cada cop és més palès que són limitats i, alhora, factors mediambientals preocupants, amb el canvi climàtic a primera línia de les problemàtiques a abordar. Davant d'això comptem amb poderoses eines

que provenen de la tecnologia, tant pel que fa a les tecnologies digitals com les biotecnologies.

Es podria dir que la tecnologia ens permetrà abordar amb èxit aquests canvis?

Sí, en cert sentit, però alhora la tecnologia actua com a motor de canvi en procés accelerat. Fa vint anys no existia l'smartphone, Google es va crear a l'any 1998. Fa vint anys no podíem imaginar el desenvolupament actual de les tecnologies. Això mateix ens passa ara sobre els futurs desenvolupaments a deu o vint anys vista. Caldrà estar atents i oberts a canviar a fi d'estar

“

L'escenari global està canviant de manera accelerada: una població en creixement que vol menjar més i millor, uns recursos que cada cop és més palès que són limitats i, alhora, factors mediambientals preocupants, amb el canvi climàtic a primera línia de les problemàtiques a abordar.

”

presentes i aprofitar les forces innovadores vers el futur.

Ens podria parlar de tendències que caldrà tenir en compte.

El capítol mediambiental suposarà modificar processos i, alhora, internalitzar els costos vers una producció sostenible. En segon lloc es reforça el binomi entre la salut i els aliments. Els aliments no tan sols han de ser innocus des d'un punt de vista sanitari sino que han de ser elements actius d'una vida saludable. Així mateix es valoren cada cop més aspectes qualitius diferenciadors: qualitats organolèptiques, imatge, origen.

Però no podem oblidar els costos dels processos de producció i comercialització. En aquest sentit les noves tecnologies ofereixen un ventall amplíssim de possibilitats vinculades a l'automatització de processos de gestió, de producció i de transformació. La robòtica està arribant al petit industrial.

Ha esmentat les biotecnologies, quin paper jugaran en l'àmbit agroalimentari.

El darrer terç del segle XX va tenir a les tecnologies de la informació i la comunicació (TIC) com a motor, una revolució que encara continua. Tanmateix el segle XXI neix amb l'inici de la revolució biotecnològica, la dimensió de la qual és avui inimaginable. Una revolució que caldrà saber conduir de manera coordinada a nivell global i, en la meua opinió, amb un seguiment ètic de les opcions a prendre. En cas contrari podem trobar-nos fent d'aprenents de bruixot amb conseqüències que potser després no sapiguem gestionar.

“

No podem oblidar els costos dels processos de producció i comercialització.

Les noves tecnologies ofereixen un ventall amplíssim de possibilitats vinculades a l'automatització de processos de gestió, de producció i de transformació. La robòtica està arribant al petit industrial.

”

Dedueixo que vostè és pessimista sobre el futur.

No, al contrari. L'home es capaç de transformar el seu futur però cal que els canvis es puguin gestionar al si de societats profundament democràtiques, ben formades i ben informades. Cal apostar per aquesta via.

QUÈ ÉS OBEALIMENTÀRIA?

L'Observatori de l'Economia Agroalimentària (ObeAlimentària) és una iniciativa del Col·legi d'Economistes de Catalunya, a través de la seva Comissió d'Economia Agroalimentària amb la finalitat d'apropar amb objectivitat el sector agroalimentari al conjunt dels economistes i a la societat en general, oferint una imatge amplia però sintètica d'un sector clau per a la nostra economia i per al futur.

ObeAlimentària és un espai d'intercanvi, una eina de gestió de coneixement, obert a tots aquells que desitgin aportar-hi els seus coneixements, les seves informacions i les seves opinions.

EL 21,2% DE LA POLACIÓ CONSIDERA IMPRESCINDIBLE CONÈIXER L'ORIGEN DELS PRODUCTES QUE CONSUMEIX

Augmenta l'interès per l'alimentació i la cuina; puja el consum de productes ecològics, de granja, de comerç just i gourmet; disminueix la cerca d'estalvi en la compra, un acte en el qual està a l'alça la cerca d'experiències; ascendeix la compra per internet, i també l'hàbit de planificar amb antelació el que es menjarà, malgrat la qual cosa creix el desaprofitament alimentari, encara que és menor entre la població major. Aquest són els punts claus dels resultats de l'estudi "Buceando en las tendencias alimentarias de los españoles 2018", un estudi sobre el comportament sociològic dels espanyols i la seva vinculació entre els hàbits de compra alimentaris i estils de vida.

Segons l'estudi, el 21,2% de la població considera imprescindible conèixer l'origen dels productes que consumeix, una tendència que ha disminuït amb el 2017. En aquest sentit, les persones favorables a l'etiquetatge porten hàbits de vida saludables i estan

preocupades per la seva salut.

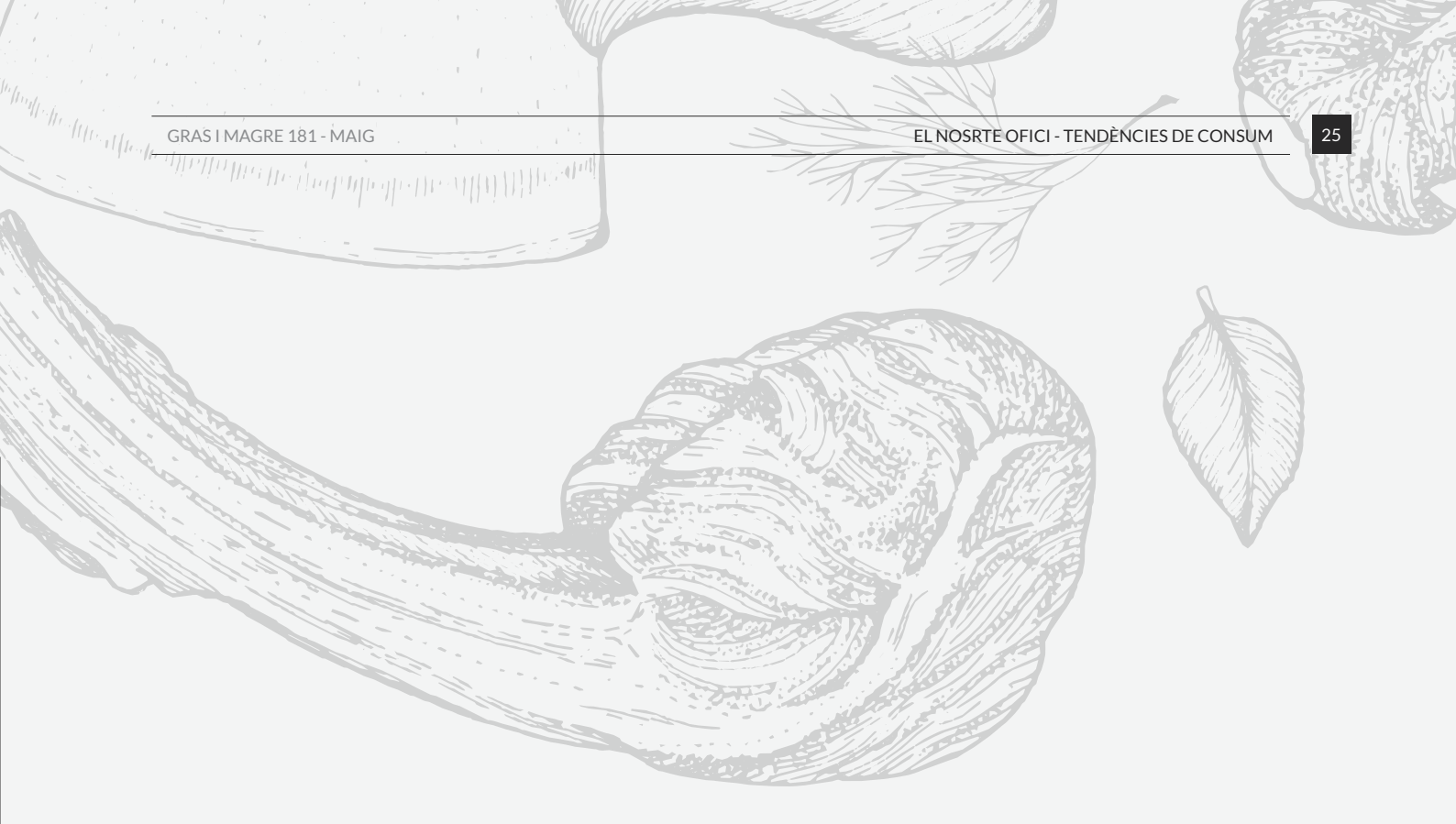
Per altre costat, l'interès per la cuina i l'alimentació, augmenten i les fonts d'informació són moltes i diverses. Durant el 2018, el principal mitjà per a informar-se sobre l'alimentació i nutrició van ser els blogs i fòrums (50,4%), seguits de les xarxes socials (47,1%), els nutricionistes (42%) i els metges (38,8%). Molts dels consumidors també es fixen amb els ingredients, sobretot en els sucres, tipus d'oli o grassa, els greixos saturats o els additius.

El valor del temps es reflecteix en els hàbits de cuina de la població. Així ho constata l'expansió de la compra per internet en grans magatzems, supermercats o hipermercats.

Segons les conclusions de l'estudi, certs estils de vida afavoreixen no tenir hàbits alimentaris ordenats en la llar o comprar més del necessari, propiciant així el desaprofitament alimentari. Els consumidors que més rebutgen aliments són el grup de joves menors de 24 anys, amb una diferència de gairebé 15 punts percentuals respecte del grup que menys malgasta aliments, el grup comprès entre 60 i 65 anys.

Aquest estudi d'àmbit nacional, realitzat a finals de 2018 amb un univers de més de 8.500 residents a Espanya, respon a la necessitat de conèixer al nou consumidor, més exigent i més informat, per a l'elaboració d'estratègies. Un consumidor que aprecia el valor, la qualitat i el reconeixement que aporten els diferents aliments d'Espanya responsable en el seu consum i que valora els nostres productes, gastronomia i diferents estils de vida.





32,2%

Cuina per plaer en les estones lliures. En quatre anys ha augmentat 6,5 punts.

21,2%

Considera imprescindible conèixer l'origen dels productes que consumeix. Un -1,8 punts menys que en 2017.

30,1%

Compra productes i marques de la seva terra abans que productes i marques d'altres llocs. Uns 3,6 punts menys que en el passat 2017.

20,4%

Considera imprescindible conèixer el lloc d'origen dels productes que consumeixen. Uns 1,8 punts menys que 2017.

44% 55% 67%

18 - 24 anys

40 a 44 anys

60 a 65 anys

Considera que no s'ha de tirar menjar a les escombraries, tret que el seu consum perjudiqui la salut

67,5%

Fa una dieta variada i equilibrada (llegums, ous, carns, verdures, etc.)

22,6%

Utilitza aplicacions de mòbil d'alimentació i cuina.

17,6%

Compra per internet en grans magatzems. Més de 3 punts que el 2015 i més d'un 2,3* respecte a 2017.

Un compte Pensat per tal que els autònoms,
comerços, els despatxos professionals i les petites
empreses es facin grans.

Compte Expansió Negocis Plus PRO

1 / 6

Aquest nombre és indicatiu del risc del producte. Així, 1/6 és indicatiu de menys risc i 6/6 és indicatiu de més risc.

Banco de Sabadell, S.A. es troba adherit al Fons Espanyol de Garantia de Dipòsits d'Entitats de Crèdit. La quantitat màxima garantida actualment pel fons esmentat és de 100.000 euros per dipositant.

**T'abonem el 10 %
de la teva quota d'associat***

0**+****TPV****+****Fins a
30€ mes****+****Gratis**

comissions
d'administració i de
manteniment.¹

Amb condicions preferents.

bonificació de l'1 % en l'emissió de
nòmines i assegurances socials.²

Servei Kelvin Retail,
informació sobre el
comportament del teu
negoci.³

**Truca'ns al 902 383 666, identifica't com a membre del teu col·lectiu, organitzem una reunió
i comencem a treballar.**

* Fins a un màxim de 50 euros anuals per compte, amb la quota domiciliada. L'abonament es farà durant el mes de gener de l'any següent.

Aquestes condicions es mantindran mentre es compleixin els requisits establerts en el contracte:

-Tenir un ingrés regular trimestral per un import mínim de 10.000 euros (se n'exclouen els ingressos procedents de comptes oberts en el grup Banc Sabadell a nom del mateix titular).

-I complir, com a mínim, dos dels requisits següents: un càrrec en concepte d'emissió de nòmina, un càrrec en concepte d'assegurances socials, un càrrec en concepte d'impostos o dos càrrecs en concepte de rebuts. En cas que el titular sigui un comerç, és un requisit obligatori disposar de TPV amb la nostra entitat. Es considera comerç a l'efecte de la contractació d'aquest compte els que figuren en el llistat publicat a www.bancsabadell.com/compteexpansionenegocisplus.

Aquests requisits són de compliment mensual, de manera que si al tercer mes no es compleixen aquestes condicions, automàticament el Compte Expansió Negocis Plus PRO passarà a ser un Compte Professional.

1. Rendibilitat 0% TAE.

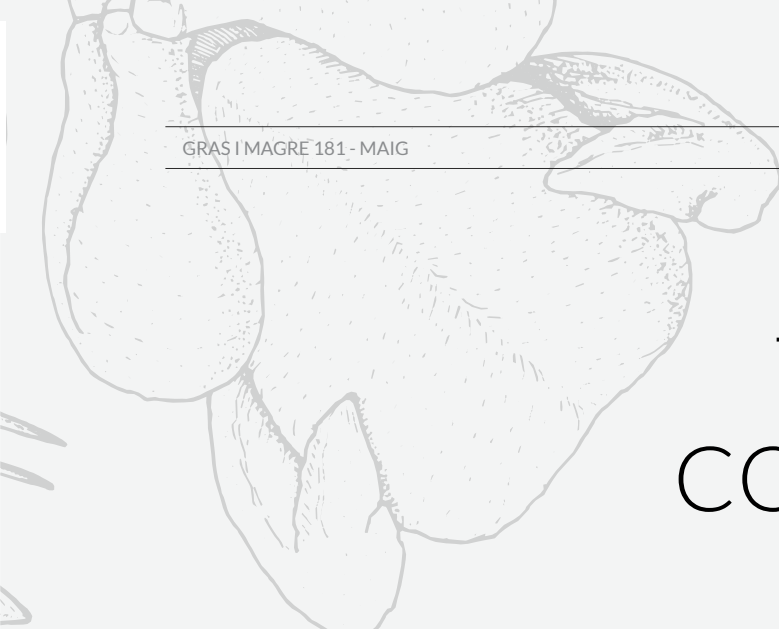
2. Si hi domicilies conjuntament l'emissió de nòmines i assegurances socials te'n bonifiquem, cada mes, l'1 %, amb un màxim de 30 euros/mes.

3. Comptaràs amb un servei periòdic d'informació actualitzada sobre el comportament del teu comerç, els teus clients i el teu sector, per ajudar-te en la presa de decisions.

bancsabadell.com

**Captura el codi QR i
coneix la nostra news
'Professional Informa'**





TENDÈNCIES DE CONSUM PEL 2019

1. El desaprofitament alimentari augmenta.
2. El desaprofitament és menor entre la població major.
3. El consens a favor de l'etiquetatge augmenta.
4. L'origen dels aliments importa.
5. L'interès per l'alimentació i la cuina creix.
6. Verdures, hortalisses, fruites i arròs gaudeixen d'una entre els millors valorats.
7. Refrescos de cola, begudes alcohòliques d'alta graduació, brioixeria i patates fregides entre els pitjors valorats.
8. El consum de beguda sense alcohol augmenta.
9. Homes, persones majors i fumadors són els que consumeixen begudes alcohòliques.
10. Puja el consum de productes ecològics, de granja, de comerç just i gument.
11. Els aliments i begudes millor valorats tendeixen a ser els més consumits i viceversa.
12. L'hàbit de menjar variat i equilibrat com a protector davant possibles malalties cardiovasculars.
13. L'hàbit de planificar amb antelació el que es menjarà augmenta.
14. S'estén l'hàbit de preparar diàriament menjar per a portar al treball.
15. La utilització d'aparells de cuina augmenta.
16. Augmenta l'hàbit de conrear fruita, verdures o hortalisses.
17. La cerca de l'estalvi en la compra disminueix.
21. La cerca d'experiències en la compra augmenta.
18. Disminueix la preferència per la compra en establiments comercials.
19. S'estén la compra d'aliments per internet.

GREMI DE CARNISSERS I XARCUTERS ARTESANS DE LES COMARQUES GIRONINES



VIATGE GASTRONÒMIC: EXPERIENCIA AMB EL ROQUEFORT

El passat 10 i 11 de febrer es va organitzar una sortida gastronòmica per conèixer de ben a prop la ruta per excel·lència del formatge roquefort. Organitzat per la casa col·laboradora Comercial Amat – IBERCONSEIL, el proveïdor Roquefort Papillon i el mateix Gremi, el viatge va començar amb una visita al mercat Victor Hugo de Toulouse, parada obligatòria per degustar formatges, vins, ostres i altres productes genuïns de la gastronomia francesa. La següent parada va ser Millau i la trobada amb productors de la zona per conèixer de primera mà el sector i productes de la zona. De camí a la degustació de formatges roquefort a Papillon, van contemplar l'espectacular i icònic pont de Millau.

El poble de Roquefort els esperava amb una àmplia gamma de formatges que, com no podia ser d'altra forma, eren de l'especialitat roquefort i d'una alta qualitat. La marca familiar encarregada de la degustació els va oferir un producte excel·lent i els va presentar un nou tomme, l'etiqueta negra i l'orgull de la marca.

De la degustació de formatges als orígens de tot. Una granja d'ovelles era el seu pròxim destí amb una lliçó que s'emportaven cap a Catalunya: tots els ramaders tenen la llet garantida per a la marca Papillon. La pròxima parada va ser la fàbrica on elaboren els formatges roquefort viure pas a pas i de ben a prop el procés de barreja de la llet, el quall, el tall, la introducció del 'peniciliniu', el premsatge, el marcat, el puntxat, la maduració, la introducció a les caves naturals, l'embolcall, la mesura de qualitat, l'etiquetatge i la distribució.

Diumenge empenien la tornada amb bones sensacions del viatge gastronòmic i amb moltes idees, consell i lliçons sobre el sector.



Gremi de Carnissers
i Xarcuters Artesans
de les comarques gironines

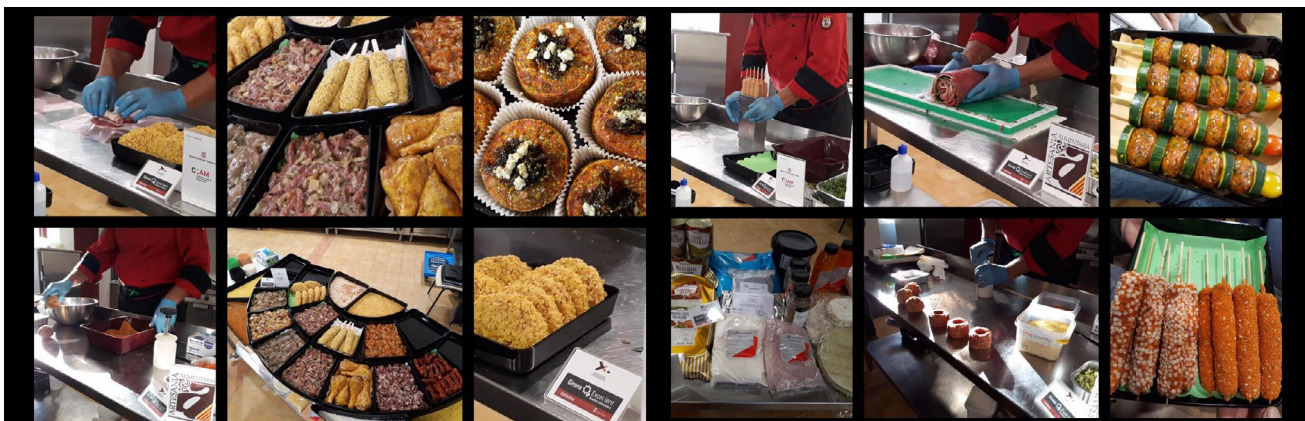
Finca Camps i Armets s/n, 2a planta
17121 Monells, Girona
Telèfon: 972 630 406
Fax: 972 630 881
Email: info@gremicarn.com

**LA VERITAT
A TA TAULA**
INFORMACIÓ NUTRICIONAL
DEL NOSTRA PA I DE LA CARN

LAVERITATATAULA.CAT

Juntament amb el Gremi de Flequers hem creat el web laveritatataula.cat com a mitjà de suport a la campanya sobre la informació nutricional del pa i de la carn.

Al web hi trobareu informació dietètica i nutricional acreditada, consells professionals, informació sobre els nostres aliments...



DEMOSTRACIÓ DEGUSTACIÓ GMC GOURMET MACHINERY

La Cuina de l'Escola Agrària de l'Empordà va rebre la visita de la casa col·laboradora GM Gourmet Machinery per fer una demostració i degustació de la tècnica 'Know-how' dels productes d' 'Alimenta Italy'. Durant la visita els alumnes de l'Escola van poder aprendre i aplicar noves maneres de presentar i elaborar productes carnis en taulells amb unes innovadores safates amb una resistència impossible de trencar. Durant la jornada també van posar a la pràctica trucs per arrebossar sense humitat i amb un resultat cruixent. GM Gourmet Machinery, especialitzats en la venda de motlles per a productes carnis, també van mostrar productes i maquinària per elaborar coullants, amanits o enrotllar carn.



LA BOTIFARRA DE PEROL PROTAGONISTA DEL NOU 'OBRADOR DE PORTES OBERTES'

El Mestre artesà Josep Maria Burch de la Carnisseria Can Raliu de Jafre, va obrir el seu obrador el dilluns 18 de març per rebre una nova edició dels 'Obradors de Portes Obertes'. La tècnica per fer Botifarra del Perol en va ser la protagonista, juntament amb els millors consells i detalls per elaborar-la. La jornada es va acabar amb un berenar col·loqui cortesia de la mateixa Carnisseria Can Raliu.

Entrar a l'obrador d'aquesta històrica Carnisseria de Jafre va ser una bona experiència per tocar i aprendre de primer a mà sobre el producte però també per provar la que es va erigir com la millor Botifarra del Perol del 2017 fins al 2019. Aquesta distinció es dona cada any per part del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines i del segell agroalimentari Girona Excel·lent.



'OBRADORS DE PORTES OBERTES': CUINA AL FORN A BAIXA TEMPERATURA

El mestre artesà Eduard Gaviña de la Tocineria Mario de Palafrugell, ens va obrir el seu obrador el passat dimarts 29 de gener per a elaborar galtes i peus de porc a baixa temperatura amb el forn Rational. Amb la iniciativa d'Obradors de Portes Obertes, a més d'aprendre de professionals de la carn que ens obren casa seva, també vol incentivar un debat enriquidor entre carnisers del gremi participants per ensenyar els productes que ells elaboren a baixa temperatura al forn. A més, des del Gremi el que es busca és generar un debat col·lectiu sobre les tècniques i les particularitats del mètode entre els assistents a la iniciativa.

GREMI DE CARNISSERS, CANSALADERS I XARCUTERS DE LES COMARQUES DE TARRAGONA



ELS AGREMIATS CELEBREN DIJOUS GRAS AMB LA BOTIFARRA D'OU

Carnaval és sinònim de disfresses, disbauxa, diversió i botifarra d'ou. Un any més no es va fallar a la cita d'oferir a les carnisseries i xarcuteries la botifarra més famosa del Carnaval.

El Mercat Central va ser el lloc elegit per fer promoció d'aquesta tradició que cada any guanya més adeptes i compradors.

Acte inclòs dins del programa del Carnaval de Tarragona, durant el matí del dijous 28 es van repartir quasi un miler de talls de botifarra d'ou. La decoració dels establiments, les disfresses del seu personal o les ofertes especials també es van sumar a aquesta campanya promocional de la botifarra estrella del Carnaval

GREMICARN

GREMI DE CARNISSERS, CANSALADERS I
XARCUTERS DE LES COMARQUES TARRAGONINES

Pere Martell 19, 1r 1a
43001 Tarragona
Telèfon: 977 225 359
Email: gremicarnisserstgn@gmail.com



PREMI INNOVACC PER A LA REUSENCA JÚLIA SENDRA

La innovació tecnològica en el sector carni porcí també té els seus premis i a Catalunya són els INNOVACC, un certamen que reconeix els professionals que estudien i investiguen en aquest camp. La 2a edició dels premis es va celebrar a l'Ajuntament d'Olot entregant un dels tres millors premis a la reusenca Júlia Sendra, actualment responsable de qualitat i tercera generació al capdavant de l'empresa familiar Cal Sendra de Reus.

Sendra va presentar un estudi sobre la millora del control de la qualitat de l'envasat d'un producte carni per aconseguir reduir el malbaratament de plàstic durant el procés. El resultat de l'estudi suposen un avanç significatiu per la reducció de materials no biodegradables en comparació amb el mètode de control clàssic.



AMPOSTA CELEBRA LA FESTA DE LA CARXOFA

Un any més el carnisers agremiats de les Terres de l'Ebre van celebrar i formar part de la gran festa dedicada a la carxofa. Amb 24 edicions ja és un esdeveniment més que consolidat a la zona i tot un referent en el sector de la carxofa, atraient milers de visitants de tot l'Estat.

Es van repartir més de 2.000 racions de llonganissa de carxofa i botifarra d'arròs de la zona, una xifra que confirma el gran poder de convocatòria de la jornada gastronòmica. La Festa de la Carxofa es va impulsar l'any 1995 per promocionar un producte amb moltes propietats i possibilitats a la cuina com és la carxofa, a la vegada que és una oportunitat per tastar i comprar productes Km0.

Tota la maquinaria per al seu negoci, adaptada a la nova normativa.
Factura simplificada, IVA desglosat, gestió integral.
Venda i servei tècnic.

Truqui al 93 226 22 50

Mersat S.A.
C/ Valencia 54
08015 Barcelona
Mail: mersat@mersat.com

GREMI D'ARTESANS CANSALADERS I XARCUTERS DE LES COMARQUES DE LLEIDA



LES CARNISSERIES DEL PALLARS JUSSÀ TRIPLIQUEN LES VENDES DE CORDER DURANT LA 'GRAN COSTELLADA'

Els passats dies 30 i 31 de març es va celebrar "La gran Costellada de Corder" a 15 zones amb barbacoes de diferents poblacions del Pallars Jussà. Una iniciativa fomentada pel Consell del Corder del Pallars, integrat per ramaders, carnisseres i restauradors; moviment associat a incentivar l'estratègia Pallars Terra de corder.

L'objectiu de "La Gran Costellada de Corder" és incentivar el consum d'aquest producte i recuperar la tradició de les costellades a l'aire lliure. Pel que fa a les quinze barbacoes que hi havia habilitades van funcionar el cap de setmana a ple rendiment, acollint colles que s'hi van aplegar per gaudir d'un dinar a l'aire lliure,

L'Ajuntament de Tremp també va ser partidari d'aquesta campanya amb el programa "Al teu gust, aliments del Pallars", en què tant carnisseres, restauradors com ramaders van intentar promoure el corder com un producte d'alta qualitat a través d'activitats que van lligades a les tradicions de les costellades.

A més, carnisseres de la comarca van oferir descomptes de fins al 30% en la compra de carn de corder durant tota la setmana del certamen i molts van exhaurir el producte, ja que la venda d'aquesta carn es va triplicar del dilluns 12 fins al dissabte 17 de març. I, per estimular encara més als interessats, es va difondre un seguit d'informació com ara valors nutricionals del corder, receptes que es fan arreu dels restaurants de la comarca i els llocs públics habilitats per celebrar aquesta festivitat.

Des del Gremi valorem molt positivament aquesta iniciativa i des de l'organització es pretén seguir fomentant aquest tipus d'iniciatives per tal de promoure un dels productes estrella de la comarca així com les dinàmiques socials dins del Pallars Jussà.

GREMICARN
GREMI D'ARTESANS CANSALADERS
XARCUTERS DE LES COMARQUES DE LLEIDA

Av. Blondel 11, 5
25002 Lleida
Telèfon: 973 28 98 60
Email: info@gremicarnlleida.com



sistemes
i comunicacions

OS Sistemes i Comunicacions
Esquadres, 12, 08901 L'Hospitalet
93 451 23 38 · www.ossistemes.com

Càmeres AXIS

- ✓ Controla el teu negoci
- ✓ Accessible des del teu smartphone
- ✓ Vols saber què passa quan no hi ets?

TOTPES 8

- ✓ Software de gestió
- ✓ Dissenyat per a botigues amb balances
- ✓ Múltiples possibilitats de connectivitat

Azkoyen CASHLOGY POS 1500

- ✓ Calaix automàtic de cobrament
- ✓ Quadra la caixa al final del dia
- ✓ Enllaçat amb el nostre Totpes

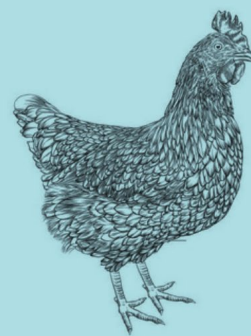
Impressora EDIKIO ACCESS

- ✓ Mostra la informació obligatòria
- ✓ PVC apte per alimentació
- ✓ Sigues original i diferent

GREMI DE CARNISSERS, CANSALADERS I XARCUTERS DE BARCELONA I COMARQUES

A la vida ens podem
trobar amb molts
pollastres.

Estàs realment
cobert amb les teves
assegurances?



EL GREMI ANALITZA ELS TEUS POSSIBLES IMPREVISTOS PER OFERIR LA MILLOR OPCIÓ EN SEGURETAT I PROTECCIÓ ALS ASSOCIATS

Des de GremiCarn hem arribat un acord amb la nostra correduria d'assegurances General Broking per a iniciar una campanya d'optimització de les cobertures de riscos dels nostres agremiats tan pel què fa a supòsits professionals com personals.

Aquesta campanya consisteix en analitzar, sense cap mena de compromís, la protecció actual en les assegurances contractades de l'associat, tant a nivell d'empresa com a nivell personal, emetent un informe on veurà si la seva protecció és òptima i, si no ho és, trobar fórmules per poder millorar-les, i evitar-li problemes en el present / futur.

Aquest nous servei vé perquè darrerament hem comprovat que no sempre les proteccions existents són les més adients i, lamentablement, ens hem trobat amb casos on, per culpa d'una mala protecció, l'agremiat ha hagut d'assumir, de la seva butxaca despeses de molta importància.

General Broking és la Corredoria amb la que el Gremi treballa des de fa més de 25 anys, amb total satisfacció tant per la nostra part com per la dels agremiats que ja hi confien. Són especialistes en tot tipus d'assegurança, i en especial en el producte de carnisseries - xarcuteries.

Per a més informació entra al web: www.gremicarn.cat/assegurances



TREBALLEM PER A POTENCIAR LA CONFIANÇA DELS CONSUMIDORS

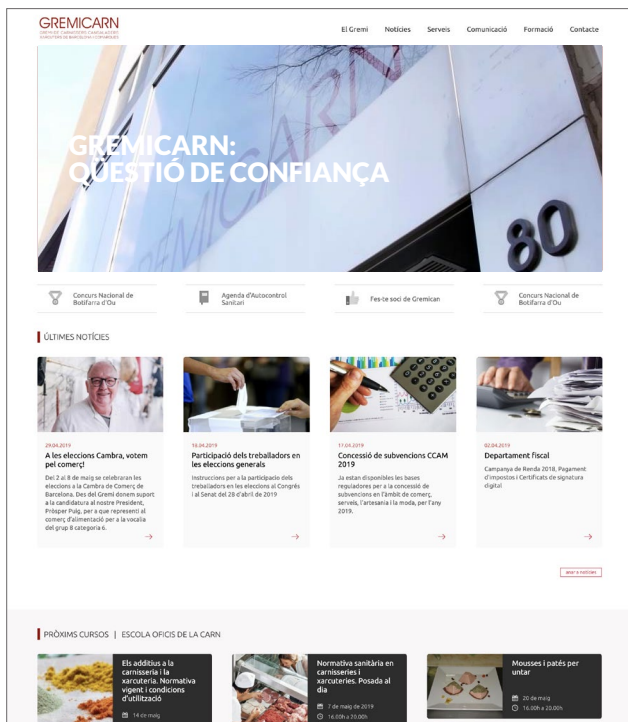
GremiCarn juntament amb la resta de gremis de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers - Xarcuters ens hem reunit durant els últims mesos per a treballar en un pla de marca per així reformular i actualitzar un relat clar que sigui capaç de mantenir i potenciar la confiança dels consumidors a curt i llarg termini.



GREMICARN

GREMI DE CARNISSERS CANSALADERS
XARCUTERS DE BARCELONA I COMARQUES

Carrer de Consell de Cent, 80
08015 Barcelona
Telèfon: 93 424 10 58
Fax: 93 424 18 61
Email: info@gremicarn.cat



EL NOU WEB DE GREMICARN: MÉS ÀGIL I MODERN

Teníem ganes de donar-vos la notícia i ja la tenim aquí. La nova web del Gremi de Carnissers Cansaladers-Xarcuters de Barcelona i Comarques és el resultat de mesos de feina amb l'objectiu de millorar el web, fer-lo més intuïtiu i, sobretot, fer-lo més atractiu. L'accés a la informació, la transparència, l'assessorament i l'oferta de serveis són àmbits d'actuació bàsics que, en ple segle XXI, no podríem assolir sense un espai virtual eficaç i clar. Així ho creiem i així ho plasmem, la nova pàgina web, amb una estètica totalment renovada, conserva els apartats que ja tenia l'anterior però amb fotografies més grans i una distribució de la informació molt més directa.

Uns dels esculls més conflictius de l'antiga pàgina era en l'apartat de formació, on obligava a omplir un formulari extern per inscriure't als cursos. A partir d'ara tot queda dins la mateixa web i no cal obrir pestanyes externes. Visiteu-la, xafardegeu-la de dalt a baix i envieu-nos tots aquells apartats que cregueu que es poden millorar, estarem encantats d'aplicar-los.



GEMICARN VISITA LES NOVES INSTAL·LACIONS D'EDUCARNE A MADRID

El passat 15 d'abril, Oriol Tarrats va reunir-se amb Maria Sánchez, secretaris generals de GremiCarn i Fedecarne respectivament, per a conèixer les instal·lacions i el nou rumb d'Educarne, el centre de formació carni de la Federació Madrilenya de detallistes de la carn.



GREMICARN ES REUNEIX AMB ELS ALCALDABLES A LA CIUTAT DE BARCELONA PER PARLAR DEL FUTUR DEL SECTOR

GremiCarn, a través del Consell de Gremis, s'ha reunit amb els diferents alcaldables de Barcelona per traslladar-los-hi les preocupacions i fites dels carnisers i xarcuters de la ciutat.

Aquestes rondes de trobades, preparades en motiu de les eleccions municipals del proper 26 de maig, també han servit per a conèixer de primera mà el programa de ciutat i del nostre sector de cadascun dels candidats.



PARLEM AMB PRÒSPER PUIG, PRESIDENT DE GREMICARN BARCELONA, SOBRE EL FUTUR DEL GREMI

Fa poc que ha assumit el càrrec de president del Gremi, quines seran les principals línies de treball de la nova Junta?

Tenim molt clar que cal que els detallistes carnis i els seus comerços s'adaptin als nous processos tecnològics i que estiguin al dia de tots els canvis que està vivint el sector. Han d'estar informats i formats en la part tècnica, empresarial i comercial per cobrir les necessitats que facin falta. Treballarem en aquesta direcció i ho volem fer en cinc fronts.

Quins són aquests cinc fronts?

El primer és el de seguir donant confiança al nostre consumidor i per això cal reforçar, potenciar i dignificar la imatge del sector amb més transparència i honestat. El segon front té a veure amb la digitalització dels comerços oferint formació i facilitats. El tercer té a veure amb la millora de la competitivitat i la innovació de les empreses del sector a través d'un pla estratègic que ja hem encarregat i que podria incloure la reforma de les instal·lacions actuals de l'Escola. Servir als agremiats serà una de les nostres obsessions, per això el quart front està relacionat amb la incorporació de serveis innovadors com els diagnòstics de competitivitat o la gestió d'una borsa empresarial, a més dels ja existents assessoraments en temes laborals, fiscals i comptables. I el cinquè, que no menys important, és actuar com a lobby treballant per l'adequació de la normativa alimentària i l'eliminació de la taxa de residus.

“

Costa molt trobar bons treballadors, que sàpiguen l'ofici, però en les nostres carnisseries on hi treballen quatre o cinc persones, no es poden permetre la major part de vegades el tenir un aprenent molt temps. Necessitem gent que, en un període curt de temps, ja estigui treballant al 100%.

”

La formació dual està a l'ordre del dia en el sector, com de prioritari serà per a la nova junta?

Ha de ser un dels nostres puntals. Tanmateix, en alguns sectors com el de la carn, no és exactament la primera necessitat. Sí que és cert que costa molt trobar bons treballadors, que sàpiguen l'ofici, però les nostres petites empreses, en carnisseries on hi treballen quatre o cinc persones, no es poden permetre la major part de vegades el tenir un

aprenent molt temps. Necessitem gent que, en un període curt de temps, ja estigui treballant al 100%.

No hi ha gent per fer de carnisser, doncs?

El problema ve de lluny. Ja ho dèiem fa vint anys. Però si no tenim treballadors qualificats és perquè hi ha una crisi de vocacions. Tenim un problema de relat, i això ens impedeix que hi hagi gent disposada a fer aquesta feina. Això és un drama. Pocs joves motivats per ser carnisser - xarcuters. Hi ha hagut tota una mala propaganda pública a l'entorn del sector de la carn, de l'animalisme... Penseu que els nostres obradors són com laboratoris. Tots els animals que hi arriben ja han estat tractats i escorxats. Però tot això ha influenciat els joves, i el carnisser ha anat perdent el seu prestigi social.

En general tots els oficis.

Sí. L'administració no ha cregut mai en la formació professional dels oficis alimentaris. Estem anant a buscar vocacions on podem. Hi ha alguns esforços, com el programa Reempresa, però no ens acaba d'anar bé al sector. Hem anat a buscar gent al programa Incorpora... Hi ha un problema general i és que als joves se'ls demana que prosperin i que triomfin. I ara, tenir un establiment comercial, una botiga, no és triomfar. Ni tan sols sent-ne l'empresari.

En la digitalització, el sector dels frescos no és dels prioritaris.

Som dels últims, és veritat. Perquè encara hi ha la idea que el producte fresc s'ha de tocar, s'ha de veure. Però ens estem incorporant i finalment també ens tocarà. Sobretot quan parlem de producte preparat. En aquests propers anys el sector s'hi incorporarà definitivament.

El que no han perdut vostès és en el factor qualitat.

El valor de la qualitat no l'hem perdut. De fet, hem pogut salvar la crisi perquè som dipositaris d'una tradició gastronòmica que no s'ha perdut i que compta amb un alt rati de cleint fidel a la vegada que som garantia d'un assessorament i un tracte excel·lent i directe. El nostre gran tresor és la confiança que generem als consumidors, mentre contribuïm positivament en el debilitat comerç de proximitat.

La moda de la gastronomia els ha anat bé.

Sí, han canviat tendències. La gent ha estat capaç de provar coses que abans no provava. S'han obert les mentalitats i això ens ha beneficiat molt. Igual que quan van a un restaurant estan disposats a provar nous aliments, quan venen a la botiga també compren productes que hem anat incorporant poc a poc. Fa vint anys ningú s'hagués atrevit a comprar croquetes amb gust de curry. Ens han fet innovar. A més, de seguida sabem si una cosa funciona o no. Penseu que, en el sector dels aliments, els clients ens avaluen tres cops al dia. A l'endemà ja tenim retorn, i es poden prendre decisions ràpides sense grans inversions.

El sector ha fet els deures.

“

Tots, poc a poc, anirem convertint-nos en botigues d'alimentació més genèrica, i especialistes en fresc. Si som intel·ligents hem d'esdevenir el pal de paller de l'alimentació familiar. I això inclou la transformació de la carn, el peix, i l'alimentació preparada.

”

Els vàrem començar a fer fa uns 25 anys, quan vàrem incorporar als taulells els productes precuinats. Ara ens costa més trobar el nostre espai, perquè tothom fa de tot. La carta que hem de jugar és que, quan vinguin a les nostres botigues, trobin el que venen a buscar: solucions alimentàries de qualitat. Tenim incorporada la cuina, i ara només podem anar a cercar l'excel·lència en el producte. Ara mateix tenim un sector sanejat, amb empreses de cert èxit i de llarga trajectòria, la majoria d'elles microempreses de 4 i 5 treballadors que generen treball estable.

Algun problema deuen tenir.

Sí, és clar i hi posarem remei amb una Junta renovada que té moltes ganes de treballar. Ara mateix tenim una manca de formació empresarial. Hi ha empreses familiars, on la gent es guanya la vida, però a l'hora de fer créixer no poden, perquè els falta la formació. D'altra banda, tenim gent preparada en finances i empresa, en administració, però quan tornen a l'empresa familiar els falta l'ofici, la preparació i el coneixement del sector. Caldrà detectar aquestes mancances de coneixement i cobrir-les per animar a emprendre i innovar.

Quines són les principals amenaces?

L'ofici i la imatge de la carn com a nutrient viuen un moment de baix reconeixement per part de la societat que se suma a la falta de vocacions i de dificultats per trobar relleu generacional en les empreses familiars. A aquesta situació cal sumar-hi una forta competència d'altres formats comercials que no ho posen fàcil

Costa créixer doncs.

Sí, en la formació empresarial tenim els peus de fang. I en el relleu al capdavant dels establiments tenim també problemes. I saps quin és el principal motiu d'això?

Quin?

Que la implicació personal no es pot traspasar. I per estar darrere del taulell, has de tenir vocació.

PROMOCIONANT EL NOSTRE OFICI



CARNESTOLTES TORNA A SER SINÒNIM DE BOTIFARRA D'OU

Disfresses, confeti, poca-soltes i botifarra d'ou. Ja és passat aquells anys on la botifarra d'ou només penjava d'algunes carnisseries o xarcuteries de Catalunya. Es pot dir ben alt i clar que la tradició ha tornat amb força després d'anys d'insistència i promoció d'un producte que, tot i consumir-se durant tot l'any, és l'estrella per Carnestoltes.

Des de Carnissers i Xarcuters de Catalunya va preparar una campanya sota l'eslògan 'Per Carnestoltes, Botifarra d'Ou', acompanyada d'informació, gràfics per les xarxes i retallables per decorar les botigues.

La promoció va anar més enllà dels establiments i els consumidors, fent-se un lloc en els mitjans durant els dies previs a Carnestoltes. Moltes carnisseries i cansaladeries- xarcuteries van disfressar-se i van treure a lluir, millor que mai, les seves botifarres d'ou, algunes d'elles reformulant la recepta original amb ingredients com els ceps o la ceba caramel·litzada.



L'HAMBURGUESA TAMBÉ TÉ EL SEU DIA MUNDIAL

Algú pot posar en dubte que un producte tan consumit a nivell mundial no tingui el seu propi dia? El passat 28 de maig vam celebrar el dia de l'hamburguesa amb material promocional per així reivindicar-la com aliment extraordinari o exigir a la llei que les que s'elaboren amb soja o altres vegetals s'anomenin d'una altra forma.

Sigui com sigui, l'hamburguesa viu un moment dolç amb una oferta més extensa que mai i havent superat l'estigma que només es consumeix en el 'fast-food'.

ÑAM ÑAM ACADEMY: NOVA CAMPANYA PER FOMENTAR EL CONSUM DE CARN DE BOVÍ

No és cap novetat ni raresa que la carn de boví, sigui de vaca, de vedella o de bou, és de les més valorades popularment. Tot i la seva indubtable bona fama com a carn saludable, organitzacions com Provacuno i Cedecarne no es conformen i per això impulsen campanyes per fomentar el consum d'aquesta carn.

L'última acció està dirigida a totes les edats i se centra en els valors nutritius de la carn de boví a través de la "Ñam Ñam Academy". Amb informació i curiositats dels diferents tipus de carn de boví o trencant fals tòpics com que la carn de vedella no és bona pel colesterol, les dues organitzacions volen aconseguir que aquesta carn guanyi adeptes entre els consumidors.



Interiorisme comercial | Vitrines frigorífiques

Disseny i fabricació de botigues d'alimentació



Som fabricants de vitrines frigorífiques de polièster i mobiliari d'acer inoxidable.
A la nostra fàbrica dissenyem, projectem i construïm integrament tot tipus de botigues d'alimentació.
El control exhaustiu de la logística i el muntatge ens permet ser competitius econòmicament.

LA TRANSFORMACIÓ DIGITAL COM A EINA PER COMPETIR



Miguel Sirvent
CEO Eureeko i Expert en transformació digital

La desaparició de Toys R Us, Radio Sacks, Best Buy, la retallada d'establiments a Macy's, propers tancaments de El Corte Inglés... tots tenen en comú la mateixa raó: la incapacitat per adaptar-se satisfactòriament a un segle XXI digital. La digitalització al món retail no és una moda, sinó una realitat que ja forma part del nostre dia a dia i que ha vingut per quedar-se.

Moltes vegades quan es parla de digitalització automàticament s'associa a web, internet, etc. Tanmateix, és un concepte més ampli que aplica a qualsevol procés gràcies al qual les empreses reorganitzin les seves formes de treballar i estratègies per obtenir un millor rendiment gràcies a la tecnologia. És evident doncs que, per tal de competir en igualtat de condicions al mercat, és fonamental adequar-se a l'entorn tecnològic.

La incapacitat d'adaptació al nou entorn digital no es dona només en

grans cadenes com les esmentades anteriorment, sinó que també té el seu reflexa en el tancament de petits establiments comercials com mostra clarament al gràfic del peu de pàgina.

Aquesta tendència no s'explica amb un únic motiu, però l'impacte de l'e-commerce i d'altres models de negocis digitals és innegable.

DIAGNÒSTIC: Si no ens adaptem a la nova realitat digital, inevitablement deixarem de ser competitius.

Segons estudis de l'Ajuntament de Barcelona el petit comerç està a una fase molt inicial, on només un 3% es pot considerar realment un comerç digital.

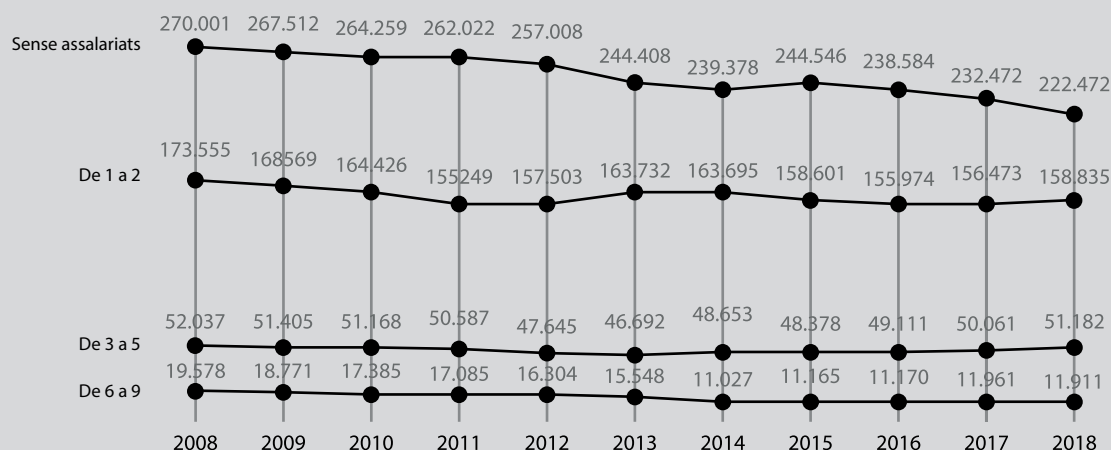
Per a un petit comerç de 1 a 5 treballadors és pràcticament impossible tenir els coneixements, temps i pressupost necessari per executar de manera individual una estratègia digital satisfactòria.

Un altre dels punts més rellevants per fer el diagnòstic de la situació actual és l'envelliment de la població a Espanya, un dels més elevats del món. Ara mateix el 17% de la població té més de 65 anys (INE-2018) i és un percentatge en creixement. Es tracta d'un segment de la població que valora positivament i aprecia el comerç de proximitat respecte l'e-commerce o superfícies comercials no ubicades a nuclis urbans.

També hi ha un canvi de tendència en els joves i mitjana edat que ara ja no volen exhaurir el seu temps de lleure en fer les típiques compres setmanals dels anys 90 a grans àrees comercials, prioritzant solucions properes i digitals que els permetin estalviar temps.

Amb aquestes dues premisses el diagnòstic sembla prou evident: **El binomi guanyador és un comerç digital i de proximitat.** La part positiva d'aquest binomi és que el comerç minorista de

Evolució dels comerços autònoms i micropimes



proximitat tradicionalment disposa de bones ubicacions als seus nuclis de població. Ubicacions que s'han de posar en valor i que aporten la capitalitat que qualsevol plataforma ecommerce enveja.

Hem de seguir potenciant el valor de la proximitat i la bona ubicació, però ara cal centrar els esforços en dur a terme una digitalització efectiva d'acord als nostres objectius de negoci. Què esperem aconseguir iniciant aquest procés de transformació digital?

- Augmentar el volum de negoci: vendes omnicanal
- Millorar l'experiència de client
- Reduir costos
- Automatitzar processos

Observant les tendències internacionals, el recurs per dotar al petit comerç de les eines competitives necessàries per competir al món digital de manera efectiva són principalment:

- Efecte xarxa: un petit comerç no té el temps ni recursos de les grans cadenes. S'han d'establir xarxes de col·laboració entre comerços
- Gamificar les compres: fer de les compres una experiència social on establir reptes i fer recomanacions a amics i familiars
- Presència digital efectiva i vendes multicanal: l'aparició de l'ecommerce no ha de ser necessàriament una amenaça sinó una oportunitat per ampliar i millorar la comunicació amb els nostres clients

- Atenció personalitzada: No vendre un producte sinó una experiència de compra. Especialització, assessorament, recomanació i confiança han de ser els valors diferencials del petit comerç.

Hi ha solucions digitals específicament adreçades al petit comerç que fan possible aquesta transformació digital efectiva. Unificant esforços de botiguers i gestionant de manera professional la presència omnicanal, el comerç de proximitat pot assolir un important avantatge competitiu.

Comerç Online i Offline estan condemnats a anar de la mà. Tot i que el percentatge relatiu de cadascun dels dos en un futur encara ningú no ho sap, el que és ben segur és que el retail analògic ha donat pas cap un retail digital com a llenguatge d'interlocució amb el consumidor aportant una flexibilitat extra. **Quin llenguatge es parla al teu negoci?**

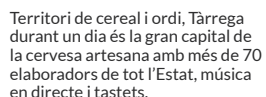




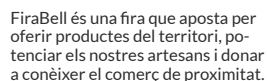
Lleida celebra un any més el tradicional aplec del caragol, una festa gastronòmica organitzada al voltant de la cuina del caragol

S'acosta l'època de revetlles i festes a l'aire lliure i amb ella és un bon moment per a promocionar les safates de formatges i embotits. Durant la primera setmana de juny rebreu al vostre correu electrònic material gràfic digital per a fer-ne promoció.

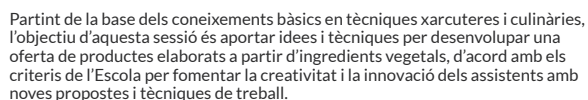
Juny



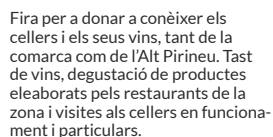
1 de juny



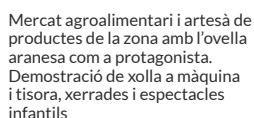
2 de juny



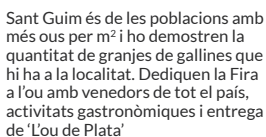
3 de juny



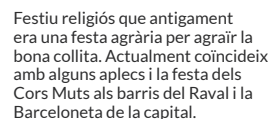
7 - 9 de juny



8 - 9 de juny



9 de juny



10 de juny



Informació al consumidor i etiquetatge de la carn i els productes de xarcuteria

De forma molt senzilla es traslladarà als assistents els elements bàsics de com elaborar una etiqueta dels productes, envasats o no, que s'expedeixen o elaboren al seu establiment.

ESCOLA OFICIS DE LA CARN

11 de juny



Fira de Sant Isidre - Fira del Pa

La Fira de Sant Isidre és un aparador multitudinari i multisectorial de la realitat de les terres segarrenques i un referent per a la resta de comarques

CERVERA

15 - 16 de juny



Revetlla de Sant Joan

Els focs artificials i els petard ompliran el cel mentre nosaltres omplim les taules de productes de xarcuteria.

23 de juny



Mostra de Vins de la Ribera

Fira i mostra dels vins que s'elaboren a la Ribera d'Ebre amb parades, degustacions i activitats al centre del poble

MORA D'EBRE

6 - 7 de juliol



Fira del Formatge d'escaló

Degustació de formatges del món, tastets, taller de munyir la cabreta i dissenys de parades componen una de les fires més importants de formatge dels Pirineus

ESCALÓ

3 - 4 d'agost



Firagost

64 edició d'una de les fires agroalimentàries del país amb més de 350 expositors anuals

VALLS

6 - 7 d'agost



39a Fira de l'avellana i 420a Fira de Sant Llorenç

Fira multisectorial amb un centenar de parades i amb l'avellana de la zona com a producte principal

RIUDOMS

9 - 11 d'agost



Fira de l'ovella i Concurs de gossos d'atura del Pallars

Fira dedicada a l'ovella i als productes artesanals de manufactura i alimentació relacionats amb aquest animal. A més, de la celebració del campionat internacional de gossos d'atura.

LLAVORSÍ

17 - 18 d'agost



32A Mostra Gastronòmica, Comercial i d'Artesans

Tot un referent de la zona, cada any compta amb més de 10.000 assistents. Esdeveniment gastronòmic que compta amb una seixantena de parades, tastets i activitat al voltant del menjar

CABRILS

agost



Inici campanya 'Tornada a l'escola'

S'acosta la tornada a l'Escola i amb ella la campanya d'entrepans'. Una campanya amb la qual volem fer èmfasi de la varietat de productes de les nostres carnisseries - xarcuteries que es poden utilitzar per a assaborir els millors entrepans.

INICI CAMpanya TORNADA A L'ESCOLA

Finals d'agost



UNITED KINGDOM LONDON

MEATOPIA: LA BACANAL DE LA CARN



La carn també té el seu gran esdeveniment planetari, un lloc on les estrelles Michelin s'embruten a base de carbó vegetal i es menja carn a la brasa les 24 hores del dia. Aquest lloc és el Meatopia, el gran festival culinari al voltant de la carn. Una bacanal per saciar els carnívors més gurmets i una oportunitat única per tastar les millors carns del món.

Es va fundar l'any 1936 a Nova York de la mà d'un escriptor que volia reivindicar la carn i tot el que passa al seu voltant, l'acte de celebrar. L'any 2013 aquest banquet de la bona brasa i la carn fumada es va desplaçar a Londres, concretament a Tobacco Dock.

Any rere any es transforma en un punt de pelegrinatge per a desenes de milers de 'meatlovers' que arriben de diferents punts del món per assaborir carns úniques. A més, compta amb tallers i exhibicions de xefs de l'alta cuina, arts escèniques, bon beure i centenars de graelles que no paren en tot el dia. El Meatopia no descarta cap tipus de carn; des pollastre, passant pel porc, per la carn de vaques velles o, fins i tot, de perdiu. La qualitat de la carn, l'ètica de la producció o la cocció amb foc de llenya vegetal són les úniques condicions que s'exigeixen perquè una carn hi pugui participar.

Apunteu que el paradís de la carn ja té dates i enguany per partida doble, del 5 al 7 de juliol se celebra un primer Meatopia a Dublín i de l'1 d'agost al 30 de setembre a Londres.



EL CONSULTORI

COM HE D'ACTUAR EN CAS D'UN ACCIDENT LABORAL?

Davant el creixent nombre de consultes als Gremis, us informem com s'ha d'actuar en cas que es produeixi un accident laboral. Amb caràcter molt general, podem dir que un accident serà un accident laboral quan el treballador pateixi una lesió corporal causada per una ferida, cop o malaltia, i que l'accident sigui amb ocasió o per conseqüència del treball, és a dir, que existeixi una relació de causalitat directe entre treball i lesió.

Procés que cal seguir en cas d'accident de treball:

- Per pal·liar els efectes d'accidents lleus que es poden produir en els centres de treball, com talls sense importància o caigudes lleus, etc. – s'ha de comptar amb una farmaciola de primers auxilis (que els ha de facilitar la seva Mútua)
- Si el treballador accidentat necessita anar al metge, el més correcte és que l'empresa avisi a la Mútua i porti el treballador al centre de salut de la Mútua perquè rebi assistència, amb el volant d'assistència mèdica corresponent (que els ha de facilitar la seva Mútua), un document que serveix per donar fe que l'accident s'ha produït com a conseqüència del treball.
- En cas que no hi hagi cap centre de salut de la Mútua obert, o es trobi lluny i el treballador necessiti assistència mèdica urgent, s'ha de contactar amb el servei d'emergències 112 o anar al centre mèdic més proper, encara que no sigui de la Mútua. En qualsevol cas, caldrà indicar que s'està ferit per un accident laboral.

A partir de aquí, cal contactar amb el Gremi o amb el vostre assessor laboral, ja que es poden produir dos situacions:

- Que el treballador caigui en una situació d'incapacitat: l'empresa ha de comunicar l'accident a l'entitat gestora en el termini de 5 dies hàbils a partir de la data de la baixa.
- Que no hi hagi incapacitat temporal: la persona afectada s'incorpora al seu lloc de treball i l'empresa notifica l'accident sense baixa a l'entitat gestora durant els primers 5 dies del mes natural següent al de l'accident.



Servei integral per al professional de la carn



Mescles d'espècies i preparats

Marinades i adobats

Ingredients i additius

Estris i petita maquinària

Tripes artificials i naturals

Equipament professional



C/Potosí, 28-30 - 08030 Barcelona.

Sortida 30 de la Ronda Litoral (al costat de La Maquinista)

Horari: De dilluns a dijous, de 8.30 a 17.30 h. Divendres, de 8.30 a 14.00 h. Aparcament per als nostres clients

Tel: 93 360 09 70

pratsnadal@pratsnadal.com · www.pratsnadal.com



Gras i Magre

ANUNCIA'T A GRAS I MAGRE

Gras i Magre és una publicació tècnica i especialitzada, de difusió gratuïta als professionals del sector carni associats als gremis de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters.

Imprescindible per a tots aquells empresaris i treballadors preocupats per l'opinió, l'actualitat, la legislació i l'evolució d'un important sector dins de la nostra economia.

DADES TÈCNIQUES

Periodicitat: **4** exemplars l'any
Tiratge: **1.600** exemplars
Format: **210 x 297** mm
Impressió: Offset a **4+4 tintes**
Enquadrernació: Llom americà

FORMATS:



Pàgina sencera
210 x 297 mm.



Mitja pàgina horitzontal
210 x 148,5 mm.



Mitja pàgina vertical
105 x 297 mm.



Mòdul
77 x 39 mm.

Gras i Magre imprimeix en color totes les seves pàgines.

CONDICIONS GENERALS:

- Contratació.** Les ordres de publicitat tindran sempre caràcter ferm i irreversible tret que es comuniqui per escrit com a mínim amb un mes d'antelació a la seva publicació.
- Despeses.** Seran a càrrec de l'anunciant l'IVA i les despeses de realització d'originals i proves.
- Recepció i devolució del material.** Les insercions hauran d'obrar en poder de la revista **15 dies** abans de la sortida del nombre. Els originals no reclamats es mantindran a la disposició de l'anunciant durant **6 mesos** a partir de la data última d'inserció.
- Elecció de l'espai.** Recàrrec del 15%. Publireportatges i altres espais mitjançant pressupost previ.

TARIFES

Contraportada	710,00€
Interiors portada i contraportada	625,00€
Pàgina dreta	595,00€
Pàgina esquerra	540,00€
Mitja pàgina horitzontal dreta	465,00€
Mitja pàgina horitzontal esquerra	410,00€
Mitja pàgina vertical dreta	525,00€
Mitja pàgina vertical esquerra	440,00€
Mòduls	100,00€
Encartament	1.800€
Pes màxim 50 gr.	

Consultar descomptes per programació anual

CONDICIONS DE CONTRATACTACIÓ:

Gras i Magre es reserva el dret de denegar la publicació de qualsevol anunci si es considera que per la seva forma o contingut, pugues no ser adequat a la política de la seva revista.

El contingut dels anuncis serà de total responsabilitat de l'anunciant, Gras i Magre declinarà qualsevol reclamació sobre drets d'autor i el contingut dels mateixos.

En anunciar-se s'accepten implícitament aquestes condicions, mancants de validesa qualsevol condició al·legada amb posterioritat si no ha estat consignada expressament.

Els preus de tarifa es veuran incrementats pel corresponent IVA.

ADMINISTRACIÓ I PUBLICITAT

Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers - Xarcuters

C. Consell de Cent, 80 - 08015 Barcelona
Tel. 93 424 10 58 - Fax 93 423 60 92
federaciocatalana@gremicarn.cat

PETITS ANUNCIS

LOCALS VENDES

- ▶ **Es ven:**
Per jubilació
Botiga de cansaladeria, totalment equipada
Centre de La Garriga
Mòbil 679.31.99.52
- ▶ **Es ven o traspassa:**
Per jubilació
Botiga de carnisseria- xarcuteria, cansaladeria, totalment equipada a Cerdanyola V.
Telèfon 93.594.51.41
Preguntar Sr. Peña
- ▶ **Es ven:**
Carnisseria-Xarcuteria a Gironella (Berguedà)
Dissenyada i equipada per CRUZ SL
Aparador refrigerat, totalment equipada 150 m2
Espai d'obrador i cuina
No dubteu a consultar-nos
Preguntar per Joan
Mòbil 696.93.86.03

LOCALS LLOGUERS

- ▶ **Es lloga:**
Local de 90 m2, situat a Torreforta (Tarragona), completament equipat, com obrador de cansaladeria-xarcuteria.
Preu a convenir
Mòbil 661.41.74.58
Interessats preguntar per Manel
- ▶ **Es lloga:**
Carnisseria - Xarcuteria per jubilació, situada a l'entrada d'Olot al casc antic. Consta de punt de venda d'uns 20m2 aproximament i un obrador amb cuina tot equipat i segons normativa. Amb embotidora, pastera, maquina de tancar, caldera, picadora.
Mòbil 685.97.91.96
Preguntar per Carles

- ▶ **Es lloga:**
Nau industrial frigorífica a Pol. Ind. a prop de La Bisbal d'Empordà. Instal·lacions en bon estat, quasi noves, utilitzades com a fàbrica d'embotits però adaptables a d'altres activitats. Disposa de 4 equips de refrigeració i un secadero. 340 m2 (planta i altell). Preu del lloguer 1550 € mensuals + IVA.
Mòbil 634.84.91.92.
Preguntar per Pere
- ▶ **Es ven o lloga:**
Parcel·la de 2000 m2 amb sala d'especejament, obrador i magatzem frigorífic polivalent, ubicada entre Blanes i Lloret de Mar a sota del Restaurant Reno a la zona del Papalús. Ha estat en ple funcionament fins ara, amb 5 cambres frigorífiques, magatzem, oficina i tota la maquinaria per fer-la funcionar.
Mòbil 606.16.26.82 o 637.80.95.37
Preguntar per Augusto o Leon de la Carnisseria Maria Lluïsa.
- ▶ **Es lloga:**
Local amb obrador, sala de cocció, cuina, 2 magatzems al Polígon Industrial Agro Reus, totalment equipada.
Mòbil 680.72.05.83
Preguntar per Carles
CASA BORRULL
- ▶ **Es lloga:**
Carnisseria situada a Olot, Ronda Montolivet, 7.
40 m2 zona de venda, 25 m2 obrador i serveis, equipada amb cambra frigorífica, congelador i frigorífic taulell
Telefon 972.26.90.68
Preguntar per Celia
- ▶ **Es lloga:**
Per jubilació
Botiga de Carnisseria-Cansaladeria-Avram a Bellvitge costat Mercat Vell, en ple funcionament i bon rendiment.
Telèfon 93.263.31.86
Mòbil 681.07.84.80
Preguntar per Esperanza

- ▶ **Es ven o traspassa:**
Botiga de Cansaladeria amb obrador (70 m2) a Tortosa en ple funcionament i bon rendiment per no poder atendre, amb tot tipus de càmeres, maquinaries i estris.
Mòbil 608.52.42.44
Preguntar per Maria José
- ▶ **Es ven o lloga:**
Per pre jubilació carnisseria a Tarragona Ciutat de 70 m2, totalment equipada, ple funcionament
Mòbil 620.87.67.00
Preguntar per Arend
- ▶ **Es lloga:**
Obrador de cansaladeria de 100 m2, càmara de 14 m2, aire a condicionat i sortida de fums, al carrer Campoamor, 48 d' Hospitalet
Telèfon 973.60.61.10
Mòbil 620.87.67.00
Preguntar per Pere

LOCALS TRASPASSOS

- ▶ **Es traspassa:**
Per jubilació
Xarcuteria- Cansaladeria- Queviures
Mercat de Ntra. Sra. de la Mercè 5 números (80-81-82-83-84)
(especialitats amb pasta fresca, postres, dolços, xocolates etc.)
En ple rendiment
Mòbil 659.51.07.42
Preguntar per Javier (tardes i nits)
- ▶ **Es traspassa:**
Per jubilació
Xarcuteria - Carnisseria al centre de Vic
Totalment equipada, dues càmeres frigorífiques, cuina, dos espais obrador
Tots els permisos, per començar d'immediat
A ple rendiment, vendes demostrables, preu molt interessant
Mòbil 659.44.42.28
Preguntar Sr. Molas

► **Es traspasa o es lloga:**

Per jubilació
Carnisseria amb obrador situada
centre de Figueres
En ple funcionament, reformada fa
9 anys, taulell de 8 metres, Obrador
equipat amb maquinaria industrial i
càmera per 700 Quilos diaris.
A prop del Mercat, estació d'autobusos
i tren
Telèfon 972.50.49.11
Preguntar pel Sr. Josep

► **Es traspasa:**

Per no poder atendre
Cansaladeria - Xarcuteria -
Queviures amb obrador- cambra
Mercat de Rubí ben situada
Telèfon 93.697.18.61
Preguntar per José Luis

► **Es traspasa:**

Xarcuteria – Cansaladeria
Mercat Sant Martí (3 números)
Magatzem i obrador
Ple funcionament
Mòbil 669.71.06.22
Preguntar per Carlos

► **Es traspasa:**

Per jubilació
Botiga de Carnisseria – Xarcuteria
En ple funcionament des de fa 40 anys
Ben situada zona comercial a Vilanova
i Geltrú
Telèfon 93.815.29.52 / Mòbil
637.73.54.93
Preguntar per Paqui o Jaume

► **Es traspasa:**

Ocasíó Xarcuteria
Punt de venda totalment equipat,
dissenyat e instal·lat per CRUZ SL
6 anys d'antiguitat, al centre de Sallent
Mòbil 619.71.31.77 / Telèfon
93.837.00.72
Preguntar per Sra. Gloria

► **Es traspasa:**

Per no poder atendre
Carnisseria – Xarcuteria i Queviures
A Sant Miquel de Fluvià (Alt
Empordà)
En ple funcionament, totalment
equipada
Telèfon 972.56.80.45
Preguntar per Sra. Assumpció

► **Es traspasa:**

Per jubilació Supermercat, xarcuteria,
obrador i magatzem de 307 m2.
Tot equipat i en ple funcionament.
Cèntric, cantonada carrer major amb
Església.
Situat a 15 kilòmetres de
Esparraguera, a 20 kilòmetres de
Igualada, a 17 kilòmetres de Martorell
i 15 kilòmetres de Sant Sadurní
d'Anoia.
Mòbil 649.47.72.06
Preguntar pel Sr. Carles

► **Es traspasa:**

Xarcuteria a Cardona
Centre de la Vil·la
Caps de setmana obert, molt turisme,
lloguer petit
Tel. 93 869.26.48
Mòbil 674.49.57.24
Preguntar per Josep

► **Es traspasa:**

Per jubilació Carnisseria –Xarcuteria a
Vilafranca del Penedès
En ple rendiment. Bona ubicació
Totalment equipada, dissenyada e
instal·lada per Cruz S. L
Mòbil 646.01.00.98
Preguntar per Miquel

► **Es traspasa:**

Carnisseria – Xarcuteria a Celrà
(Girona) (Zona residencial del poble),
fàcil d'aparcament, zona de vianants
Ple funcionament, 10 anys en el sector,
totalment equipada, disposa d'obrador
i sortida de fums, el local te 90 m2,
distribuïts en dos ambients. La botiga
i obrador, també disposa de vestuaris
i bany, totes les instal·lacions van ser
fetes per l'empresa CRUZ SL, es molt
lluminós i disposa de climatització
Mòbil 618.90.09.80
Preguntar per Esther

► **Es traspasa:**

Per jubilació
Carnisseria de 50 m2 i obrador per
fresc queviures a Tarragona ciutat
cèntric
En ple funcionament , totalment
equipada, amb cambra, taulell
frigorífic, expositor, nevera i rostidora
per pollastres a l'ast i plats precuinats.
Telèfon 977.23.50.89
Interessats preguntar per Jaume

► **Es traspasa:**

Xarcuteria al centre de Tarragona
En ple funcionament per motius
de salut. 60 m2 al públic i 55 m2 de
rebot
Totalment equipada, amb sortida de
fums, cambra frigorífica de 10 m2 i
aire condicionat
Preguntar per Sandra
Mòbil 617.05.81.91

► **Es traspasa:**

Nau de 215 m2 repartits en dues
plantes. Planta baixa de 125 m2 i
planta altell de 90 m2 ampliables a
123 m2. Disposa de 3 càmeres de fred
amb un total de 31 m2 i un abatador
de temperatura.
Sala d'elaboració refrigerada de
34 m2 i una cuina de 21 m2. Sala
d'expedició, sala de neteja, magatzem,
oficines i 2 vestidors amb WC.
Lloguer baix. Polígon Industrial.
Molt bona comunicació.
Mòbil 616.99.09.26
Preguntar per Xavier

► **Es traspasa:**

Es traspasa botiga amb una petita
fàbrica d'embotits a Olot, per
jubilació del titular, ja que no té
successió.
Mòbil 629.34.07.83
Preguntar per Sara

► **Es traspasa:**

Botiga amb obrador, en ple rendiment
per jubilació a Tarragona
Mòbil 636.89.07.94
Telèfon 977.23.50.89
Preguntar per Magí

► **Es traspasa:**

Parada al Mercat de l'Estel, 3
números de xarcuteria, plats cuinats
i cansaladeria amb 6 metres de
taulell, amb reserva de fred i cambra
comunitària. Preu 35.000 euros
Mòbil 629.57.66.79
Preguntar per Joan

► **Es traspasa:**

Per jubilació Cansaladeria amb actiu a
Torredembarra
De 50 m2 i obrador si es volgués,
equipada i ple rendiment
Preguntar per Sra. Nati
Mòbil 649.24.66.90

► **Es traspassa:**
Carnisseria , per no poder atendre de 40 m2 , en ple funcionament , totalment equipada inclòs forn de pollastres a l'ast. Zona Casc Antic de Tarragona
Preguntar pel Sr Ramon
Mòbil 679.74.42.23

► **Es traspassa:**
Per no poder atendre
Cansaladeria -Xarcuteria-Carnisseria
Zona Eixample (Avda. Mistral)
Amb ple funcionament , clientela fixe
Totalment equipada
Preguntar pel Miguel
Mòbil 607.08.03.68
Telèfon 93.423.11.60

► **Es traspassa:**
Cansaladeria -Xarcuteria-Carnisseria
Mercat de la Marina (L'Hospitalet Llobregat)
Amb ple funcionament , totalment equipada
Preguntar pel Leonardo
Mòbil 691.764.568

► **Es traspassa:**
Cansaladeria -Xarcuteria Mercat de la Florida
L'Hospitalet Llobregat
Amb ple funcionament, a prop de la porta
Preguntar pel Miquel
Mòbil 680.645.284

► **Es traspassa:**
Botiga de carns i de menjar preparat amb obrador i cuina 90 m2, amb totes les llicències actualitzades a l'exemple dret de Barcelona.
Interessats trucar de 15 a 17 hores
Mòbil 673.08.80.30
Preguntar per Natalia

► **Es traspassa:**
Per motius de salut
Carnisseria en ple funcionament al Mercat de la Sínia (Sant Pere de Ribes)
Carnisseria al Mercat Central de Vilanova Geltrú (entrada principal)
Mòbil 626.94.68.44
Preguntar per Encarna

► **Es traspassa:**
Per jubilació botiga de Xarcuteria
En ple funcionament des de fa 35 anys
Ben situada zona l'esquerra de l'exemple
Mòbil 648.18.99.02
Preguntar per Bàrbara

► **Es traspassa:**
Per problemes de salut
Xarcuteria-Carnisseria zona Navas
Preguntar per Cristina
Mòbil 622.44.61.11

VARIS VENDES

► **Es ven:**
Màquina de pasta fresca Marca PAT MAN
Preu a convenir
Telèfon 93.869.81.86
Preguntar pel Sr. Miquel

► **Es ven:**
Vitrina frigorífica CRUZ, model Alaska, de 5 metres x 2,50 metres vidres ovals
Màquina d'envasar al buit
TECNOTRIP de 80 x 40 x 85
Picadora, talladora fiambres i serra
Bon Preu
Telèfon 93.871.44.74
Preguntar per Sra. Antònia

► **Es ven:**
Doble cinta motoritzada encoladora/ arrebossar croquetes. ect
Bona producció. Preu a convenir
Mòbil 609.31.53.30
Preguntar per Artur

► **Es ven:**
Bombo marca TECNOTRIP (per fer pernil dolç 20 unitats)
Telèfon 93.731.29.09 / Mòbil 691.65.81.72
Preguntar per Daniel

► **Es ven:**
Picadora marca MOBBA, Talladora BIZERBA, Bascula de peu 150 quilos
Mòbil 676.01.13.90
Preguntar per Aurora

► **Es ven:**
Màquina de tallar ossos GUARDIOLA
Màquina talladora d'embotits.
Mòbil 629.76.20.47
Preguntar per José Luis

► **Es ven:**
Serradora de carn Marca GUARDIOLA, en bon estat
Talladora marca COLOSAL, Picadora marca CATO
Mòbil 629.88.22.40
Preguntar per la Sra. Teresa

► **Es ven:**
Balança MICRA , amb bateria ,
Balança DINA
Congelador CONSTAN
Telèfon 977.54.48.98 / Mòbil 686.71.26.39
Preguntar pel Sr. Josep

► **Es ven:**
Maquina Rostidora de pollastres EUROGRILL
16 pollastres
Mòbil 667.41.69.17
Preguntar per Sebastià

► **Es ven:**
Túnel de rentar safates marca DINOX
Injectora marca ROLER, màquina de compactar cartró
Cutter 80 litres marca TALSA
Mòbil 667.439.255
Preguntar per Miquel o Llorens

► **Es ven:**
Moble de caixa
Caixa automàtica per cobrament
Congelador tipus illa 518 litres.
Telèfon 972.22.52.52
Preguntar per Jordi o Roser

► **Es ven:**
Forn marca CONVOTERM, batedora de temperatura, taules, safates, Envasadora al buit, vitrina frigorífica marca CRUZ, entre d'altres coses
Mòbil 619.71.31.77
Telèfon 93.837.00.72
Preguntar per la Sra. Gloria

► **Es ven:**
Caldera 200 litres elèctrica
Tallers Serra
Mòbil 619.74.57.94
Preguntar Pau

- | | | |
|---|---|---|
| <p>► Es ven:
Embotidora marca CATO (35 litres)
Mòbil 629.93.92.16
Preguntar per Josep Maria</p> | <p>► Es ven:
Pastera de 70 litres volcable III,
embotidora 380 volts, caldera 130 ll.
d'acer inoxidable.(no cremador)
Mòbil 629.97.77.09
Preguntar Sra. Montserrat</p> | <p>► Es ven:
Vitrina expositora refrigerada de 1,80
m d'ample, amb calaixos inferiors
Rostidor de gas per 40 pollastres, amb
8 espases
Mòbil 619 18.78.36
Preguntar per David</p> |
| <p>► Es ven:
Talladora de fiambres OMAS
(Trifàsica)
Mòbil 678.90.41.04
Preguntar pel Sr. Josep</p> | <p>► Es ven:
Talladora d'embotits automàtica marca
GRAEF model VA-80 H.
Telèfon 93.414.60.61
Preguntar per Santi</p> | <p>► Es ven:
Maquina d'embotir, Cutter
Mòbil 636.11.21.84
Preguntar per Santi Prats</p> |
| <p>► Es ven:
Maquina envasadora ULMA model
EXTRAPLUS de 30 safates minut
I dues amplades de fil.
Telèfon . 973.15.00.60 / 973.15.07.09
Preguntar per Sr. Josep</p> | <p>► Es ven:
Caldera, Injectora
Mòbil 620.35.41.42
Preguntar per Miquel</p> | <p>► Es ven:
Premsa centre pernil, motllos pernil
dolç espatlla (acer inox), motllos
pernils dolç cuixa (acer, inox)
Pastera 30 litres
Furgoneta isotèrmica NISSAN any
2013 menys 25000 kms.
Mòbil 609.03.95.19
Preguntar per Joan</p> |
| <p>► Es ven:
Trinxadora de carn, embotidora
Mòbil 638.90.78.19</p> | <p>► Es ven:
2 taulells de 3,6 m. de carnisseria més
una càmera per 4000 euros, per haver
de buidar local
Telèfon 93.812.06.47
Preguntar per Josep o Gemma</p> | |

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 Despí

**ASSESSORIA, FORMACIÓ,
AUDITORS I CONTROLS
ANALÍTICS**

ABRIL

Distribuciones Cárnicas, S.A.

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

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

COMERCIAL INSA

25 ANYS AL SERVEI DEL PROFESSIONAL
DE LA INDÚSTRIA CÀRNIA

ESPÈCIES, PREPARATS, BUDELLS, MALLS,
MAQUINÀRIA I PRODUCTES AUXILIARS PER A LA
INDÚSTRIA CÀRNIA

C/ GIRALDA, Nº 57 08860 CASTELLDEFELS (BARCELONA)

610 26 73 79 - 676 10 20 62 - 93 665 06 71
comercial_insa@hotmail.es



Negocios singulares que marcan
la diferencia



Singular Shop

Diseño e interiorismo
Reforma integral de locales comerciales
Fabricación de vitrinas frigoríficas a medida
Montaje de instalaciones frigoríficas

Contacto comercial

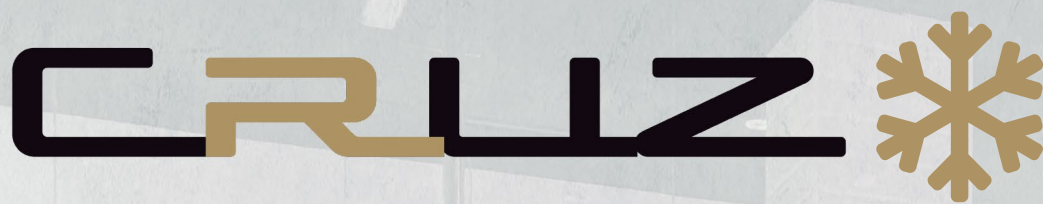
T. 93 546 81 11
info@singularshop.es
www.singularshop.es

f @ Síguenos



Analitzem la idea tenint en compte l'experiència que ens ha aportat muntar més de 1.500 botigues.

Transformem la idea en un projecte amb l'objectiu de fer un comerç eficient, còmode i molt rendible.



Fes la teva **carnisseria**.
Ara és el moment.

Interiorisme **comercial**.
Vitrines refrigerades.

www.cruzsl.net

93 465 00 65

cruzsl@cruzsl.net