

Gras i Magre

LA REVISTA DELS CARNISSERS I XARCUTERS DE CATALUNYA | SETEMBRE 2019 | N.182



carnissers
xarcuters
catalunya

MALBARATAMENT
D'ALIMENTS

CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA
LA NOVA MARCA DEL SECTOR

EL REPTE DE
REDUIR EL PLÀSTIC

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



CONCURS NACIONAL DE LLONGANISSA TRADICIONAL

Inscripcions fins el 27 de setembre

05. DE LA DINAMITZACIÓ A L'ESTRATÈGIA

06. CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA

07 | Per què una nova marca ara?

08 | El relat d'una nova marca

12. LA IMPORTÀNCIA DE L'ETIQUETATGE DE LA CARN

14. EL REpte DE REDUIR EL PLÀSTIC D'UN SOL ÚS A LES CARNISSERIES

18. MALBARATAMENT D'ALIMENTS

18 | Què hi pot fer el sector?

20 | Consells fàcils per reduir el malbaratament

21. ADDITIUS EN ELS ALIMENTS, UNA REALITAT INCÒMODA

22. NOTÍCIES DESTACADES

22 | La Federació celebrarà la jornada tècnica 'El futur de la carn' a la fira Imeat

22 | Gran èxit en la segona edició del dia del xai

23 | Tercer Concurs Nacional de Llonganissa Tradicional

25 | La bossa de roba de Carnissers Xarcuters Catalunya

26. ESCOLA OFICIS DE LA CARN

26 | Principis bàsics de carnisseria i elaboració de productes carnis

28 | Pròxims cursos

30. EL CONSULTORI

30 | Reglament de Protecció de Dades

32. GREMIS AL DIA

32 | Girona

36 | Tarragona

40 | Barcelona

42. AGENDA

42 | Setembre

43 | Octubre

44 | Novembre

45. CARNISSERIES I XARCUTERIES DEL MÓN

45 | Boucherie Polmard de Nancy (França)

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

#182

S'acaba el període d'estiu i iniciem un nou curs escolar amb un Gras i Magre acabat de sortir del forn i una nova marca que englobi tot el sector i ens doni visibilitat amb accions que ens facin ser coneguts, reconeguts, apreciats i valorats per la societat: Carnissers Xarcuters Catalunya.

En aquesta edició 182 trobareu tota la informació de la nova marca que ha posat en marxa la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers - Xarcuters, parlem de la importància de l'etiquetatge de la carn i fem palès de la importància dels nous hàbits de consum per a ser més sostenibles: "El repte de reduir el plàstic d'un sol ús a les carnisseries" i "Malbaratament d'aliments. Què hi pot fer el sector?".

Joaquim Mallafrè, Conseiller culinaire de Rougié Sarlat, ens porta una realitat incòmoda: els additius en els aliments i des de l'apartat Notícies Destacades detallem la pròxima Fira Imeat -lloc on se celebrarà la pròxima Jornada Tècnica: "El futur de la carn" i l'entrega de premis del Concurs Nacional de Llonganissa Tradicional.

A més, a les pàgines de la Fundació Oficis de la Carn, anunciem els pròxims cursos de l'Escola i a Gremis al dia fem un repàs de l'actualitat dels gremis territorials.

Com a tots els Gras i Magre, a les pàgines finals de la revista, us informem de les fires i activitats dels pròxims mesos que poden ser del vostre interès, viatgem fins a Nancy (França) i fem un recopilatori dels petits anuncis.



DE LA DINAMITZACIÓ A L'ESTRATÈGIA

Durant molts anys, per diferenciar-nos dels nostres competidors i fer-nos visibles als consumidors, la manera més fàcil era la dinamització del punt de venda. Avui les coses han canviat molt i, si darrere de qualsevol acció no hi ha una estratègia fortament marcada, segurament aquesta acció quedarà anul·lada ràpidament.

Moltes vegades ens deixem enlluernar per models de negoci que ens semblen infal·libles. Segurament aquests models són difícils, per no dir impossibles, de replicar. Quan ens fixem en aquestes empreses, ens fixem massa vegades en el que és anecdòtic i no en la proposta de valor que pot ser adaptada.

Hi ha frases cèlebres de grans gurus de la innovació i de l'èxit empresarial que nosaltres hauríem d'adoptar per passiva. Ara me'n ve al cap una de Steve Jobs, que deia "no li preguntis al client què vol, perquè quan tu ho tinguis pensat, dissenyat i produït, el client haurà perdut l'interès per aquella cosa". En el nostre cas estem tan a prop del client, que per nosaltres és un avantatge competitiu que ens diguin què volen perquè tenim una capacitat de resposta i adaptabilitat molt ràpides a les necessitats i preferències dels consumidors. Som capaços d'innovar i fer canviar els criteris de selecció del comprador.

L'estratègia com a col·lectiu, adaptada a la personalitat de cadascú de nosaltres, és la millor manera de lluitar contra formats presumptament imbatibles.

A vegades l'estratègia és simplement observació de l'entorn i adaptació al mateix medi. La importància del col·lectiu és fonamental quan has de basar el teu missatge en un relat de grup. Els nostres competidors són d'una força, tant econòmica com comunicativa, impressionant i l'espai que ens han deixat és petit però molt aprofitable i rendible.

Amb aquest espai els nostres negocis tenen un gran futur, però no podem ser invisibles. El consumidor ha de saber que els valors de la societat que defensa els representem nosaltres: arrelament al territori i a la seva comunitat; producte bo, fresc i local; artesanía i tradició gastronòmica.

Nosaltres, els carnisers i xarcuters catalans, tenim la certesa que creant capilaritat serà fàcil fer arribar el missatge, però tots ens hem de focalitzar en els mateixos objectius. Fa pocs mesos que treballem en aquesta direcció i estem segurs d'estar sembrant les llavors (estratègies) que floriran a mig termini i aconseguirem tenir un fantàstic jardí; mentrestant comprarem un ram de flors per posar a l'entrada (dinamització). Allò que importa és tenir un jardí que perduri en el temps.

Som els depositaris d'una tradició gastronòmica que es perdrà si no som capaços de defensar-la nosaltres. Els productes que no sapiguem defensar, seran substituïts per altres que segurament ens faran menys competitius i ens igualaran per la banda de la mediocritat, territori on la gran indústria és molt més agressiva.

És important que creiem en nosaltres com a l'única possibilitat de salvar l'excel·lència del producte carni tradicional a través del nostre saber fer i de la recomanació rigorosa i professional. Hem de ser els prescriptors dels elaborats i les carns de qualitat.



PRÒSPER PUIG

President de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers - Xarcuters



carnissers xarcuters catalunya

Estrenem nova marca per augmentar la confiança del consumidor actual en els nostres establiments mitjançant accions de comunicació dirigides a elevar el sector i reforçar la confiança genuïna del consumidor.

**carnissers
xarcuters
catalunya**

Per què una nova marca ara?

Joan Bou i Bosch

Vicepresident GremiCarn Barcelona

Les empreses, des de les més petites fins a les més grans multinacionals, basen les seves accions de venda, no tan sols en la qualitat o funcionalitat del seu producte o servei, sinó en la comunicació. Ja fa temps que tan important és el que es ven com es ven; però avui, segons com arribi la informació al consumidor determinarà l'acció de compra i fins i tot el preu final.

Tenir una estratègia de comunicació, dispostis del pressupost que dispostis, és vital per les empreses. En aquestes estratègies també s'inclouen plans i comitès de crisi que preveuen com reaccionar a qualsevol eventualitat que pugui malmetre la seva imatge, afectar les seves vendes o disminuir el consum dels seus productes o serveis. En el nostre cas, el sector dels carnisers i xarcuters catalans, les empreses són de mida molt petita i només ens podem fer sentir i ser importants entre el nostre petit cercle d'influència d'una botiga. Això està bé, però no és suficient per tenir jutur, ja que individualment ens costa molt fer-nos sentir entre les persones no clientes.

Des dels gremis de la federació catalana ens hem proposat fer saber a tota la ciutadania de Catalunya com és d'important l'oferta gastronòmica dels carnisers i xarcuters –carns, embotits i menjars de qualitat– en les seves decisions de compra a l'hora de donar solució a les necessitats alimentàries d'ells i de les seves famílies.

Es tracta de guanyar l'espai de la visibilitat amb accions que ens facin ser coneguts, reconeguts, apreciats, valorats per la societat: el nostre objectiu és aconseguir posicionar els professionals del sector artesà carnisers xarcuters com la primera opció de compra de carn i productes carnis de qualitat, propers i saludables.

Perquè no podem ser invisibles.

Perquè ningú defensarà millor el nostre ofici i els nostres interessos que nosaltres mateixos.

Perquè som un col·lectiu molt important en la tradició gastronòmica i cultural de Catalunya

Perquè la nostra professionalitat ens permet adaptar-nos ràpidament a les necessitats dels nostres clients.

Perquè tenim uns valors i atributs que ens són propis i que hem de preservar enfront dels intents de ser imitats per indústries i altres formes de distribució.

Perquè ens han col·locat en un moment de crisi permanent on moltes de les corrents socials actuals semblen voler menystenir i atacar la nostra matèria prima principal, la carn.

Per tots aquests perques i per molts més, ara més que mai ens hem de fer sentir i per això hem creat una eina, la marca carnisers xarcuters Catalunya, que és la part visible d'aquesta nova estratègia de comunicació amb què volem explicar qui som i que fem.

Des dels gremis de la federació catalana i des de les botigues agremiades, ens dirigirem directament al consumidor i intentarem crear un entorn favorable del nostre ofici i als nostres productes i serveis. La nova marca ha de ser una eina que sumi amb la imatge i el bon nom que cada un de nosaltres tenim en el nostre entorn més proper.

Hem de fer-nos sentir tots junts amb una estratègia de comunicació conjunta. És una tasca lenta, però entre tots tenim molta força i cal que ens fem sentir. Des de cada gremi estem obligats a fer tot el possible per tots i cada un de nosaltres i que no es perdi el nostre ofici.

Ja hem començat, i intentarem amb tots els nostres recursos fer-nos sentir i respectar. En els pròxims mesos rebreu instruccions de com sumar-vos aquesta estratègia conjunta de comunicació. Segur que entre TOTS ho aconseguirem: avui ja no hi ha un altre camí que anar junts!

**carnissers
xarcuters
catalunya**

El relat d'una nova marca

Des de fa uns mesos, els gremis que formem part de la Federació hem estat treballant en un Pla de marca per així obtenir un relat honest i clar que sigui capaç de mantenir i potenciar la confiança del consumidor. Un nou posicionament com a sector i una nova marca que ens representi i pugui ser representada per a tots aquells que en formeu part.

Carnissers Xarcuters Catalunya vol ser una nova idea que revalorí l'ofici d'artesà d'elaboració de productes càrnics davant els joves, famílies, cuiners, nutricionistes, metges i professors, entre d'altres. En definitiva, una marca pensada per a traslladar el saber fer del sector carni a tota la societat.

Amb aquest nou pla que us explicarem a continuació, volem aconseguir posicionar-nos com a col·lectiu a través dels punts de venda i en la presa de decisions dels consumidors.

Carnissers Xarcuters Catalunya: una nova marca que s'ha treballat primer fixant-nos en el producte i, després, com aquest arriba al consumidor/usuari.

Artesania i excel·lència. Una marca per a transmetre la nostra manera de ser.

Som un sector que transmet confiança, proper, professional i local. Som un sector que des de darrere dels nostres taulells apliquem processos naturals, saludables i tradicionals oferint uns productes de qualitat que necessiten un posicionament d'excel·lència, deixant de banda l'econòmic. A partir d'aquesta premissa, neix la nova marca Carnissers Xarcuters Catalunya, una nova estratègia de sector per a reforçar-nos com a col·lectiu i per a marcar les línies estratègiques pels pròxims anys.

Carnissers Xarcuters Catalunya ha de ser una marca per a augmentar la confiança genuïna del consumidor actual i que arribi a un nou públic que no té interès pel sector en si mateix, sinó en les qualitats dels productes que ven i/o compra. En definitiva, elevar el prestigi del conjunt del nostre sector.

Del consumidor passiu al consumidor actiu.

Persones entre 30 i 55 anys

- Fast shoppers / Compradors ràpids
- Es preocupen pel que mengen i per una vida 'saludable'
- Vinculen les seves compres a la seva identitat
- Volen aprendre i són curiosos
- Es preocupen pel benestar del planeta i els animals
- Molt integrats a la tecnologia

Una marca per persones que cuiden el què mengen.

Persones que busquen immediatesa, varietat en les opcions i exclusivitat.

Persones entre 30 i 55 anys

- Valoren les noves idees i el coneixement explicat de manera senzilla
- Son de cultura visual i tàtil
- Busquen nous productes i experiències
- L'experiència ha de ser fàcil
- Tenen poc temps i molt organitzat
- Utilitzen diverses vies de comunicació i informació al mateix moment
- Els productes entren pels ulls

Una marca actual i amiga en tots els seus aspectes

Narrativa de marca

Feta per compartir
Feta per compartir
consciència i coneixement

Confiança

Que ens fa més forts
Ens fa més visibles

Posiciona

Busca

Excel·lència

En el producte d'elaboració
pròpia com en el sel·leccionat.
Tant el fresc, el cuit, curat com
el d'elaboració

elaboradors
artesans



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



El públic. Una marca pensada pels actuals i els nous consumidors

Des de Carnissers Xarcuters Catalunya ja no ens fixem en el consumidor més convencional, sinó que ho fem en els nous consumidors que estan sorgint, la nova manera d'entendre els productes que es consumeixen i com està evolucionant l'alimentació en els últims anys.

Aquest nou públic són els *midlifers* i els *milenials*. La marca vol parlar a aquestes dues generacions i a les intermèdies, a aquelles persones que es beneficien del nostre producte en el seu dia a dia. Carnissers Xarcuters Catalunya vol satisfer les necessitats bàsiques de les persones i ha de conviure, alhora, amb l'excel·lència del producte més exclusiu i aquell d'elaboració pròpia, que és el que ens representa. També ha de conviure, i destacar, entre els productes i negocis que treballen en el pro del benestar animal, la salut de les persones, el medi ambient, els animals, i pel fre del canvi climàtic.

“La nova marca està pensada perquè els consumidors actuals no la rebutgin i segueixin confiant amb el seu carnisser de confiança i que a la vegada, els més exigents o aquells que no disposin de tanta confiança, puguin tenir recursos per entendre el que estan comprant i se'ls pugui captar”, remarca Afra Quintana, persona encarregada de crear la nova marca. Carnissers Xarcuters Catalunya.

El relat. La promoció en positiu del sector ens beneficia a tots els negocis individualment.

Som un col·lectiu especialitzat en alimentació i compromès amb la qualitat de la nostra carn, del nostre servei i dels productes d'elaboració pròpia.

Representem a carnisers, cansaladers, xefs, mestres artesans, ramaders, xarcuters i pagesos. Tots junts, treballem el producte propi, local, artesà, fresc, curat, cuinat, al tall i a mida.

Escollim amb cura els nostres productes i podem oferir-los a mida segons necessitats (sense al·lèrgens, ecològic...). Ens assurem que oferim la millor qualitat, valor i propietats i, sobretot, el millor gust a tot el que fem.

Com a col·lectiu pensem en la salut i el benestar i ens esforcem per seguir les certificacions de

Bo. Fresc. Local.

Som un col·lectiu compromès amb uns valors, un posicionament i una visió.

Construïm una marca actual, autèntica i directe. Que posicioni el valor del bon producte.

Creem una marca que vagi més enllà de la carn, però que la carn en sigui la protagonista.

Connectem amb el públic de manera directa i relaxada.

Elevem el valor de la carn i l'acompanyem de bones pràctiques.

**carnissers
xarcuters
catalunya**
elaboradors artesans

qualitat exigides i que compleixen els requisits de la normativa europea de benestar animal.

I, sobretot, estem orgullosos de poder contribuir a posar el millor menjar a la vostra taula.

Amb aquest relat es vol convertir Carnissers Xarcuters Catalunya com un referent de la bona carn, de la confiança del bon saber i un referent d'un ofici. "Volem elevar l'ofici, comunicar-ho bé donant unes eines que poden utilitzar els carnisers per a millorar" remarca Quintana.

Des de la Federació volem que el consumidor final entengui que treballem amb un producte natural i fresc per així oferir una bona alimentació per a tota la família i mantenir la tradició alimentària d'aquest país. Amb aquest nou paradigma passem d'una mirada romàntica de l'artesania i l'ofici a vincular la marca amb el producte en si. El que volem posicionar amb la nova estratègia del sector és la carn, els seus derivats i plats preparats.

Cal tenir en compte que ens dirigim a un usuari que

no li importa el sector de la carn sinó que l'importa el producte que ell compra, li interessa com li està arribant i quins atributs pot tenir aquest producte i això ho ha de saber transmetre aquesta marca.

Una filosofia que s'haurà de transmetre des del punt de venda i així construir plegats una marca actual, autèntica i directa al consumidor i que posicioni el valor del bon producte.

El pròxim repte. Traslladar el missatge de Carnissers Xarcuters Catalunya a la societat.

Ara toca plasmar el nou relat que es vol transmetre des de la nova marca als consumidors de tot el territori. És per això que estem treballant amb agències de comunicació joves per així plasmar tots els nostres valors a un nou públic que viu digitalment, té cura pel medi ambient i dóna importància en l'origen del producte que compra.

El procés de creació de marca. Una marca creada des de tots els territoris.

1 | Estudi del producte.

2 | Estudi del producte internacional, passar-lo al local i entendre el sector.

3 | Com arriba aquest producte a l'usuari.

4 | Com el sector s'engloba sota aquest producte.

Des de la Federació es tenia molt clar que era important que la nova marca i el seu relat es construís des de les diferents realitats de tot el territori. És per això que els presidents dels quatre gremis juntament amb carnisers i xarcuters han estat els principals agents del procés de creació.

En una primera fase, es va fer una anàlisi de tendències del sector començant des d'una perspectiva global i acabant a un nivell local. En aquesta es va fer una extensa investigació de les necessitats i experiències intentant sortir de la zona de confort i enfocant-ho des de la perspectiva del consumidor. A continuació es van celebrar diferents tallers inspiracionals i de debat que a través de taules rodones es van treballar les oportunitats, debilitats i fortaleces del món carni s'observaven des de diferents maneres de treballar fent palès de tots els perfils del territori.

Una vegada feta l'estratègia i relat, posteriorment es va presentar una primera proposta de direcció de relat i d'identitat visual per així, finalment, acabar amb la proposta que us presentem.



LA IMPORTÀNCIA DE L'ETIQUETATGE DE LA CARN

Normativa, regulació i consells per un etiquetatge segur pel client

La traçabilitat o historial d'un aliment és la notificació de tots els passos i manipulacions que rep un aliment des que es produeix fins que acaba a l'expositor d'una botiga. Per assegurar una traçabilitat fidel a la realitat, la informació que es proporciona al consumidor és imprescindible. Aquesta informació té com a principal element l'etiquetatge del producte, el qual ha de recollir dades correctes i transparents sobre l'origen, el contingut, el tractament i l'ús dels aliments. No és opcional el seu ús, sinó que és una obligació que tenen tots els productors envers els consumidors i que és una evidència de la qualitat de les nostres carns.



Què en diu la normativa?

El Reglament de la Unió Europea que va entrar en vigor l'abril del 2015 sobre la informació alimentària facilita al consumidor dades rellevants sobre el país d'origen o lloc de procedència de les carns de porcí, oví, caprí i aus. En canvi, pel que fa a la comercialització de la carn de boví, la informació sobre el país d'origen o lloc de procedència és obligatòria des de fa quinze anys.

Entre els elements obligatoris de l'etiquetatge que recull el Reglament 1169/2011 hi ha: la denominació de l'aliment, llista i quantificació dels ingredients, possible presència d'al·lèrgens, quantitat neta, data de durada mínima (caducitat) o consum preferent, condicions de conservació i / o condicions d'utilització o mode d'ocupació, raó social i adreça de l'operador, etiquetatge nutricional ...

I en el cas de les carns hi ha exigències addicionals pel que fa a la informació de l'etiqueta. La carn fresca, per exemple, també ha d'incloure el N° de Registre Sanitari, mentre que els productes elaborats mostraran la Marca Sanitària en el seu etiquetatge.

Més traçabilitat és més qualitat?

A cada etapa de la producció i distribució, els operaris compten amb un sistema d'identificació i registres per garantir aquests dos aspectes:

Conèixer la relació entre la carn i l'animal del qual procedeix.

Proveir d'informació relativa a les indicacions de l'etiquetatge als operadors de les etapes posteriors de la producció i la distribució.

El sistema té la capacitat de trobar i seguir el rastre d'un aliment o animal destinat a la producció d'aliments o a la producció de substàncies destinades a la incorporació d'aliments.

Una de les principals eines que permeten la traçabilitat és, sens dubte, l'etiqueta dels aliments. Segons la Norma General de l'Etiquetatge, la informació obligatòria de l'etiquetatge dels productes alimentaris ha de comprendre dades com ara: el país de cria, el de sacrifici i el codi del lot que identifica la carn subministrada.

D'aquesta manera, si es produeix algun tipus de problema, és possible reconstruir l'itinerari que ha seguit un producte directament o indirectament destinat al consum. Només amb un etiquetatge correcte i detallat es podrà oferir seguretat alimentària i qualitat. Al final, l'etiquetatge és el mapa visual d'una cadena alimentària que comença lluny de la botiga, a vegades a milers i milers de quilòmetres, però ens permet tenir al palmell de la mà una informació imprescindible pel consumidor.

EL REPTA DE **REDUIR EL PLÀSTIC D'UN SOL ÚS** A LES CARNISSERIES

Facilitar i promoure que els clients portin els seus envasos pot ajudar a reduir costos i residus



MARTÍ MORATÓ
BDM and Cofounder Go Zero Waste

La utilització generalitzada del plàstic d'usar i tirar és una realitat que cada cop preocupa i ocupa més a consumidors i botiguers.

Bosses, safates, làmines, menjar envasat al buit... el plàstic és ben present a les carnisseries amb gran varietat de formes i usos.

És ja un fet habitual emportar-se cada producte a casa embolicat en paper laminat amb plàstic, tot embolcallat en una bossa de plàstic o safata.

En la majoria de casos, aquest residu recorrerà uns metres pel barri abans d'arribar a casa el client i ser llençat a les escombraries sense la possibilitat ni de ser reciclat.

Reduir-ne l'ús és un repte compartit de botiguers i clients a més d'una oportunitat de reduir costos que suposen que poden suposar milers d'euros per al negoci cada mes.

El problema dels residus plàstics

Lleuger, transparent, econòmic, impermeable, resistent. Les múltiples propietats del plàstic el fan un material versàtil i àmpliament utilitzat.

No obstant això, la majoria de plàstics triguen centenars d'anys en descompondre's pel que són un residu que es queda permanentment al planeta.

Un problema d'escala mundial

A aquestes alçades, tothom ha vist imatges d'animals marins atrapats en plàstic o platges paradisíaques envaïdes de brossa que dia a dia s'empassa el mar.

La gestió de residus s'està convertint en un problema creixent a tot el món. I més encara des que països com la Xina han començat a restringir les importacions de residus amb la voluntat de deixar de ser l'abocador d'occident.

El nostre model econòmic s'ha basat en l'extracció de recursos, la fabricació de béns, la venda d'aquests sense assumir les veritables conseqüències de tots els residus que s'acumulen al final de la vida útil dels productes que consumim. Al final del seu ús, simplement "ho tirem".

I aquí és on radica el principal problema del nostre estimat plàstic: un plàstic que té la propietat de ser pràcticament indestructible.

Podríem dir doncs que la millor virtut del plàstic, la seva durabilitat i lleugeresa, és també el seu gran defecte.

Cada any més de vuit milions de tones de plàstic entren als nostres oceans i es calcula que el 2050 hi podria haver més plàstic que peixos al mar.

I no és un problema llunyà: un recent estudi publicat per la WWF (el Fons Mundial per a la Natura), apunta el Mediterrani com el mar més contaminat del món. Espanya és el segon país que més plàstics hi aboca i la costa de Barcelona, una de les principals contribuïdores.

“

El nostre model econòmic s'ha basat en l'extracció de recursos, la fabricació de béns, la venda d'aquests sense assumir les veritables conseqüències de tots els residus que s'acumulen al final de la vida útil dels productes que consumim. Al final del seu ús, simplement “ho tirem”.

”

Però si jo reciclo, com pot passar això?

A finals dels anys 80 com que ja començàvem a tenir alguns dels abocadors plens, es van concentrar esforços en promoure el reciclatge com una acció de responsabilitat envers la protecció del medi ambient.

Quaranta anys després, el reciclatge es queda curt per afrontar aquest problema. La reducció i la reutilització es posicionen com les veritables mesures d'impacte. Prevenir que els residus es generin per tal d'evitar la seva posterior gestió.

I és que reciclar vol dir tornar a posar en circulació com a nous materials tots aquests residus que avui en dia generem i que no sabem on posar.

Així i tot, les xifres parlen per si soles: avui en dia s'estima que només un 14% del plàstic mundial és reciclat. A Catalunya s'han dedicat molts esforços a augmentar els índexs de reciclatge, però les xifres fa anys que estan estancades i són insuficients.

La complexitat de reciclar el plàstic

El problema del plàstic és que no és un sol material, hi ha més de 1.000 tipus diferents i aquests es combinen entre si creant híbrids que fan la tasca de reciclatge pràcticament impossible.

Per tant, cal insistir que la solució pel problema del plàstic no passa pel reciclatge, aquesta ha de ser, com a molt, l'última etapa del nostre cicle.

Pensar de manera circular

Per poder solucionar el problema creixent dels residus, cal repensar tota la nostra cadena de producció, començant sobretot per com dissenyem els nostres plàstics, pensant en l'ús que se'n farà i tenint-ne en compte tot el seu cicle de vida.

Abans de l'arribada la cultura d'“usar i llençar” vivíem en la cultura de l'aprofitament, i el sector carni n'era un molt bon exemple: no es malgastava res de res. Hem de recuperar aquesta mentalitat de “no residu” i actualitzar-la als temps en què vivim.

Si comencem a dissenyar els nostres productes i a prendre les decisions de negoci d'una manera més circular, de cop i volta ens adonarem que estem reduint de forma dràstica la nostra generació de residus i per què no, fent el nostre negoci més eficient.

Trobar alternatives al plàstic

Quines alternatives al plàstic d'un sol ús existeixen per a una carnisseria? Avui en dia en el mercat es troben altres opcions fetes amb diferents materials d'origen biològic (no de petroli) i que són compostables. Per tant, ofereixen un punt de millora en la cadena de producció.

El problema d'aquests materials compostables a dia d'avui és que la infraestructura de compostatge a Catalunya no és suficient per a donar resposta a un augment del volum d'aquest tipus de residus.

“

Per poder solucionar el problema creixent dels residus, cal repensar tota la nostra cadena de producció, començant sobretot per com dissenyem els nostres plàstics, pensant en l'ús que se'n farà i tenint-ne en compte tot el seu cicle de vida.

”

Un altre fet a tenir en compte és que la majoria d'aquests envasos no ofereixen les propietats barrera necessàries per mantenir la carn en un estat òptim, per la qual cosa es fan malbé abans, creant un altre tipus de residu.

Portar-se el tupper de casa

L'alternativa avui en dia és incentivar que els clients portin l'envàs de casa net i preparat per cada una dels productes que volen comprar.

Incentivar aquesta pràctica i facilitar-li al client que es porti "el tupper" de casa com a alternativa a tots els papers, safates i films està a l'abast de tot el sector carni.

En aquest sentit, un bon incentiu pot ser oferir un petit descompte (entorn del 3 o el 5 per cent de la compra) per a clients que portin l'envàs de casa seva i anunciar-ho al establiment de forma clara.

Encara que una mesura així podria veure's com una pèrdua de competitivitat i una molèstia per a la clientela, el cert és que també pot aportar un estalvi en envasos per al botiguer i la millora de la seva imatge de cara a una clientela cada cop més conscienciada.

Tornar al retornable

Oferir alternatives sense renunciar a la comoditat i la higiene és la clau per canviar la inèrcia de l'ús desmesurat del plàstic a les botigues.

Un dels reptes és que avui dia és que els clients no estan acostumats a portar els envasos de casa. Per aquesta raó, la nostra empresa, Go Zero Waste, està treballant en uns sistemes de retorn d'envasos que farà possible que carnisseries i diferents establiments puguin oferir envasos reutilitzables sense haver de portar-los de casa i amb la tranquil·litat per part de la carnisseria de què aquests estiguin nets i higienitzats.

Gràcies a les noves tecnologies, ens és possible traçar l'origen i final dels envasos i poder saber quan el client ha acabat de fer-ne un ús per poder-li anar a buscar o recollir-lo en punts de recollida. Res que no existís abans.

El sistema està en fase de desenvolupament, però algunes proves pilot amb comerços locals a granel, indiquen que la gent se sent molt còmoda i segura amb aquest sistema. Si fa 70 anys vivíem sense plàstic, per què no podem tornar-ho a fer ara?

“

Oferir alternatives sense renunciar a la comoditat i la higiene és la clau per canviar la inèrcia de l'ús desmesurat del plàstic a les botigues.

”

Una clientela cada cop més conscienciada

Existeix una creixent preocupació dels consumidors sobre els problemes derivats de la contaminació del plàstic i la generació de residus.

Cada cop són més les persones que busquen reduir l'impacte ambiental del seu consum. Entre elles, les generacions més joves, els clients del futur.

Ens trobem davant el repte de servir a una clientela cada cop més conscient i exigent que demana alternatives sense voler renunciar a la comoditat.

Portar-se l'envàs de casa: què en diu la sanitat?

Actualment és permès que el mateix client es porti el seu propi envàs o "tupper". En aquest cas, només es requereix que l'envàs estigui net i que no es barregin diferents productes en el mateix contenidor.

És per això que és important que cada client es porti tants envasos com productes necessiti comprar.

Unes experiències similars al Segrià i al País Basc

Existeixen algunes iniciatives com les proposades al sector carni i al peixater.

Un exemple és la campanya "Súbete a nuestro bote" realitzada pel govern de Guipúscoa juntament amb els gremis de carnisers i peixaters l'any 2013.

Un altre exemple més proper és la iniciativa "Envàs sota el braç" promoguda per l'associació Ecosuma i la col·laboració de diversos comerços lleidatans.

La campanya va orientada a minimitzar els envasos i residus que ens enduem quan fem la compra i

“

Revertir aquesta situació i fer possible una indústria alimentària més sostenible que s'adapti als reptes del segle XXI és responsabilitat de tots els sectors.

”

compta també amb la implicació de la cadena de supermercats Plusfresc.

Exemples com aquest presenten una estratègia conjunta d'administracions, botiguers i clients per incidir sobre els hàbits de consum per reduir residus i generar un impacte real.

Una oportunitat per reduir costos

Finalment i no menys important, cal destacar que l'ús generalitzat de plàstics i envasos també suposa un important cost per als botiguers.

Segons fonts consultades, podem estar parlant de milers d'euros al mes invertits en bosses, safates, làmines i altres envasos plàstics.

És per això que reduir-ne l'ús també suposarà un important estalvi per al negoci.

El plàstic s'ha convertit en el símbol del nostre sistema productiu actual, d'una economia lineal basada en la cultura de “l'usar i llençar”.

Revertir aquesta situació i fer possible una indústria alimentària més sostenible que s'adapti als reptes del segle XXI és responsabilitat de tots els sectors.

Treballem plegats per aportar alternatives que facilitin aquesta transició, millorant la competitivitat dels negocis i buscant la complicitat dels clients.



Tota la maquinària 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

MALBARATAMENT D'ALIMENTS.

QUÈ HI POT FER EL SECTOR?



Els últims estudis que quantifiquen les tones d'aliments (sí, aliments que encara estan en bones condicions pel consum humà) ens mostren una realitat incòmoda i dramàtica. Només a Europa es calcula que anualment es renuncia a 89 milions de tones d'aliments i, a Espanya, 7,7 milions. Aquest descontrolat malbaratament es troba tant en les fases productives com en les de venda i consum. Un cercle viciós que no sembla tenir una solució ni fàcil ni immediata però des del sector carni podem aplicar pràctiques imprescindibles per reduir els residus alimentaris. Preparats per canviar el món?

Rebutja tot allò que sigui impossible d'aprofitar. Aquest seria l'eslògan que s'ha de seguir al peu de la ratlla si el que es vol és estalviar el malbaratament de centenars de quilos d'aliments, tots ells aptes pel consum humà, a les carnisseries i xarcuteries. I això no ho diem nosaltres sinó que consta en l'Agenda 2030 establerta per la Unió Europea i on especifica en l'Objectiu nº12 la meta específica de "reduir a la meitat el malbaratament alimentari per càpita mundial en la venda al detall i, a escala dels consumidors, reduir les pèrdues d'aliments en les cadenes de producció i subministre".

Amb aquest horitzó del 2030, la FAO (Organització de les Nacions Unides per l'Agricultura i l'Alimentació) preveu que la distribució és responsable d'un 5% del malbaratament dels aliments de consum humà que acaben a la brossa. A més, la Unió Europea va fer un estudi aproximat de cada país membre i la conclusió encara és més demolidora, només a Espanya s'estima que 1,2 milions de tones d'aliments es perden en el moment de la distribució majorista i al detall.

La situació és insostenible i ja hi ha molts establiments relacionats amb la distribució i el comerç que apliquen mesures per evitar i preveure el malbaratament alimentari. Algunes Comunitats Autònomes com la catalana ja treballen en plans normatius que obliguen a les empreses alimentàries a establir mesures concretes per reduir el malbaratament.

Hi guanyem tots

La conscienciació i lluita mediambiental cada dia guanya més adeptes i militants, des de la veïna del quart fins al gran supermercat. És una lluita col·lectiva i en massa, una altra forma d'enfrontar-la no seria possible. Per tot i això i amb les xifres que faciliten



Solament a la Unió Europea, s'estima que anualment es malgasten 80 milions de tones d'aliments, dels quals Espanya representa aproximadament uns 7,7 milions de tones.

els últims estudis, des dels establiments tradicionals podem fer molt per contribuir a minimitzar el malbaratament dels aliments; d'entrada considerar-ho un objectiu i propòsit més de la nostra empresa. A més, hi guanyem tots però especialment les empreses amb rendiments econòmics demostrats.

Econòmic: reduir les pèrdues produïdes pel malbaratament de les nostres matèries primeres sempre augmentarà a favor de la nostra caixa. Molt simple, si no acaba a la brossa, té un preu i, per tant, es pot facturar, demostrar i vendre.

Social: trobar un ús alternatiu als aliments que es malbaratin en forma de donacions pel consum humà, alimentació animal, aprofitament energètic o altres usos industrials pot ser una sortida òptima i que satisfà a tothom.

Medi Ambient: el malbaratament anual de tones de menjar que es podria consumir és un atemptat molt poc ètic que va en contra del propòsit de produir aliments perquè la gent s'alimenti. A part d'incoherent i insostenible com a reflexió humanitària, també contribueix negativament al canvi climàtic, suposant un escull perjudicial per a la preservació de la biodiversitat del nostre planeta.

Legal: les normatives que s'estan desenvolupant a favor de la reducció del malbaratament d'aliments s'acompanyen de requeriments legals i econòmics importants. Per tal d'evitar-los cal aplicar, com més aviat millor, accions de prevenció i mesures que puguin reduir el rebuig d'aliments encara aptes pel consum dels nostres clients.

12 CONSELLS FÀCILS PER REDUIR EL MALBARATAMENT A LES CARNISSERIES I XARCUTERIES

1. Homologa els proveïdors, assegurant-te que compleixen tota la normativa necessària perquè les matèries primeres arribin als nostres establiments amb el màxim de vida útil.
2. Planifica les comandes en relació a la previsió de vendes.
3. Cuidar l'estiba: un emmagatzematge inadequat de les nostres càmeres de refrigerat i expositors contribueixen a un deteriorament més ràpid dels aliments i, per tant, a reduir la seva vida útil en venda.
4. Evita trencar la cadena del fred en totes les etapes de venda i elaboració.
5. Compleix amb el Pla de Neteja i Desinfecció establert a l'empresa, evitant que el producte es contami.
6. Aplica el sistema "primer a entrar, primer a sortir", d'aquesta manera, s'evita malbaratar aliments perquè hagin "madurat" o "caducat" a les nostres càmeres o estibes.
7. Estudia la mida dels envasos de les matèries primeres o auxiliars, ja que la mida dels mateixos s'ha d'adaptar en funció de l'ús que se li doni a cada aliment.
8. Aprofitament de les matèries primeres, evitant el rebuig mitjançant un adequat trossejat, nous talls o usos culinàris recomanats als nostres consumidors, així com l'aprofitament en les nostres elaboracions.
9. Promoure la qualitat per davant de la quantitat: evita la sobrecàrrega de productes als taulells.
10. Utilitza exclusivament el contenidor de "Rebuig" per l'eliminació de la matèria primera orgànica del teu establiment, separant del mateix els plàstics o altres tipus d'embalatges que dificultin l'aprofitament dels nostres subproductes en les plantes de tractament, evitant que se'ls hi pugués donar una segona vida.
11. Formar i informar a l'equip de treballadors sobre la política de l'empresa en la reducció del malbaratament.
12. Assessorar els nostres consumidors sobre la temperatura adequada, mesures de conservació i vida útil dels aliments que compren en els nostres establiments, així com de les alternatives possibles.

ADDITIUS EN ELS ALIMENTS, UNA REALITAT INCÒMODA

JOAQUIM MALLAFRÈ

L'ús d'additius en l'alimentació es remunta gairebé a la prehistòria. Antigament, com que no tenien mitjans mecànics per conservar els aliments, es recorria a l'ús de conservants com ara la sal, sucre, espècies, el fum o els llevats.

La finalitat en l'ús d'aquests additius era allargar la vida dels aliments o facilitar-ne el transport i a vegades es combinaven amb tècniques de fermentació o dessecació o amb l'ús d'argiles, sofre, olis o cendres.

Posteriorment es va començar a utilitzar la temperatura per conservar els aliments, amb el fred i la congelació, en un principi amb els pous de gel on emmagatzemaven el gel i a posteriori el feien servir per conservar aliments, fins avui que podem fer servir tècniques de congelació o ultracongelació, ja que es va comprovar que quan un aliment es congelava s'aturava la proliferació dels microorganismes o l'acció dels enzims que modifica i deteriora els teixits dels aliments.

Pel que fa a l'ús de la temperatura calenta, es van començar a utilitzar tècniques d'esterilització com ara la pasteurització o la Uperització que van suposar una autèntica revolució en la producció, conservació i transport dels aliments.

A mesura que van anar creixent les necessitats de producció massiva i conservació dels aliments i de transport d'aquests, es va anar introduint alguns elements químics que milloraven la conservació i l'aspecte d'aquests mateixos però que en alguns casos es va demostrar, anys més tard, que directament eren perjudicials, tòxics per al consum humà o directament verí, com és el cas del Borat de Sodi que s'utilitzava en les conserves de peix o carn.

No va ser fins a mitjans del segle XX quan la FAO junt amb l'OMS va crear una comissió d'experts per analitzar els diferents tipus d'additius i regular-ne l'ús segons l'impacte sobre la salut humana.

És per això, que a causa de la conscienciació i sensibilització d'algunes empreses franceses i de tot el món han començat a introduir protocols per reduir substancialment o fins i tot eliminar, l'ús d'additius com ara conservants, nitrats, antioxidants o colorants artificials, sacrificant part de la vida d'aquests aliments o l'aspecte d'un producte, massa sovint artificial, que tot i que sense additius potser és una mica més apagat, el més important són les característiques organolèptiques i en definitiva, la salut.



FOIE GRAS DE PATO ENTERO

Signature

Toda la experiencia de Rougié concentrada en un foie gras excepcional



■ Ingredientes nobles: la selección de nuestro mejores Foie gras, una pizca de sal de guérande y de pimienta de Sarawak, un toque de Sauternes sin sulfitos añadidos y nada mas !

Esta nueva receta creada y elaborada en nuestro taller de Sarlat, en el centro del Périgord Noir, es el fruto de más de 140 años de experiencia de la Maison Rougié. Este foie gras Clean Label, sin nitratos ni conservantes, se cuece a baja temperatura para revelar la pureza de sus aromas, dándole una textura ultrafundente.



pro.rougie.com - Contacto : +34 943 635 566

NOTÍCIES DESTACADES

LA FEDERACIÓ CELEBRARÀ LA JORNADA TÈCNICA 'EL FUTUR DE LA CARN' A LA FIRA IMEAT

Fa dos anys es presentava com la gran fira espanyola dedicada al sector de la carnisseria, la xarcuteria i la gastronomia. Era el 2017 i la fira de Cornellà de Llobregat acollia per primer cop IMEAT Espanya amb l'esperança que fos el millor aparador d'un sector en constant canvi. La gastronomia, de la mà de grans cuiners, més la presència de proveïdors, empreses tecnològiques i carnisseres de tot el país es donaven la mà per emprendre la primera edició. Milers de visitants i centenars d'expositors van demostrar el poder de convocatòria que és capaç d'aixecar el món de la carnisseria i la xarcuteria. Amb caràcter bianual i voluntat de ser tot un referent que necessita cuinar-se a foc lent, IMEAT torna el pròxim 6 i 7 d'octubre a la Fira de Cornellà.

En aquesta segona edició, Carnissers Xarcuters Catalunya serà present a la fira com a col·laborador i a la vegada serà l'encarregat de realitzar la Jornada Tècnica 'El futur de la carn'.

Aquesta edició també anirà carregada de novetats i amb un programa d'activitats, *workshops*, exposicions, tallers i referents del món de la cuina que la transformen en una de les jornades més importants de l'any. Imeat té l'objectiu de ser un punt de trobada per buscar sinergies, noves idees i, sobretot, aprendre des d'una òptica "business to business" posant en contacte els carnisseres espanyols amb els proveïdors. Un escenari idoni per observar, intercanviar i aplicar noves formes de treballar i posicionar-se al món.

GRAN ÈXIT EN LA SEGONA EDICIÓ DEL DIA DEL XAI

La segona edició del Dia del Xai organitzada per INTEROVIC, va tornar a ser protagonista durant el mes de juny en tot el territori espanyol. Gràcies a la campanya posada en marxa, sota el nom de Tot a la brasa, la carn de xai ha estat tendència aquest estiu en els consumidors, mitjans de comunicació i punts venda.

Més de set mil carnisseries i supermercats van donar suport a aquesta iniciativa a través de material promocional en els seus establiments. Dins de les diferents activitats dutes a terme, cal destacar el sorteig de les vuit barbacoes Weber que es va dur a terme entre més de tres mil persones que van participar en la promoció.

A més, els nous talls i el caràcter sostenible del sector han estat protagonistes a la televisió. Durant el mes de juny es va emetre un espot publicitari a Tele 5 i Antena 3, i a través de moments interns en els programes més populars, com Ana Rosa, Espejo Público o Ahora Caigo, i programes especialitzats.

Una campanya que va néixer amb l'objectiu de generar una nova oportunitat de consum de carn de llet, xai i cabrit d'origen nacional durant aquesta temporada estival.

Interovic, la Interprofessional Agroalimentària de l'Oví i el Caprí de Carn (INTEROVIC) és una Organització sense ànim de lucre, reconeguda pel Ministeri d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Medi Ambient (MAPAMA), que agrupa a tots els subsectors d'aquesta activitat ramadera: producció, comercialització, indústria i adobers que representen al conjunt d'aquest.



TERCER CONCURS NACIONAL DE LLONGANISSA TRADICIONAL

La Confraria, juntament amb la Fundació Oficis de la Carn, ja hem obert les inscripcions al web del concurs per rebre les candidates a emportar-se el premi d'enguany. Fins al 27 de setembre hi ha temps per omplir les dades al formulari d'inscripció del web i hi són cridades totes aquelles empreses de Catalunya que estiguin degudament autoritzades per l'elaboració de productes carnis i compleixin amb les bases del concurs.

Posteriorment a la inscripció s'obrirà el termini per la recepció de llonganisses a la seu de la Fundació Oficis de la Carn (c. Consell de Cent, 80. 08015. Barcelona) des del 30 de setembre fins al 2 d'octubre. 3 dies claus per enviar la millor elaboració i que el jurat en faci la tria més justa. Els resultats del concurs es faran públics en el marc de la Fira IMEAT de Cornellà de Llobregat el pròxim 6 d'octubre.

Un any més, la Festa del Porc i la Cervesa de Manlleu, també s'implica en la convocatòria d'un concurs que té com a objectiu la promoció, el foment i la difusió dels oficis relacionats amb la carn i els productes carnis a Catalunya.



LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Interovic, con la ayuda de la Unión Europea, vuelve a apostar por la promoción de la carne de cabrito y cordero. Entre sus objetivos, posicionar la carne de ovino como una carne sostenible que cuida el entorno medioambiental y reforzar los nuevos cortes como una opción más de consumo diario.

- ✓ Spots en televisión nacional y cines
- ✓ Campaña en más de 21.000 puntos de venta
- ✓ 30 nuevas jornadas de formación a profesionales
- ✓ Campaña de contenido digital: vídeos e infografías
- ✓ Gabinete de prensa y relaciones públicas
- ✓ Ferias profesionales


246.081.000
contactos


4.800.000
espectadores


2.724.999
visualizaciones

El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva de Consumidores, Salud, Agricultura y Alimentación (CHAFE) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.

ENTRA EN NUESTRAS REDES SOCIALES Y COMPARTE NUESTRO CONTENIDO DE SOSTENIBILIDAD

ENTRE TODOS LLEGAMOS MÁS LEJOS



www.canalcordero.com

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'**





la bossa de roba

**carnissers
xarcuters
catalunya**

Des de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers - Xarcuters hem dissenyat un nou element de promoció de la marca Carnissers Xarcuters Catalunya, que els vostres clients ja tenen associada a les promocions del punt de venda i que desitgem que sigui un bon regal per a ells. Aquesta marca engloba a tot el col·lectiu i sota l'eslògan de Bo. Fresc. Local., volem donar-li un plus de qualitat i reconeixement als productes que surten dels establiments agremiats d'arreu de Catalunya.

Les bosses, segons la mostra que heu rebut a través de correu postal (i sense poder incloure cap element més), les podeu comprar al preu d'1,05€ + IVA. Que representa un estalvi mig de més del 40%.

El preu inclou els ports a l'adreça que de Catalunya

digueu. La quantitat mínima de comanda és de 200 unitats, i es poden afegir trams de 100 unitats. Cada caps de 200 unitats té un import de 210,00 + IVA, enfront de la mitja de mercat que serien uns 370,00 + IVA.

La primera comanda global dels socis interessats la tancarem el dia 16 de setembre i per formalitzar-la haureu d'omplir el formulari que trobareu al següent enllaç: www.carnissersixarcuters.cat/bossaroba

Rebreu la vostra comanda durant la primera quinzena del mes de novembre.

Desitgem que us animeu a participar en aquesta iniciativa i que omplim els carrers amb la marca que ens representa a tots.

ESCOLA OFICIS DE LA CARN

PRINCIPIS BÀSICS DE CARNISSERIA I ELABORACIÓ DE PRODUCTES CARNIS

MÒDUL 1: EL TREBALL DE LA CARN FRESCA



A qui va dirigit

El curs va dirigit a treballadors, principalment joves en actiu, que treballin o que hagin començat a treballar en els darrers anys en petits establiments del sector carni en general o en obradors artesans de carnisseria-xarcuteria, i no disposin dels coneixements tecnològics més elementals, o dels nous conceptes o habilitats relacionades amb les característiques, propietats i manipulació de les carns, l'elaboració dels productes derivats, l'organització del treball i la gestió econòmica i de la producció en aquests petits establiments.

Pels seus continguts també es considera molt adequat per aquells professionals que treballen en establiments carnis de majors dimensions, i que necessiten un reciclatge o una actualització de coneixements per adaptar els seus processos i la seva oferta als nous requeriments tecnològics, de presentació i de tendències que imposen els temps actuals.

A l'hora de dissenyar aquest curs s'ha tingut en compte que els alumnes que assisteixin poden, de forma habitual, exercir la pràctica d'aquests processos als seus propis obradors de forma immediata i diària, amb l'avantatge que en el decurs de les sessions tenen l'oportunitat de traslladar de forma directa els seus dubtes i consultes als professors especialistes.

Continguts

En el mòdul de Treball de la Carn Fresca es farà especial incidència en el coneixement de les característiques i propietats de les carns en general i en el seu treball a partir de les diferents espècies dels animals de carnisseria. Ens centrarem en l'especejament per l'obtenció, a partir de les peces tradicionals, de talls amb nous formats sobretot destinats a la presentació al taulell i al cuinat d'acord amb les necessitats del consumidor actual, sense deixar de banda els requeriments de la restauració. També es dedicarà especial atenció als escandalls de producció i a la presentació i preparació d'elaborats frescos d'acord amb les tendències més innovadores.

Titulació

Diploma d'acreditació lliurat conjuntament per la Fundació Oficis de la Carn i el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació a tots els alumnes que hagin assistit com a mínim a un 80% de les sessions, de cada mòdul.

Professorat

- Investigadors de l'IRTA
- Carnissers professionals amb gran experiència
- Tècnics especialistes, en nutrició, dietètica, seguretat alimentària...
- Cuiners de reconegut prestigi



Objectius

En el curs es planteja un conjunt ambiciós d'objectius entre els quals destaquen els següents:

- Proporcionar als alumnes un ampli coneixement de les característiques, propietats i qualitat de les carns de les diferents espècies dels animals de carnisseria.
- Proporcionar una visió moderna de l'especejament, l'obtenció de talls, la seva presentació, i el seu tractament culinari de les espècies d'animals de carnisseria.
- Donar a conèixer les bases tecnològiques de preparació de les carns i d'elaboració de derivats carnis frescos.
- Actualitzar els coneixements tècnics i legals dels processos de treball i d'elaboració.
- Adaptar els processos de treball, preparació i presentació de les carns i d'elaboració de derivats carnis frescos en petits establiments.
- Adequar els processos de producció i la composició dels productes a les tendències actuals.
- Divulgar i preservar el patrimoni gastronòmic i culinari dels productes tradicionals a Catalunya, i ampliar-ho amb altres productes i presentacions no autòctones.
- Establir les bases per la preparació i l'elaboració de productes de qualitat amb vocació diferencial dels productes de gran consum.
- Assentar les bases per l'estímul de la creativitat i la innovació en els petits establiments d'elaboració artesana com a eina de millora de la competitivitat i exclusivitat.
- Fomentar la relació personal o professional entre els alumnes de diferents perfils i procedències, però amb la base artesana comuna.



Fundació Oficis de la Carn. Tel: 934 241 058. E-mail: info@escolaoficisdelacarn.cat.
Escola Agrària de l'Empordà. Tel. 972 630 123 - 972 630 622

Durada del curs i calendari

Hores lectives: 96

Inici del curs: 13 de gener de 2020

Fi de curs: 24 de març de 2020

Dies lectius: dilluns i dimarts en sessions de 4 hores a les tardes.

Lloc de celebració

Aules i planta pilot de l'Escola dels Oficis de la Carn. Fundació Oficis de la Carn.

Carrer Consell de Cent, 80.
08015 Barcelona.

PRÒXIMS CURSOS

ESCOLA OFICIS DE LA CARN



Xarcuteria Vegetal: Nous productes, noves oportunitats.

Tots els professionals de la xarcuteria saben prou bé que la innovació i la creativitat han estat elements imprescindibles per l'especialització i modernització de l'oferta alimentària dels seus establiments, i d'aquesta forma poder fer front a la ferotge competència del mercat actual. Ara toca fer front a un altre dels reptes que tenen actualment els xarcuters: ampliar l'oferta de productes a uns clients-consumidors que tenen altres opcions alimentàries, a la vegada que posen a l'abast del client tradicional una gamma de productes nova, atractiva i saludable, integrada dins les tendències gastronòmiques actuals.

Professor: Francesc Reina i Bosch. Mestre Cansalader-Xarcuter.

Data: dilluns, 14 d'octubre de 2019 de 16:00 a 20:00 h.

Nombre de places: 20 | **Socis:** 105€ | **No socis:** 160€



Elaboració de precuinats amb productes de l'ànec: Idees per als taulells de xarcuteria

Taller de la mà d'en Joaquim Mallafrè, assessor gastronòmic de Rougié Sarlat, us presentem un taller teòric/pràctic d'elaborats a partir de productes de l'ànec. Durant el taller s'elaboraran i es degustaran precuinats amb productes de l'ànec, i es treballarà l'elaboració d'un micuit.

Professor: Joaquim Mallafrè. Assessor gastronòmic de Rougié Sarlat..

Data: 28 d'octubre de 2019 de 16:00 a 20:00 h.

Nombre de places: 20 | **Taller gratuït per a socis.**



Lideratge d'equips: eines de comunicació efectiva

Generar harmonia i aconseguir un equip de treball motivat, productiu i eficaç és un dels desafiaments més importants en l'entorn empresarial i esdevé un dels reptes més grans d'un líder. La comunicació és un dels factors fonamentals en el funcionament eficient de les organitzacions i juga un paper primordial en la cohesió d'equips.

Professora: Vanessa Teixidor. Màster en *coaching* i lideratge Personal per la UB-Institut Gomà.

Data: [últim trimestre de l'any, pendent de concretar data] de 16:00 a 20:00 h.

Nombre de places: 20 | **Socis:** 20 € | **No socis:** 40€

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@bancsabadel.com
www.bancsabadel.com

CRUZ RETAIL

C/ Industria, 9-12 - Pol. Industrial Les Pedreres | 08390 Montgat
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.mafri.es

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



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





EL CONSULTORI

Fa poc més d'un any, va entrar en vigor el nou **Reglament de Protecció de Dades** (679/2016), reglament que deroga la Llei de Protecció de Dades Personal (LOPD).

La nova normativa és la mateixa per tot Europa i, per tant, totes les empreses, entitats i demés organismes estaran sota la tutela de la mateixa norma. Això farà que tot l'àmbit de la Protecció de Dades sigui més uniforme, i els drets fonamentals de les persones siguin protegits per igual en tot el territori Europeu

Durant aquests dies, molts esteu rebent informació per diferents canals que us avisen de l'obligatorietat de complir amb la Llei de Protecció de Dades.

QUI ESTÀ OBLIGAT A COMPLIR AMB AQUESTA NORMATIVA?

Tothom, ja sigui autònom, empresa o entitat, que tracti dades de caràcter personal per exemple noms, cognoms, adreça, telèfon, fotografies, etc., ja siguin de socis, treballadors, col·laboradors, etc.

Actualment és molt difícil trobar alguna empresa que no estigui subjecte a la Llei de Protecció de Dades, ja que pel funcionament habitual es té una base de dades on hi ha els noms, cognoms, telèfon i adreça dels clients, així com també tenim les dades dels treballadors. També queden sota el compliment de la Llei aquelles empreses que tinguin en els seus locals càmeres de videovigilància.

La pàgina web també s'ha d'adequar a la llei de protecció de dades, i si es fa venda online, cal tenir unes bones condicions de venda i d'ús.

L'empresa està obligada i és la responsable de les dades i per tant ha de mirar d'adoptar les mesures tècniques i organitzatives de seguretat necessàries per garantir la integritat, disponibilitat i confidencialitat de les dades.

QUÈ HEM DE FER?

Cada cas és diferent però a nivell d'esquema podríem dir que els punts mínims per adaptar-se a la nova normativa són:

- Adaptació de les clàusules informatives sobre el tractament de dades a la nova normativa.
- Obtenció del consentiment per escrit de totes aquelles persones de les quals tractem dades.
- Elaboració del Document de Registre d'Activitats de Tractament on es reflecteixin les mesures de seguretat, tant tècniques com organitzatives, i els fluxos de tractaments de dades, etc
- Regularització de contractes amb tercers que accedeixin i/o tractin dades de l'entitat com són la gestoria, empresa de suport informàtic, empresa de neteja, ara ens hauran de donar garanties i certificar que ells compleixen amb la normativa, si no tenim la certesa que compleixen, l'entitat pot ser la responsable de cedir dades a una persona jurídica que no compleix amb la Protecció de Dades
- S'ha d'informar els afectats sobre la finalitat de les seves dades i dels seus drets d'accés, rectificació, oposició i cancel·lació, supressió i portabilitat
- En el cas que l'entitat disposi de pàgina web, elaborar una política de privacitat, avís legal, clàusules a formularis de sol·licitud d'informació, altes a butlletins informatius, etc.
- Obtenir l'autorització i el consentiment exprés de socis, usuaris i altres per penjar informació o imatges a les xarxes socials. (si no hi ha consentiment, no es pot fer).

Tota aquesta documentació té caràcter obligatori sense excepció i en el cas de requeriment o inspecció de l'Agència Espanyola de Protecció de Dades caldrà presentar-la degudament confeccionada.

A diferència del que s'anava fent fins ara, **desapareixen les auditories bianuals i ara es parla de la responsabilitat proactiva, l'entitat ha de complir amb la normativa de Protecció de Dades de manera continuada i actualitzada, i a més a més ha de poder provar aquest compliment davant de l'autoritat competent.**

És important regularitzar-se a la Protecció de Dades. En primer lloc perquè la llei ho exigeix, i a més perquè l'incompliment d'aquesta llei comporta un greu risc per les empreses, ja que **les seves desmesurades sancions no distingeixen entre grans i petites entitats o empreses.**

Hi ha un elevat grau d'incompliment de la normativa motivat per diferents raons, la principal és el desconeixement o bé la falta de comprensió de la llei, ja que en general es pensa que les dades es tracten de manera correcta.

Per últim, regularitzar-se depura i delega responsabilitats en tots els usuaris que manipulen dades (treballadors, col·laboradors, assessoria, empresa de manteniment informàtic, etc.) A nivell organitzatiu, la regularització ajuda a optimitzar els recursos i per tant una millor eficàcia del sistema de treball.

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 I XARCUTERS ARTESANS DE LES COMARQUES GIRONINES



EL GREMI DE CARNISSERS I XARCUTERS ARTESANS DE LES COMARQUES GIRONINES REP EL RECONeixEMENT A LA RESPONSABILITAT SOCIAL CORPORATIVA PER PART DE CREU ROJA

Creu Roja Girona va dur a terme el dia 13 de juny de 2019 l'acte de reconeixement de la responsabilitat social corporativa de les empreses gironines.

En aquesta edició, es va reconèixer el compromís social de sis empreses: Viñolas Metal, Mascotrans Logístic, Bauhaus, Distribuïdora Internacional Alimentària, Horno de Sant Juan i el nostre Gremi, el gremi de carnisers i xarcuters de les comarques gironines.

Enguany és el tercer any que el Gremi i Creu Roja han portat a terme el curs d'aprenentatge de l'ofici de carnisser i xarcuter, amb un programa teòric de 200 hores i pràctiques oficials en les carnisseries agremiades que posteriorment, han realitzat una contractació.

La Presidenta del Gremi, la Sra. Sílvia Aliu, va agrair a Creu Roja tota la feina ben feta que fan per incorporar i ajudar al talent de tots els gironins i gironines i creure en el Gremi per ajudar als oficis a trobar noves generacions i futures de carnisers i xarcuters professionals. I que el valor de les empreses s'hauria de valorar més en accions com aquestes i no tan en números i rendiments.



ASSEMBLEA GENERAL DEL GREMI

El 14 de maig de 2019 va tenir lloc a Monells l'Assemblea General del Gremi de carnisers i xarcuters artesans de les comarques gironines. En l'assemblea hi va assistir els carnisers a fi de repassar les accions del Gremi durant l'any, i conèixer de primera mà la normativa de les comptabilització d'hores a les empreses i vam conèixer a l'Elena Piñeiro, la nutricionista de la Veritat a Ta taula la qual ens va explicar les 5 bones raons per menjar carn. L'assemblea va finalitzar amb una demostració-degustació d'un entrepà ideal amb una safata d'embotits i formatges feta per la Carnisseria de Can Raliu.



**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



El Miracle de la Catalunya Nord - Ceret, 8 d'abril de 2019

EL MIRACLE DE LA CATALUNYA NORD

El dilluns dia 8 d'abril de 2019, els carnisers que formen part del Gremi de Carnissers i Xarcuters artesans de les comarques gironines, van assistir a la mostra de Xarcuteria Tradicional Catalana organitzada a la Catalunya Nord, concretament a Ceret.

L'acte es va organitzar gràcies als contactes del carnisser Toni Vila i de l'associació de la Catalunya Nord que preserva la cultura catalana i la seva gastronomia a la Catalunya Nord amb l'Eliana Comelade i en Jordi Auvergne.

Tots els assistents, entre ells l'escriptor i crític gastronòmic, Salvador Garcia-Arbós, van poder degustar els productes dels xarcuters de la Catalunya Nord i els carnisers i xarcuters de Catalunya, representats pels companys de l'ofici carnisser-xarcuter de diverses localitats gironines, van reafirmar-se en que el seu ofici és mantenidor de la cultura gastronòmica catalana.

Article de Sílvia Aliu, Presidenta del Gremi de Carnissers i Xarcuters de les comarques gironines.

Hi ha poques experiències a la vida que et facin sentir inspirat i feliç. Moltes de les nostres experiències, per no dir gairebé totes, passen com un sospir davant dels nostres ulls, com un copet de tramuntana fluixa que esdevé no res i que ens dota un record confós, sense cos ni forma. El d'avui, el dia que una bona colla de carnisers gironins hem anat a Ceret, esdevé una d'aquelles experiències que serveixen per entendre que dimoni hi fem en aquesta vida. Compartir, aprendre i estimar als estranys és una d'elles.

Sembla difícil d'entendre que una noia carnissera representant del Gremi de carnisers escrigui aquestes paraules per descriure un acte d'una tarda, però la veritat és que m'he quedat embuixada per les persones que ens han acompanyat.

Persones com l'Eliana, en Jordi, en Joan Pere, la seva retrobada nova dona, l'Ida, el baríton de Ceret, el carnisser doble del meu pare, el carnisser que sacrifica a l'Armenetera, els dos ramaders joves, la família del carnisser feliç, el xarcuter firaire, la parella de Vallespir poden ser, tots ells, desconeguts en un moment i estimats en pocs segons.

Res més enllà de la realitat, gent com nosaltres que estimem una terra, Catalunya, i que en boca d'ells defineixen com a miracle. A hores d'ara i després de més de 350 anys que sent francesos, encara volen mantenir les tradicions catalanes i saber-ne més cada dia.

El fuet, la llonganissa, el peltruc, el peltruc de dos colors, el llom, la cansalada, la botifarra negra, la catalana, el pernil dolç, la botifarra dolça, el fuet dolç... per a ells els ha suposat redescobrir sabors i embotits que s'han perdut o reinventat a França i això no té preu. Amb llàgrimes als ulls han recordat productes que feia la seva mare o àvia i els ha transportat a la seva infantesa, valorant l'experiència i compartint-la amb els presents. És el que fem en el nostre ofici, mantenir la cultura gastronòmica del nostre país i procurar que no es perdi ni pels de cas ni pels de fora que enyoren la terra i els seus productes.

Moltes gràcies a tots els companys del Gremi que ho heu fet possible i a tots els carnisers que a vegades no sabem trobar el sentit del que fem; trobades com aquestes ens fan entendre perquè aixequem la persiana cada matí.



VIATGE GASTRONÒMIC: EXPERIÈNCIA PALLARS

El Pallars és una terra per a molts poc coneguda, amb una gastronomia espectacular i uns grans professionals i companys de l'ofici.

Experiències com les que vam compartir un grup de carnisers i xarcuters al Pallars Jussà no tenen preu. Dos dies intensos farcits d'experiències, bon menjar i millors persones.

El viatge el vam iniciar el diumenge 19 de maig de 2019 a les 6 del matí, ben d'hora, per encaminar l'eix transversal que duria als carnisers gironins al Pallars Jussà. La primera parada, les botigues, però no les de comprar res sinó les botigues museu de Salàs de Pallars. Un projecte destinat a la interpretació de l'antic comerç a través d'una sèrie d'espais únics. 8 botigues museu on hi ha objectes entranyables, amb memòria històrica i on ensenyen com treballava el comerç dels pobles i ciutats anys enrere.

La segona parada és a la cerveseria artesana de la Pobla de Segur, la C-13. Un local amb les tines de cervesa arran de taula, un assortiment de cerveses de diferents tipus i una gent molt amable que ens van explicar la seva història i els seus productes.

I la tercera parada, com podeu sospitar, un bon àpat, a un bon restaurant de la Pobleta de Bellvehí on l'Arturo ens va fer degustar els entrants del país: el paté de la casa, el xolís, la girella, l'allioli de codony i el formatge del tupí. I per postres el filiberto. I per pair l'àgape, cap a lo Quiosc a fer un beure, el bar més bonic que et puguis trobar en aquest país. Construït a sobre les roques i el penya-segat del pantà de Sant Antoni, amb una vista fantàstica de l'aigua del "Lago" i amb una passera que si ets dels que tens vèrtic millor que no t'hi atansis. Una parada obligada si ets dels que t'agraden sentir-te en un entorn privilegiat i únic.

Un cop dinats i entusiasmats amb el ritme trepidant del viatge (tot just portàvem 8 hores), cap a l'obrador de portes obertes de Casa Badia, on en Jaume Badia ens va rebre amb els braços ben oberts. Ell i en Josep Prió de La Pobla, en Josep Lluís Porté de Vilaller, en ??? de Baltimore- Boí i la ??? De Torre de Capdella ens van ensenyar a fer Girella, el Haggis català, l'únic embotit de corder de casa nostra, una relíquia històrica del Pallars i l'Alta Ribagorça. Si el tasteu, repetireu. Es fa amb l'estómac del xai i va farcit de carn de xai, all i julivert, i arròs principalment. Se sol menjar fregit a la paella, però que aquell dia vam tenir el plaer de degustar la que havíem elaborat poques hores abans tal i com les feien abans a les cases de pagès, acabada de fer i sense fregir. Era espectacular.

Però el sopar no va acabar aquí, cada company de les comarques lleidatanes van portar a la taula compartida els seus embotits i elaboracions més estimades, que són cultura gastronòmica catalana i que els carnisers-xarcuters hem de conèixer i elaborar a fi que no caiguin en l'oblit: Paté de corder, farcit de carnaval, xolís, botifarra d'ou, negra, farcit de carnaval, llonganissa del Vistaire, coquetes negres... tot a taula i a tastar, una meravella de nit gastronòmica. Aquesta idea es podria traslladar a moltes comarques com un espectacle culinari dels carnisers a taula. Ben tips i satisfets vam anar cap a dormir, i per estrany que sembli, ningú, ni els més joves va voler fer la penúltima copa. Estàvem exhausts. Moltes gràcies companys!

L'endemà, el dilluns dia 20 de maig de 2019, pa primer hora ens esperava la Dolors Etxalar, la Tècnica del projecte del Pallars al Teu Gust per anar a visitar la granja d'un ramader jove de Torallola, en David Moli, un referent de ramader: entusiasta, idealista, format i constructor de la seva granja de corders. Un exemple en molts aspectes que ens va encoratjar a seguir lluitant per la feina ben feta i a sempre mantenir relacions amb els ramaders, com la peça clau per a la conservació del territori i el producte de proximitat i qualitat.

I ja parada final del Pallars Jussà, el recorregut d'Oliveres Vells, Oliveres Mortes. Una experiència organitzada pel creador dels olis d'Orcau Vell i dels vins Xic's Cal Borrec en Jordi Roca.

Imagineu el que és fer un tast d'oli extraordinari enmig d'oliveres centenàries? I d'oliveres mortes? I catar 4 vins elaborats a



gairebé mil metres per sobre del nivell del mar en una ermita on a dins hi ha un museu d'escultures d'olivera? Doncs sí, això és el que vam fer. Us explico: el projecte va néixer per recuperar oliveres autòctones del Pallars i fer-ne oli. Van recuperar un camí de pas antic que anava cap al nord de Catalunya. En el camí es van trobar moltes oliveres mortes i que l'escultor Jordi Piqué de l'empresa SOKA va transformar en obres d'art, les quals algunes d'elles les vam poder visitar dins de l'ermita de Sant Joan d'Orcau. Ja sé que teniu ganes de provar-ho, per fer-ho hi haureu d'anar. Nosaltres ens va fer pena marxar però teníem clar que tornàriem.

La última parada i dinar ho vam fer amb els companys de Masia Tero que ens esperaven a la seva granja. La paraula que més es va sentir dir va ser SILENCI. Porcs feliços, tranquils, estaven descansant, menjant o bevent en una de les moltes granges que tenen a la terra ferma. Granges com moltes que hem visitat al llarg de la nostra vida carnissera, decents, netes i treballades amb dedicació i estima. Masia Tero ens van acollir a casa seva i ja per últim, abans de la despedida vam conèixer al cap de la família de Masia Tero que amb la seva filosofia ens va ensenyar una altra manera de viure, la de la paciència, generositat i saber estar.

Bé amics el viatge ja s'acabava, des d'una servidora, us animo a participar d'aquestes experiències, ja que la vida no és res més que això: compartir amb els companys, amics i família, conèixer grans persones en les aventures de la vida i aprendre d'elles i de tothom.

Ens retrobem en el proper viatge. Visquin vostès molts anys.

L'OBRADOR DE CAN GINESTA DE VIDRERES PROTAGONISTA DE LA 5A EDICIÓ DELS OBRADORS DE PORTES OBERTES



El dilluns 6 de maig s'ha dut a terme la 5a edició dels obradors de portes obertes. L'agremiat que ha obert el seu obrador ha estat el carnisser Joan de Can Ginesta de Vidreres.

En concret ha ensenyat als 12 companys que han assistit a l'obrador de portes obertes com realitza els escandalls, l'elaboració dels seus embotits i elaborats carnis. Una gran experiència que permet als assistents a aprendre de les vivències dels altres companys, de les seves experiències i vivències.

La iniciativa dels obradors de portes obertes va sorgir fa un any quan es va detectar la necessitat dels companys del sector carnisser a compartir les seves maneres de fer, els seus proveïdors, la seva formació, etc. L'execució la va fer el Gremi de Carnissers i Xarcuters de les comarques gironines que promou aquestes experiències com a part de les seves tasques de divulgació i promoció de l'ofici de carnisser, de l'estima al bon menjar i a la cuina catalana.

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



FIRA DEL VI DE LA DO DE TARRAGONA

Reivindicar, visibilitzar i tastar els vins de la DO Tarragona són tres dels objectius més importants d'una fira que enguany ha tornat a celebrar-se al seu lloc original, a la plaça Corsini, davant del Mercat Central. Un total de 22 cellers de les comarques de l'Alt Camp, el Baix Camp, el Tarragonès i la Ribera d'Ebre van omplir les parades d'un vi que destaca per la seva frescor i suavitat en boca. La DO, a més, es marida amb música, un concurs de vins i 7 espais gastronòmics, cinc d'ells formen part del Gremi de Carnissers i Xarcuters.

Amb els anys s'ha transformat en una de les cites vinícoles més importants de la ciutat amb 21.000 tastos, 10.000 racions de menjar, 5.000 visitants i un 30% més de vendes que l'any anterior. Xifres de record que demostren la bona acollida d'aquesta festa de la DO Tarragona.

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



GRÀCIES ELVIRA!

Celebrada la Gran Trobada de la Confraria del Gras i Magre, el passat diumenge 24 de març a Tarragona, calia agrair-li a la nostra, fins el moment, regidora de comerç - relacions ciutadanes i universitats, l'Elvira Ferrando, tota la seva disponibilitat, atencions i ajuda rebuda per a la celebració dels diferents actes organitzats per aquest dia.

Vaig fer-li entrega en representació de tots els carnisers i cansaladers-xarcuters de Catalunya d'un detalllet d'agraïment perquè tingui de record i que, sent una broca, simbolitza el distintiu del nostre ofici.

Ella va mostrar la seva felicitat, d'haver pogut saludar-nos aquell dia, com a presentant municipal, a tots els carnisers d'arreu de Catalunya.

Va mostrar la seva alegria també de que gaudíssim d'una meravellosa jornada i agradés tant la ciutat de Tarragona, de la qual està enamorada i porta al cor amb il·lusió!

Vicenç Bardolet
President del Gremi



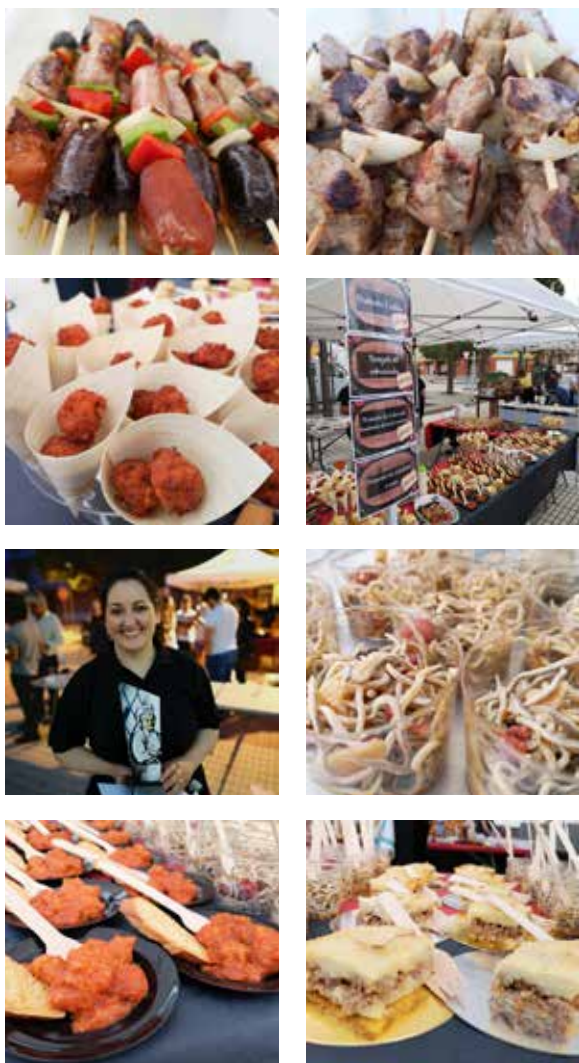
NOVA "DEMO" AMB VERSTEGENS

El passat dimarts 28 de maig de 2019 vam gaudir per segon any consecutiu, de la visita de Javier Triguero, que en representació de Verstegen, ens va presentar les novetats del catàleg 2019, ens va parlar de les actuals tendències de consum a les que Verstegen, sempre innovant, pot ajudar a incorporar als professionals de la carnisseria, vam poder degustar molts productes i també va a ver sorteig de regals.

Són pocs els que encara no els coneixen, però la sessió va començar amb una exposició teòrica per informar, de que existeixen des del 1886, amb seu a Rotterdam (Holanda), sent el titular actual, la cinquena generació ja i produeixen més de 1.400 referències diferents.

Avui, es va voler parlar de les 4 noves salses 0%/0% sense sucres, microsalses per a poder vendre directament al consumidor, espècies de la Índia i Mèxic, un encolant meravellós, un antioxidant increïble, barreges sense cap al·lèrgen, marinats amb base d'oli i d'aigua, salses embotides tallables i la línia "Pure" (sabors naturals sense glutamat, fosfats ni al·lèrgens declarables).

La sala plena de gom a gom d'assistents i en honor a la celebració del Dia Internacional de la Hamburguesa, va poder degustar varies elaboracions d'hamburguesa innovadores, que no burger meats, ja que Verstegen no utilitza sulfitos ni colorants als seus preparats, així com baixos en sal gràcies a la utilització de sal encapsulada, per a oferir als nostres clients productes més saludables.

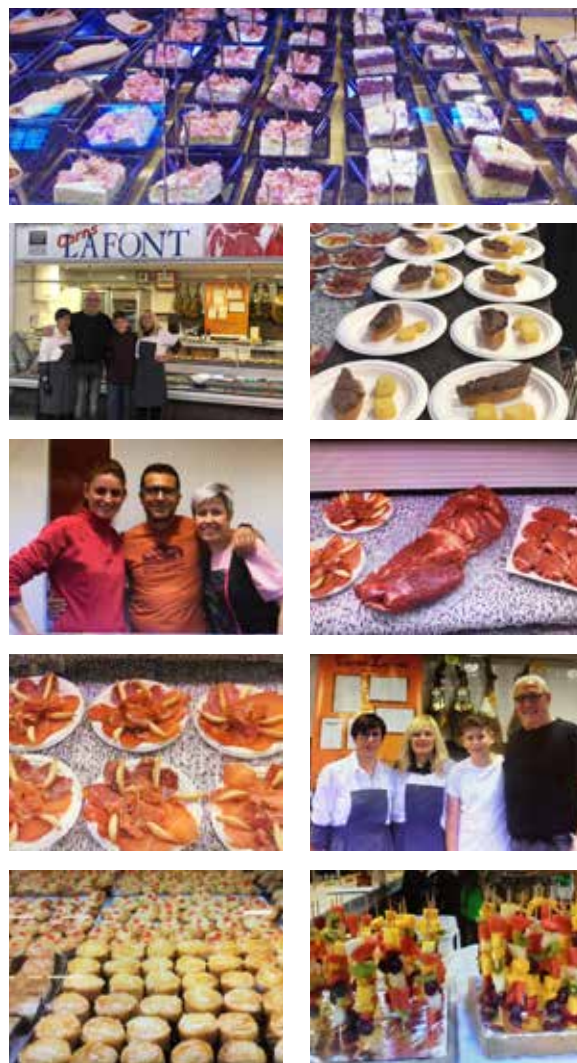


DESTAPA'T CAMARLES

Com tots els anys a Camarles, a finals de maig-principis de juny es celebra el Destapa't, festa ja molt arraïlada i esperada per tots el veïns del poble i dels pobles veïns. Hi participen molts dels comerços del poble relacionats amb el sector culinari, i tots ells preparen amb molta motivació i originalitat diferents tapes, les quals faran llepar-se els dits a tots els degustants.

Enguany, 7a entrega de la fira de tapes, s'han servit aproximadament unes 2800 tapes en total, servides per cadascun dels comerços esmentats. Concretament la Carnisseria del Paulo, empresa artesana 49 i agremiada d'aquesta casa, com a participant ha servit per exemple bunyols de sobrassada i mel, brotxetes de 3 sabors, brotxetes de corder amb maonesa de mostassa i mel, pastís del Pastor, etc, tot obtenint el 3er premi del concurs de tapes professional que s'organitza al mateix acte.

Us convidem a tots a assistir en les properes edicions, no us ho perdeu!



NIT DE TAPES A AMPOSTA

El passat divendres, dia 17 de maig de 2019, va tenir lloc la celebració de la "VIII Tasta el Mercat de Nit a Amposta", amb la representació entre altres, de dos dels nostres agremiats, Carns Lafont i Carnisseria Queral.

Durant l'horari d'aquest esdeveniment (de les 20.30h a les 00.00h), es van repartir més de 4.500 tastos, a uns preus molts assequibles entre 1€ i 2,50€, donant lloc a una gran nit, organitzada per l'Associació de Venedors del Mercat d'Amposta i per la regidoria de Comerç i Mercat Municipal.

També durant tota la nit, es va poder disfrutar de la companyia de la Rondalla dels Alfacs i Inma de Sopa, cantant rondalles típiques del territori, els quals van amenitzar la vetllada.

Dir que un any més, va tenir un èxit rotund, amb una afluència de visitants de més de 6.000 persones, consolidant-se com un acte ja esperat, que es disfruta cada cop més i a on hi arriben més gent d'arreu de les diferents comarques.

Visca la festa del mercat a la Plaça d'Amposta!



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.

GREMI DE CARNISSERS, CANSALADERS I XARCUTERS DE BARCELONA I COMARQUES



VIATGE PROFESSIONAL A LONDRES

Des de GremiCarn estem preparant un viatge professional a Londres pels dies 14 i 15 d'octubre i així conèixer de primera mà les tendències actuals d'establiments que han esdevingut un referent a la ciutat anglesa i a la resta del país. Londres és una de les ciutats més importants del món i un referent empresarial. Es tracta d'un dels motors econòmics de l'Europa actual i és la capital del país.

Durant els dos dies es visitaran carnisseries-xarcuteries de la mà dels seus responsables i gràcies a ells podrem aprofundir en temes tan importants com l'estratègia comercial, les noves tendències del sector i l'experiència del consumidor.

El viatge inclou: Visites guiades a carnisseries i xarcuteries, formacions, avió, hotel i sopar.

Preu: 750€

Inscripcions: gremi@gremicarn.cat | 93 424 10 58



JA TENIM DISPONIBLE LA GROSSA DE NADAL

A les nostres oficines ja disposem de talonaris de 15 bitllets a un preu per bitllet de 10,00 €.

Hi haurà 5 grans premis. La Grossa, primer premi, amb un import de 200.000 € per cada bitllet, (20.000 € per euro jugat). El segon premi, 65.000 € per bitllet; el tercer, 30.000 € per bitllet; els quarts, 10.000 € per bitllet (100 bitllets premiats); i, finalment, els cinquens, 5.000 € per bitllet (150 bitllets premiats).

Per reservar els vostres números podeu trucar a les oficines gremials al Tel. 93 424 10 58 o enviar un correu electrònic a info@gremicarn.cat o administracio@gremicarn.cat.

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



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 corredoria d'assegurances General Broking per a iniciar una campanya d'optimització de les cobertures de riscos dels nostres agremiats tant pel que fa a supòsits professionals com personals. Aquesta campanya consisteix a analitzar, sense cap mena de compromís, la protecció actual en les assegurances contractades de l'associat, tant en l'àmbit d'empresa com en l'àmbit 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 nou servei ve 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 qui 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 tota classe d'assegurança, i en especial en el producte de carnisseries - xarcuteries.

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

ELS SOCIS DE GREMICARN, PROTAGONISTES DE BARCELONA COMERÇ + SOSTENIBLE

GremiCarn és membre del programa Barcelona Comerç + Sostenible mitjançant la signatura del Compromís Ciutadà per la Sostenibilitat.

La nostra participació en el programa Barcelona Comerç + Sostenible consisteix en elaborar un Pla d'Acció per millorar la sostenibilitat del nostre sector amb una proposta d'actuacions que impliquin als agremiats i acompanyar-los en l'execució juntament amb la Secretaria Tècnica del programa. Una gran part dels agremiats han participat sent els protagonistes i principals agents del canvi de la ciutat, promovent actuacions més sostenibles que ens assegurin un futur viable i durador.

El Pla d'Acció elaborat des de GremiCarn ha estat el servei de grupalització per a les empreses agremiades, mitjançant el qual volem destacar la gestió conjunta en la reducció energètica en els establiments, l'ús del paper alimentari, safates i envàs d'un sol ús biodegradable, bosses de roba per oferir a la clientela. A la vegada també, promocionar la marca Carnissers i Xarcuters de Catalunya com a marca de confiança i referència en productes de qualitat i proximitat i oferir el kit d'ambientalització ofert per Barcelona + Sostenible



GREMICARN SIGNA UN CONVENI AMB UNIO DE MÚTUES PER A DONAR UN MILLOR SERVEI ALS SOCIS

AGENDA

SETEMBRE · OCTUBRE · NOVEMBRE



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

Inicis setembre



Mostra de vi de l'Empordà

Durant els quatre dies s'organitzen activitats al voltant del món del vi i de l'Empordà: visites guiades, tallers infantils, degustacions temàtiques, tastos guiats, exposicions, concerts de petit format.

FIGUERES

5 - 8 setembre



Inici curs escolar

L'inici del curs escolar és un bon moment per explicar als vostres clients l'embotit que hi poden posar a l'entrepà dels nens.

12 setembre



Festes de Santa Tecla

Tarragona celebra la seva festa major fent bullir els carrers al ritme de castells, gralles i una programació d'activitats de 10 dies.

TARRAGONA 14 - 24 setembre



Fira del formatge de Lladó

Una de les trobades de formatgers més importants del país i amb més projecció i difusió pel sector.

LLADÓ

15 setembre



Meat Attraction Madrid

La Fira del sector carni més important del país amb més de 400 expositors de 50 països del món.

MADRID

17 - 19 setembre



Festes de la Mercè

La Festa Major gran de Barcelona amb una programació d'activitats per no parar a casa. Des de degustacions gastronòmiques a circ, passant per concerts i festes populars.

BARCELONA

20 - 24 setembre



Fira Orígens

Està formada per una acurada selecció de productes i productors de qualitat. També aposta per la producció ecològica. Hi ha representació de tots els sectors d'alimentació que garanteixi al visitant, varietat i qualitat.

OLOT

23 - 24 setembre



Mostra de vins i caves de CAT

El moll de la Marina serà la nova ubicació per una de les mostres de vins i caves de cellers catalans més important del país.

BARCELONA

24 setembre



WorldFood Moscow 2019

La Fira alimentària més important del país amb més de 50 països convidats i milers de visitants de diferents sectors gastronòmics.

MOSCOU

24 - 27 setembre



Expomeat 2019

Trobada del sector carni per buscar sinèrgies entre les empreses del sector com els distribuïdors i productors. És una fira molt centrada en la tecnologia i la innovació en els processos de producció.

SAO PAULO

24 - 26 setembre



Fira Àpat

La fira de l'alimentació i la gastronomia catalana, on els productors i elaboradors d'aliments agroalimentaris catalans de qualitat presenten cada any els seus productes a professionals de l'alimentació.

BARCELONA

5 - 7 octubre



Cavatast

Mostra de caves i gastronomia a la capital del cava. Una cita imprescindible amb el sector vinícola i un aparador incomparable del millor cava del país.

SANT SADURNÍ D'ANOIA

5 - 6 octubre



Concurs Nacional de Llonganissa

3a edició d'un concurs que valora les llonganisses tradicionals del territori. En el marc de la Fira IMEAT de Cornellà de Llobregat s'anunciarà el veredict del jurat.

CORNELLÀ DE LLOBREGAT

6 octubre



Fira IMEAT

Saló dedicat al sector carni i gastronòmic, amb una especial atenció a les novetats que presenta el món de la xarcuteria i la carnisseria. Durant la fira es celebrarà la jornada tècnica 'El futur de la Carn'

CORNELLÀ DE LLOBREGAT

6 - 7 octubre



Anuga Food Tec 2019

Considerada la fira més important del món de l'alimentació i la beguda. S'hi presenten les innovacions més importants de l'actualitat i les que estan per arribar.

COLÒNIA (ALEMANYA)

6 - 9 octubre



Gastronomika

Durant els últims anys han aconseguit que Sant Sebastià es converteixi per uns dies en l'epicentre de la Gastronomia nacional i europea, sent un dels esdeveniments més prestigiosos del sector.

SAN SEBASTIÁN

6 - 9 octubre



Fira Ramadera de Salardú

Fira ramadera i mostra de productes de proximitat en ple Pirineu.

SALARDÚ

7 octubre



Fira Santa Teresa

Fira ramadera dedicada al sector vaquí, amb subhasta de raça bruna dels Pirineus i exhibició en un concurs de morfologia. Els protagonistes són els equins de raça hispano-bretona, amb un concurs de raça, degustacions, etc.

ESTERRI D'ÀNEU

19 - 20 octubre



Curs: Xarcuteria Vegetal. Nous productes, noves oportunitats.

La innovació i la creativitat han estat elements imprescindibles per l'especialització i modernització de l'oferta alimentària dels establiments, i així fer front a la ferotge competència del mercat actual. Ara toca fer front a un altre dels reptes que tenen actualment els xarcuters: ampliar l'oferta de productes a uns clients-consumidors que tenen altres opcions alimentàries, a la vegada que posen a l'abast del client tradicional una gamma de productes nova, atractiva i saludable, integrada dins les tendències gastronòmiques actuals.

ESCOLA OFICIS DE LA CARN

14 octubre



Fira de la Girella

Un museu en viu on es reflecteix la vida a muntanya, els antics oficis i tradicions vinculats al món agrícola i ramader.

PONT DE SUERT

20 octubre



Fira del Porc i la cervesa

Tres dies d'activitats, mercat i degustacions al voltant de la gastronomia i oci. La cervesa i el porc en són els productes estrella.

MANLLEU

18 - 21 octubre

AGENDA

SETEMBRE · OCTUBRE · NOVENBRE



Fira Agrícola, Ramadera i Industrial de Móra la Nova

La fira aplega professionals de tota la província, i que ofereix, al llarg de tres dies, bones ofertes i les darreres novetats en maquinària agrícola i industrial, ramaderia i agricultura.

MÒRA LA NOVA

26 - 27 octubre



Fires i festes de Sant Narcís

La Festa Major gran de Girona dedicada al seu patró i amb un programa amb més de 200 activitats.

GIRONA

26 - 27 octubre



Curs: Elaboració de precuinats amb productes de l'ànec. Idees per als taulells de xarcuteria.

Taller de la mà d'en Joaquim Mallfrè, assessor gastronòmic de Rougié Sarlat, us presentem un taller teòric/pràctic d'elaborats a partir de productes de l'ànec. Durant el taller s'elaboraran i es degustaran precuinats amb productes de l'ànec, i es treballarà l'elaboració d'un micuit.

ESCOLA OFICIS DE LA CARN

28 octubre



Carnellets

Els panellets fets de carn, cada any són més populars entres les carnisseries i xarcuteries de Catalunya.

31 i 1 de novembre



Fira de Tots Sants i Ramadera de Vilaller

Fira mil·lenària i la més antiga de la comarca. Dedicada al sector ramader, cada any aconsegueix reunir milers de visitants d'arreu del territori.

VILALLER

1 - 2 novembre



33ena. Fira de Nadal i el Mercat d'Artesans

El municipi tornarà a rebre milers de visitants atrets per les singularitats d'aquesta celebració calderina, com el brou cuinat amb aigua termal i amb llenya en l'olla gegant més gran de Catalunya.

CALDES DE MONTBUI

7 - 8 novembre



Fira de Tardor

Aquest esdeveniment, vol recordar la fira del bestiar de peu rodó, que fa uns anys el municipi organitzava. Trobareu nombroses activitats familiars molt interessants.

SALÀS DE PALLARS

17 - 18 novembre



Fira de Sant Andreu

Una de les fires de muntanya de més tradició i anomenada que dedica espais als productes de proximitat i ramaders.

ORGANYÀ

24 - 25 novembre



Curs: Lideratge d'equips. Eines de comunicació efectiva.

Generar harmonia i aconseguir un equip de treball motivat, productiu i eficaç és un dels desafiaments més importants en l'entorn empresarial i esdevé un dels reptes més grans d'un líder. La comunicació és un dels factors fonamentals en el funcionament eficient de les organitzacions i juga un paper primordial en la cohesió d'equips.

ESCOLA OFICIS DE LA CARN

data a concretar

**CONÈIXES
ALGUNA FIRA O
ESDEVENIMENT
D'INTERÈS PER
AL SECTOR?**

FES-NOS-HO SABER!

- informa al teu Gremi -



BOUCHERIE POLMARD



A la carnisseria Boucherie Polmard de Nancy (França), les costelles de vedella es venen a 3.000€ la peça. No és ciència ficció, el cas d'aquesta carnisseria porta anys estudiant-se des de l'admiració i la polèmica, en parts iguals.

Al capdavant de la carnisseria hi ha l'Alexandre Polmard (6a generació) un jove de 25 anys amb les idees molt clares: "hem de tornar a la carn la seva autèntica identitat, com passa amb els vins o els formatges". A part d'oferir una carn de màxima qualitat els Polmard salten als mitjans i aconsegueixen la clau de l'èxit per una tècnica que s'inventen. La bategen com la "hibernació de la carn", una fórmula que porta la carn a una temperatura de -120° C. amb una ventilació a 129 km/h durant dos minuts. Després es tanquen les peces al buit, es controla la humitat i l'oxigen i, finalment, es deixa que la carn maduri durant molt temps. Una innovadora tècnica que justificaria, per exemple, que la peça 'Millésime 2000' de la raça de vaca francesa Blonde Aquitaine es vengués a 3.000 € la peça.

Una peculiar tècnica que els ha portat a ser la carnisseria de l'alta cuina mundial, aconseguint carns sense vetes de grassa, amb molt baixa acidesa i una textura que no cal ni utilitzar el ganivet per tallar. Aquest peculiar tractament de la carn els assegura una qualitat extraordinària però no ho és tot. Els Polmard porten dècades d'investigació genètica a través d'encreuament de races i cuidant amb especial atenció la qualitat de vida dels seus animals.

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
- ▶ **Ocasió:**
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
- ▶ **Es ven:**
Fabrica d'embotits a Vic de 322 m2, instal·lacions, maquinaria, fons de comerç
Mòbil 665.27.39.27
Preguntar per Joan

LOCALS LLOGUERS

- ▶ **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 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 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:**
Local amb obrador, sala de cocció, cuina, 2 magatzems al Polígon Industrial Agro Reus, totalment equipada.
Mòbil 680.72.05.83
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 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
Telèfon 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 lloga o ven:**
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, cambra 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 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 traspassa o 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 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 traspassa:**

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 traspassa:**

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 traspassa:**

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

► **Es traspassa:**

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 traspassa:**

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 traspassa:**

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 traspassa:**

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 traspassa:**

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 traspassa:**

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 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:**

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 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:**

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

► **Es traspassa:**

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
Mòbil 617.05.81.91
Preguntar per Sandra

► **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 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 traspasa:**
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 traspasa:**
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 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
Preguntar per Jaume

► **Es traspasa:**
Carnicería y Charcutería con obrador por jubilación.
En pleno funcionamiento y totalmente equipada
Propuesta interesante por la próxima renovación del mercado
Interesados llamar al 93.751.32.54 tardes

► **Es traspasa:**
Carnisseria a Tarragona Ciutat per jubilació
En ple rendiment i funcionament, de 45 m2, amb obrador i maquinaria d'elaborar fresc, cambra frigorífica, vitrina, aire a condicionat i altres.
Mòbil 677.48.73.39
Preguntar per Ramon

► **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 abatedor 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 fabrica d'embotits a Olot, per jubilació del titular, ja que no té successió.
Mòbil 629.34.07.83
Preguntar per Sara

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

► **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:
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</p> <p>► Es ven:
Talladora de fiambres OMAS (Trifàsica)
Mòbil 678.90.41.04
Preguntar pel Sr. Josep</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:
Trinxadora de carn, embotidora
Mòbil 638.90.78.19</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:
Talladora d'embotits automàtica marca GRAEF model VA-80 H.
Telèfon 93.414.60.61
Preguntar per Santi</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> | <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:
Maquina d'embotir, Cutter
Mòbil 636.11.21.84
Preguntar per Santi Prats</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 pel Joan</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 càrnics 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 CÀRNICA

ESPECIES, PREPARATS, BUDELLS, MALLS,
MAQUINÀRIA I PRODUCTES AUXILIARS PER A LA
INDÚSTRIA CÀRNICA

C/ GIRALDA, Nº 57 08360 CASTELLDEFELS (BARCELONA)

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