

Juga amb les Loteries de GremiCarn



LOTERIA NACIONAL – LA GROSSA DE CAP D'ANY

INFO
GremiCarn

Octubre 2019

Dipòsit Legal B-43949-95

Loteria Nacional – La Grossa de Cap d'Any

S'acosten les dates Nadalenques i amb elles la tradició de jugar a la Loteria. Des de GremiCarn oferim la possibilitat de participar en els sorteigs de la **Loteria Nacional** del 22 de desembre i de **La Grossa de Cap d'Any** del 31 de desembre



Loteria Nacional

Tots els socis de GremiCarn rebran dins del rebut de la quota gremial un càrrec de 4€ per participar a la Loteria de Nadal del 22 de desembre.

Qui no vulgui participar, o pel contrari, desitgi més participacions, ho haurà de comunicar a les oficines gremials, al telèfon 93 424 10 58 o correu electrònic administracio@gremicarn.cat

La Grossa de Cap d'Any

Ja tenim disponibles a les oficines de GremiCarn 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).

Enguany disposem de **pòsters i vinils adhesius pels vidres** dels vostres establiments, demaneu-los al agafar els vostres números.

Podeu reservar els vostres números posant-vos en contacte amb les oficines gremials Tel. 93 424 10 58 o c/e administracio@gremicarn.cat



GremiCarn – Gremi de Carnissers-Cansaladers-Xarcuters de Barcelona i Comarques

C/ Consell de Cent, 80 – 08015 Barcelona – Tel. 93 424 10 58 – Fax. 93 424 18 61 – C/e. gremi@gremicarn.cat – www.gremicarn.cat

Guanyadors III Concurs Nacional de Llonganissa

Volem felicitar a tots els participants al III Concurs Nacional de Llonganissa Tradicional, encoratjar-los i animar-los a participar en properes edicions. A tots aquells que feu llonganissa i no us presenteu al concurs, volem igualment animar-vos a participar, doncs un dels "premis" més valorats per tots, és el comentari final i la nota de cata de la mostra presentada, que un cop acabat el concurs i lliurat els premis reben tots els participants sense excepció.

Enguany el Jurat va decidir atorgar els premis de la següent manera:

Mencions del Jurat :

- **L-141** elaborada per **Josep M. Saborit Pratdesaba** de l'empresa **Carnisseria-Xarcuteria Saborit, SL** de **Calldetenes** que concursa amb la menció de Llonganissa de Pagès – Producció Artesana.
- **L-107** elaborada per **Sergi Mas Jiménez** de l'empresa **Embotits Vall del Ges, SL** de **Sant Pere de Torelló** que concursa amb la menció de Llonganissa.
- **L-118** elaborada per **Sònia Freixas Batista** de l'empresa **Can Freixas, SL** de **Tordera** que concursa amb la menció de Llonganissa de pagès.

Llonganissa mereixedora del 2n Premi a:

- **L-162** elaborada per **Albert Codina Mas** de l'empresa **Embotits de Collsacabra (Cantoni Centre Comercial, SL)** de **Cantonigrós** que concursa amb la menció de Llonganissa

Llonganissa Guanyadora del 3r Concurs Nacional de Llonganissa Tradicional:

- **L-194** elaborada per **Francesc Colom Molas** de l'empresa **Carnisseria Colom-Vila, SCP** de **Manlleu** que concursa amb la menció de Llonganissa



Cursos i demostracions Escola Oficis de la Carn

Principis bàsics de carnisseria i elaboració de productes carnis / Mòdul 1: El treball de la carn fresca.

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 al seu treball a partir de les diferents espècies dels animals de carnisseria, fent especial esment al seu especejament, l'obtenció a partir de les peces tradicionals, de talls amb nous formats, especialment 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.

Data: Del 13 gener al 24 març de 2020

Horari: 96h. 4 hores cada dilluns i dimarts a la tarda

Informació completa i inscripcions: <https://bit.ly/33mXEOY>

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 i pràctic d'elaborats a partir de productes de l'ànec.

Els assistents podran participar en l'elaboració d'algunes receptes que es faran al taller. Caldrà portar bata o davantal.

Data: 28 d'octubre de 16 a 19h.

Informació completa i inscripcions: <https://bit.ly/35ohX29>

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**.

Data: 11 de novembre de 16 a 20h.

Informació completa i inscripcions: <https://bit.ly/32b4Z5S>

Gestió d'equips: Tècniques per treballar en equips multigeneracionals

A causa de l'allargament de l'esperança de vida i del retardament de l'edat de jubilació, cada cop és més freqüent que visquin tres generacions alhora a les empreses, particularment a les **empreses familiars**. Això comporta alguns reptes pel negoci, com aprendre a gestionar i a treballar amb equips multigeneracionals, aconseguir alinear les diferents generacions i branques familiars i **resoldre els conflictes** derivats de la gran bretxa generacional que separa els membres de l'equip.

Data: 12 de novembre de 16 a 20h.

Informació completa i inscripcions: <https://bit.ly/2AZ8oJb>



GremiCarn – Gremi de Carnissers-Cansaladers-Xarcuters de Barcelona i Comarques

ELS SERVEIS DE GREMICARN

Des de GremiCarn us oferim un **ampli equip propi de professionals** especialitzat en el sector carni per assessorar-vos en el vostre dia a dia empresarial. La nostra experiència fa palès de l'especialització dels nostres serveis per cobrir les necessitats i problemàtiques dels carnisers i xarcuters.

ASESORIA LABORAL

A més dels serveis de gestoria laboral, des de GremiCarn assessoram en la contractació, en la jornada i horaris laborals, en la reorganització de llocs de treball, i en conciliacions i acomiadaments. També negociem el conveni col·lectiu del sector, gestionem la prevenció de riscos laborals i comptem amb una assessoria jurídica pròpia.

ASESORIA FISCAL I COMPTABLE

El nostre departament fiscal i comptable gestiona tota mena d'impostos i recursos administratius per a la seva empresa. Com a serveis us oferim l'estimació objectiva de mòduls, la presentació de la declaració d'IVA i Renda, la confecció i legalització de llibres, la presentació dels comptes anuals, les liquidacions de retencions de lloguers, l'impost de societats i un servei de comptabilitat integral.

ASSEGURANCES

De la mà de la nostra Corredoria General Broking, tots els associats de GremiCarn formen part de la pòlissa conjunta de Responsabilitat Civil per valor de 300.000€. A més, posem a la vostra disposició assessorament integral i les condicions de cobertura que més s'ajustin al vostre negoci.

ASSESSORIA JURÍDICA

Us oferim assessorament jurídic integral en totes les qüestions relacionades amb el comerç i activitat empresarial.

ASSESSORIA HIGIÈNICA I SANITÀRIA

Donem resposta a qualsevol dubte i us acompanyem per trobar la solució més òptima en l'elaboració i venda. També, amb el suport d'un enginyer agrònom, us assessoram amb tot allò relacionat amb el reglament sanitari.

GESTIÓ DE SUBVENCIONS

Des de GremiCarn us mantenim al dia sobre les ajudes disponibles per a la vostra carnisseria - xarcuteria. A més, el nostre equip us facilitarà i tramitarà les gestions necessàries per a sol·licitar-les.

CENTRAL DE NEGOCIACIÓ GRUPALITZADA

Negociem amb proveïdors de productes i serveis generals de les empreses per a millorar les condicions econòmiques. D'aquesta forma assurem el nivell del seu servei per donar un avantatge competitiu en preus i serveis per als socis. Entre aquests destaquem: energia elèctrica, telefonia, embalatges, film de PVC, bosses...

CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA

Carnissers Xarcuters Catalunya és la nova marca de la Federació catalana de carnisers - cansaladers - xarcuters pensada per a traslladar el saber fer del sector carni a la societat. Amb aquesta eina ens posicionem com a col·lectiu a través dels punts de venda i en la presa de decisions dels consumidors.

ESCOLA OFICIS DE LA CARN

L'Escola Oficis de la Carn, el centre de formació especialitzat del sector carni. Els socis de GremiCarn tenen la possibilitat de participar en jornades especialitzades, cursos i conferències a preus reduïts.

FEDERACIÓ CATALANA

Els 4 gremis territorials de Catalunya formen la Federació catalana de Carnissers - Cansaladers - Xarcuters que defensa els interessos del nostre sector davant les administracions catalanes, espanyoles (Cedecarne) i europees (CIBC).

REVISTA GRAS I MAGRE

El Gras i Magre, la revista de Carnissers Xarcuters Catalunya, s'edita de forma trimestral i en ella es poden trobar articles especialitzats, reportatges, notícies del sector i estudis, entre d'altres.

VIATGES PROFESSIONALS

Organitzem *retail tours* a ciutats europees per a conèixer de primera mà l'estratègia comercial de les millors xarcuteries de cada país, analitzar les tendències del sector i saber més sobre l'experiència dels consumidors.

CONCURS DE BOTIFARRA D'OU I LLONGANISSA

Any rere any, des de la Confraria del Gras i el Magre i la Fundació Oficis de la Carn, organitzem concursos per així defensar i difondre el millor dels nostres productes, així com la seva qualitat, el valor nutricional i la seva identitat social i cultural.

GREMICARN,
LA FORÇA
DEL SECTOR

PROtegir
PRO moure
PRO mocionar
PRO gressar
PRO fessional

Al cap i a la fi, som el banc de les millors empreses.
O el que és el mateix, **el banc dels millors professionals: el teu.**

Truca'ns al 902 383 666, organitzem una reunió i comencem a treballar.

bancsabadell.com

B Sabadell

GremiCarn – Gremi de Carnissers-Cansaladers-Xarcuters de Barcelona i Comarques

C/ Consell de Cent, 80 – 08015 Barcelona – Tel. 93 424 10 58 – Fax. 93 424 18 61 – C/e. gremi@gremicarn.cat – www.gremicarn.cat