

Gras i Magre *Gràcies*

LA REVISTA DE CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA | JUNY 2020 | N.185

carnissers
xarcuters
catalunya

HEROIS
INVISIBLES

carnissers
xarcuters
catalunya

Especial mesures Covid-19

Gràcies #heroisinvisibles

La ramaderia no és la
principal responsable del
canvi climàtic

VITRINES FRIGORÍFIQUES · INTERIORISME · IMATGE CORPORATIVA



LANGA
concept

*Establiments
amb ànima*

T. 933 994 552

info@languaconcept.com
www.languaconcept.com



Can Miquel, Sant Feliu de Guíxols · Fotografia: Ramón Clemente

sumari

05.

Carta dels presidents

06.

Orientacions de seguretat alimentària per a carnisseries-xarcuteries enfront la Covid-19

08 | Formació higiènica i sensibilització del personal

13 | Pla de neteja i desinfecció

13 | La gestió dels residus

14.

Conveni de col·laboració entre la Federació i l'ADEPAP

14.

Tàpers i carmanyoles en temps de la Covid-19

20.

Moltes gràcies, herois invisibles

26.

La contaminació de l'estat d'alarma mostren que la ramaderia no és la principal responsable del canvi climàtic

28.

Consells de maneig i conservació dels ous i l'aviram a la llar

30.

Carnissers Xarcuters Catalunya

30 | CXC i el món digital

33 | Les xarcuteries a Botigues Obertes

33 | #herois invisibles

34.

Escola Oficis de la Carn

34 | Gran acollida del curs d'orientacions de seguretat alimentària per a carnisseries - xarcuteria davant la Covid-19

34 | Curs manipulació d'aliments

34 | Patrocinadors de l'escola

35.

Gremis al dia

35 | Barcelona

38 | Girona

41 | Tarragona

44.

Dossier

44 | Quan la lògica del cor i la lògica de la raó es barregen.

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 i forma de expressió 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



185

Us entreguem un nou Gras i Magre especial. Un Gras i Magre que es va començar a preparar durant les primeres fases de la desescalada del confinament decretat per la Covid-19 i que rebeu a les vostres mans durant les primeres setmanes de l'anomenada nova normalitat. Va començar el confinament quan encara era hivern i en sortim quan ja és estiu. En total, gairebé 3 mesos d'un país parat i d'un sector carni estant al peu del canó per abastir aliments als nostres conciutadans.

En aquest nou número, tractem principalment els temes sobre la Covid-19 més rellevants pel sector de la carnisseria i xarcuteria i així, afrontar el futur més pròxim amb seguretat i fortalesa. Entre aquests, destacar l'article *Orientacions de seguretat alimentària per a carnisseries-xarcuteries enfront de la Covid-19*, al que tractem la importància de la neteja i desinfecció dels nostres punts de venda, la formació higiènica i la sensibilització del personal; *Tàpers i carmanyoles en temps de la Covid-19*, on us oferim recomanacions higièniques i sanitàries per als establiments de comerç minorista de la carn la xarcuteria i els menjars cuinats, i *Sistemes de ventilació i la Covid-19*, al que analitzem la relació entre la propagació del virus i els sistemes de climatització en establiments.

Per altre costat, també trobareu un article sobre que el sector carni no és el principal responsable del canvi climàtic, tal com moltes vegades s'ha remarcat des de fonts externes; les últimes notícies d'actualitat de l'Escola Oficis de la carn, de Carnissers Xarcuters Catalunya, dels gremis territorials i del sector en general.

Per acabar, en les pàgines centrals hem volgut fer-vos un petit homenatge. Sí, a tots vosaltres per haver estat al peu del canó en un temps tan complicat com el viscut. #heroisinvisibles.

Esperem que gaudiu d'aquest
Gras i Magre 185

carnissers
xarcuters
catalunya

#HEROIS
INVISIBLES

Benvonguts companys,

Les Junes directives dels gremis que componem la Federació catalana de carnisseres-cansaladers-xarcuters **volem fer un reconeixement a la professionalitat, esperit de servei a la comunitat i capacitat de reacció i adaptabilitat en vers les adversitats, que heu demostrat tots i totes** des del primer moment en què aquesta pandèmia de la Covid-19 va entrar en les nostres vides. Ras i curt, el nostre col·lectiu ha sabut estar a l'altura del repte que, com empreses i com a persones, hem hagut de viure.

Al principi del confinament pensàvem que no es valorava prou la nostra dedicació i esforç, i que els mitjans de comunicació només parlaven dels supermercats; per això vàrem fer la campanya de xarxes amb l'etiqueta #heroisinvisibles. Avui, després de més deu setmanes, estem convençuts que ens hem fet presents en el nostre entorn i se'ns ha reconegut i agraït haver sabut posar les persones al centre de les nostres decisions empresarials. Hem donat servei a domicili a persones grans amb vulnerabilitat; els que han pogut han fet tornos de treball o han reduït jornades per ajudar a la conciliació familiar; hem proveït de mesures de seguretat a tot el personal; hem seguit comprant a proveïdors locals sense discutir preus, etc. En definitiva, hem fet molt més que vendre: **som un servei essencial que ha sabut complir amb la seva responsabilitat social.**

Professionals amb ofici, ciutadans compromesos

Avui, com que encara estem en mig d'aquesta tempesta, anem treballant amb una mirada de molt curt termini, que és el que cal fer en moments d'absoluta incertesa. Però en un futur pròxim, quan les "noves normalitats" formin part de la nova manera d'entendre el món, haurem de treballar intensament en dos àmbits. El primer serà posar en el centre de les decisions empresarials al nostre entorn ramader i agrari i **reivindicar-nos com a productors locals**. L'altre àmbit serà el de la **digitalització completa i efectiva de les empreses**. La Covid-19 ens ha empès a tots en

aquesta direcció, els que ens ho creiem i els que no tant; els que ja estàvem avançant com els que s'ho estaven pensant. Però ara tots estem convençuts que la digitalització és una necessitat, a més de la ser una gran oportunitat de futur que hem de saber aprofitar. De fet, només cal veure l'ús intensiu i el profit que tots n'hem tret dels grups de WhatsApp per a obtenir informació del Gremi. Però també ens ha servit per a transferir-nos informacions, coneixement i, perquè no, escalf entre col·legues. Tots hem après de tots.

Finalment, volem dir-vos que ara no podem deixar perdre aquesta oportunitat que hem tingut de donar-nos a conèixer a una bona part de la nostra comunitat. Hem d'aprofitar aquest rèdit de notorietat per poder seguir amb més força els pròxims anys, sabent que som capaços de respondre amb escreix a les necessitats dels consumidors i clients.

Hem recuperat el prestigi social que ens pot fer més pròsper el futur, i us animem a aprofitar aquesta empenya, aquesta exemplaritat social, aquest saber fer empresarial, per **ajudar els nostres fills i filles a tenir una altra mirada sobre la nostra empresa familiar**. Si no tenien clar si volien o no seguir a les nostres empreses, ara hauran pogut valorar en positiu la possibilitat de ser el proper relleu generacional i potser això ens permetrà entrar en una nova etapa on els carnisseres-xarcuters deixarem de ser una mena "d'espècie en extinció". El jovent ha pogut veure tot el potencial que tenen les empreses detallistes càrniques. **Avui saben que poden desenvolupar-hi les seves habilitats i coneixements, tot el seu talent i capacitat d'innovació i projectar-se cap a un futur complex però il·lusionant.**

Molt orgullosos del nostre col·lectiu!

**Pròsper Puig, Sílvia Aliu,
Marc Farràs i Vincenç Bardolet**

Presidents dels gremis que formen la Federació catalana de carnisseres-cansaladers-xarcuters



Orientacions de seguretat alimentària per a carnisseries-xarcuteries enfront la Covid-19



Josep Dolcet

Escola Oficis de la Carn

Les petites empreses de carnisseria i xarcuteria, a la vegada que altres petites empreses alimentàries, han estat i són elements imprescindibles i protagonistes destacats en el subministrament d'aliments a la població durant l'estat de confinament a causa de la Covid-19. Aquest fet, que suposa mantenir les botigues obertes i l'activitat als obradors, també comporta que pràcticament tot el personal està obligat a treballar al seu lloc habitual.

Això fa que sigui fonamental mantenir la salut i la seguretat de tots els treballadors de la cadena (manipuladors, dependents, repartidors, personal de neteja...) per garantir el subministrament i poder sobreviure a la pandèmia actual, així com per mantenir la confiança del consumidor en la seguretat i la disponibilitat d'aliments.

Per altra part, com qualsevol altra empresa alimentària, els petits establiments d'elaboració i comerç minorista de la carn i xarcuteria han de disposar dels corresponents Plans d'Autocontrol basats en el sistema de l'anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC) a fi de gestionar els riscos de la seguretat alimentària i evitar la contaminació dels aliments.



Els petits establiments també tenen la necessitat, i l'obligació, de garantir l'adopció de mesures per protegir els seus treballadors de contreure la Covid-19, evitar l'exposició al virus i reforçar la higiene i seguretat alimentària.

Aquests plans es basen en programes de prerequisits, com ara bones pràctiques d'higiene, neteja i sanejament, organització del treball i delimitació d'àrees de tractament i manipulació, control de proveïdors, emmagatzematge, distribució i transport, higiene i aptitud del personal per fer la feina (totes les condicions bàsiques per mantenir la higiene del tractament dels aliments), entre altres.

En el moment actual, els petits establiments també tenen la necessitat, i l'obligació, de garantir l'adopció de mesures per protegir els seus treballadors de contreure la Covid-19, evitar l'exposició al virus o la seva transmissió, i reforçar les pràctiques d'higiene i seguretat alimentària i sanejament.

Sobre la potencial transmissió alimentària de la Covid-19

És molt poc probable que les persones contreguin la Covid-19 per mitjà dels aliments o envasos alimentaris. La Covid-19 és una malaltia respiratòria i la seva via de transmissió principal és per mitjà del contacte de persona a persona, i del contacte directe amb les gotetes de les vies respiratòries que es generen quan tus o esternuda una persona que n'està infectada.

Fins avui no hi ha cap evidència que els virus que causen malalties respiratòries es transmetin per mitjà dels aliments o dels envasos alimentaris. Els coronavirus no es multipliquen en els aliments, atès que els cal un hoste humà o animal per multiplicar-se.

El virus es propaga directament de persona a persona quan tus o esternuda una persona infectada per la Covid-19, i produeix gotetes que arriben al nas, la boca o els ulls d'una altra persona. Així mateix, com que les gotetes de les vies respiratòries són massa pesades per transmetre's per via aèria, es dipositen en objectes i superfícies de l'entorn de la persona infectada. Per això és possible que algú s'infecti tocant amb la mà una superfície o objecte contaminats (pom de la porta, utensilis varis...), o donant la mà d'una persona infectada i que tot seguit es toquin la boca, el nas o els ulls.

Recents estudis han avaluat la supervivència del coronavirus de la Covid-19 en diferents superfícies i assenyalen que el virus roman viable fins a 72 hores sobre plàstic i acer inoxidable, fins a 4 hores en coure i fins a 24 hores en cartró.

Tot i que aquests estudis s'han dut a terme en condicions de laboratori, ens han de servir d'orientació a l'hora de prendre decisions encaminades a reforçar les mesures d'higiene alimentària i oferir formació continua sobre els principis d'higiene alimentària per eliminar o reduir el risc de contaminació de superfícies de treball i materials d'envasament es contaminin amb el virus dels treballadors del sector alimentari.

Plans d'Autocontrol i la gestió de la seguretat

La implantació d'un pla d'autocontrol segons el sistema APPCC implica, abans de res, complir uns requisits d'higiene alimentària que anomenem prerequisits, i que estan dissenyats per controlar, d'una manera general, els perills relacionats amb la seguretat alimentària a un establiment determinat. Aquesta implantació i gestió es pot complementar amb recomanacions o guies de bones

pràctiques específiques per un sector o establiment.

Cada carnisseria-xarcuteria, acollint-se als programes específics que li pertocuen, ja ha de tenir dissenyat i implantat el seu sistema de prerequisits, que en la majoria de casos és suficient per assegurar la qualitat sanitària dels productes que elabora o distribueix.

Ara, amb l'objectiu d'assegurar els objectius de salut i seguretat del personal, i per garantir el subministrament i mantenir la confiança del consumidor en la seguretat i la disponibilitat d'aliments en el marc de la pandèmia de Covid-19, es proposen incloure en els plans de prere-

quisits dels establiments un conjunt de mesures complementàries i específiques encaminades a la protecció dels treballadors enfront de la contaminació per Covid-19 i a l'adopció de mesures higièniques destinades a evitar la seva transmissió.

La intervenció es planteja en el reforç de les mesures en aquells Prerequisits ja implantats i que, amb petites variacions i amb una sensibilització especial poden contribuir a aconseguir els objectius fixats.

A continuació us detallem el que cal incorporar als prerequisits ja implantats.

Formació higiènica i sensibilització del personal

Els plans de formació de les empreses alimentàries ja contemplen la formació en matèria d'higiene i seguretat i bones pràctiques higièniques.

Per altra part els Plans de prevenció de riscos laborals també contemplen les mesures de protecció dels treballadors en el seu entorn de treball.

Aquests plans són responsabilitat del titular de l'establiment, que és qui ha de procurar que la formació i les instruccions arribin a tot el personal des dels mateixos responsables, fins als operaris, netejadors, dependents, repartidors i, en el seu cas als consumidors i clients, i ha de vetllar pel compliment dins les seves instal·lacions. Aquesta formació o difusió de mesures la pot dur a terme ell mateix en accions puntuals de reunió dels treballadors.

Al pla de formació ja implantat a l'establiment cal incorporar-hi les mesures següents:

Mesures de sensibilització dels treballadors enfront de la Covid-19 i la gestió del personal

L'OMS recomana que les persones que no es troben bé es quedin a casa. Cal que tot el personal que treballa a l'establiment sigui conscient dels símptomes de la Covid-19.

Els responsables o titulars dels establiments han d'elabo-

rar per escrit les instruccions sobre aquests símptomes i de les polítiques d'exclusió de la feina. La qüestió més important és que el personal sigui capaç de reconèixer precoçment els símptomes de manera que puguin sol·licitar atenció mèdica i fer-se els tests, i reduir al mínim el risc d'infectar els companys de feina.

Els símptomes freqüents de la Covid-19 són:

- febre (temperatura alta de 37,5 °C o més)
- tos (de tota classe, no només seca)
- disnea i dificultats respiratòries
- fatiga

El personal que no es troba bé o que tingui algun dels símptomes de la Covid-19 no hauria de treballar. En el cas de sospitar que es pateix aquesta simptomatologia el treballador ha d'informar el responsable i aquest adoptar les mesures d'exclusió establertes, a la vegada que se l'hauria de poder informar sobre com contactar els professionals mèdics.

Pot establir-se un procediment que permetés al personal notificar la malaltia per telèfon (o per correu electrònic), de manera que els treballadors que estiguin en la fase precoç de la Covid-19 rebin informació fiable i siguin exclosos ràpidament de l'entorn laboral.

L'establiment ha de disposar de plans per apartar ràpidament de la instal·lació alimentària a un empleat malalt, aïllar-lo i seguir les recomanacions per casos sospitosos de Covid-19.

Mesures higièniques de reforç en les pràctiques de treball: Bones pràctiques higièniques

La higiene personal i l'estat de salut

Les bones pràctiques higièniques del personal són:

- Una adequada higiene de mans – amb aigua i sabó durant almenys 20 segons (seguint les recomanacions de l'OMS).
- Ús freqüent de desinfectants de mans a base d'alcohol.
- Bona higiene de les vies respiratòries (tapar-se la boca i el nas en tossir o esternudar; desfer-se de mocadors i rentar-se les mans).
- Neteja i desinfecció freqüents de les superfícies de treball i dels punts de contacte com ara els poms de les portes.
- Evitar el contacte estret amb qualsevol persona que mostri símptomes de malaltia respiratòria com ara tos o esternuts.

La higiene de mans és una millor barrera protectora per a les infeccions que portar guants d'un sol ús. Les empreses han de garantir que es disposa de rentamans suficients i adequats, i que els treballadors fan una higiene de mans completa i freqüent.

El sabó i l'aigua corrent tèbia són adequats per a la neteja de mans.

Els desinfectants de mans es poden utilitzar com a mesura addicional però no haurien de substituir la higiene de mans.

Els empresaris han de subratllar la importància de rentar-se més freqüentment les mans i de mantenir bones pràctiques d'higiene, i de netejar i desinfectar més freqüentment les superfícies que es toquen regularment.

La informació pot assegurar-se mitjançant la col·locació de cartells informatius que es refereixin a les diferents actituds i obligacions higièniques en les diferents dependències de l'establiment.

La utilització de guants d'un sol ús

La utilització de guants d'un sol ús per part dels treballadors és habitual en les empreses d'alimentació, però el fet de portar guants d'un sol ús pot donar una falsa sensació de seguretat i fer que el personal no es renti les mans tan freqüentment com caldria.

Portar guants permet l'acumulació de bacteris a la superfície de les mans, sobretot després de dur a terme ac-

Formació higiènica i sensibilització del personal



El personal que no es troba bé o que tingui algun símptoma no hauria de treballar.



L'establiment ha de disposar de plans per apartar ràpidament de la instal·lació alimentària a un empleat malalt, aïllar-lo i seguir les recomanacions.



Una adequada higiene de mans amb aigua i sabó durant almenys 20 segons i ús freqüent de desinfectants de mans.



Neteja i desinfecció freqüents de les superfícies de treball i de tots els punts de contacte.



Les empreses han de proporcionar EPIs com ara mascaretes, gorres i guants d'un sol ús, roba neta i calçat de treball antilliscant per al personal.



Un cop utilitzats, els EPIs d'un sol ús, cal dipositar-los amb cura al contenidor del rebuig.

tivitats no relacionades amb la manipulació d'aliments, com ara obrir o tancar portes amb la mà i buidar papereres, etc.

Per això, un correcte rentat de mans és summament important quan es treuen els guants per evitar la consegüent contaminació dels aliments. Els treballadors haurien d'evitar tocar-se la boca i els ulls quan portin guants.

No s'haurien d'usar guants d'un sol ús en l'entorn laboral del sector alimentari com a substituïts del rentat de mans. El coronavirus de la Covid-19 contamina els guants d'un sol ús tal com ho fa en les mans dels treballadors. La retirada dels guants d'un sol ús pot comportar la contaminació de les mans.

Els equips de protecció individual

Independentment de les mesures de distanciament social més avall indicades, l'ús adequat d'equips de protecció individual (EPI), com ara les màscares i els guants, són

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

Compte Expansió Negocis Plus PRO

Bonifiquem la seva quota d'associat

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.

10%**+ 0****+ TPV****+ Gratis**

de la seva quota d'associat màxim 50 €/anuals.*

comissions d'administració i manteniment.¹

amb condicions preferents.

Servei Kelvin Retail, informació sobre el comportament del seu negoci.²

Truqui'ns al **900 500 170**, identifiqui's com a membre del seu col·lectiu, organitzem una reunió i comencem a treballar.

* Bonificació del 10% de la quota d'associat amb un màxim de 50 euros per compte amb la quota domiciliada, per a nous clients de captació. La bonificació es realitzarà un únic any per a les quotes domiciliades durant els 12 primers mesos, comptant com a primer mes, el de l'obertura del compte. El pagament es realitzarà en compte el mes següent dels 12 primers mesos.

1. Rendibilitat 0% TAE.

2. Disposarà d'un servei periòdic d'informació actualitzada sobre el comportament del seu comerç, els seus clients i el seu sector per ajudar-lo en la presa de decisions.

Les excel·lents condicions esmentades del Compte Expansió Negocis Plus PRO es mantindran mentre es compleixi l'únic requisit d'ingressar un mínim de 3.000 euros/mensuals (se n'exclouen els ingressos procedents de comptes oberts en el grup Banc Sabadell a nom del mateix titular). Si el segon mes no es compleixen aquestes condicions, automàticament el Compte Expansió Negocis Plus PRO passarà a ser un Compte Professional. Oferta vàlida des del 24/03/2019 fins al 31/12/2019.

bancsabadell.com

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



eficaços a l'hora de reduir la propagació dels virus i la malaltia als establiments alimentaris.

Les empreses han de proporcionar EPI com ara mascaretes, gorres i guants d'un sol ús, roba neta i calçat de treball antilliscant per al personal.

L'ús de l'EPI hauria de ser sistemàtic sobretot en aquelles zones en què s'elaboren aliments a punt per consumir i aliments cuinats.

El personal d'atenció al públic ha de disposar d'EPI específics. Un cop utilitzats, els EPI d'un sol ús, cal dipositar-los amb cura al contenidor del rebuig.

Quan el personal està vestit amb EPI és possible reduir la distància entre treballadors.

L'organització i les pràctiques higièniques durant el treball

El distanciament físic és molt important per contribuir a alentir la propagació de la Covid-19, la qual cosa s'aconsegueix minimitzant les persones potencialment infectades i les sanes.

Totes les empreses alimentàries haurien de seguir la recomanació del distanciament físic tant com sigui raonablement possible. Les orientacions de l'OMS són mantenir almenys 1 metre entre companys de feina. En els casos en què l'entorn de producció dels aliments ho dificulti, les empreses han de valorar quines mesures posaran en marxa per protegir els empleats.

A més del rentat de mans freqüent, l'ús de desinfectants de mans, l'ús de roba de protecció, i altres pràctiques higièniques, cal tenir en compte:

Als obradors i a l'establiment en general

- Limitar el nombre de personal en la zona d'elaboració dels aliments en qualsevol moment.
- Separar i mantenir les distàncies, en la mesura del possible, als llocs de treball, la qual cosa pot requerir reduir l'espai disponible per tots els treballadors habituals.
- Evitar que els treballadors treballin encarats l'un a l'altre
- Organitzar el personal en grups o torns de treball per facilitar la reducció de la interacció entre grups.
- Quan el personal està vestit amb EPI és possible reduir la distància entre treballadors.

Durant el repartiment a domicili

- El personal de repartiment a domicili ha d'estar al corrent de la necessitat del distanciament físic quan facin el lliurament de les comandes als clients, de la necessitat de mantenir un alt grau de neteja personal i de dur posades les mesures de protecció (guants, mascaretes, roba neta...).
- El personal també ha de ser conscient de la necessitat de garantir que els contenidors o recipients de transport es mantinguin nets i es desinfectin freqüentment. Cal protegir els aliments de la contaminació i mantenir-los en les condicions de conservació adequades.
- Per al lliurament s'utilitzaran de forma preferent envasos d'un sol ús. En el cas dels contenidors reutilitzables, s'habilitaran els corresponents protocols als plans de neteja i desinfecció.
- El personal de repartiment ha de disposar de gels hidroalcohòlics per desinfectar-se les mans abans i després de qualsevol acció de lliurament, especialment si ha hagut de manipular diners.

A la botiga, en les operacions de venda assistida

- És fonamental mantenir el distanciament físic entre el personal d'atenció al públic.
- Cal determinar el nombre de persones destinades a l'atenció i revisar l'assignació de feines.
- Cal assegurar el rentat de mans freqüent, l'ús de desinfectants de mans, l'ús de roba de protecció, bona higiene de les vies respiratòries, reduiran el risc de propagació de la malaltia.
- Promoure l'ús de pagaments sense contacte.
- Mantenir un rentat i una higienització freqüents de tots els estris i superfícies de contacte amb els aliments.



A la botiga, l'exposició d'aliments oberts

- Cal procurar que els productes de xarcuteria no s'exhibeixin oberts o es vinguin sense envàs en taulells d'autoservei. Els productes en règim d'autoservei a les petites botigues al detall han d'estar envasats. En cas que s'exposin productes sense envasar, aquests han d'estar col·locats en vitrines o en bosses, i utilitzar pinces quan se serveixin els clients.
- Mantenir un rentat i una higienització freqüents de tots els estris i superfícies de contacte amb els aliments.
- Posar a disposició dels clients gels hidroalcohòlics, tant quan entrin als establiments com quan en surtin.

A l'àrea de clients a la botiga: la informació i el distanciament físic

És fonamental mantenir el distanciament físic a les àrees d'espera dels clients per reduir el risc de transmissió de la malaltia. Les mesures pràctiques que s'adoptar són, entre d'altres:

- Regular el nombre de clients que entren en els establiments detallistes per evitar les aglomeracions.
- Posar rètols als punts d'entrada per demanar als clients que no accedeixin en les botigues si estan malalts o tenen símptomes de la Covid-19.
- Gestionar el control de les cues d'acord amb la recomanació de distanciament físic dins i fora de les botigues.
- Proporcionar gels hidroalcohòlics per a les mans, desinfectants en esprai i tovalloles de paper d'un sol ús en els punts d'entrada a les botigues.
- Utilitzar senyalització a terra dins de les botigues per facilitar el compliment del distanciament físic, especialment en les àrees més massificades, com ara taulells, zones d'autoservei i zones de caixa.
- Fer comunicacions regularment per recordar als clients que segueixin la recomanació de distanciament físic i es rentin les mans regularment.
- Introduir barreres de plexiglàs a la zona de caixes i taulells com a escala addicional de protecció per al personal.
- Com que els consumidors cada vegada més porten les seves pròpies bosses o carrets d'anar a comprar, la recomanació als consumidors de netejar aquestes bosses i carrets abans de cada ús ha de figurar en els establiments del sector alimentari detallistes (botigues, punts de venda, supermercats).
- Mantenir les portes obertes on sigui possible per minimitzar el contacte.

Mesures a tenir en compte al obrador i al punt de venda



Limitar el nombre de personal en l'obrador i en la zona d'elaboració dels aliments.



Organitzar el personal en grups o torns de treball per facilitar la reducció de la interacció entre grups.



Evitar que el personal treballi encarant l'un de l'altre. Quan el personal està vestit d'EPI és possible reduir la distància entre treballadors.



Introduir barreres de plexiglàs a la zona de caixes i taulells com a nivell addicional de protecció per al personal.



Mantenir les portes obertes on sigui possible per minimitzar el contacte.



Utilització de forma preferent envasos d'un sol ús.



Regular el nombre de clients dins de l'establiment i informar-ne a l'entrada de l'establiment.



Gestionar el control de les cues d'acord amb la recomanació de distanciament físic dins i fora de les botigues.



Proporcionar gels hidroalcohòlics per a les mans, els punts d'entrada de les botigues.



Utilització de senyalització a terra per a facilitar el compliment de la distància física.



Informar els clients que evitin anar a l'establiment amb gent gran, grups de risc i nens.



Informar els clients a través de cartelleria de les recomanacions i obligacions a tenir en compte dins de l'establiment.

Pla de neteja i desinfecció

L'establiment disposa d'un Pla de Neteja i desinfecció ja implantat amb l'objectiu d'eliminar els microorganismes presents en materials, superfícies, equips i instal·lacions, i evitar que es propaguin per l'establiment o contaminin els aliments mitjançant contaminacions creuades.

A les mesures i pràctiques habituals del pla implantat, cal incorporar mesures encaminades a minimitzar el risc de transmissió de la Covid-19 per mitjà de la identificació de punts d'alt contacte en els establiments i garantir que es netegen i desinfecten regularment.

A l'obrador

- En el cas de sospita o confirmació d'un treballador infectat caldrà netejar totes les superfícies amb què aquest hi ha entrat en contacte, incloent-hi totes les superfícies i objectes visiblement contaminats amb secrecions respiratòries o fluids corporals i totes les zones d'alt contacte potencialment contaminades com ara lavabos, poms de porta i telèfons.
- S'han d'usar desinfectants de mans o superfícies a base d'alcohol per a la neteja. En general, s'ha demostrat que els desinfectants a base d'alcohol (etanol, 2-propanol, 1-propanol) en concentracions del 70-80% redueixen la infecciositat de virus com el coronavirus de la Covid-19.
- Els desinfectants habituals que contenen principis actius basats en compostos de clor (lleixiu d'ús alimentari) també tenen propietats viricides. Hi ha evidència que els coronavirus s'inactiven en contacte amb una solució d'hipoclorit sòdic (lleixiu) a una concentració al 0,5% durant 1 minut o bé al 0,1 % durant 5 minuts.

A la botiga

- Netejar i higienitzar freqüentment articles com ara cullerots, pinces i recipients per a condiments.
- Mantenir un rentat i una higienització freqüents de tots els estris i superfícies de contacte amb els aliments.
- Exigir als treballadors que es rentin freqüentment les mans i, si usen guants, se'ls canviïn abans de preparar el menjar i després.
- Exigir als treballadors que netegin i desinfectin els taulells, els estris per servir i els recipients per a condiments.

La gestió dels residus

L'establiment ja disposa d'un pla o d'un protocol de gestió de residus i escombraries amb l'objectiu d'evitar que els residus i escombraries generats per l'activitat de l'establiment puguin ser causa de la contaminació dels productes manipulats o elaborats.

Per altra part el contacte amb material de protecció potencialment contaminat per Covid-19 o per materials d'envasament o embalatge procedents de subministraments externs, requereix el reforç de les mesures de gestió o adoptar-ne altres d'addicionals.

- Els subproductes i residus d'origen animal s'emmagatzemaran als seus recipients específics clarament identificats i, s'eliminaran d'acord amb els protocols establerts.
- Els EPI d'un sol ús, un cop utilitzats es dipositaran en una bossa específica, i aquesta, un cop tancada es dipositarà al contenidor de material de rebuig (no al de paper ni al de plàstic)
- Els recipients específics per cada tipus de residu disposen de tapa i pedal, i estan en bon estat de neteja i conservació.
- Els envasos i embalatges dels productes procedents de l'exterior són retirats de manera que no suposen una font de contaminació dels productes alimentaris. Seran retirats de forma preferent, a l'entrada a l'establiment i es dipositaran al lloc específic habilitat o als contenidors corresponents. Si això no és possible, s'adoptaran mesures per a la desinfecció d'aquests, i s'evitarà el contacte amb altres materials o aliments.
- Caldrà que el personal s'asseguri un neteja i desinfectat de mans correcte després de la manipulació dels residus. Haurà de tenir a disposició gels hidroalcohòlics per assegurar la desinfecció de les mans després de la manipulació.

Aquest és un document de recomanacions addicionals específicament encaminades a reforçar les accions de prevenció davant el Covid-19 als establiments de carnisseria i xarcuteria.

Els continguts i les mesures proposades en aquest document poden incorporar-se directament als protocols habituals establerts als plans d'autocontrol de les empreses, sense que això interfereixi en l'aplicació i desenvolupament de les mesures d'higiene ja contemplades.

Cada establiment pot adoptar altres mesures que consideri necessàries per a una bona gestió de la seguretat dels seus productes i la salut dels seus empleats i clients.

Conveni de col·laboració entre la Federació i ADEPAP per a desinfeccions professionals, segures i no abusives davant la Covid-19

ADEPAP, l'associació d'empreses de desinfecció i de control de plagues de Catalunya, i la Federació Catalana de Carnissers-Cansaladers-Xarcuters han signat un conveni de col·laboració amb l'objectiu de promoure i assegurar que les desinfeccions arran de la pandèmia provocada per la Covid-19 es facin de forma professional, segura i no abusiva.

Arran de la crisi sanitària provocada per la pandèmia de la Covid-19 ha augmentat de manera exponencial la demanda de serveis de desinfecció. Per aquest motiu, ADEPAP ha treballat un seguit de recomanacions de bones pràctiques i ha signat un conveni amb la Federació Catalana de Carnissers-Cansaladers-Xarcuters, que agrupa quatre gremis provincials de carnisers i xarcuters de Catalunya.

Aquestes recomanacions, elaborades per ADEPAP i que han subscrit les empreses membres que fan desinfeccions, garanteixen així la professionalitat i el compliment del procediment establert i que s'ofereixen els serveis amb la màxima seguretat. S'hi reflecteixen, concretament, els requisits per a la realització segura de les desinfeccions específiques per eliminar el coronavirus SARS-CoV-2, causant de la Covid-19.

Entre aquests requisits s'hi contemplen la necessitat que les empreses que facin aquest tipus de desinfeccions estiguin autoritzades pel departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, estiguin inscrites al Registre Oficial d'Establiments i Serveis Plaguicides (ROESP-ROESB) i autoritzades a utilitzar els productes homologats pel Ministeri de Sanitat pel que fa als grups corresponents de biocides d'aplicació a l'àmbit de la indústria alimentària.

“ ”

Aquest conveni permet que els associats dels gremis puguin contractar empreses homologades que facin desinfeccions segures i efectives”

Pròsper Puig, president de la Federació Catalana de Carnissers-Cansaladers-Xarcuters



Entre les recomanacions també s'inclouen les corresponents mesures de prevenció de riscos laborals pel que fa als equips de protecció individual, la maquinària a utilitzar i protocols interns per als professionals i empreses que realitzen aquest tipus de servei.

Així mateix, s'hi defineixen també uns rangs de preus mitjos orientatius pel que fa a aquest tipus de desinfeccions, en funció dels m2 on s'actui, amb l'objectiu d'evitar situacions abusives, tenint en compte que es contemplaran a banda les excepcionalitats d'individualitats que poden fer variar els preus, com ara la nocturnitat, treballar en caps de setmana, els treballs manuals de desinfecció, desplaçaments, tècnica a aplicar o la participació de més d'un operari.

Segons el conveni signat, ADEPAP facilita a la Federació un llistat d'empreses que han subscrit les recomanacions de bones pràctiques en desinfecció amb l'objectiu que les empreses associades als gremis d'aquesta federació

coneguin els paràmetres perquè les desinfeccions es facin de manera professional, segura i amb garanties.

Per Quim Sendra, president d'ADEPAP, "és molt important que les empreses que fan desinfecció siguin professionals i especialitzades i ofereixin totes les garanties de seguretat als seus clients". Per això, "celebrem aquest conveni amb la Federació Catalana de Carnissers-Cansaladers-Xarcuters, ja que això demostra el seu ferm compromís perquè els seus establiments treballin de forma segura i lliure del coronavirus, garantint així la salut pública i una major confiança per part dels seus clients".

De la seva banda, Pròsper Puig, president de la Federació Catalana de Carnissers-Cansaladers-Xarcuters, afirma que "la signatura d'aquest conveni amb ADEPAP ens permet conèixer de primera mà els requisits i recomanacions perquè els associats dels nostres gremis puguin contractar empreses homologades que facin desinfeccions segures i efectives". Puig afegeix que "en el nostre sector i pel tipus de producte amb què treballem, la seguretat és un element indispensable, cosa que, a més hem de transmetre als nostres clients, que ho valoraran, de segur, molt positivament".

La Societat Espanyola de Sanitat Ambiental desaconsella l'ús de diòxid de clor i d'ozó davant la Covid-19

Segons l'entitat, l'ozó i el diòxid de clor que s'estan utilitzant com a virucides per part d'algunes empreses de desinfecció, sense estar constatat que ho siguin, fet que pot suposar una falsa sensació de seguretat, ja que en tots dos casos no s'ha demostrat aquesta acció.

És per això, que des de la Societat Espanyola de Sanitat Ambiental en desaconsella el seu ús per a la desinfecció d'espais de Covid-19. Cal remarcar que al llistat que us oferim d'empreses desinfectants en la notícia anterior no utilitzen aquests dos productes.

Directori d'empreses desinfeccions professionals pel coronavirus

www.adepap.cat/Covid19



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

Truqui al 93 226 22 50

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

Tàpers i carmanyoles en temps de la Covid-19

Recomanacions higièniques i sanitàries per als establiments de comerç minorista de la carn la xarcuteria i els menjars cuinats



Josep Dolcet

Escola Oficis de la Carn

En el marc de les mesures de contenció de la transmissió de la Covid-19, la recomanació per als establiments del sector alimentari oberts al públic és seguir les normes generals de seguretat alimentària i les normes de prevenció que vagin facilitant les autoritats competents per contenir la propagació del virus.

Així mateix, cal tenir en compte les recomanacions específiques següents per als establiments del sector alimentari amb servei directe al públic que han estat dictades pels organismes oficials de salut i que es poden consultar als webs dels gremis.

També en aquest sentit, podeu consultar l'article *Orientacions de seguretat alimentària per a les petites empreses alimentàries de carnisseria-xarcuteria enfront de la Covid-19*, on es descriuen i detallen les recomanacions per la integració de mesures addicionals enfront de la prevenció de la Covid-19 dins els Plans d'Autocontrol dels establiments del sector.

A mesura que s'avança en les fases de desescalada del confinament, en les que s'ha produït un notable desconcert a causa de la quantitat d'instruccions i mesures a

adoptar en tots els àmbits i nivells alimentaris, han anat sorgint dubtes i confusions sobre les pràctiques higièniques més adequades a adoptar davant la situació actual i, també, a les respostes que el professional carnisser-xarcuter ha de ser capaç de donar en cada moment.

Un dels temes recurrents en la pràctica de la venda assistida és el lliurament dels productes alimentosos en envasos reutilitzables (tàpers, carmanyoles...) aportats per uns clients sensibilitzats per la no generació de residus provinents dels envasos plàstics d'un sol ús.

A la revista Gras i Magre núm. 183, de Desembre 2019 s'hi publicà un article: "*Amb la carmanyola a la carnisseria*", on la Federació Catalana de carnisseres i Cansaladers Xarcuters deixava clara quina era la seva opinió, i s'hi feien als associats un seguit de recomanacions referents a la utilització dels envasos reutilitzables a les seves botigues.

Paral·lelament en aquells moments, en el marc de la campanya "Benvinguts tàpers", es va editar un material gràfic informatiu amb les indicacions per l'ús d'aquests recipients aportats pels clients a les carnisseries. Totes aquestes recomanacions foren fetes en un escenari de normalitat sanitària.

Tot això, des del passat mes de març, ha canviat radicalment. L'aparició de la pandèmia de la Covid-19 ha comportat que moltes de les recomanacions de bones



pràctiques al sector alimentari en general, i als petits establiments de carnisseria, xarcuteria i menjars per emportar amb venda assistida en particular, s'hagin vist modificades, i en el seu cas reforçades, per mesures molt més extremes encaminades a evitar la transmissió o contagi de la Covid-19.

Totes les publicacions i estudis científics ens estan dient que el virus es propaga directament de persona a persona quan algú infectat per la Covid-19 tos o esternuda. Les gotetes produïdes poden arribar al nas, la boca o els ulls d'una altra persona. Aquestes gotetes procedents de les vies respiratòries són massa pesades per transmetre's per via aèria, i poden dipositar-se en objectes i superfícies de l'entorn de la persona infectada. També pot ser que hi hagi una contaminació directa d'una superfície (o recipient) pel contacte amb persones contaminades. Això faria possible que algú s'infecti tocant amb la mà aquesta superfície o objecte contaminats (pom de la porta, utensilis varis, tàpers...), o senzillament donant la mà a una persona infectada i que tot seguit es toquin la boca, el nas o els ulls.

També hem de tenir en compte que recents estudis han avaluat la supervivència del coronavirus de la Covid-19 en diferents superfícies, i que assenyalen que el virus roman viable fins a 72 hores sobre plàstic, acer inoxidable o vidre, fins a 4 hores en coure i fins a 24 hores en cartró.

Recomanacions de les autoritats sanitàries



Eviteu la contaminació creuada entre els aliments i qualsevol font de contaminació com, per exemple, diners, telèfons mòbils o altres estris.



Extremeu i incrementeu la freqüència de la neteja i desinfecció de tot l'establiment, incloses les superfícies de les zones de lliure accés per al públic.



Mantingueu sempre pràctiques correctes d'higiene en la preparació i lliurament del menjar i evitau la contaminació.



Intenteu utilitzar envasos nets i d'un sol ús i embosseu les comandes de manera individual per a cada client.

És responsabilitat del professional subministrar els productes amb les màximes garanties sanitàries.



Tornant al tema que ens ocupa, l'envasament de la carn, els seus derivats o els menjars cuinats en recipients subministrats pels clients, podria considerar-se una pràctica de risc si tenim en compte les recomanacions de les autoritats sanitàries:

- Eviteu la contaminació creuada entre els aliments i qualsevol font de contaminació com, per exemple, diners, telèfons mòbils o altres estris. Cal rentar-se les mans minuciosament cada vegada que s'hagi tocat una superfície que pugui estar contaminada o bé utilitzar sistemàticament pinces o guants nets i desinfectats per manipular aliments.
- Extremeu i incrementeu la freqüència de la neteja i desinfecció de tot l'establiment, incloses les superfícies de les zones de lliure accés per al públic com, per exemple, els taulells, els agafadors dels carretons de la compra i altre mobiliari, i en especial els serveis higiènics.
- Mantingueu sempre pràctiques correctes d'higiene en la preparació i lliurament del menjar i eviteu la contaminació creuada entre els aliments i qualsevol font de contaminació com, per exemple, objectes personals, poms de les portes, datàfon, mòbil, teclat, mitjà de transport.
- En el moment de l'envasat utilitzeu envasos nets i d'un sol ús. Embosseu les comandes de manera individual per a cada client, així les manipulareu menys

en el moment de l'entrega, i disposeu-les en una taula propera a la zona d'accés de la persona que hagi de lliurar-les a domicili.

I en concret, per al sector de la restauració en el document del Ministerio de Comercio y Turismo (que podem aplicar perfectament a l'activitat de venda de menjars preparats i degustació dels nostres establiments), ens senyala que cal:

- Evitar el uso de cartas de uso común para evitar el riesgo de contagio, por ejemplo, optando por “cantarla”, utilizando tecnología (cartas digitalizadas, QR), u otros sistemas como pizarras, carteles, cartas desechables en cada uso, etc. Si no puede optarse por alguna de las soluciones previas, la oferta gastronómica debe facilitarse en un documento plastificado que se desinfecte tras cada uso.
- Almacenar los elementos auxiliares del servicio (vajilla, cristalería, cubertería, mantelería, cestas de pan, tazas de café, azucarillos...) en recintos cerrados o, al menos, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores. Se debe retirar de las mesas cualquier elemento decorativo.
- Garantizar que el proceso de desinfección de la vajilla y cubertería se lleva a cabo a temperaturas superiores a 80oC (lavavajillas).
- Limpiar y desinfectar los utensilios (pinzas, paletas de máquinas de hielo, utensilios para cocktails, cucharas de helados, etc.) atendiendo a lo estipulado en el APPCC.
- De igual forma se deben limpiar y desinfectar correctamente todos los elementos de transporte (cajas y bolsas isotérmicas, mochilas, carros, cascos, etc.).

Vist l'exposat en aquestes mesures d'ambdós documents (i en altres publicacions especialitzades), en la situació actual de pandèmia, en cap cas és recomanable expedir aliments en envasos no controlats pel carnisser o xarcuter.

Aquesta és una mesura excepcional que hauria d'anar incorporada al pla de bones pràctiques dels establiments de carnisseria, xarcuteria o venda de menjars per emportar.

Caldria doncs recordar que és responsabilitat del professional subministrar els productes amb les màximes garanties sanitàries, i que a la vegada hauria d'informar els clients que, de forma provisional, i d'acord amb les mesures de prevenció del contagi de la COVID-19, no es poden subministrar els productes en envasos aliens a l'establiment, de la mateixa manera que se'ls informa que han de portar guants per tocar productes, que han de mantenir les distàncies de seguretat o que han de respectar l'aforament del local.



Disseny i fabricació de botigues d'alimentació

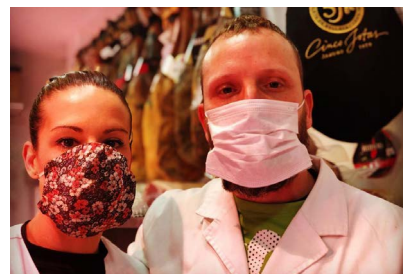
Interiorisme comercial | Vitrines frigorífiques



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.

carnissers
xarcuters
catalunya

#HEROIS
INVISIBLES





UN APLAUDIMENT A TOTS ELS
CARNISSERS I XARCUTERS
PER SATISFER L'ABASTIMENT
D'ALIMENTS ALS NOSTRES
CONCIUTADANS



“ ”

*Des del primer moment vam
tenir molt clar que havíem
d'estar al costat de la gent i de
la ciutat. És per això que vam
augmentar esforços per a fer
les entregues a casa, sobretot
a la gent gran.
No els podem fallar.*

Montse Esquius de Carnisseria i
Xarcuteria Esquius
Igualada



“ ”

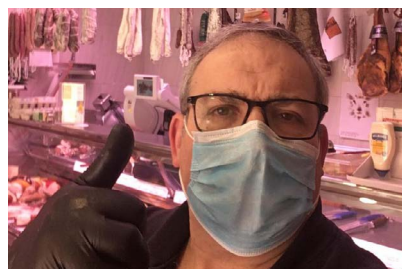
*Durant la pandèmia la meua
dona i jo hem hagut de viure
en diferents poblacions per així
poder oferir servei als clients de
la Seu d'Urgell i a Bellver. Han
estat uns mesos durs però els
veïns han agraït que dia
rere dia estiguéssim rere el
taulell.*

Antoni Vigo d'Antiga Casa Jaume





ELS CARNISSERS I XARCUTERS
SEGUIM TREBALLANT PER
OFERIR-TE EL MILLOR PRODUCTE
DE QUALITAT I DE PROXIMITAT



“ ”

Durant l'estat d'alarma molts joves que anteriorment acostumaven a menjar de restaurant han vingut a comprar a la carnisseria. Molts d'ells s'estan convertint en clients habituals.

Jordi Vivet de Carnisseria Cal Vivet - Sentmenat



carnissers
xarcuters
catalunya

#HEROIS
INVISIBLES



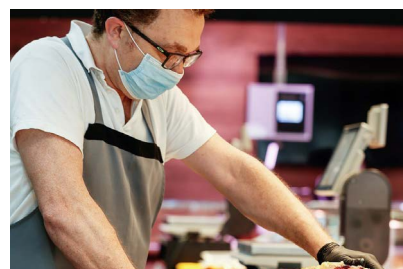
CARNISSERS, XARCUTERS,
PEIXATERS, QUIOSQUERS, FLEQUERS
AQUEST APLAUDIMENT
TAMBÉ VA PER VOSALTRES



“ ”

Molts dels nostres clients són
de comarques veïnes i de l'àrea
metropolitana de Barcelona.
És per això que vam iniciar el
repartiment a domicili a zones
que fins al moment no
haviem fet.

David Riera de Can Vilada
Vic



“ ”

Davant la baixada de les
comandes per part de
l'hostaleria i la restauració vam
decidir reinventar-nos i oferir
comandes a domicili a través
de Whatsapp. Un servei que ha
augmentat notablement i que
vingut per quedar-s'hi.

Oriol Vives de Can Serrat
Mataró





Moltes gràcies
carnissers i xarcuters
per la vostra vocació
de servei i d'ofici
durant aquesta
situació excepcional

carnissers
xarcuters
catalunya

HEROIS
INVISIBLES

#CashlogyContigo

cashlogy

by **AZKOYEN**

Cuidem del teu **negoci**,
cuidem dels teus **clients**

Guanya en
tranquil·litat
i protegeix els
teus empleats
i clients



Els registres de contaminació de l'estat d'alarma mostren que la ramaderia no és la principal responsable del canvi climàtic

El sector ramader representa solament el 7% de les emissions de gasos d'efecte d'hivernacle, enfront del 27% del transport, el 19% de la indústria, el 17% de la generació d'electricitat o el 9% del consum de combustibles.

Gràcies al compromís del sector ramader-carni amb el medi ambient, i a la millora constant d'instal·lacions, tècniques i processos, la seva activitat afavoreix la sostenibilitat en els territoris, ajudant a més a consolidar el teixit socioeconòmic d'aquestes zones.

Els sectors de producció ramadera, elaboració i comercialització de carn han seguit realitzant les seves activitats des de la declaració de la pandèmia de la Covid-19 per mantenir proveïda a la població de forma adequada amb aliments segurs i de qualitat.

Des de fa mesos alguns mitjans han posat el focus en la ramaderia i la producció de carn com un dels principals responsables de l'escalfament global de la Terra, a través de les emissions de gasos d'efecte hivernacle (GEH), plantejant que calia reduir dràsticament el consum d'aquests aliments per salvar el planeta.

No obstant això, les emissions dels sectors ramaders, que es registren com les de totes les altres activitats humanes, no són ni de bon tros les principals responsables de la contaminació de l'aire i el canvi climàtic.

Organitzacions com Greenpeace han informat que, en la primera setmana d'estat d'alarma, els valors mitjans de diòxid de nitrogen a ciutats com Madrid tot just van aconseguir el 40% del límit fixat per l'Organització Mundial de la Salut i la UE, i en la setmana de l'11 al 17 d'abril aquests valors eren només d'un 24,6% a Madrid, un 33% a Barcelona o un 22,3% a Sevilla.

Igualment, un estudi desenvolupat en el Centre de Tecnologies Físiques de la Universitat Politècnica de Valèn-

cia amb dades de l'Agència Espacial Europea, indica que els nivells de concentració de diòxid de nitrogen han disminuït una mitjana del 64% a les principals ciutats espanyoles després de les mesures decretades contra la Covid-19.

“ ”

Les emissions dels sectors ramaders, que es registren com les de totes les altres activitats, no són ni molt menys les principals responsables de la contaminació i el canvi climàtic.

Uns 1.000 milions de persones viuen de la ramaderia i la producció de carn en el món, d'ells més de 2 milions a Espanya, el sector ramader-carni reafirma el seu compromís amb la sostenibilitat, la millora de l'entorn i la reducció dels gasos d'efecte hivernacle.

Segons les dades oficials de l'“Inventari Nacional de gasos d'efecte hivernacle” (Ministeri per a la Transició Eco-



Percentatge d'emissions de CO₂

Producció ramadera	7%
Agricultura	11,9%
Transport:	27%
Indústria:	19,9%
Generació d'electricitat:	17,8%
Consum de combustibles:	8,5%
Ús d'altres productes:	8%

Font: Inventari Nacional de Gasos d'Efecte d'Hivernacle
(Ministeri per a la Transició Ecològica i el Repte Demogràfic)

lògica i el Repte Demogràfic) la producció ramadera de carn representa el 7% del total d'emissions de GEH del nostre país, inclòs en l'11,9 % de l'apartat total de l'agricultura. Per contra, el transport suposa el 27% d'aquestes emissions, seguit per la indústria amb un 19,9%, la generació d'electricitat (17,8%), el consum de combustibles (8,5%) o els processos industrials i ús d'altres productes (8%).

En tot cas, el sector carni és perfectament conscient dels reptes mediambientals que afronta la nostra societat i per això treballa cada dia per aconseguir un model de transició ecològica global, així com una producció més sostenible. Està desenvolupant noves tècniques de producció amb un menor impacte ambiental amb objectius

com reduir en deu anys un 15% la petjada de carboni en el sector boví, en la reducció de les emissions d'amoniac (47%), òxid nitrós (38%) i emissions per la gestió de fems (14%) al sector porcí, o el foment de la producció sostenible de carn de conill i xai, així com la investigació en aliments per al bestiar amb menor empremta mediambiental. La indústria càrnia va evitar el 2018 l'emissió de 48.810 tones de CO₂, gràcies al reciclatge dels seus envasos.

A més, el sector permet mantenir importants ecosistemes que no serien viables sense la seva utilització ramadera i que a més els converteix en embornals de carboni, com les deveses en el cas del porc ibèric o el pasturatge tradicional de l'oví i cabrum i el de boví a deveses i zones de muntanya, que estan units al foment de la biodiversitat i la conservació dels espais naturals, contribuint a la fertilització del terreny i reduint l'erosió i la desertificació.

D'altra banda, la pastura és fonamental per a la neteja de la muntanya i la prevenció dels incendis forestals, i la ramaderia és igualment un exemple d'economia circular, amb activitats com la reutilització per a l'alimentació de la ramaderia de residus i subproductes de produccions vegetals per ús humà, o la gestió de fems i purins com a subproductes amb una important utilitat agronòmica com a fertilitzants orgànics de cultius.

Carne y Salud

www.carneysalud.com



Consells de maneig i conservació dels ous i l'aviram a la llar

La seguretat dels aliments que es consumeixen a casa depèn en bona part de què els consumidors els conservin i els manipulin de manera adequada. Des de la Federació Avícola Catalana (FAC) us informem sobre el correcte maneig a la llar dels productes avícoles, els ous i la carn d'au, que podeu transmetre en forma de consells als clients dels establiments de carnisseria i xarcuteria perquè els nivells de qualitat, frescor i seguretat alimentària dels aliments es mantinguin fins al moment de consumir-los.

L'ou no té data de caducitat!

Els ous no tenen data de caducitat, sinó de consum preferent, que es fixa 28 dies després de la posta i que s'ha d'indicar a l'envàs dels ous. La data de consum preferent indica el final del període durant el que es considera que l'ou conservarà les propietats físiques del dia de la posta. Però no vol dir que passada aquesta data no el puguem consumir amb totes les garanties. Al contrari, si l'ou s'ha conservat adequadament, la closca manté la integritat i té un aspecte normal en trencar-lo, encara que hagi passat de la data de consum el podem fer servir perfectament i aprofitar el seu valor nutritiu.

Cal diferenciar clarament entre la data de caducitat i la de consum preferent per a evitar llençar ous que estan en bon estat i no malbaratar els aliments, que és un perjudici per a l'economia familiar i també un problema social i ambiental.

A casa, els ous a la nevera

Per a mantenir les propietats dels ous la clau és evitar els canvis sobtats de temperatura, que poden causar condensacions d'humitat a la superfície de l'ou, el que facilitaria l'entrada de patògens a través de la closca que és porosa. Aquestes són les pautes per a aconseguir-ho:

- De la botiga a casa, evitar els canvis de temperatura.
- A casa cal guardar-los a la nevera, que és un lloc fresc, sec i amb temperatura constant. Millor deixar-los dins l'envàs per a protegir-los de les olors i possibles condensacions. No s'han de rentar per desmar-los.
- A l'hora de cuinar-los es poden rentar amb aigua. Per evitar la propagació de patògens, és millor no trencar-los al recipient on s'han de batre ni utilitzar la closca per separar clares i rovells. Un cop trencat, cal coure'l al més aviat possible.

Amb l'aviram, mantenir la frescor i evitar contaminacions

La carn crua d'aviram, com totes carns fresques, té caducitat i el seu període de consum és molt curt, motiu pel qual cal conservar-la sempre en fred. També és un aliment sensible a la contaminació i la multiplicació bacteriana i per a manipular-lo a la cuina cal seguir les cinc normes bàsiques d'higiene:

REFREDAR, NETEJAR, SEPARAR, COURE I TORNAR A REFREDAR.

1. Refredar: guardar la carn a la nevera a 5 °C o menys, dins el seu envàs original o ben tapada, o bé congelar si no s'ha de consumir en poques hores.
2. Netejar: rentar les mans amb sabó abans de manipular l'aliment, netejar les superfícies, abans i després, i rentar els estris que es facin servir. No s'ha de rentar mai la carn d'aviram abans de cuinar-la, hi ha risc de contaminació encreuada per les esquitxades de l'aigua a la zona de rentat.

3. Separar: evitar el contacte de la carn crua amb altres aliments. Per exemple, no s'ha de fer servir el plat que ha contingut la carn crua per a servir el menjar ja preparat ni les pinces de cuinar-la per servir. Separar, separar, separar!
4. Cuinar: La carn d'aviram s'ha de cuinar sempre, a una temperatura mínima de 75°C. No s'ha de menjar mai crua.
5. Refredar un altre cop: Els plats de carn d'aviram que no s'han de consumir de seguida, cal conservar-los a la nevera.

Al web de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària de la Generalitat s'ofereix més informació i consells com aquests per gaudir dels aliments de forma completament segura.

Federació Avícola Catalana

www.federacioavicola.org

Unim experiències. Encarem el futur



Carnissers Xarcuters Catalunya i el món digital

Apostem per la innovació, la tradició i la qualitat en el producte que venem i en la nostra manera de fer. Aquesta essència és la que volem transmetre en la nostra comunicació digital, aquella que va directe als nostres (o vostres) clients.

Presència a la xarxa

Carnissers Xarcuters Catalunya som un col·lectiu especialitzat en alimentació i compromès amb la qualitat i amb l'excel·lència del nostre producte i del nostre servei.

Sense oblidar d'on venim i tota la tradició que hi ha darrere de la nostra feina, avui apostem per la innovació i la creativitat pel que fa als productes que oferim i, sobretot, per la nostra comunicació.

Tots sabem que internet està totalment integrat en el nostre dia a dia, per això fer ús dels seus canals socials ens obre un món ple de possibilitats. Internet ara ens ofereix l'oportunitat d'arribar a nous públics i ens permet estar constantment connectats amb aquells que ja ens coneixen.

Posada a punt i entrada al món digital

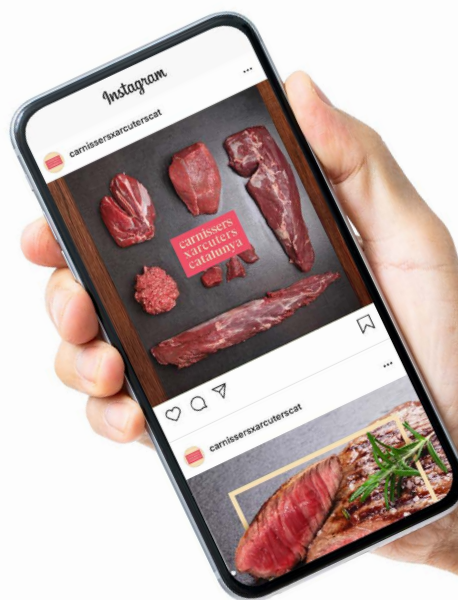
Durant els darrers mesos hem reforçat i consolidat la nostra presència online. Hem creat una estratègia propera i molt real que ens fa ser percebuts tal com ens sentim: professionals del sector amb capacitat d'adaptació als nous temps, aportant confiança i missatges rellevants a la nostra comunitat digital.

Amb els nostres continguts, volem afavorir una experiència més completa, és a dir, que comenci abans del procés de compra i que continuï dia a dia, aportant sempre contingut rellevant, tant informacional com educatiu, al nostre públic.

Per aquest motiu fem Facebook i Instagram, canals on podem mantenir una comunicació activa i directe amb els usuaris de la nostra comunitat digital. Tota aquesta estratègia gira entorn d'un web on l'usuari pot seguir informant-se, i sobretot, trobar el seu punt de venda més proper a través d'un mapa dinàmic.

Carnissers Xarcuters Catalunya a les xarxes socials

En les nostres xarxes socials, cada setmana fem diverses publicacions molt acurades que potencien els nostres valors d'identitat i aquelles accions que prenem per millorar l'entorn i el producte que oferim. L'estil és visualment reconegut perquè el client el detecti fàcilment.



Tot el contingut és informacional, aspiracional i pedagògic. Fa referència al nostre producte i valora tant la feina dels nostres associats (o la vostra feina) com el comerç local i de proximitat.

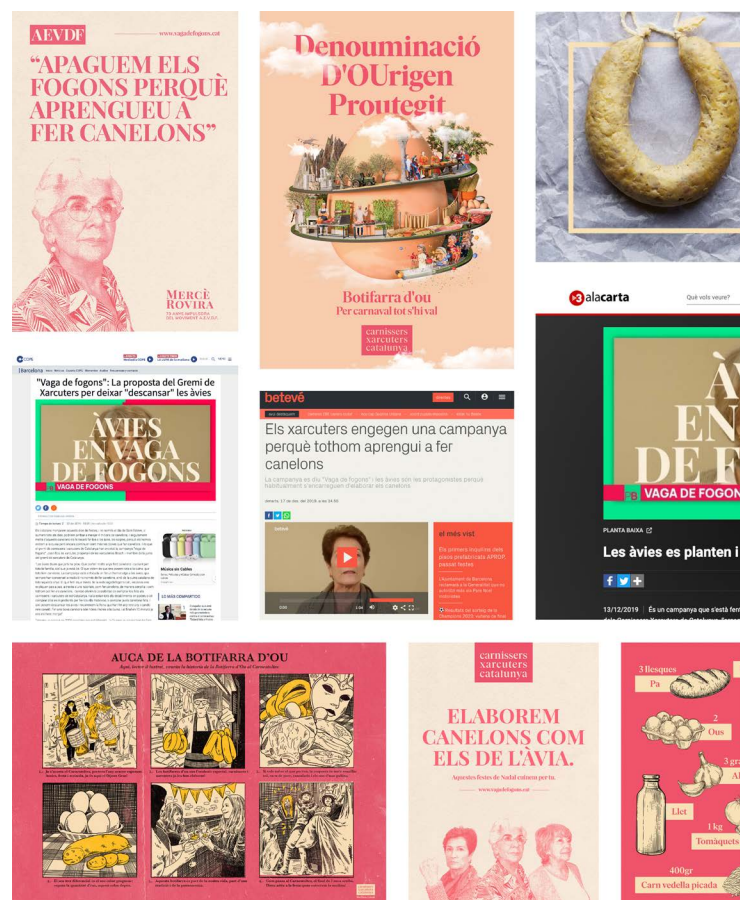
Hi ha una altra categoria de contingut; les campanyes, que es duen a terme en moments puntuals de l'any.

Per Nadal, com ja sabeu, es va llançar la iniciativa “Vaga de fogons” en la que volíem fer un homenatge a totes les àvies per l'esforç que fan, any rere any durant els dies de Nadal, per mantenir i transmetre la cultura gastronòmica catalana mentre que reuneixen a la família en una mateixa taula amb un bon àpat nadalenc on no falten mai, per exemple, els canalons. L'objectiu real que perseguíem amb aquesta acció era fer saber a l'usuari que podia encarregar els àpats de Nadal a les nostres botigues o comprar els ingredients per a cuinar-los ells.

Aquesta campanya va assolir grans nivells de difusió apareixent també en mitjans convencionals com Televisió, ràdio i premsa.

Una altra campanya a destacar es va dur a terme per Carnestoltes. Aquesta acció va promocionar la botifarra d'ou presentant la Denominació d'Origen Protegit (DOUP), el nom amb el qual volem identificar la botifarra d'ou com un producte de qualitat a la vegada que donem a conèixer el seu origen i tot el món cultural i gastronòmic que l'envolta.

Val a dir que ambdues campanyes van tenir molt bona acollida per part dels usuaris que van interactuar amb el contingut de manera notòria i això va generar un impacte real en les vendes als diferents punts de venda repartits per tot el territori català.



El nostre públic a les xarxes

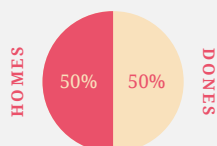
La franja d'edat dels nostres seguidors oscil·la entre els 35 i 55 anys. El gènere és molt equilibrat: 50% dones, 50% homes i geogràficament es troba repartit per tot el territori català tenint més impacte en les zones més poblades.

A la vegada, veiem que el públic està obert a rebre les dades, els suggeriments i els consells que els donem durant tota la setmana i que estan relacionats amb l'alimentació, les botigues i el nostre dia a dia. Per exemple, el públic valora molt positivament els consells sobre salut,

els trucs per cuinar millor tots els tipus de carn, les noves receptes que els oferim, la informació que té a veure amb els al·lèrgens i els ingredients de les elaboracions, les informacions sobre com tractem el nostre producte, la nostra política mediambiental, etc.

Cal afegir que quan el contingut és del seu interès, el troba d'utilitat o divertit, no dubta en interactuar fent comentaris o bé compartint-ho amb els seus contactes. Tenim la sort d'estar davant d'una audiència molt fidel que augmenta de manera progressiva i constant.

Públic de les nostres xarxes socials



Zones més rellevants

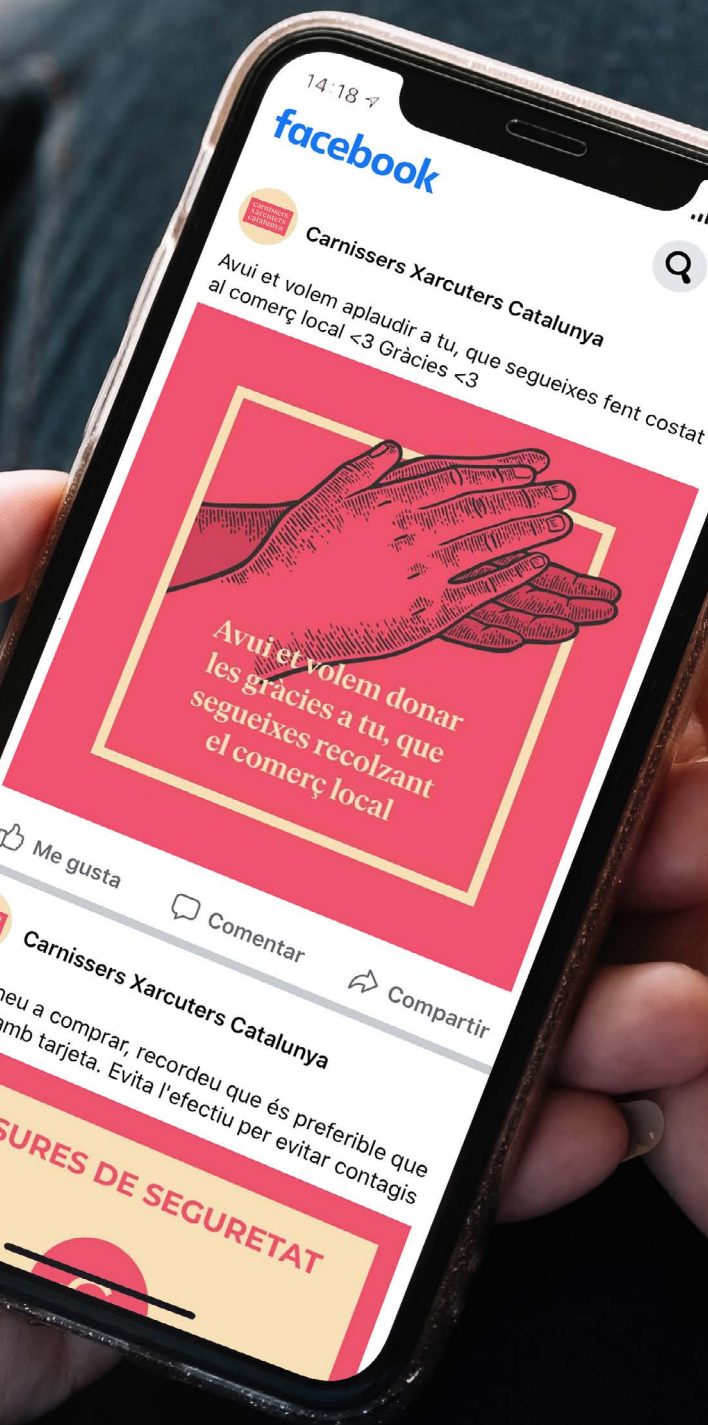
BARCELONA
GIRONA
VIC
FIGUERES
LLEIDA

La majoria de seguidors tenen

25 - 55
ANYS

Número de seguidors

1.153
 2.203



Impacte de la presència digital en el comerç local

La nostra presència digital ens permet donar missatges interessants, variats i d'acord amb la realitat i els seus esdeveniments actuals. El fet de fer-ho té un efecte directe en les accions del nostre públic i en el comerç local.

El nostre objectiu no és un altre que apropar al públic final a les vostres botigues. D'aquesta manera, creant una marca sòlida en l'àmbit digital provocarà una acció positiva en tots aquells establiments distingits amb el segell Carnissers Xarcuters Catalunya. Ara, tots els nostres seguidors saben que tota botiga amb aquest segell forma part dels nostres associats. Aquest distintiu és un indicatiu molt clar per als nostres clients: el producte que aquí es ven és un producte, bo, fresc i local.

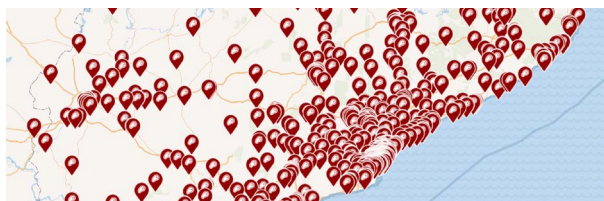
Contingut especial Covid-19. Com l'hem tractat en l'àmbit digital?

Durant aquests dies en els quals estem vivint una situació excepcional causada per la Covid-19, hem adequat el contingut a les xarxes socials per poder transmetre calma i serenor. Vam començar a informar sobre les mesures higienicosanitàries que apliquen els nostres carnisers-xarcuters a les botigues i també vam informar de les mesures de seguretat que els clients han d'aplicar en el moment de compra. El fet de difondre aquests missatges mentre seguíem publicant contingut totalment adaptat al moment actual, ha estat fonamental per reforçar la confiança de la comunitat que ens segueix. Ja que ha vist que som una marca viva, adaptada al moment i, sobretot, empàtica.



Segueix Carnissers
Xarcuters Catalunya
a les xarxes socials
de Facebook i Instagram.

@carnissersxarcuterscat



Les xarcuteries a Botigues Obertes

Des de Carnissers Xarcuters Catalunya vam publicar les carnisseries – xarcuteries associades a botigues obertes, cat, el directori del comerç de proximitat que dona servei durant l'estat d'alarma per la Covid-19. Amb aquesta iniciativa, a més de fer-nos més visibles, volem fer constància que els nostres comerços han seguit donant servei durant l'estat d'alarma per així garantir l'aprovisionament a la ciutadania.

La plataforma creada per Barcelona Comerç i oberta a tot el comerç de Catalunya presenta un directori general de botigues amb un mapa interactiu on apareixen geolocalitzats tots els establiments.

#heroisinvisibles

La campanya més rellevant que s'ha realitzat durant l'estat d'alarma ha estat #heroisinvisibles. Un conjunt de missatges directes i clars per fer èmfasi de la dedicació i esforç dels carnisers i xarcuters durant el confinament convertint-nos en un sector clau per oferir als ciutadans i veïns l'abastiment de productes i aliments de primera necessitat.

Les publicacions, que han tingut un gran impacte a les xarxes socials sent molt compartida per agremiats i societat en general, s'ha basat en dos eixos: la visibilitat del sector en un moment de crisi social i l'agraïment als clients per la seva confiança.



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



Escola Oficis de la Carn

Gran acollida del curs d'orientacions de seguretat alimentària per a carnisseria - xarcuteria davant la Covid-19

El passat 12 de maig va celebrar-se una jornada online gratuïta, coorganitzada per l'Escola Oficis de la Carn i l'Escola Agrària de l'Empordà, per tractar els plans d'autocontrol i gestió de la seguretat i el reforç dels plans de prerequisits amb mesures de seguretat específiques.

Davant el nou context marcat per la Covid-19, els carnisseros i xarcuters, essent conscients de la situació, van poder conèixer de primera mà com integrar les mesures per fer front al coronavirus en el seu pla d'autocontrol, i com gestionar-les d'una forma pràctica i senzilla des dels plans de prerequisits.

Els assistents al curs van estar satisfets amb les seves expectatives i creien que el contingut seria aplicable en el seu àmbit laboral. Durant la jornada van aprendre totes aquelles mesures de seguretat que cal incorporar als Pre-requisits ja implantats i així fer front a la Covid-19.

Curs manipulació d'aliments

Durant l'estat d'alarma s'han reforçat els cursos online per així seguir oferint-vos una formació contínua que pogués ser del vostre interès. A la vegada també, hem reforçat el curs de manipulació d'aliments davant les estrictes mesures de desinfecció i neteja necessaris a causa de la Covid-19. L'horari d'aquest és a la carta i és vàlid per a tot el personal relacionat amb el món de l'alimentació al detall i majorista i també vàlid per a tota classe de repartidors i transportistes.

www.escolaoficisdelaarn.cat

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/ Indústria, 9-12 - Pol. Ind. Les Pedreres | 08390 Montgat
93 465 00 65 | cruzsl@cruzsl.net
www.cruzsl.net

WINTERHALTER IBÉRICA

C. Diderot 28 - Pol. Ind. 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

GremiCarn al costat de l'agremiat durant la Covid-19

Ja fa més de dos mesos que es decretava l'estat d'alarma per la Covid-19 i fa ben poc que comencem a entrar a l'anomenada nova normalitat. Tot i que aquell 16 de març les portes de les oficines gremials van tancar, tot el personal de GremiCarn ha treballat des de casa per oferir el millor servei en un moment complicat com el viscut. Les portes físiques del gremi van tancar però la nostra vocació de servei no es va aturar. Dia rere dia els diferents departaments hem estat en contacte amb les administracions per així fer-vos arribar tota la informació contrastada i veraç que us poguéssiu ser d'utilitat.

Com hem treballat per oferir-vos una informació acurada i de primera mà

Els departaments de laboral, fiscal, comptable, d'administració, de servei a l'agremiat i la secretaria general han estat comunicant-se de manera periòdica amb les administracions competents per així saber de primera mà les mesures i novetats que vindrien pròximament. A través dels diferents butlletins de les administracions i patronals i en reunions online, anàvem desgranant tota aquella informació que podia ser d'interès per a l'agremiat i per al sector.

A continuació, redactàvem la notícia, la publicàvem al web i us enviàvem la informació al moment -si era d'urgència- o restàvem a l'espera a tenir més notícies per així enviar-vos-ho tot a la vegada i no saturar-vos amb notícies poc rellevants.



La informació transmesa

Des que va començar l'estat d'alarma, des del Gremi vam ser conscients de la importància de tenir-vos ben informats i és per això que vam ampliar el nombre de newsletters setmanals i l'atenció a l'agremiat a través del correu electrònic i telèfon per així aclarir tots aquells dubtes que poguessin anar succeint.

A més de la comunicació entre gremi i associats

Departament Laboral

En contacte permanent amb la Tresoreria General de la Seguretat Social; gestió de les baixes per malaltia; gestió dels Ertes...

Departament Fiscal i Comptable

En contacte permanent amb el Departament d'Economia i Empresa; atenció i gestió d'ajudes i reduccions fiscals; comptabilitat; presentació d'impostos...

Departament d'Administració i Servei a l'Agremiat

Donant suport a la resta de departaments i atenent els vostres dubtes i consultes generals.

Secretaria General

En contacte permanent amb les administracions: Departament de Comerç, d'Economia i Empresa, Agricultura; amb l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària; amb entitats com CedeCarne, Consell de Gremis, Pimec i Foment del Treball. En estreta col·laboració amb els Gremis d'alimentació i els Gremis de la Federació.

ha agafat rellevància la comunicació entre socis a través del grup de Whatsapp. Aquest intens traspàs d'informació ens ha cohesionat com a col·lectiu, ens ha donat seguretat i ha facilitat la capacitat de reacció. Estem segurs que aquesta experiència ens farà més forts com a persones, com a sector i com a societat.

Què us hem traslladat durant l'estat d'alarma?

- Cartells de divulgació de mesures de protecció.
- Material gràfic per a la difusió de la importància del sector durant l'estat d'alarma.
- Certificats acreditatius individuals de necessitat de desplaçament personal per motius laborals.
- Documents d'administracions que poguéssin ser d'interès per a l'agremiat.
- Resums informatius sobre normatives, decrets lleis i mesures extraordinàries.
- Documents de mesures sol·licitades des del sector carnis.
- Articles propis i recomanacions sobre com tractar la Covid-19 a les carnisseries - xarcuteries.
- Mesures aprovades sobre subvencions i ajudes extraordinàries.
- Notícies amb les novetats més importants per al sector.
- Llistat d'empreses per a fer desinfeccions professionals de Covid-19.
- Dos newsletters setmanals amb la informació més destacada.
- Informació d'última hora i actualitzacions a través del grup de whatsapp.
- Enquestes per a traslladar-nos les vostres preocupacions i així buscar-ne una solució de manera global.

Presentem de forma oficial La Central de Negociació de GremiCarn

El passat 13 de maig vam presentar a través de videoconferència la nova Central de Negociació GremiCarn a càrrec del seu director Sebastià Garcia. Durant la presentació es va explicar la raó de ser de la Central, els seus objectius i els beneficis que es generaran pels agremiats. A més, també es va explicar el seu funcionament i la seva estructuració.

La Central de Negociació de Compres és un nou servei per a agremiats que permet negociar amb els proveïdors de productes i serveis generals de les empreses, com per exemple energia elèctrica, telefonia, embalatges, film de PVC, bosses, etc. i donar un avantatge competitiu en preus i serveis per als socis.

La Central de Negociació de Compres, que és oberta a la participació de tots els socis, té tres objectius fonamentals:

Millorar les condicions econòmiques de productes i serveis que tinguin més impacte en els comptes de resultats, però que no formin part de la matèria primera pròpia dels carnisers i xarcuters. Com a grup unit i organitzat, podem sumar els volums de compres de les empreses associades i aconseguir millors preus.

Assegurar el nivell de servei dels proveïdors. Mitjançant la força que dona la unió, protegim els nostres interessos davant qualsevol incompliment en la qualitat o en el servei amb un de nosaltres, ja que els pot suposar la pèrdua del volum total de compra del gremi per al proveïdor que no compleixi.

Estar alerta a abusos o incorreccions que es produeixen en les condicions o propostes d'alguns serveis i productes que la major part de socis no poden detectar per no tenir el temps per dedicar-li atenció, o per desconèixerment del fons real del tema. Es tracta doncs, de vigilar des de la Central per evitar exageracions comercials per part d'alguns venedors que, per exemple, fan servir la por a possibles sancions si no es fan servir els seus productes o serveis.

Tots aquells agremiats interessats, s'han de posar en contacte a través del correu electrònic centralnegociacio@gremicarn.cat.

Buscant Epi's

Aquest podria ser el títol de la pel·lícula de les primeres setmanes de confinament. No hi havien mascaretes, no sabíem quines eren les que havíem d'usar, el gel hidroalcohòlic va desaparèixer...

Tot i que, qui més qui menys, es va anar espavilant per trobar els equips de protecció que donessin seguretat a ells i als seus empleats, des del Gremi vàrem poder oferir en un moment difícil, primer 500 mascaretes del tipus Ffp2 i una setmana després 800 més que també es van esgotar en poques hores.

El que els socis no saben és que vàrem estar a punt de comprar 500 tests serològics per poder oferir-los als socis que ho necessitessin... Però, qui necessita tests serològics? En aquells moments semblava que tots els necessitàvem i que sabíem que fer-ne. Però primer volíem saber com s'usaven i quina certesa tenien els resultats. Així que, inicialment durant dos dies de

Setmana Santa, vàrem estar intentant saber-ho "tot" dels famosos tests, fins que a força de preguntar per saber, se'ns va ocórrer pensar que no estàvem fent la pregunta correcta. La pregunta de la qual havíem de saber la contesta era quina seria la gestió que com empresaris fariem dels resultats. El resultat va ser contundent: els tests no eren una eina per prendre decisions perquè no érem sanitaris.

Avui ja tenim molt més coneixement o si més no, el suficient per a dir que no ens havíem de ficar en temes sanitaris. Finalment es va decidir no comprar tests: els sanitaris els necessitaven i sabien com actuar d'acord amb els resultats.

Nosaltres ens havíem de preocupar de donar la protecció que les Autoritats sanitàries ens indicaven, i basar les nostres decisions empresarials exclusivament en les baixes mèdiques, si es produïen.

Els dijous tecnològics de GremiCarn

Compartir informació està a l'ordre del dia i s'estan canviant els mètodes de comunicació entre les empreses i els clients arran de l'estat d'alarma efectuat per a la propagació de la Covid-19.

És per això que des del gremi hem iniciat "Els Dijous Tecnològics", un conjunt de formacions online per així oferir als socis tècniques i recursos per a realitzar una comunicació digital resolutiva i efectiva.

Els cursos, dirigida per l'empresa líder en el sector digital Focalizza, van més enllà d'explicar en què consisteix cada xarxa social i aprofundeix en introduir conceptes digitals avançats per tal d'entendre i conèixer noves possibilitats per a les carnisseries - xarcuteries i a la vegada millorar les competències professionals i la marca digital de l'empresa.

El cicle "Els Dijous Tecnològics" va iniciar-se el curs "Com treure partit de WhatsApp Business?" el passat 14 de maig amb totes les places plenes i cada setmana s'han anat oferint nous espais per aprendre a gestionar, de manera professional les diferents plataformes de comunicació que ens ofereix el món digital.

Davant l'èxit obtingut, des de GremiCarn estem treballant amb la possibilitat d'oferir més cursos d'aquesta temàtica per a més endavant.

ELS DIJOURS TECNOLÒGICS DE GREMICARN

Com treure partit de WhatsApp Business?

14 de maig - 16.00 a 18.00

Com treballar la presència del teu negoci a Instagram (I)?

21 de maig - 16.00 a 18.00

Com treballar la presència del teu negoci a Instagram (II)?

28 de maig - 16.00 a 18.00

Com fer venda on line en el nostre comerç

4 de juny - 16.00 a 18.00

Que és un Xatbot? Com em pot ajudar en el meu negoci?

11 de juny - 16.00 a 18.00

Lloveras, descansa en pau company!

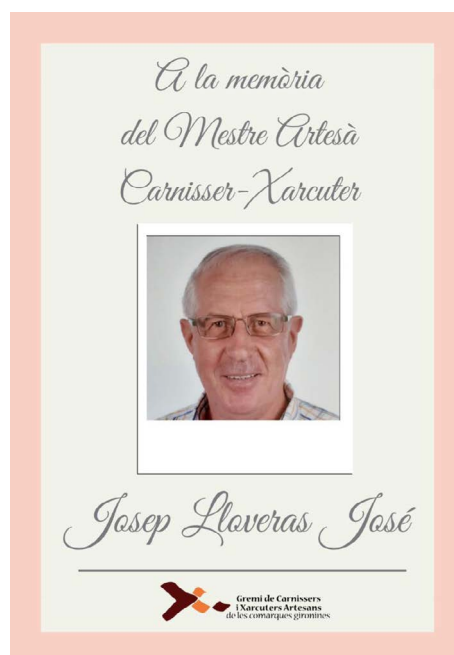
Era un vailet, això sí, amb quasi 30 anys i dues filles. Feia ben poc que havia nascut la nostra filla petita, i vaig tenir l'honor de ser president del nostre gremi.

Del gremi de carnisers i salsitxaires de Girona (encara es deia així)

De ben poc m'hauria servit aquest nomanament, si al meu costat no hagués tingut una persona entusiasmada amb el seu ofici i amb la seva família. Un home enèrgic en totes les decisions i conviccions. Un home coneixedor de la gent i entranyable amb la gent. Un home innovador i a la vegada capaç de transmetre la seva experiència i sabiesa als que estàvem al seu voltant, a mi també. No perdia un punt del que els altres companys i, jo mateix, explicàvem o proposàvem.

Un home alegre, encoratjador, molt negociant, organitzat, atent a tot el que passava al seu voltant. Un home enamorat de la seva família. De tota la família. Una família a la que no li havia de faltar de res. Un pare fantàstic. Un marit enamorat de la seva dona, la Mercè. Sempre al cas perquè germans, nevots, fins i tot treballadors, estiguessin el millor possible. Junts, durant molts anys, vàrem realitzar un grapat de tasques i iniciatives, acompanyats amb els membres de la junta, que van ser bastant importants. I totes van ser sempre recolzades amb aquest esperit i entusiasme que us he comentat per aquesta persona. Aquesta persona era en Josep Lloveras de Cassà. En Josep "el xapu".

En Josep el meu company i company de tothom, que ens ha deixat. Des d'aquestes quatre ratlles, voldria fer un gran homenatge a un company, per la seva dedicació al nostre col·lectiu, i sobretot a un



amic que sempre em va ajudar i respectar.

No vull acabar, sense un gran reconeixement a la Mercè. Segurament ella ha estat l'estrella que l'acabava de fer brillar. Una gran abraçada per a tu, Mercè. De part de tots els de casa meua. I de tots els companys d'ofici. Descansa en pau, Josep. Els de casa teua sempre et recordaran. Jo, també.

Gràcies per tot, Josep.

Joan Aliu

Expresident del Gremi de carnisers i xarcuters artesans de les comarques gironines.

Totes les notícies i informació del
Gremi de Carnissers i Xarcuters
Artesans de les comarques gironines

www.gremicarn.com

Que no deixi de bategar

Que no deixi de bategar és un missatge del Gremi de Carnissers i Xarcuters artesans de les comarques gironines, que fa a tots els implicats en aquests temps del Covid 19.



Que no deixi de bategar el nostre cor, que vivim amb salut i per molts anys

Que no deixi de bategar el cors de les ciutats, dels pobles, dels barris que són els seus comerços

Que no deixi de bategar la feina incansable dels professionals sanitaris

Que no deixi de bategar la tasca dels herois invisibles, carnisers, xarcuters, peixaters, forners, botigues de queviures

Que no deixi de bategar l'amor que sentiu pels vostres

Que no deixi de bategar l'amor que teniu a l'enamorat

Que no deixi de bategar tot el nostre món

Que no deixi de bategar l'esperança, l'orgull, la feina ben feta

No deixeu de bategar! Endavant!

#MacarronsDeConfinament: El repte de compartir els millors macarrons del món

El gastrònom Pep Nogué ens va proposar pel dissabte 2 de maig un food challenge: repte macarronil en temps de confinament.

La història era ben senzilla: apuntar-se al repte de compartir els millors macarrons del món a Instagram sota el hashtag #macarronsdeconfinament.

Es tractava el dissabte 2 de maig de penjar la foto dels macarrons amb la recepta i si podia ser explicant de qui eren els ingredients que havia, que havien de ser de productes de proximitat, locals.

Entre tots els macarrons, es van escollir 5 premis que es dotarien amb lots de productes de proximitat (entre ells 1 quilo de carn picada dels carnisers a cada guanyador). La campanya va ser un èxit i es sota l'etiqueta #macarronsdeconfinament es van penjar més de 500 fotografies de macarrons.

El Gremi de Carnissers i Xarcuters artesans de les comarques gironines, abans del repte va fer difusió de la campanya i va promocionar arreu la carn picada que els carnisers venem a les nostres carnisseries.

La propera diada de repte a instagram serà el 16 de maig de 2020 amb el #xaideconfinament, que també es farà a xarxes i pretén ser una manera de donar vida a aquesta carn més enllà de les costelles, apostant sempre per a xai de ramaders locals i de ramaderia extensiva.

DISSABTE 2 DE MAIG
#MACARRONSDECONFINAMENT
PENJA AL TEU INSTAGRAM LA FOTO DELS TEUS MACARRONS I LA RECEPTA AMB L'ETIQUETA #MACARRONSDECONFINAMENT

encarrega al teu carnisser tots els productes locals per fer uns bons macarrons

A tots els fans dels macarrons! Us proposem un repte macarronil pel dissabte 2 de maig. La història és ben senzilla: apunteu-vos al repte de compartir els millors macarrons del món amb qui compartiu confinament i amb la vostra família d'instagram sota el hashtag #macarronsdeconfinament. Seria fantàstic que ho fèssiu amb productes de petits productors i productores que tenim a prop, sigueu d'on sigueu. El dissabte 2 de maig heu de penjar la foto dels vostres macarrons amb la recepta i si pot ser explicant de qui són els ingredients que heu utilitzat. I si feu un vídeo, ja serà la repeta! Entre tots els macarrons, triarem el millor post i rebrà un lot de productes catalans de petits productors ben suculent que anirem desgranant tota la setmana!

INICIATIVA DEL Gastrònom Pep Nogué

AMB EL SUPORT DE: Generalitat de Catalunya, CAM, i Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les comarques gironines



TREBALLEM JUNTS **Fem Xarxa!**

Comprem-Venueu productes de productors locals a les carnisseries-xarcuteries locals, ajudem als petits productors i ajudem al comerç de proximitat

Segons el DIEC una xarxa, d'entre les moltes de les seves definicions, és un Conjunt de coses o de persones enllaçades entre elles.

Aquest és el sentit de moltes de les accions que des dels Carnissers Gironins volem potenciar. Partim de la premissa que nosaltres com a sector som productors locals. Transformadors de matèries primeres, en productes amb un alt valor afegit i de cultura gastronòmica. No som diferents doncs, que els formatges, els viticultors, els flequers, els pastissers... i un llarg etcètera d'oficis que tenen cura, sempre de la qualitat i de la procedència dels productes.

Per això la crida és clara: fer xarxa amb tots els sectors agroalimentaris, els quals tenim molt de comú i poc de diferent.

A Girona, per exemple ja fa 2 anys que es va començar a fer xarxa amb els ramaders a través del projecte Ramats de Foc i enguany amb la GRAN necessitat que molts productors locals, tenen de vendre l'estoc que no ha pogut absorbir l'Hosteleria en temps de Covid, hem creat una nova xarxa entre carnisseres i formatgers. Són petites accions, com les formigues, però si les fem els més de 250 carnisseres gironins i perquè no els més de 1500 carnisseres catalans, seran GRANS accions fetes per un sector amb trempera i amb ganes d'avançar cap a la sostenibilitat, l'aposta cap al sector local i tancar els cercles de tots els actors que fan possible l'economia circular.

Ara bé, sense deixar de dir: que els carnisseres SOM

PART D'AQUESTA ECONOMIA CIRCULAR, que Som productors i a més venem productes de PRODUCTORS LOCALS. Som comerç, vida i seguretat a les ciutats. Som Ofici i Mestratge.

Que els productors locals NO ENS OBLIDIM, que estem en la cadena, que aixequem la persiana cada dia, amb els seus treballadors i grans costos, i malgrat això seguim. Per tant allà on hi hagi un carnisser, una botiga de barri,... els productors no ENS OBLIDIN, repetim. Que ens tinguin en compte com l'opció natural de venda dels seus productes. I que apostin per la nostra expertesa, saber fer i prescripció als clients. Som els farmacèutics del bon menjar i dels bons productes i els sabem receptar, explicar, i vendre. Tanqueu el cercle amb nosaltres, no sense nosaltres.

No som una o varies cadenes d'alimentació que surten com un bolets agafant els valors que són nostres, dels mercats, de les carnisseries, xarcuteries, alguns som centenaris i tenim al darrera generacions de feina ben feta.

Podem aconseguir-ho entre tots,

Amb perseverança, valor i esforç.

Estem aquí, seguim oberts amb un somriure (al darrera les nostres mascarteres).

NO ENS OBLIDEU



Silvia Aliu

Presidenta del Gremi de Carnissers i Xarcuters artesans de les comarques gironines



Curs amb Yolanda Casternado: hamburgueses i roll-meats, un món infinit!

El passat 24 de febrer el Gremi de Carnissers de Tarragona vam poder comptar, un cop més, amb un curs de la maravellosa companya d'ofici i formadora, Yolanda Casternado. Aquesta segona vegada, la formació va ser per endinsar-nos en el món de les hamburgueses i els roll-meats.

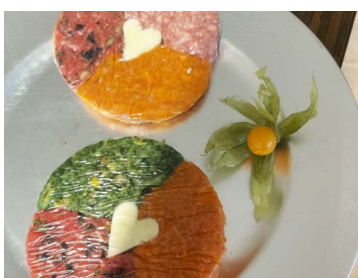
En una primera part, la Yolanda va presentar les seves especialitats alimentàries i ens va oferir idees i consells per a l'hora d'elaborar els dos productes; i en una segona ens va oferir una part més teòrica per parlar de la diferència entre hamburguesa i burguet meat o en què consisteix la vegana.

Durant les seves explicacions, hem de remarcar que la Yolanda va donar una gran importància entre l'hamburguesa des de la qualitat i el respecte per aquest producte, sent una oportunitat de venda destacada per a les nostres carnisseries - xarcuteries. "L'hamburguesa ha deixat de ser un producte de baixa qualitat i de menjar ràpid per convertir-se en un producte estrella. Tenim a les nostres mans un dels aliments elaborats més menjats arreu del món i això s'ha d'aprofitar", explicava.

Paral·lelament, la nostra formadora va demanar que cada assistent compartís amb la resta de companys la seva hamburguesa preferida, la que té més èxit al seu establiment. D'aquesta forma vam establir una llista que es va compartir entre tots els alumnes multiplicant així, els coneixements.

Al finalitzar la sessió es van degustar diferents elaboracions creades durant el curs sent una bona manera d'acabar tan el curs com la tarda.

Els nostres agremiats van mostrar gran interès durant tota la sessió omplint novament la sala. Els alumnes i companys d'ofici, cada cop més ben formats recíprocament, van marxar cap a les seves carnisseries - xarcuteries molt feliços i amb ganes de posar en pràctica tot allò après durant el curs.



Visita d'un grup d'infants a la carnisseria del Paulo

A la Carnisseria del Paulo, com a negoci d'un poble bastant petit com és Camarles ens encanta col·laborar amb totes les iniciatives de qualsevol de les seves organitzacions. Així, i ja com a costum, anualment rebem la visita al nostre obrador dels més petits, a voltes ho organitza el Col·legi Públic Sant Àngel, i a voltes l'Esplai Municipal La Gresca. En la d'aquest darrer curs, va ser iniciativa d'aquest últim, l'esplai. Es van interessar per mostrar als més petits com era l'elaboració dels embotits que els compren i després els cuinen els seus pares i mares, per això els vam recomanar venir.

Entrant en fila índia i amb aquelles caretes plenes d'il·lusió, van entrar al nostre establiment dient-nos un "bon dia" amb força i ganes, i tot seguit els vam acompanyar fins l'obrador. Allí l'Armando, mestre d'aquesta casa, va gaudir ensenyant-los les instal·lacions i explicant-los les diferents màquines amb les que treballem, i tot seguit van poder veure el procés de fer la nostra llonganissa fresca, tant de porc com de pollastre.

Després de molt riure i amb l'esperit renovat per aquelles caretes màgiques, els vam acomiadar amb un petit esmorzar de secallona, que els encanta, i que se'l van menjar tots juntets. Val a dir que el dia que tenim aquesta visita no fem gaire feina, però gratifica moltíssim la seva presència: ells aprenen molt, però nosaltres també aprenem d'ells!



Sant Jordi 2020: "Una Diada atípica però existent. Un dia diferent"



Tast de botifarra d'ou per Dijous Gras

Com marca la tradició, durant el matí de Dijous Gras el gremi va representar a tots els seus afiliats de la província oferint un tast popular gratuït de quasi 1.000 racions de botifarra d'Ou a l'interior del Mercat Central de la ciutat de Tarragona.

Els tarragonins van poder gaudir d'un producte elaborat pels diferents obradors artesans regentats per metres artesans amb una llesca de pa i una mica de vi i de l'actuació de l'artista La Mega Pubilla.

Aquest matí tradicional que any rere any es repeteix el primer dia de la setmana de carnaval, entra dins del programa "Carnaval gastronòmic" sent un dels actes més populars i engrescadors de l'agenda setmanal fent que molts paradistes es difressin per la ocasió.

El tast del producte estrella del Carnaval també es va oferir a altres poblacions com ara a Calafell, Reus o Vimbodí i a restaurants, mercats municipals i comerços de proximitat de les comarques tarragonines.



Quan la lògica del cor i la lògica de la raó es barregen



Sovint molts dels problemes vinculats a la relació família-empresa acostumen a fer-se visibles o a accentuar-se en el moment del relleu generacional, un moment especialment sensible donat que requereix prendre decisions transcendents i implica un canvi de lideratge.



Ricard Agustín

Consultor d'empreses familiars

El gremi de la carn és, per tradició, familiar. Són moltes les cansaladeries, carnisseries i xarcuteries que llueixen el seu cognom al rètol de l'establiment, anunciant amb orgull que són, o que almenys van ser en els seus inicis, una empresa familiar i que compten amb diverses generacions d'experiència.

Transmetre el negoci de generació en generació és una de les grans preocupacions de moltes empreses familiars i amb raó. Aconseguir la continuïtat d'un negoci familiar no és gens fàcil i això ho demostren dades aproximades de l'Institut de l'Empresa Familiar segons les quals només 33 de cada 100 empreses familiars arriben a la segona generació de la família; i, d'aquestes, únicament 13 aconsegueixen transmetre's a la tercera generació familiar.

La causa d'aquesta elevada mortalitat la trobem, en molts casos, en els problemes vinculats a la relació família-empresa i en la falta de planificació del relleu generacional. A moltes famílies encara els resulta difícil abordar aquests temes, en els quals es barregen família –el cor– i empresa –la raó–, per culpa de la mandra, la por a la jubilació, perquè entren en joc les emocions familiars o perquè no sempre es tenen ni les competències ni les eines necessàries per afrontar-los. Però l'experiència ens demostra que no abordar-los, o retardar-ho indefinidament, pot condicionar la continuïtat del negoci i que cal anticipar-se a les situacions conflictives i treballar de manera preventiva per evitar-les,

en la mesura que es pugui, i per resoldre-les abans que s'enquistin.

Els problemes més freqüents vinculats a la relació família-empresa

Els malentesos i enfrontaments amb la resta de la família vinculats a la relació família-empresa posen en greu perill la continuïtat del negoci. És freqüent que, com part de la família treballa a l'empresa, i la que no també opina, es portin problemes de l'empresa a la família i viceversa, i es confongui quin barret portem posat en cada moment (el de familiar, el d'empresari o el d'accionista).

El detonant dels conflictes acostuma a girar entorn de temes sensibles com el compromís i la dedicació dels familiars amb el negoci, la falta de visió compartida, el xantatge emocional, el nepotisme i la mala comunicació amb la família i a l'empresa. A tot això cal sumar-hi les dificultats del treball intergeneracional i entre germans i cosins, amb valors i maneres d'entre la vida diferents, i la possible presència de familiars polítics i de família extensa al negoci, que també són una font habitual de conflictes. No podem oblidar que, en una empresa familiar, a la ja de per si difícil gestió d'un negoci, hem de sumar-hi el fet d'haver de gestionar les emocions i els sentiments contraposats derivats de treballar amb la nostra família.

D'altra banda, la gestió també és un motiu recurrent de conflicte a la família en diferents situacions: quan

les responsabilitats en el negoci són confuses, la generació superior no sap delegar, no s'informa els familiars accionistes que no treballen al negoci, els familiars no actuen com a accionistes responsables, no es reparteixen dividendes o bé perquè no s'han posat en marxa òrgans de govern que ajudin a clarificar rols.

Ara bé, és cert que els conflictes familiars gairebé mai tenen el seu origen en un sol de tots aquests motius, sinó que es tracta de situacions bastant més complexes, amb malentesos i desavinences prèvies que s'han anat acumulant i arrossegant en el temps. Evidentment, tots aquests conflictes vinculats a la relació família-empresa erosionen el negoci, però també l'harmonia familiar i cal aprendre a gestionar-los adequadament per evitar que afectin el futur de l'empresa.

La importància de planificar el relleu generacional

Sovint molts dels problemes vinculats a la relació família-empresa que analitzàvem a l'apartat anterior acostumen a fer-se visibles o a accentuar-se en el moment del relleu generacional, un moment especialment sensible per l'empresa familiar, donat que requereix prendre decisions transcendents i implica un canvi de lideratge. Si no s'ha planificat adequadament la successió, un cop la generació anterior, que actuava com a punt d'equilibri entre els germans o cosins, surt del negoci, poden esclatar molts d'aquests problemes, posant en risc el futur de l'empresa familiar.

Per preparar el relleu generacional

de la millor manera possible i anticipar-nos a aquests conflictes, és molt recomanable acordar per consens un Protocol familiar, on la família pacti les normes que hauran de regir el relleu generacional i la relació família-empresa-propietat en el futur. El Protocol familiar és un acord marc de naturalesa jurídica que, si s'elabora correctament, servirà per fomentar les relacions de confiança a la família i crear un ambient propici de diàleg. Durant el procés, la família prendrà decisions transcendents sobre temes com l'accés al treball i la sortida i acomiadament de familiars, la successió, el lideratge, les normes de retribució, les normes de jubilació, la professionalització, els òrgans de govern, els mètodes de valoració de participacions/accions i la transmissió de la propietat, entre altres.

A banda del Protocol familiar, també destaca l'ús d'un altre instrument jurídic, els Pactes de família, més adequats per empreses familiars de dimensió més petita i amb una menor complexitat en les quals adoptar un Protocol familiar podria resultar excessiu. Mitjançant els Pactes de família aquests negocis poden regular els dos o tres temes concrets que els preocupen en lloc de preparar un Protocol familiar complet, cosa que podrien fer més endavant si fos necessari.

Un cop elaborat el Protocol familiar o, en determinats casos, els Pactes de família, la millor manera de dur a terme el relleu generacional és incorporar la nova generació gradualment a la direcció del negoci, sempre que sigui possible. L'objectiu és que convisqui una temporada amb la generació sortint i vagi aprenent

tot el que aquesta pot ensenyar-li, mentre que va desenvolupant les seves capacitats i generant confiança a l'empresa i a la família. Durant aquesta etapa d'aprenentatge, els successors també poden aportar noves idees i la seva visió al negoci, per anar-lo adaptant als nous temps.

Per la seva banda, la generació sortint haurà d'anar centrant-se cada cop més en els temes estratègics i desvinculant-se progressivament del dia a dia del negoci, perquè la nova generació pugui assumir aquest rol. A més a més, caldrà que trobi noves maneres de seguir aportant valor a l'empresa familiar quan arribi el moment de la jubilació, per exemple, a través dels òrgans de govern (principalment el Consell d'Administració i el Consell de Família). Un procés tan emocional i d'aquesta magnitud no és gens senzill de dur a terme. Per això, per tal de poder assolir el relleu generacional amb èxit, és important que quan la família per si mateixa no sigui capaç d'afrontar la successió busqui ajuda externa que faciliti la situació i l'ajudi a consensuar solucions.

Per acabar, cal remarcar que en aquest article ens hem centrat en dos dels reptes que més afecten la continuïtat de les empreses familiars, la gestió de la relació família-empresa i el relleu generacional. Però no podem oblidar que també és important treballar per assolir una bona gestió i professionalització del negoci. Ambdós aspectes, tant la vessant familiar com l'empresarial, són essencials per aconseguir la preuada continuïtat de l'empresa familiar i aconseguir transmetre el negoci de generació en generació.

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**
Enquadració: Llom americana

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:

- 1. 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.
- 2. Despeses.** Seran a càrrec de l'anunciant l'IVA i les despeses de realització d'originals i proves.
- 1. 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.
- 2. 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 traspasa:**
Per jubilació
Botiga de carnisseria- xarcuteria, cansaladeria, totalment equipada a Cerdanyola V.
Telèfon 93.594.51.41
Preguntar Sr. Peña
- ▶ **Es ven:**
Fabrica d'embotits a Vic de 322 m2, instal·lacions, maquinaria, fons de comerç
Mòbil 665.27.39.27
Preguntar per Joan
- ▶ **Es ven o traspasa:**
Botiga de Cansaladeria amb obrador (70 m2) a Tortosa en ple funcionament i bon rendiment per no poder atendre, amb tot tipus de càmeres, maquinaries i estris.
Mòbil 608.52.42.44
Preguntar per Maria José
- ▶ **Es ven o lloga:**
Carnisseria Xarcuteria en ple funcionament amb punt de venda i obrador d'uns 100m2 aproximadament a Figueres
Maquines a l'obrador : maquina de picar, embotidora, maquina serradora i maquina d'envasar al buit
Mòbil 609.33.55.84
Preguntar per Pere

LOCALS LLOGUER

- ▶ **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:**
Per jubilació
Botiga de Carnisseria-Cansaladeria-Aviram 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:**
Botiga en funcionament al centre de Girona. Zona de molta afluència vianants dins d'eix comercial de la ciutat. Eixample de Girona. Carnisseria rendible per a un treballador i mig. Clientela fixa i de barri.
Interessats trucar als matins
Mòbil 690.32.95.46
- ▶ **Es lloga:**
Botiga amb obrador 80 m2 a la Travessera de Gràcia (Barcelona). Només cal arreglar mostrador pel demés tot a punt per vendre.
Mòbil 698.40.10.55
Interessats trucar al Sr. Xavier
- ▶ **Es lloga o ven:**
Local totalment equipat de carnisseria - xarcuteria. Al centre del poble de Malgrat de Mar. Negoci amb més de cent anys d'història i amb molt bona clientela fins el seu tancament.
Molt bon preu
606 616 556. (tardes)
Preguntar per: Lluís

- ▶ **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

LOCALS TRASPASSOS

- ▶ **Es traspasa:**
Dos tiendas unidas de charcuteria, tocineria y especialidades, de 5 numeros.
Reformada y moderna, con clientela de 50 años
Traspaso por jubilación en Mercado de la Merce
Mòbil 659.51.07.42
Preguntar per Xavi
- ▶ **Es traspasa:**
Per jubilació
Xarcuteria – Carnisseria al centre de Vic
Totalment equipada, dues càmeres frigorífiques, cuina, dos espais obrador
Tots els permisos, per començar d'immediat
A ple rendiment, vendes demostrables, preu molt interessant
Mòbil 659.44.42.28
Preguntar Sr. Molas
- ▶ **Es traspasa o 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

Petits anuncis

► 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:
Xarcuteria - Cansaladeria
Mercat Sant Martí (3 números),
magatzem i obrador, ple
funcionament
Mòbil 669.71.06.22
Preguntar per Carlos

► 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 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:

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:

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

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

► Es traspassa:

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

► Es traspassa:

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

► Es traspassa:

Carnicería y Charcutería con
obrador por jubilación.
En pleno funcionamiento y
totalmente equipada
Propuesta interesante por la
próxima renovación del mercado
Zona Maresme
Interesados llamar al 93.751.32.54
tardes
Móvil 666.32.12.21

► Es traspassa:

Cansaladeria -Xarcuteria Mercat de
la Florida de L'Hospitalet Llobregat
Amb ple funcionament, a prop de
la porta.
Preguntar pel Miquel
Mòbil 680.645.284

► Es traspassa:

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

► Es traspassa:

Per jubilació
Botiga de Xarcuteria
En ple funcionament des de fa 35
anys
Ben situada zona l'esquerra de
l'exemple
Mòbil 648.18.99.02
Preguntar per Bàrbara

► Es traspassa:

Per 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
rostitidora per pollastres a l'ast i plats
precuinats.
Telèfon 977.23.50.89
Preguntar per Jaume

► Es traspassa:

Carnisseria per jubilació, situada
en un carrer cèntric de Puigcerdà.
Consta de punt de venda amb
taulell de 10 m2, 25 m2 d'obrador,
2 càmeres de 10 m2, cuina,
maquinaria de carnisseria completa
i despatx. Botiga reformada fa 8 o
10 anys.
Interessats trucar al mòbil
660.60.63.59
Preguntar per Bartomeu.

► **Es traspassa:**

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 traspassa o compra:**

Xarcuteria-Rostisseria amb degustació en Cerdanyola del Vallés, totalment equipada i amb terrassa, tancament per motius de salut,
Mòbil 649.90.23.92
Preguntar per Lurdes

► **Es traspassa:**

Carnisseria de 22 m2 situada al barri marítim de Comarruga
Totalment equipada i en ple funcionament
Mòbil 646.61.50.73
Preguntar per Jordi

► **Es traspassa:**

Per jubilació Xarcuteria-Carnisseria amb obrador a centre de Manresa.
Totalment equipada amb dues càmeres frigorífiques i cuina
En ple funcionament i rendiment de vendes demostrables.
Preu a convenir
Mòbil 608.79.86.65
Preguntar per Francesc

► **Es traspassa:**

Carnisseria del Mercat del Centre Gavà per jubilació
Disposa de 25 anys de concessió. En ple funcionament des de fa més de 50 anys
Clientela fixa. Espai de 13,77m2, totalment equipat per continuar el negoci
Mercat reformat des de fa 10 anys i situat al centre de la ciutat
Mòbil 699.03.58.61
Preguntar per Maria

► **Es traspassa:**

Xarcuteria-Cansaladeria
Es una illa de 4 números, amb obrador i magatzem amb cambra frigorífica.
En ple funcionament, inversió amortitzable ràpidament
Mercat municipal Molins de Rei
Mòbil 633.73.05.72
Preguntar per Javier

► **Es traspassa:**

Carnisseria Xarcuteria a Malgrat, al centre del poble
Botiga de tota la vida, amb molta i bona clientela
Mòbil 606.61.65.56
Preguntar per Lluís

► **Es traspassa:**

Xarcuteria Mercat Collblanc (2 numeros)
Al costat de la porta, totament equipada
Interessats trucar al mòbil 616.54.10.64
Preguntar per Rosa Maria

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:**

Picadora marca MOBBA, Talladora BIZERBA, Bascula de peu 150 quilos
Venem les formules.
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:**

Túnel de rentar safates marca DINOX
Injectora marca ROLER, màquina de compactar cartró
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

Petits anuncis

► **Es ven:**

Caldera 200 litres elèctrica
Tallers Serra
Mòbil 619.74.57.94
Preguntar Pau

► **Es ven:**

Talladora de fiambres OMAS
(Trifàsica)
Mòbil 678.90.41.04
Preguntar pel Sr. Josep

► **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

► **Es ven:**

Caldera, Injectora
Mòbil 620.35.41.42
Preguntar per Miquel

► **Es ven:**

Talladora d'embotits automàtica
marca GRAEF model VA-80 H.
Telèfon 93.414.60.61
Preguntar per Santi

► **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

► **Es ven:**

Prensa 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

► **Es ven:**

TERMOSELLADORA SEMI
AUTOMÀTICA AL BUIT
Envasadora al buit amb atmosfera
de gas alimentari. se n'ha fet molt
poc ús
Marca VC999
Mòbil 696.93.51.61
Preguntar per Xevi.

► **Es ven:**

Trinxadora de carn, embotidora
Mòbil 638.90.78.19

► **Es ven:**

Camara frigorífica de 3x5 (15m2),
en ple funcionament
Preu a convenir
Mòbil 678.96.98.65
Preguntar per Jaume

► **Es ven:**

Maquina d'embotir, Cutter
Mòbil 636.11.21.84
Preguntar per Santi Prats

► **Es ven:**

Rostidor de gas per 40 pollastres,
amb 8 espases (700 €)
Mòbil 619 18.78.36
Preguntar per David

VARIS COMPRES

► **Es compra:**

Amassadora Pastadora de 100 a 120
kgs de carn
Mòbil 620.75.33.56
Preguntar per Josep

SEGURETAT AMBIENTAL I ALIMENTÀRIA

aconsa®

Avenida del Pla del Vent, 11 local
08970, Sant Joan Despí. Barcelona
T. 93 434 21 24
www.aconsa-lab.com

ASESORIA Y CONSULTORIA SANITARIA, S.L.

Mail: aconsa@aconsa-lab.com

**Laboratori, assessoria, formació,
auditories 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

Gras i magre

PETITS ANUNCIS - GRANS RESULTATS

- 93 424 79 01 -

EXCELLENT INVESTMENT

COMERCIAL INSA

25 ANYS AL SERVEI DEL PROFESSIONAL
DE LA INDÚSTRIA CÀRNIA

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

C/ GIRALDA, Nº 57 08860 CASTELLDEFELS (BARCELONA)

610 26 73 79 - 93 665 06 71
comercial_insa@hotmail.es

DISTRIBUIDOR DE
CATALINA
Food Solutions
EL PALMAR (MURCIA)

Negocis singulars que marquen
la diferència



Singular Shop

Disseny i interiorisme
Reforma integral de locals comercials
Fabricació de vitrines frigorífiques a mida
Muntatge d'instal·lacions frigorífiques

Contacte comercial

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

f @ Segueix-nos





Cruzsl
Diseño y desarrollo de negocios

Disseny
Interiorisme
Projectes
Gestió
Fred industrial



93 465 00 65
cruzsl.net

