Gras i Magre

LA REVISTA DE CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA | JULIOL 2021 | N.189

carnissers xarcuters catalunya

Vint-i-cinc anys de la Fundació Oficis de la Carn

Concurs Nacional de Llonganissa Tradicional

De la carnisseria - xarcuteria al sector carni

VITRINES FRIGORÍFIQUES · INTERIORISME · IMATGE CORPORATIVA

LANGA
concept

Establiments amb ànima

T. 933 994 552

info@langaconcept.com
www.langaconcept.com

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

sumari

05.
Editorial

06.
4t Concurs Nacional de Llonganissa Tradicional

12.
Fundació Oficis de la Carn: Vint-i-cinc anys al servei del sector carni

13 | Unión tocinera, l'embrió de la Fundació

14 | 21 de gener de 1996, un dia que marcaria la història

17 | La Confraria del Gras i el Magre

18 | L'escola de la carn. Vaixell insígnia de la Fundació Oficis de la Carn

22.
Els comerços especialitzats de proximitat, el que més creix en les vendes d'alimentació el 2020

24.
De la carnisseria - xarcuteria al sector carni

29.
El codi dels ous

30.
Escola de la Carn

30 | Un nou equip per a l'obrador de l'Escola

31 | Iniciem el cicle de formacions sobre ànec amb Rougié Sarlat

32 | Programa de formació sanitària per operadors de les empreses de carnisseria i xarcuteria: els plans d'autocontrol

34.
Carnissers Xarcuters Catalunya

34 | Celebrem el dia internacional de l'hamburguesa

34 | Recaptació final a la Marató de TV3

36 | El valor de les nostres xarxes socials

37 | La revetlla de Sant Joan amb els plans de Carnissers Xarcuters Catalunya

37 | Actualitzem el mapa d'adherits al segell CXC

38.
Notícies destacades

38 | El CAC dona la raó al sector carni i demana la retirada d'un anunci radiofònic de l'empresa Veritas.

39 | Comunicat conjunt de les Interprofessionals càrnies després de la publicació de l'Estratègia Espanya 2050

39 | Arriba El Paquito a Barcelona

40 | Provacuno busca un nom per a l'hamburguesa que no sigui de carn en una campanya que no ha deixat a ningú indiferent.

40 | Programa de suport per a l'obertura de comerços i de suport a la reforma i millora d'establiments

34.
Gremis al dia

42 | Barcelona

44 | Tarragona

46 | Girona

48.
Dossier

48 | Racó verd: sostinibilitat al comerç

50 | La actualidad del macrosistema economico y sus consecuencias en el pequeño comercio

52.
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

Dipòsit Legal: B-357-60

De les opinions que s'expressen en els articles són responsables únicament els seus autors. Gras i Magre respeta la libertad y forma de expresión de todos sus colaboradores. Sus artículos están escritos en catalán, idioma própio 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

189

Aquest 2021 la Fundació Oficis de la Carn està d'aniversari. Fa vint-i-cinc anys que es fundava una entitat que naixia amb la voluntat de ser una eina de treball al servei de tot el sector. És per això que hem volgut recordar aquest quart de segle amb un especial que repassem els seus orígens, la festa de la seva presentació, la història de la Confraria del Gras i el Magre i la importància de l'Escola de la Carn.

Abans de l'especial, però, trobareu la crònica de la quarta edició del Concurs Nacional de Llonganissa Tradicional celebrada el passa mes de febrer amb una participació de 22 elaboradors fent-la la més exitosa fins al moment. En les pàgines interiors, us expliquem l'entramat d'entitats del sector carni que, des dels diferents gremis territorials, fan que les peticions del sector català arribin a totes les administracions públiques i privades en l'àmbit català, estatal i europeu. També parlem de la funció dels codis dels ous i el creixement de l'alimentació xarcutera i càrnia durant el 2020.

En aquest Gras i Magre també fem informem de les campanyes promocionals realitzades des de la marca Carnissers Xarcuters Catalunya i repassem l'actualitat de l'Escola de la Carn a la vegada que us presentem els pròxims cursos que vindran a partir del setembre.

Arribant a les pàgines finals de la revista, fem un repàs de l'actualitat dels gremis territorials, i en l'apartat Dossier, trobareu un article sobre sostenibilitat en el comerç escrit per Vicenç Mor i un altre sobre el macrosistema econòmic i les seves conseqüències en el petit comerç, escrit per Ingo Bäder Von Riegen

Esperem que gaudiu d'aquest Gras i Magre 189!

Som molt més que una activitat econòmica

Cada vegada més ens preguntem quin valor té el comerç de proximitat i quina aportació social fa.

És evident que amb les emergències climàtiques, mediambientals i socials el comerç, i més el comerç essencial com el nostre, té una rellevància social, per la proximitat amb el nostre client- veí, importantíssim.

Avui ja parlem de les ciutats dels 15 minuts, és a dir, que la majoria de serveis i compres les fem a peu, retornant els pobles i les ciutats als seus veïns . Encara que aquí tenim un element distorsionador que són els serveis de les plataformes tecnològiques que fan servir l'espai públic com si fos la seva botiga a cost zero. És per aquesta qüestió que les associacions i gremis comercials exigim a l'administració que reguli aquests usos de l'espai públic, gravant amb una taxa aquestes activitats, i també demanant equitat fiscal, és a dir, que cada empresa pagui els impostos que toquen al país on es genera el benefici. Tots hem de competir amb les mateixes armes, sinó es produeix un greuge comparatiu i discriminatori cap al nostre comerç.

Sostenibilitat, proximitat, petjada ecològica, són paraules que haurem d'anar interioritzant a les nostres realitats.

Nosaltres, ja no som aliens a tot aquest relat, repeteixo relat, que sobretot les grans companyies els necessiten per rentar-se la cara. Moltes vegades relats interessats, i que tenen un biaix d'interessos econòmics que res tenen a veure amb la realitat. És indecent culpar del canvi climàtic la ramaderia i impulsar el consum de criptomònades que la seva petjada ecològica és 100 vegades superior. D'això se'n diu interessos i no pas consciència social.

Nosaltres no necessitem relat perquè som una realitat.

Ara tot necessita una paraula o frase, si pot ser en anglès millor, per ressaltar coses que hem fet tota la vida d'una manera natural als nostres comerços i empreses. Necessiten un relat que justifiqui la mala consciència de grans companyies que no han respectat mai cap dels objectius de desenvolupament sostenible (ODS).

Nosaltres som, per essència, un comerç social, de proximitat, sostenible i just pel que fa a les relacions laborals, formativa, respectuosos amb el consum energètic, etc. Si agafem els 17 ODS que avaluen el desenvolupament sostenible, podríem dir que nosaltres d'ofici, i sense cap esforç, en complim la majoria. Abans en dèiem fer coixí social, i on les administracions no arriben, hi arribem nosaltres.

Tornar a l'humanisme com a eix de relació quan totes les accions de la nostra vida es prenen des de la vessant tecnològica, no és fàcil. Per humanitzar la tecnologia han de canviar els actors, i ser protagonistes els que sempre hem fet del compromís ètic el nostre dia a dia.

Qui no fa accions socials cada dia d'ajut als clients i veïns? Aquesta pandèmia ha posat en valor justament els nostres valors, ha canviat el paradigma, totes les activitats econòmiques volen apropiar-se d' una manera de fer que nosaltres, que per voluntat pròpia i per l'arrelament comunitari, hem sigut actors principals. El comerç de proximitat ha cohesionat pobles i ciutats, i durant molts anys ha sigut ascensor social fent el que ara diuen economia circular. El nostre dependent o nosaltres mateixos, comprem a prop del lloc on treballem, anem a fer un cafè a la cafeteria veïna, els serveis els adquirim o al costat de la feina o del lloc de residència, és a dir, creem riquesa a l'entorn més immediat.

Entorns socio-econòmics de 15 minuts i d'economia circular.

En resum, nosaltres som tot això de marera natural perquè som realitat. Als altres els costa moltíssims recursos econòmics distorsionar -la i voler semblar i no ser. És veritat que en aquests moments tan tecnificats moltes vegades les coses no són el que són sinó que són el que semblen, però la realitat s'imposa.

També com a generació a cavall del món analògic i el digital, serem responsables de la sostenibilitat dels ecosistemes, un sistema híbrid entre la relació humana i social i la relació amb la tecnologia. Evidentment que no podem donar l'esquena al progrés, però segurament cal matisar-lo. Nosaltres no podem renunciar al llegat que administrem, que a més ens fa diferents i imbatibles. La intel·ligència sectorial serà aprofitar les virtuts que ens ofereix la digitalització, per complementar la nostra oferta i poder arribar a nous públics.

Els poders públics pròximament dedicaran moltíssims diners per fer arribar la digitalització a tots els nivells de l'activitat econòmica. Estem parlant del Next Generation, de l'Agenda 20-30, etc., però no oblidem on tenim el nostre nínxol de negoci. Ara tenim una gran oportunitat per aprofitat aquesta realitat tecnològica.

Aprofitem-la doncs en benefici propi.

Nosaltres "bo, fresc i local"

Pròsper Puig
President de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters

Concurs Nacional de Llonganissa Tradicional 2021

Albert Santaugini de Carns i Embotits Homs - Sant Hilari de Sacalm (llonganissa tradicional tipus pagès), Dani i Toni Molist de Cansaladeria Molist - Manlleu (llonganissa tradicional tipus Plana de Vic) i Josep Lluís Porté de Carnisseria Porté Estop - Vilaller (llonganissa tradicional sense floridura) han estat els guanyadors de l'edició d'aquest any.

Després d'un any sense edició a conseqüència de la pandèmia de la Covid-19, el passat mes de maig es distingien les millors llonganisses del país en el Concurs Nacional de Llonganissa Tradicions. Un certamen que vol reforçar la promoció, foment i difusió dels oficis relacionats amb la carn i els productes carnis a Catalunya, i a la vegada de vetllar per la qualitat i la millora dels elaborats tradicionals.

En cada edició, el concurs es convoca per distingir les millors llonganisses de cada una de les tipologies definides a les bases del concurs, i que representen les diferents varietats que d'aquest producte. Com a novetats d'enguany i després d'un treball d'anàlisi i reflexió sobre les conclusions de les anteriors edicions i d'escoltar les valuoses aportacions dels concursants i membres dels jurats, es va considerar oportú introduir alguns canvis per millorar diferents aspectes del concurs i sobretot, adaptar-lo millor a la realitat de les llonganisses tradicionals. Per un costat, el canvi de dates del concurs, molt més adaptades al cicle de producció de les llonganisses tradicionals i, per un altre, la creació de tres categories diferents per a cada tipologia de llonganissa -en les edicions anteriors totes competien en una mateixa.

"Volem que tots els petits elaboradors de llonganisses, de llonganisses de pagès, de llonganisses de muntanya, de xolís i d'aquells altres embotits que responen al concepte de llonganissa, puguin participar en el concurs en condicions d'igualtat." Remarcava Josep Dolcet durant la presentació del concurs. "És per aquest motiu que les bases del concurs contemplen els elements descriptius i els paràmetres específics d'avaluació que identifiquen els trets diferencials de cada producte.", concloïa Dolcet. Aquestes tipologies, i en la seva vinculació en la categorització dels premis són:

Llonganissa tradicional tipus plana de Vic: llonganissa de picat relativament gruixut. No premsada, arrodonida, més tendra. Amb tall d'aspecte brillant i color vermell-rosat. Amb floridura de procés i que és present al moment de la venda.

Llonganissa tradicional tipus pagès: Llonganissa de picat gruixut. Més magra en general. Forma irregular, lleugerament aplanada. Tall d'aspecte brillant i color vermell fosc. Més seca però melosa. Generalment amb floridura de procés que pot ser present o no en el moment de la venda.

Llonganissa tradicional sense floridura tipus xolís, xorís i altres: Llonganisses de picat més fi. Generalment molt magres. Premsades amb secció en forma de "8". Tall d'aspecte brillant i color vermell intens. Seca però melosa. Gairebé sempre sense floridura de procés i que es presenta així al moment de la venda.

> *"S'han recollit bona part de les varietats de les llonganisses que s'elaboren arreu de Catalunya fent que la riquesa del nostre patrimoni gastronòmic i dels nostres productors hagi estat molt ben representada.*
>
> Pròsper Puig, president de la Confraria del Gras i el Magre

El jurat, integrat per sis experts del sector carni, la comunicació gastronòmica i la cuina, juntament amb els tres guanyadors de l'edició anterior, van ser els escollits per tastar i avaluar el nivell de les 22 llonganisses provinents d'empreses d'arreu del territori - Osona (vuit participants), el Pallars Jussà (dos participants), el Maresme, el Moianès, l'Alt Empordà, la Selva, la Garrotxa, l'Alt Camp, la Conca de Barberà, l'Alt Urgell, l'Alta Ribagorça i la Segarra-.

Aquestes xifres de participació, han superat totes les edicions anteriors demostrant que, tot i la situació de pandèmia que s'està vivint, els cansaladers i xarcuters catalans segueixen treballant i formant-se per seguir millorant les seves elaboracions càrnies.

"S'han recollit bona part de les varietats de les llonganisses que s'elaboren arreu de Catalunya fent que la riquesa del nostre patrimoni gastronòmic i dels nostres productors hagi estat molt ben representada", remarca Pròsper Puig, president de la Confraria del Gras i el Magre.

El dia 4 de març a les 10 del matí es reunia el jurat a la sala d'actes de la Fundació Oficis de la Carn i amb menys integrants que els anys anteriors i molta més separació entre persones i totes les mesures de seguretat decretades per les autoritats sanitàries es va procedir a fer el tast.

L'endemà de la deliberació del jurat, va celebrar-se l'entre-

ga de premis del concurs, aquest any en format en línia. Tots els participants van ser invitats a una trobada per videoconferència a la qual Josep Dolcet, secretari del jurat i director de l'Escola de la Fundació Oficis de la Carn, va anunciar en directe els guanyadors i segons premis. Dolcet, en la seva presentació inicial i després d'agrair l'assistència dels finalistes i espectadors que ho podien seguir a través d'Instagram Live, va anunciar el veredicte de cada categoria.

Els guanyadors d'aquesta edició

En aquesta quarta edició, els guardonats han estat repartits per tot el territori català, sent els guanyadors de les localitats de Sant Hilari de Sacalm (La Selva), Manlleu (Osona) i Vilaller (Alta Ribagorça).

En la categoria llonganissa tradicional tipus pagès el guanyador ha estat Albert Santaugini de Carns i Embotits Homs de Sant Hilari de Sacalm (La Selva). El guardonat va presentar una llonganissa de pagès elaborada a partir de les carns més nobles del porc que "ha passat de generació en generació sense modificar-ne la recepta inicial i seguint amb el gust característic que obté el nostre producte". "Treballem elaborant l'embotit en petites produccions i aquest fet ens ha permès controlar sempre totes les fases d'elaboració i garantir un producte artesà sense colorants ni conservants" remarca Santaugini, tercera generació del negoci familiar. La segona posició d'aquesta categoria va caure a Sònia Freixas de l'empresa Can Freixas de Tordera (La Selva), que remarca que "el punt diferencial d'enguany ha estat la forma de la conservació de l'embotit i el perfeccionament del mètode" i afegeix, "aquest reconeixement és un gran honor i confiem que aquesta distinció faci valdre el comerç local".

El guanyador en la categoria llonganissa tradicional tipus Plana de Vic ha estat Dani i Toni Molist de Cansaladeria Molist de Manlleu (Osona), amb una llonganissa "fruit de més de dos anys de treball i amb una millora constant de la recepta". A més, els germans de l'empresa familiar artesana nascuda el 1977 destaquen que "amb aquest producte s'ha buscat l'excel·lència i hem aconseguit un producte natural amb un sabor característic i intens". El segon premi d'aquesta categoria va recaure a Sergi Mas d'Embotits Vall del Ges de Sant Pere de Torelló (Osona) amb una llonganissa fruit de la tradició familiar i les condicions climàtiques òptimes de la zona per a la seva elaboració. "L'elaborem amb les parts més nobles del porc, està curada amb assecadors naturals i amb una curació lenta. Respectem la tradició i incorporem noves tecnologies tenint en compte que no afectin la qualitat del producte final.", remarca en Sergi Mas.

> *"Elaborem en petites produccions per controlar sempre totes les fases i garantir un producte artesà sense colorants ni conservants.*
>
> Albert Santaugini
> Guanyador Llonganissa tipus pagès

> *"Amb aquest producte s'ha buscat l'excel·lència i hem aconseguit un producte natural amb un sabor característic i intens.*
>
> Dani i Toni Molist
> Guanyador Llonganissa tipus Plana de Vic

> *"Aquest premi és un reconeixement a les nostres àvies que ens han ensenyat la tradició gastronòmica de l'ofici.*
>
> Josep Lluís Porté
> Guanyador Llonganissa sense floridura

El primer premi en la **categoria llonganissa sense floridura tipus xolís, xorís i altres**, ha estat per a **Josep Lluís Porté de la Carnisseria Porté Estop de Vilaller** (Alta Ribagorça) que ha participat amb un xoríç "fruit de la història del negoci familiar fundat el 1976 i que gràcies a la formació i el treball s'ha anat millorant". "Aquest premi, és un reconeixement a les nostres àvies que ens han ensenyat la tradició gastronòmica de l'ofici" afegeix Porté. La segona posició d'aquesta categoria va ser per a **Jaume Badia de l'empresa Badia Xarcuters de Tremp** (Pallars Jussà) amb un xolís fruit de les "receptes heretades dels avis pagesos i ramaders, adaptades a les normatives actuals". A més, afegeix "els professionals de Casa Badia hem recollit la millor tradició de l'embotit pallarès, representada pel xolís i la girella, juntament amb altres productes típics de la nostra comarca."

Llonganissa tradicional tipus pagès

Guanyador
Albert Santaugini
Carns i Embotits Homs
Sant Hilari de Sacalm

2n premi
Sònia Freixas
Can Freixas
Tordera

Llonganissa tradicional tipus Plana de Vic

Guanyador
Dani i Toni Molist
Cansaladeria Molist
Manlleu

2n premi
Sergi Mas
Embotits Vall del Ges
Sant Pere de Torelló

Llonganissa tradicional sense floridura

Guanyador
Josep Lluís Porté
Carnisseria Porté Estop
Vilaller

2n premi
Jaume Badia
Badia Xarcuters
Tremp

Dinamica del concurs i jurat

Les 24 llonganisses participants han competit en les tres categories: Llonganissa tradicional tipus pagès, Llonganissa tradicional tipus Plana de Vic i Llonganissa tradicional sense floridura.

Els Carnissers - Xarcuters van aportar 4 unitats de llonganissa amb un pes superior als 600g cada una a la seu de la Fundació dels Oficis de la carn i, el dia 19 de maig, el jurat va fer el tast per tal d'escollir els guardonats. En aquesta quarta edició, el jurat ha estat format per: Pròsper Puig, Mestre artesà i Gran Mestre de la Confraria del Gras i el Magre; Salvador Garcia, periodista, gastrònom i escriptor; Pep Palau, gastrònom, assessor i divulgador gastronòmic, fundador del Fòrum Gastronòmic; Jacint Arnau, Llicenciat en Ciències Químiques i Doctor en Veterinària, especialista en productes carnis; M. Dolors Guàrdia, Dra. Enginyera Agrònom, Investigadora del programa Tecnologia Alimentària IRTA-Monells, Jordi Icart, Director Comercial d'Espècies Teixidor SL, Yolanda Presseguer,

Mestra Artesana Cansaladera-Xarcutera i professora de l'Escola dels Oficis de la Carn; Nil Marcè, Artesà Cansalader-Xarcuter i formador i tallador professional de Pernil, Francesc Colom, Artesà Cansalader-Xarcuter, guanyador del 3r concurs nacional de llonganissa tradicional. Va actuar com a secretari, amb veu i sense vot Josep Dolcet, Director de l'Escola de la Carn.

Els experts van puntuar les llonganisses tenint en compte el seu aspecte extern i intern a més del gust, l'olor i el sabor. En tres rondes diferents, una per a cada categoria -llonganissa tradicional tipus pagès, llonganissa tradicional tipus Plana de Vic i llonganissa sense floridura tipus xolís, xorís i altres- el secretari va oferir 4 talls de cada una i el jurat va escollir la guanyadora i la finalista.

Durant el tast, el Jurat va destacar la participació en aquesta quarta convocatòria de més elaboradors que en les anteriors i procedent de més comarques, fet que "Recolza les accions dutes a terme durant el període entre concursos, a destacar el canvi de dates del concurs, la diferenciació entre tipologies i altres accions com l'organització de la Jornada Tècnica sobre la Llonganissa Tradicional o les reunions amb productors i tècnics especialistes amb el sector." remarca Josep Dolcet, secretari del jurat. Cal fer esment que la jornada tècnica va estar organitzada per la Fundació Oficis de la Carn i l'Escola Agrària de l'Empordà.

A més, el jurat també a valorar molt positivament la labor de la Fundació en les accions de promoció i millora de les llonganisses tradicionals, i ha fet una crida a la mateixa Fundació, als productors, als experts, al sector en general i a les institucions a treballar de forma seriosa per la definició de les característiques específiques de les llonganisses tradicionals, amb l'objectiu de la seva tipificació com a producte singular, específic i de qualitat del nostre patrimoni gastronòmic. En aquest sentit, la Fundació Oficis de la Carn recull aquest repte i vol refermar-se en el compromís del foment d'aquesta millora de la qualitat i de la seva màxima difusió entre els professionals i els consumidors.

> *"L'augment de participació en aquesta quarta convocatòria recolza les accions dutes a terme durant el període entre concursos.*
>
> Josep Dolcet, secretari del jurat

Gràcies participants i jurat

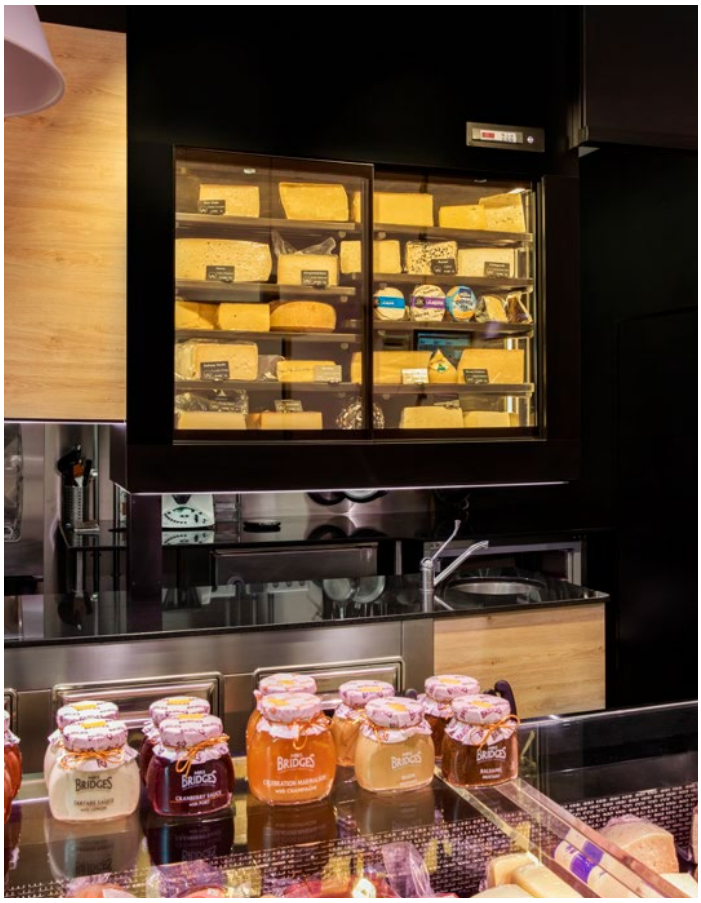
Des de la Confraria del Gras i el Magre i la Fundació Oficis de la Carn es vol agrair a tots els elaboradors que han participat la seva presència al concurs, i encoratjar-los a ells i a tota la resta de petits productors de llonganisses tradicionals a la participació en pròximes edicions.

També volen agrair als membres del jurat la seva participació en el tast. El seu debat, els seus comentaris, les seves propostes i sobretot la seva sinceritat en les opinions, són una valuosa ajuda per a la millora continuada del concurs i de les llonganisses tradicionals.

concursllonganissa.oficisdelacarn.cat

Augusta

15 anys optimitzant els seus comerços



GUILLÉN Alimentació
Madrid

augustavitrinas.com
93 337 37 93

FUNDACIÓ OFICIS DE LA CARN

vint-i-cinc anys al
servei del sector carni

Cooperativa Unión tocinera, l'embrió de la Fundació

Els anys setanta, l'inici de la Cooperativa artesana Unión tocinera

A principis dels anys setanta del segle passat, els cansaladers que mataven a l'escorxador de Barcelona havien recollit, del pèl de la matança, suficients pessetes per a plantejar-se comprar un solar per tenir una nova seu gremial. El problema era que, com que en aquell temps franquista els gremis no podien tenir propietats, els cansaladers de Barcelona van haver de constituir una cooperativa, la Cooperativa artesana Unión Tocinera, SCCL, que sí podia tenir-ne. Els socis d'aquesta cooperativa, que van intentar repetidament -però sense gaire èxit- ser una mena de central de compres que justifiqués la seva existència, havien recollit uns diners i els van invertir en el solar del carrer Consell de Cent núm. 80 i, amb una permuta amb el constructor, van alçar l'edifici que avui coneixem. Val a dir que la Mútua de previsió social de la indústria cansaladera "Sant Antoni Abat", també va sufragar una part de la construcció i per això van tenir una planta en propietat. L'any 1972 es va inaugurar l'edifici.

Els anys noranta, el pas a la Fundació Oficis de la Carn

Passa el temps i arriben els anys noranta. L'escorxador fa temps que ha tancat i, des del retorn a la democràcia, quasi cap cansalader s'ha donat d'alta de la Cooperativa. Quedaven pocs cooperativistes actius, la majoria d'ells ja eren grans i es plantejaven fer el testament d'una copropietat a Barcelona. És llavors quan la Junta del moment es posa a treballar per trobar una solució satisfactòria per tothom, una solució que garantís que el Gremi pogués seguir estant en la seva seu social i que la propietat no pogués ser venuda capritxosament per cap Junta poc escrupolosa. La solució ja és coneguda: es va decidir crear una Fundació.

Els cooperativistes van ser extraordinàriament generosos i van entendre que la continuïtat del seu projecte social passava per aquesta nova forma jurídica que aconseguia unir el patrimoni de tots els socis a una idea: la formació, investigació i foment dels oficis de la carn i dels productes carnis de Catalunya. El projecte va ser tan il·lusionant que la Mútua Sant Antoni Abat, que estava negociant la seva venda a la Mutua Reddis, va pactar treure de la negociació el seu patrimoni per a convertir-se en part de la nova història del sector i ser un dels fundadors de la Fundació.

Als anys 90 quan l'escorxador fa temps que ha tancat i ja queden pocs cooperativistes actius, la junta del Gremi de Barcelona decideix crear un Fundació per unir el patrimoni de tots els socis a una idea: la formació, investigació i foment dels oficis de la carn i dels productes carnis de Catalunya.

Joan Estapé
President Fundació Oficis de la Carn des de l'any 1996 fins al 2021

Així va ser, i la Fundació té avui dia el 65% de l'edifici.

Així doncs, a més a més de les entitats fundadores -la Cooperativa, el Gremi provincial de cansaladers de Barcelona i la Mútua de previsió social, que van aportar 6,8 milions de pessetes- es necessitaves persones físiques que donessin suport al projecte amb aportacions econòmiques que formarien el capital fundacional. Així, no podem deixar de nomenar a aquests socis que junts van aportar 310.000 pessetes: Joan Estapé, Eduard Escofet, Vicenç Martí (†), Ramón Valimañas, Joan-Salvador Escala, Joan Salat (†), Josep Mª Bragulat (†), Josep Bosch, Josep Valldosera (†) i Claudi Esteban (†). Tots ells van conformar el primer Patronat amb Joan Estapé de president

21 de gener de 1996, el dia de la presentació oficial

El 21 de gener de 1996, en el marc de la festa patronal "Sant Antoni" se celebrava l'acte de Constitució de la Fundació per la formació, investigació i foment dels oficis de la carn i els productes carnis de Catalunya, coneguda com a Fundació Oficis de la Carn. Un sopar a l'Hotel Arts al que personalitats polítiques, del sector carni i del comerç es congregaven per a viure el naixament de la fundació. Aquella nit es marcava una fita en la història del col·lectiu carni. Aquella nit es presentava publicament una entitat que neixía amb la voluntat de ser una eina de treball al servei de tot el sector.

Una vegada tots els assistents ubicats a les seves taules, **Ernest Lluch**, prestigiós economista, ex-ministre de sanitat i professor de la Univeristat de Barcelona, inaugurà l'acte amb una conferència en que va abordar una disciplina capital: l'economia. Durant la conferència, Lluch va manifestar la seva impressió favorable respecte a la situació econòmica del moment i futura.

Després de sopar, el Secretari de la Fundació, **Josep Maria Socías Humbert** llegí l'acta de constitució de l'entitat a la que es remarcava els pilars en que es sustantaria: Un fòrum cultural aglutinador dels principals aspectes relacionats amb els oficis de carnisseria, cansaladeria i xarcuteria; un espai per al foment d'estudis, la recuperació de la tecnologia perduda i l'aplicació de la nova; la formació integral tècnica i teòrica per aconseguir professionals del sector carni; la difusió de l'ofici de carnisser i cansalader-xarcuter per mitjà de l'edició de catàlegs i publicacions, entre d'altres. En definitiva, una fundació del sector per a la formació, investigació i foment dels oficis de la carn i dels productes carnis de Catalunya.

Una vegada llegida l'acta, era el torn de la intervenció de **Joan Estapé**, president de la Fundació Oficis de la Carn, però no va ser així. **Eduard Escofet**, com a membre de la junta del Gremi provincial de Cansaladers-Xarcuters de Barcelona, va pujar a l'escenari per rendir un homenatge al president de l'entitat en un dia tan important per al futur del col·lectiu i entregar-li l'insignia d'or del gremi.

"Joan Estapé es mereixedor del guardó gràcies al ser lideratge indiscutible, el seu dinamisme contagiós, el seu exemplar esforç personal i responsable de la profunda transformació del gremi. L'exemple més clar és precisament la Fundació, una eina que ens serà summament útil per a qui som els companys d'ofici i per a tots els professionals." va remarcar Escofet durant el discurs.

Tenim uns objectius molt concrets i un molt important: dignificar la nostra professió. La Fundació Oficis de la Carn neix amb vitalitat, amb ganes de tirar endavant i de ben segur que en un futur se'n sentirà a parlar.

Joan Estapé, primer president de la Fundació Oficis de la Carn, durant l'acte inaugural de l'entitat.

Ernest Lluch
Durant la conferència sobre l'economia general d'Espanya any 1996

Entre aplaudiments i amb la sala en peu, Joan Estapé es dirigí a l'escenari per rebre l'insignia d'or de mans d'Eduard Escofet i **Joan Salvador Escala**, membre de la junta i organitzador de l'acte. Després d'expressar la seva satisfacció pel sentit l'homenatge, va agrair la presència d'Ernest Lluch i Francesc Homs i va exposar els valors i el sentit de la creació de la nova entitat. "La Fundació neix amb vitalitat, amb ganes de tirar endavant i de ben

Estic ben segur que avui presenteu una eina que serà capdal per millorar els nivells de preparació i qualificació del vostre ofici, una eina per a ot el vostre col·lectiu.

Francesc Homs, diputat al Parlament Espanyol i regidor de l'Ajuntament de Barcelona

Eduard Escofet, Joan Escala i Joan Estapé
Durant l'entrega de la Insígnia d'Or del Gremi any 1996

segur que en un futur se'n sentirà a parlar", iniciava el discurs Estapé i concloia "Tenim uns objectius molt concrets i un molt important: dignificar la nostra professió. Un carnisser, un xarcuter, un cansalader no es fa en un any, sinó que és el resultat del treball de dia rere dia, d'any rere any." Unes paraules que es convertirien en un elogi a totes aquelles persones que donen vida al nostre sector. "Desitjo que amb l'esforç tant de totes les famílies com dels gremis poguem tirar endavant els nostres negocis, siguin quines siguin les adversitats.", concloia.

Francesc Homs, diputat al Parlament Espanyol, regidor de l'Ajuntament de Barcelona i responsable d'impulsar la Llei de Comerç, una legislació que el sector havia demanat durant molt temps, va fer l'últim discurs de la nit. "Us vull felicitar per haver tingut la idea però sobretot per haver-la dut a la pràctica. Enhorabona per la constitució de la vostra Fundació. Estic ben segur que avui presenteu una eina que serà capdal per millorar els nivells de preparació i qualificació del vostre ofici, una eina per a tot el vostre col·lectiu." Homs, en les seves paraules de cloenda del Sopar de Germanor, va explicar als assistents quin és l'esperit i la lletra de la Llei de Comerç, que va ser publicada en BOE una setmana abans, i va demanar confiança en el futur al sector del comerç.

Durant l'acte, els assistents van poder gaudir d'una exposició de patés innovadors de la mà del soci **Xesc Reina**. Una declaració d'intencions del que sería la Fundació Oficis de la Carn: un espai per mirar el futur de la innovació però sense oblidar la tradició de l'ofici.

Qui no va poder estar a l'acte per motiu d'agenda, va ser el Premi Nobel de Literatura i Premi Cervantes, el prestigiós i admirat escriptor **Camilo José Cela**, el qual, no obstant, molt amablement va trametre una carta autògrafa al president de la Fundació, Joan Estapé.

Mi querido amigo, Con no poco retraso, que debe achacar a mi agoboio de trabajo y compromisos, le agradezco muy sinceramente su felicitación por mi Premio Cervantes; esto es algo que le puede pasar a cualquiera.

No me es posible atender a su amable petición porque ando con la lengua fuera, pero confío en que las aguas volverán a sus cauces.

Un cordial saludo

Les Grans Trobades de la Confraria

Confrares d'honor i de mèrit

Llotja de Mar de Barcelona
Barcelona - novembre 2005

Confrares d'Honor:

Hble. Sr. Antoni Siurana (conseller)
Excm. Sr. Miquel Valls (economista)

Museu d'Història de Barcelona
Barcelona - novembre 2006

Confrares d'Honor:

Sr. Santi Santamaria (cuiner) †
Sr. Xavier Graset (periodista)

Ajuntament de Vic
Vic - novembre 2007

Confrares d'Honor:

Sr. Nando Jubany (cuiner)
Sr. Carles Capdevila (periodista) †

Església de Sant Francesc
Montblanc - novembre 2008

Confrares d'Honor:

Sr. Miquel Sen (periodista)
Dr. Bonaventura Clotet (doctor en medicina)

Ajuntament de Girona
Girona - Novembre 2009

Confrares d'Honor:

Hble. Sr Joaquim Llena (conseller)
Sr. Joan Roca (cuiner)

Museu de la Ciència i la Tècnica
Manresa - novembre 2010

Confrares d'Honor:

Sr. Pere Tàpies (periodista i cantautor)
Sr. Benvingut Aligué (cuiner)

Confrares de Mèrit:

Sr. Josep Barbany (president del Mercat Carni de Barcelona)

Seu Vella
Lleida - novembre 2011

Confrares d'Honor:

Sr. Josep Lladonosa (cuiner i escriptor)
Sr. Ramon Pedrós (periodista)

Confrares de Mèrit:

Sr. Xavier Farré (president de la D.O. Costers del Segre)

Celler d'Espiells Juvé Camps
Sant Sadurní d'Anoia - novembre 2012

Confrares d'Honor:

Sra. Mercè Sampietro (Actriu)
Dr. Abel Mariné (professor emèrit de nutrició i bromatologia de la Universitat de Barcelona)

Confrares de Mèrit:

Sr. Joan Juvé (president de Juvé i Camps)

Castell de Peralada
Peralada - novembre 2013

Confrares d'Honor:

Sr. Artur Suqué (president Grup Peralada) †
Sr. Paco Pérez (cuiner)

Confrares de Mèrit:

Sr. Jacint Arnau (cap del programa de tecnologia alimentària de l'IRTA)

Barcelona
Novembre 2014

Confrares d'Honor:

Sr. Carles Gaig (cuiner)
Sr. Joan Pera (actor)

Confrares de Mèrit:

Dr. Josep M. Monfort (director general de l'IRTA)

Sant Pere de Ribes
Novembre 2015

Confrares d'Honor:

Sra. Ada Parellada (cuinera)
Sr. Tomàs Molina (meteoròleg)

Deltebre
novembre 2016

Confrares d'Honor:

Sr. Joan M. Roig (ex-senador i ex-alcalde d'Amposta)

Confrares de Mèrit:

Sr. Francesc Reina (mestre cansalader xarcuter i professor de l'Escola dels oficis de la carn)

Ripoll
març 2018

Confrares d'Honor:

Sr. Xavier Carbonell (director gerent de la Cambra de Comerç de Barcelona)
Sr. Pep Nogué (cuiner i divulgador gastronòmic)

Confrares de Mèrit:

Sra. Teresa Colell (directora de l'Escola agrària de l'Empordà)

Tarragona
març 2019

En aquesta edició no es van otorgar Confrares de Mèrit i d'Honor.

Artur Suqué Puig

Confrare d'Honor 2013 i fundador del Grup Peralada

Morí el dia 30 d'abril, a l'edat de 90 anys.
Donem al nostre més sentit condol a la família i a tot el personal del grup

Descansi en pau

La Confraria del Gras i el Magre

per Ricard Julià, confrare fundador

Enguany celebrem el 25è aniversari de la creació de la Fundació dels Oficis de la Carn entitat que, a part d'administrar el patrimoni gremial dels cansaladers de Barcelona, ha tingut com a activitat principal la formació dels membres d'aquest col·lectiu i, a través d'aquesta formació, ha contribuït al "refinament" que han assolit en els darrers anys els oficis de la carn.

Una altra de les activitats de la fundació, potser no definida en la seva creació, és la de difondre i dignificar els oficis de la carn.

Fa cosa de 16 o 17 anys algú va recordar que anys enrere (potser en temps més alegres per l'ofici, econòmicament parlant) hi havia el bon costum de celebrar el dia del Sant Patró amb una trobada amb dinar o sopar on, a part del gaudi gastronòmic, si feia quelcom molt important: relacionar-se, compartir alegries, penes, idees, projectes...

Però s'havia deixat de fer per diversos motius i entre els socis del Gremi es trobava a faltar, però no era fàcil trobar la fórmula. No valia sols trobar-se i fer un àpat. Calia, per estar en línia amb les funcions de la fundació, trobar un motiu per a reunir-nos i el motiu es va trobar: Fer visible a tot el país l'existència dels oficis de la carn. Com fer-ho? Doncs fent quelcom que els Gremis havien fet sempre: Crear una Confraria.

Primera Gran Trobada
Llotja de Mar de Barcelona
any 2005

Un petit grup de Mestres dels Oficis de la Carn, van establir un reglament, uns símbols i una litúrgia per a nomenar els seus membres i, fins i tot, un vestuari que no passés desapercebut quan la Confraria es mogués pel territori.

I així va anar. Mig de broma, mig seriosament un petit grup de Mestres dels Oficis de la Carn, van establir un reglament, uns símbols, unes condicions i una litúrgia per a nomenar els seus membres numeraris, de mèrit i d'honor i fins i tot un vestuari que no passés desapercebut quan la Confraria es mogués pel territori.

I aquí estem. Exceptuant l'any 2020 que, tothom sap perquè, no es va poder celebrar la Gran Trobada, des del 2005 fins al 2019 s'ha celebrat en llocs tan diversos com Manresa, Montblanc, Peralada, Ripoll, Sant Pere de Ribes, Sant Sadurní d'Anoia i Vic a més de Barcelona, Tarragona, Lleida i Girona. A tot arreu s'hi han fet visites culturals per conèixer millor les poblacions o algun dels seus espais emblemàtics i a tot arreu els confrares amb la seva indumentària de gala han generat expectació entre els vilatans i la premsa local.

Actualment la Confraria la componen 139 membres numeraris i una llarga llista de personatges del país que han sigut nomenats Confrares d'Honor entre els quals hi ha consellers de la Generalitat, científics, periodistes, actors i actrius, cuiners, tots ells gent que destaca molt en els seus oficis i que, d'una o altre forma, ens fan una vida millor.

I no oblidem els Confrares de Mèrit als que tenim molt a agrair encara que ens pugui semblar que en alguns casos la seva feina té poc a veure amb la nostra, ens ajuden a millorar en el nostre ofici.

Esperem que aquest any 2021 les condicions sanitàries ho permetin i les econòmiques no ho impedeixin i es pugui tornar a celebrar la Gran Trobada.

L'escola de la carn. Vaixell insígnia de la Fundació Oficis de la Carn.

per Josep Dolcet, Patró de la Fundació Oficis de la Carn i Director de l'Escola de la Carn

L'Escola de la Carn (en endavant l'Escola) és un centre de formació i innovació relacionada amb els oficis de la carn, la xarcuteria i els menjars per emportar i vinculada de forma molt estreta al sector del comerç minorista de la carn i els seus elaborats. Al llarg de la seva història l'Escola ha acumulat una gran experiència de treball amb les empreses d'aquest sector, i ha esdevingut una referència en formació i de pas quasi bé obligat pels seus professionals.

L'Escola, que des de fa 20 anys és el vaixell insígnia de la Fundació Oficis de la Carn, va començar la seva trajectòria docent a finals de la primera meitat de l'any 1973 de la mà del llavors Gremio Sindical Provincial de Industriales Tocineros Detallistas de Barcelona, tot i que no fou fins l'any 1992 quan, amb motiu de la constitució de la Fundació, passà a incorporar-se a la seva estructura, en aquells moments com a Escola Professional dels Oficis de la Carn.

La missió de l'Escola és contribuir al desenvolupament del sector minorista carni i menjars per emportar de Catalunya, mitjançant la generació d'idees, la incorporació i l'adaptació dels coneixements i tecnologies fent-los disponibles en benefici dels productors, i com a conseqüència formar professionals qualificats que amb reconeixement oficial o sectorial, i mitjançant l'aplicació dels coneixements adquirits, contribueixin a la millora de les seves empreses i al desenvolupament i prestigi del sector.

La visió de l'Escola és la de ser reconeguda com a institució de referència en formació contínua dels professionals del sector d'elaboració i comerç minorista carni i dels menjars per emportar, per la qualitat professional i humana de la seva gent i dels seus serveis i pels continguts de l'oferta formativa. A la vegada vol esdevenir referència a l'hora de marcar les tendències del sector a partir de la investigació i el foment de la innovació. La seva activitat també estarà relacionada amb totes aquelles accions que contribueixin a la difusió i millora del patrimoni gastronòmic que representen els embotits i productes carnis a Catalunya, a la promoció dels oficis de la carn i al prestigi social del sector.

La constitució de la Fundació Oficis de la Carn, organisme on va integrar-se l'Escola, va significar que aquesta deixés de dependre orgànicament del Gremi de Cansaladers i Xarcuters de Barcelona. El fet de passar a una dimensió més nacional, s'adaptava perfectament a les necessitats de formació dels gremis de la Federació Catalana, a la vegada que permetia una gestió més independent i especialitzada de les polítiques de formació.

Actualment l'Escola s'ha anat adaptant a les necessitats el sector i desenvolupa un gran nombre de cursos, tant presencials com a distància en els àmbits de la carnisseria, xarcuteria, menjars per emportar, administració i gestió especialitzada, marxandatge, formació professional, higiene, tecnologia dels aliments, entre altres. També dona suport a les campanyes de promoció sectorial i aquells actes de projecció externa que ho requereixin.

> La missió de l'Escola és la de ser reconeguda com la institució de referència en formació contínua dels professionals del sector carni i dels menjars per emportar, per la qualitat professional i humana de la seva gent, pels seus serveis i pels continguts de l'oferta formativa.

Quelcom més que una Escola

No hi ha dubte de que el prestigi d'un sector determinat passa per la professionalitat dels seus integrants. En aquest sentit l'Escola, ha contribuït de forma determinant als canvis que ha experimentat el sector minorista carni de Catalunya, sobre tot si es te en compte el fet de que més del 80 % de les petites empreses amb obrador del nostre país, han inscrit a un o més dels seus professionals per formar-se en algun dels molts cursos que s'han impartit durant aquests quasi bé 40 anys d'història i treball docent.

Efectivament, la formació impartida per l'escola no ha estat només la transmissió d'uns coneixements puntuals des d'un expert a un alumne, si no que ha anat més enllà, almenys així ho demostrarien les conclusions que es podri-

en treure de l'observació dels resultats en els establiments de carnisseria i xarcuteria i en el sector carni en general. L'activitat de l'Escola ha estat un element decisiu a l'hora de marcar les tendències del sector minorista carni en la seva evolució com a comerç avançat, dinàmic i adaptat a les necessitats del consumidor tant variables en el temps.

I un tercer aspecte no menys important que els anteriors. L'Escola ha estat també element de referència i de prestigi, no només dins el sector carni, si no també davant l'administració i la societat en general. Avui per avui, pràcticament no hi ha departament de l'administració relacionat amb el comerç o l'elaboració que no conegui l'Escola de la Carn i les seves activitats, havent-nos reconegut en múltiples ocasions els mèrits de la feina ben feta en benefici de les condicions i de l'evolució del sector minorista carni de Catalunya. A tot plegat hi ha contribuït el fet de que l'Escola sempre s'ha sumat, de forma directa, sobre tot mitjançant la participació i lideratge, i indirecta amb el seu suport o recolzament, a totes aquells manifestacions culturals, festes i diades tradicionals, col·laboracions amb els mitjans de comunicació, administracions i entitats que en bé del sector, dels seus professionals, dels seus productes, dels seus interessos han contribuït a situar els productes carnis dins el lloc que els correspon en el marc de la gastronomia catalana.

I finalment, no podem oblidar la relació amb els ciutadans. La difusió dels productes, el manteniment de la tradició, la investigació i la innovació, el suport, millora i difusió de les propietats saludables de la carn i els productes carnis, i l'atenció a les moltes consultes rebudes cada any per part dels ciutadans i administracions, han fet de l'Escola una institució reconeguda i de prestigi, a la qual es pot acudir en moments de dubte o necessitat de consell.

Escola Oficis de la Carn anys 1992 i 2021

L'escola avui

En l'empresa moderna, la formació apareix com un dels eixos estratègics de millora en tots els sentits. Les petites empreses que formen part del sector minorista carni i dels menjars per emportar no en són cap excepció, si bé la percepció que se'n te no es correspon a aquest plantejament en molts casos.

L'evolució en el temps d'aquells establiments que han apostat per invertir en formació especialitzada s'ha pogut constatar clarament al carrer, empreses modernes, ben gestionades, amb continuïtat assegurada, amb una capacitat d'innovació força desenvolupada, i amb una adaptació constant a les demandes dels consumidors que li garanteixen, amb l'ajut d'un esforç considerable, poder superar moments difícils com els que estem travessant.

Però aquest primer pas d'èxit professional relacionat amb la formació dels titulars dels establiments en la majoria dels casos, corre el risc de veure's aturat si no hi ha una renovació dels coneixements de tot els agents implicats, des dels titulars fins al darrer dels treballadors, aspecte aquest força descuidat per la petita i microempresa. Tot el personal ha de ser partícip de la formació, i l'Escola treballa en el disseny d'un itinerari formatiu per a tots els casos i totes les necessitats, tot i que primer cal un esforç important per sensibilitzar als petits empresaris al respecte.

Oferir una formació rigorosa, actualitzada, que incorpori totes les novetats tecnològiques, legislatives i de mercat i gestió empresarial són algunes de les prioritats bàsiques que s'ha marcat l'Escola en els propers anys, això sense oblidar un dels trets que la caracteritzat i que tant han suposat per als xarcuters: l'Escola ha de ser un lloc

d'investigació sobre els productes, d'innovació i de transferència de coneixement. També un lloc d'intercanvi d'idees, propostes i projectes i de difusió de tot el relacionat amb la carn i els productes carnis.

En aquest sentit l'Escola exerceix també com a guardià del patrimoni gastronòmic i culinari que representa la tradició d'elaboració d'embotits a Catalunya. Després de la feina feta fins el moment, ha arribat l'hora de que tots aquests productes, hereus de la tradició de les matances tradicionals siguin coneguts arreu del món, començant sobre tot pel nostre propi país.

Per altra part el futur de l'empresa xarcutera no pot desvincular-se del boom de la cuina al nostre país. La relació de les propostes gastronòmiques d'alt nivell que hi ha al nostre país, li confereix al sector minorista carni un paper protagonista especial com a proveïdor de matèries primeres i productes exclusius i de qualitat. Aquesta és una aposta clara de futur, en relació amb la qual, les carnisseries i cansaladeries-xarcuteries poden disposar de moltes cartes guanyadores, relacionades tant amb els productes com els serveis a prestar a aquests col·lectius d'avantguarda. Per això es treballa de forma conjunta amb els professionals i entitats, aprofitant la seva capacitat de creació i innovació i la varietat de solucions que poden els proporcionar. L'associació amb l'Escola Agrària de l'Empordà, depenent del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya, n'és una bona mostra, i així amb altres entitats.

L'Escola ha de ser un lloc d'investigació sobre els productes, d'innovació i de transferència de coneixement. També un lloc d'intercanvi d'idees, propostes i projectes i de difusió de tot el relacionat amb la carn i els productes carnis.

En quant a continguts és clara la tendència del sector a evolucionar cap a la figura del traiteur, i consolidar el concepte de que els establiments hauran d'oferir un "servei integral de menjar", que vagi des de la satisfacció de les necessitats alimentàries bàsiques, amb els conceptes més tradicionals en el sector, fins a qualsevol oferta de productes i fórmules de servei imaginables relacionades amb les necessitats lúdiques i gastronòmiques dels consumidors.

En aquest sentit, i posant-nos a remolc del que és ja una realitat a països d'arreu d'Europa, treballem per facilitar les eines, recursos i coneixements als professionals perquè puguin convertir els seus establiments en autèntics punts de degustació dels seus propis productes, oferint als ciutadans les seves especialitats de forma directa, com una més de les fórmules habituals de donar de menjar.

L'Escola com a eina de servei als professionals està fent un esforç important en saber detectar aquestes tendències, i dissenyar les línies d'actuació a seguir. També els haurà de saber transmetre que el objectius de l'Escola i dels seus programes de formació els ajudarà a prendre les decisions, necessàries i de vegades arriscades, i que de ben segur aquest fet els suposarà a ells, a la llarga més que a la pròpia Escola, un cúmul de beneficis que revertiran en la marxa de les seves empreses.

També cal destacar que gràcies a les noves tecnologies, l'Escola està fent un acostament a les empreses i col·lectius ubicats a comarques d'arreu de Catalunya, i a altres professionals potser no vinculats directament al sector, però que estan interessats amb les nostres propostes organitzant cursos de temàtiques molt diferents amb dos objectius principals: l'accés més fàcil a la formació i la dinamització i modernització de les seves estructures, factors essencials per a la millora de la competitivitat i l'assegurament de la seva continuïtat, i la presentació de les tendències i tècniques més actuals que han de fer dels establiments uns punts de referència gastronòmica. Per aquest acostament l'Escola està treballant de forma conjunta tant amb els Gremis associats a la Federació Catalana, com amb Departaments i Entitats públiques que hi puguin estar relacionats.

No podem acabar sense parlar d'un dels fenòmens més interessants i de futur per al sector que darrerament hem pogut observar des de l'estrada de l'Escola. El tema no és altre que el relleu generacional. Efectivament, sense voler entrar en una anàlisi en profunditat dels motius, el que hem pogut observar ha estat el fet de que cada cop més, els joves fills de professionals cansaladers-xarcuters, o joves cuiners o d'altra procedència, decideixen quedar-se a casa per seguir amb un negoci familiar consolidat. Es tracta de joves molt ben preparats i formats, amb una visió renovada i moderna del que ha de ser el futur de les empreses i que a la vegada asseguren la continuïtat d'establiments centenaris. Són el futur de l'ofici i la continuïtat del sector. L'Escola treballa per donar-los una resposta a les seves necessitats, a la vegada que ajudar-los a la preparació per l'èxit de les seves propostes, dels seus establiments i en definitiva per l'èxit del col·lectiu dels carnissers, cansaladers i xarcuters del nostre país.

L'Escola de la Carn és futur.

Interiorisme comercial - Disseny integral - Fabricació de vitrines frigorifiques a mida

mts@mts.cat | M.647 975 675 | T.937 522 054 | www.mts.cat

mts. | Interiorisme + fred

Els comerços especialitzats de proximitat, el format que més creix en les vendes d'alimentació durant 2020

El Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació ha publicat les dades de consum alimentari en 2020, tant en la llar com en el sector HORECA, havent-se incrementat el consum de tota l'alimentació un 2,1% en volum respecte a 2019.

Entre les dades més destacades està l'augment de les compres en el canal especialitzat de proximitat –conegut també com a tradicional, malgrat la gran evolució que està vivint en els últims anys-, que se situen en un 17,8% en valor i que li consoliden en segona posició. Encara que el canal que més va créixer respecte a 2019 ha estat internet, amb un 71,6% en valor total.

Si tenim en compte només els productes frescos, la importància del comerç especialitzat és encara major, ja que posseeix el 30,6% de la quota de mercat de tots els formats, en 2020.

En la presentació d'aquestes dades, el Ministre, Luis Planas, ha destacat l'important paper que han tingut les botigues de proximitat durant els últims mesos, sent vital també la seva labor solidària amb les persones més necessitades i que no podien desplaçar-se.

El consum de carn en les llars va experimentar en 2020 un increment del 10,5%, cosa que significa un consum de 2.305,25 milions de quilos. En el pressupost familiar, la carn, segons les dades proporcionades pel MAPA, acapara el 20,37% del valor per a aliments i begudes en la llar, sent la despesa en 2020 de 349,54 € per persona a l'any.

A causa de la permanència a casa per culpa del confinament, la tendència a la baixa que es venia produint en el consum de carn en la llar s'ha vist frenada. Havent-se incrementat tant el consum de carn fresca (10,7%) com congelada (20,4%) i transformada (8,8%).

En el 2020, el format que concentra la major proporció de compra de carn és el supermercat, sent internet el canal que més creix, destacant a més que el 21% de les compres de carn en 2020 es van realitzar en carnisseries, creixent un 11,8% respecte a l'any 2019.

Quant a les espècies de carn, la més consumida en 2020 ha estat la de pollastre, amb 13,65 kg de carn per càpita, seguida de la carn de porc (10,93 quilos) i la de boví (5,35 kg). Quant a la carn d'oví, aquesta ha experimentat un augment en el seu consum en la llar del 7,7%, sent el seu comportament una cosa diferent a altres carns fresques, ja que s'ha produït un increment de consum el mes de maig (gràcies en part a les campanyes llançades pel sector). A més, destaca la compra del xai a la botiga

El consum de carn total ha experimentat un augment del 10,5%, sent el pollastre la carn més consumida en les llars espanyoles en 2020, i creixent més el consum de xai respecte a l'any 2019.

tradicional que és el canal que més proporció de volum de carn d'oví/caprí concentra el 39,6% dels quilos comprats en llar, experimentant un creixement del 12,3% xifra superior a la mitjana.

Quant a les carns transformades, aquestes representen el 24,8% de la quota en volum sobre el total de la categoria de carn i el seu pes en valor suposa el 33,2%, sobre el total de la facturació del segment total.

Un altre de les dades destacades en l'informe, posa de manifest que el major consumidor de carn es correspon amb aquell que es troba en llars formades per parelles amb fills d'edat mitjana i majors, així com llars formades per parelles adultes sense fills. Per contra, la minoria en aquest cas la conformen les llars formades per retirats joves i adults independents, així com les parelles joves sense fills.

Entre els productes que més han crescut en volum de compra, respecte a l'any 2019, es troben el pernil ibèric (30,2%) i el formatge curat (14,8%), havent sofert una caiguda considerable el llom empapussat (-6,3%).

Finalment, plats elaborats amb carn en la llar han augmentat un 8,3%, sent presents en un 13,4% de les ocasions. Entre el rànquing de les receptes apareix el pit de pollastre en 4t lloc i el llom en el 12è lloc.

Cedecarne
www.cedecarne.es

De la carnisseria - xarcuteria al sector carni

Repassem totes organitzacions i administracions que formen part els Gremis territorials -des nivell local fins a europeu- gràcies a la xarxa d'entitats del sector cani.

Dels Gremis territorials a la Federació catalana

Els 5 **Gremis de la Federació** representen al sector detallista càrnic i elaborador de productes carnis de Catalunya. El seu àmbit és provincial i es relacionen amb les administracions locals i les Diputacions provincials.

A les comarques de Girona, Lleida i Tarragona, els carnissers xarcuters estan representats per un sol gremi provincial, mentre que a la província de Barcelona existeixen dos gremis de carnissers i xarcuters; aquest fet s'explica perquè a la ciutat de Barcelona hi havia un gremi de carnissers des de l'època medieval - els carnissers de Barcelona van participar en la defensa de la ciutadella l'any 1714 -, i a finals del segle XIX es va crear un nou gremi, els de cansaladers o d'elaboradors d'embotits. Avui en dia però, un i altre defensen al mateix tipus d'empresa tot i tenir, lògicament, més empreses d'un que d'altre sector.

La **Federació catalana de carnissers i xarcuters** va néixer l'any 1994 de la unió dels 5 gremis del sector. Es relaciona amb els diferents Departaments de la Generalitat de Catalunya, però especialment ho fa amb els de Ramaderia, Salut, Comerç i Ensenyament.

Al Departament, d'agricultura, ramaderia, pesca i alimentació (actualment Departament d'acció climàtica, alimentació i agenda Rural), la Federació està present les Taules sectorials de l'oví-cabrum, del porcí i del vacu, així com a la Comissió d'Artesania alimentaria.

Al Departament de Salut, som membres de la Comissió de seguretat alimentaria de l'Agència de salut pública de Catalunya (ACSA).

GREMICARN
GREMI DE CARNISSERS CANSALADERS XARCUTERS DE BARCELONA I COMARQUES

CARNISSERS XARCUTERS I AVIRAM
GREMI DE BARCELONA I COMARQUES

Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les comarques gironines

GREMICARN
GREMI DE CARNISSERS, CANSALADERS I XARCUTERS DE LES COMARQUES TARRAGONINES

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

carnissers xarcuters catalunya

Federació Catalana de Carnissers-Cansaladers-Xarcuters

- Comissió de seguretat alimentaria de l'Agència de salut pública de Catalunya
- Taules sectorials de l'oví-cabrum, del porcí i del vacu
- Comissió d'Artesania alimentaria

cede carne

Ministeri d'Industria i Comerç
Ministeri d'Agricultura, Alimentació i Medi Ambient
Ministeria de Sanitat i Consum
Ministeri d'Hisenda

INTERCUN
provacuno
INTEROVIC
INTERPORC

Confederación Española de Comercio

Comissió C4 de la Comissió de Competitivitat, Comerç i Consum
Consell Assessor del Ministeri d'Agricultura

De la Federació catalana a Cedecarne

La Federació està afiliada a **CEDECARNE**, que és la Confederació espanyola de detallistes de la carn. Les Federacions de Madrid i Catalunya vàrem impulsar la seva creació l'any 1997 per poder tenir una entitat que ens representes davant del Govern de l'Estat. Actualment, la Federació te la vice presidència de l'entitat, sent el president el de la Federació madrilenya de la carn.

A nivell estatal, i com a representant del sector detallista càrnic i elaborador de productes carnis, des de CEDECARNE ens relacionem amb els diferents Ministeris, però especialment amb el Ministeri d'Industria i Comerç, amb el Ministeri d'Agricultura, Alimentació i Medi ambient, amb el Ministeri de Sanitat i Consum, bàsicament amb la Subdirecció General de Promoció de la Seguretat Alimentaria de l'Aesan, i amb el Ministeri d'Hisenda.

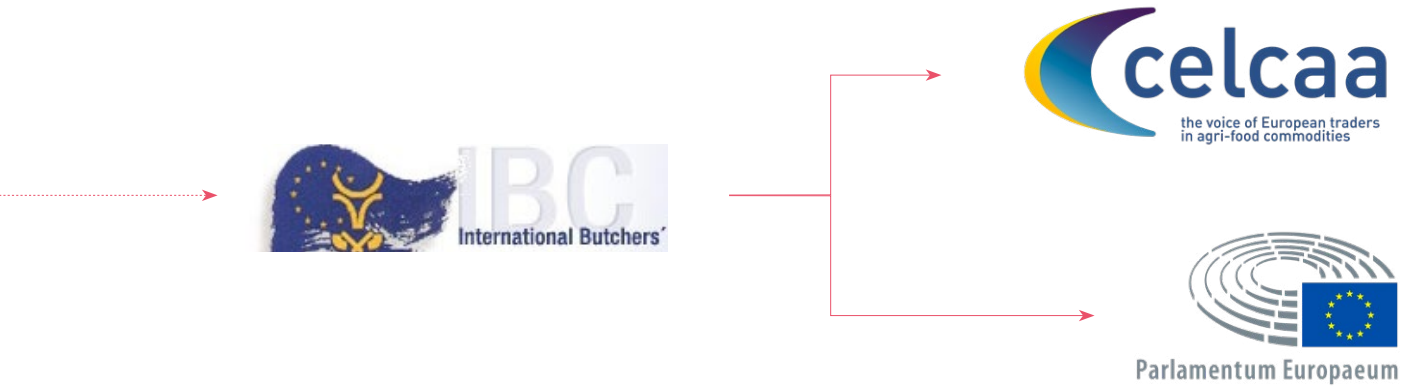
Som membres del Ple de l'Observatori de la Cadena alimentaria, que te per objectiu afavorir el diàleg i la intercomunicació entre els representants del sector productor, la industria, la distribució comercial i els consumidors, entre si i amb les administracions públiques

També formem part del fòrum Observatori del comerç del Ministeri de Industria, Comerç i Turisme, constituït l'any 2019, a on CEDECARNE participa representant al comerç minorista d' alimentació. Es tracta d'un fòrum en el que s'analitza la situació del comerç minorista i la seva adaptació a les noves tecnologies.

CEDECARNE està present, com a membre de ple dret, a les INTERPROFESSIONALS del porcí (), del vacu (**PROVACUNO**) i de oví (**INTEROVIC**). En les interprofessionals del conill (**INTERCUN**) i de la carn d'equí, estem en les respectives Comissions de comunicació.

A INTERPORC som membres de la seva Junta Directiva com a organització que representa la última baula de la cadena de la carn de porcí. Des de la interprofessional del porcí de capa blanca es posen en marxa accions per, entre altres coses, millorar la percepció de la carn i els elaborats de porc de capa blanca traslladant als consumidors i professionals de la salut les seves propietat nutricionals, o posar en comú les preocupacions sectorials de tota la cadena de valor.

INTEROVIC és la entitat que representa els interessos de productors, industria, comercialitzadores i curtidors del sector oví i cabrum. Entre els seus objectius està el dur a terme activitats d'investigació i desenvolupament



tecnològic, fer accions promocionals, millorar la informació i el coneixement de les carns d'oví i cabrum. Nosaltres formem part de la seva Junta directiva des de la seva creació.

PROVACUNO es va posar en marxa l'any 2014, amb nosaltres com a membres de la seva junta directiva, com a resposta d'unitat estratègica i d'actuació del sector per fer front a les necessitats del sector del vacu de carn.

Les interprofessionals càrnies van crear CARNE Y SALUD, un fòrum de comunicació i divulgació sobre totes les carns per als consumidors, medis de comunicació i al propi sector sobre el paper de la carn en la dieta i en la cultura.

Tanmateix, CEDECARNE esta afiliada a la CONFEDERACIÓ ESPANYOLA DE COMERÇ (CEC) que actua en defensa dels interessos dels comerciants, autònoms, de la petita i mitjana empresa comercial i de serveis, i del comerç en general. Des de l'any 2008 som membres de ple dret de la CEC i actualment formem part de la seva junta directiva.

Gracies a la pertinença a la CEC, participem en la Comissió C4 de la CEOE, que és la Comissió de Competitivitat, Comerç i Consum, òrgan d'anàlisi, estudi i seguiment dels assumptes principals de la distribució, el gran consum i la omnicanalitat comercial, així com la seva regulació. El nostre paper a la Comissió és la de representar al sector minorista d'alimentació, i més concretament, al comerç especialitzat de carns i derivats carnis.

També participem com a membres del Consell Assessor del Ministeri d'Agricultura representant a la CEC. Es tracta d'un organisme de referencia en matèria de control de la Llei de la Cadena alimentaria en el que participen organitzacions representatives de tota la cadena alimentaria així com comunitats autònomes i l'administració central.

Finalment, CEDECARNE es soci de ple dret de la **Confederació internacional de carnissers i xarcuters** (CIBC), que és una associació de federacions nacionals de petits i mitjans carnissers, xarcuters i empreses de càtering. Cedecarne és un dels vice presidents de l'entitat.

De Cedecarne a Europa

Actualment, CIBC representa 16 associacions professionals dels països de la Unió Europea i de l'EFTA, que reuneixen més de 150.000 empreses artesanes de carnisseria i embotits i on hi treballen gairebé un milió de persones. La facturació total d'aquest sector ascendeix a uns 60.000 milions d'euros anuals.

La CIBC forma part d'altres organitzacions a nivell europeu com la CELCAA, Comitè d'enllaç europeu per el comerç agrícola i agroalimentari.

Destacar que la plataforma de la UE, "Meat the fact" ha estat replicada per les organitzacions del sector ramader a Espanya, que han impulsat "Somos ganaderia" per posar en valor la ramaderia, desmentir mites i aportar evidències solides a favor de la carn.

Webs d'interès

Federació catalana: carnissersxarcuterscatalunya.cat

Cedecarne: cedecarne.es

Intercun: carnedeconejo.es

Provacuno: provacuno.es

Interovic: interovic.es

Interporc: interporc.com

Confederación Española de Comercio: cec-comercio.org

Confédération Internationale de la Boucherie et de la Charcuterie: cibc-imv.de

tripnet

tripes naturals

Productes del territori, productes de confiança

Producció i comercialització de tripes naturals per a l'elaboració d'embotits

C. Arbóç, s/n · 17457 Riudellots de la Selva · Girona

620 652 358

www.tripnet.es

iglésiessocials · 0221

El codi dels ous:

un element clau per la traçabilitat i la informació dels aliments

Federació Avícola Catalana
www.federacioavicola.org

El codi de l'ou és la sèrie de números i lletres que els ous de gallina porten imprès a la closca. Aquesta combinació d'onze dígits té una gran importància per diverses raons: juga un paper clau en la seguretat alimentària, és garantia de control i ens proporciona una gran quantitat d'informació sobre l'aliment.

Els ous de gallina que es venen als comerços han d'estar marcats generalment amb el codi de productor. És una norma obligatòria als països membres de la Unió Europea (UE) i la seva presència indica que la granja d'origen està registrada i controlada per les autoritats. Aquest sistema d'identificació individual és exclusiu dels ous de gallina; cap altre producte animal o vegetal no processat incorpora un sistema semblant.

El codi, imprescindible per la traçabilitat de l'aliment

El codi dels ous és part del sistema de seguretat alimentària de la UE. Fa possible la traçabilitat de l'ou, des de la granja fins a la taula. La traçabilitat és el conjunt d'elements i registres que cal mantenir al llarg de tota la cadena de producció i subministrament. Davant qualsevol problema de seguretat alimentària que es detecti a l'ou, gràcies al codi podem trobar el seu origen resseguint tot el procés que ha seguit l'aliment fins a la granja de procedència.

Cal, doncs, reconèixer el valor d'aquest conjunt de lletres i números com un element de garantia de l'origen i de control de l'aliment al llarg de tota la cadena alimentària.

Què indica el codi imprès a l'ou

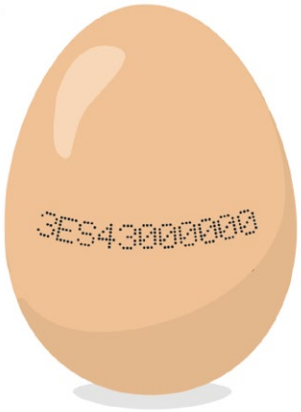
Els dígits del codi de productor, a més de donar-nos informació sobre l'origen de l'ou també ens permeten conèixer el sistema de cria de la gallina ponedora (vegeu el diagrama adjunt).

Sovint a la closca de l'ou també hi ha impresa la data de consum preferent. Aquesta informació facilita al consumidor el maneig de l'aliment, però no és obligatori que estigui impresa a l'ou. En canvi sí que és obligatori que consti a l'envàs.

Com identificar els productes de proximitat a través del codi

Els dígits quart a vuitè del codi de productor indiquen la província i el municipi on es troba la granja de producció, mitjançant el codi postal. Aquesta informació permet tant al comerç com al consumidor identificar la procedència dels ous i seleccionar productes de proximitat. Als ous produïts a Catalunya, el 4art i 5è dígits del codi són 08 (Barcelona), 17 (Girona), 25 (Lleida) o 43 (Tarragona).

Els ous de gallina que es venen als comerços han d'estar marcats generalment amb el codi de productor, ja que és una norma obligatòria als països membres de la Unió Europea i la seva presència indica que la granja d'origen està registrada i controlada per les autoritats.



1r dígit
Indicació de la forma de cria

0. Ecològica	1. Campera
2. A terra	3. En gàbia

2n i 3r dígit
Indicació del país

4t i 5è dígit:
Província d'ubicació de la granja:

08. Barcelona	17. Girona
25. Lleida	43. Tarragona

6è, 7è i 8è dígit:
Municipi d'ubicació de la granja

9è, 10è i 11è dígit:
Indicació pròpia de la granja

L'etiquetatge i els ous a granel

La legislació comunitària estableix detalladament quina és la informació que cal subministrar al consumidor sobre els ous, bé al punt de venda o a l'envàs del producte.

En la venda d'ous a granel, segons la normativa vigent, cal que al punt de venda hi hagi un rètol informatiu on consti la qualitat (categoria A), el pes (d'acord amb les categories establertes), la data de consum preferent (28 dies després de la posta) i el sistema de cria. Si els ous són ecològics, cal indicar-ho al punt de venda i que consti a algun document destinat al client, com pot ser el tiquet de venda. També cal tenir la certificació vigent del CCPAE que pot ser requerida pel comprador i per l'autoritat de control.

Informació sobre el sistema de cria de les gallines

El primer número del codi imprès a la closca de l'ou ens informa sobre el tipus de cria de les gallines ponedores. Cada tipus té fixat uns requeriments mínims d'allotjament per a garantir que les necessitats de les gallines estan cobertes i que poden mantenir un comportament natural. Us les detallem a continuació:

Codi 3: Ous de gallines criades en gàbies

En aquest sistema de cria, cada gàbia allotja un nombre reduït de gallines. Les mides i altres característiques de les gàbies estan regulades per la normativa de la UE, per assegurar un espai mínim per cada gallina. Les aus han de tenir accés permanent a aliment i aigua, hi ha d'haver un espai separat on les gallines es retiren per pondre els ous, una perxa i un lloc per gratar.

Codi 2: Ous de gallines a terra

Són gallines que viuen en naus tancades dins les quals es mouen en llibertat, però sense accés a l'exterior. Les característiques que han de complir els espais estan legislades i fan referència a densitat, accés a menjador i abeurador, nius, perxes...

Codi 1: Ous de gallines camperes

Són gallines que viuen en naus i tenen accés a patis a l'aire lliure. Aquests patis han de tenir vegetació i han de tenir una superfície mínima per cada gallina.

Codi 0: Ous de gallines ecològiques

Només són ecològiques aquelles granges que estan certificades pel CCPAE com a tals i per tant tenen uns requisits més exigents. Els espais han de complir les mateixes exigències que els de les camperes, però a més hi ha un nombre màxim d'aus per lot i el pinso ha de ser ecològic, entre altres requisits.

ESCOLA DE LA CARN

Un nou equip per a l'obrador de l'Escola

Ningú dubta que l'Escola de la Carn, al llarg dels seus 38 anys d'història, ha estat no només un centre de formació i un focus d'innovació si no també un bon aparador on els diferents proveïdors de serveis, equipament i material per als establiments carnis han volgut ser-hi presents, per exposar i mostrar als professionals de la xarcuteria els equips més nous i els darrers avenços tecnològics destinats a millores en la producció o organització als seus obradors.

L'Escola sempre ha exercit una mena de filtre davant les ofertes dels diferents proveïdors, i només ha acceptat col·laborar quan ha vist realment que podia ser útil als xarcuters, i que darrera da cada producte, equip o servei hi han empreses, que a més de vendre també responen a dubtes i consultes, i a la vegada poden assessorar sobre quines són les condicions més adequades per a la integració d'equips i millora de la producció. L'objectiu de l'Escola és que aquests proveïdors assegurin el servei al professional.

Darrerament els Serveis del Gremi de Barcelona i la Fundació, han rebut un conjunt de consultes referents a les propietats de l'Ozó, com a agent de desinfecció per a equips i instal·lacions de carnisseria i xarcuteria. Això ens ha portat a la cerca d'informació, i sobre tot a poder conèixer els equips i el seu funcionament per poder facilitar la informació als professionals.

Així, abans de res, s'establiren una roda de contactes per a la recerca d'informació tècnica sobre les propietats de l'Ozó, i en concret de l'aigua ozonitzada, sobre les seves aplicacions com a agent desinfectant sobre les superfícies en contacte amb els aliments.

Més endavant es decidí fer un assaig a les nostres instal·lacions. En aquest assaig hi participaren l'empresa proveïdora dels equips productors d'aigua ozonitzada SERVIPRO-ECOFROG i el laboratori ACONSA, col·laborador habitual de l'Escola.

L'assaig realitzat tenia per objectiu avaluar l'eficàcia desinfectant de l'aigua tractada amb ozó mitjançant l'equip AVATAR de SERVIPRO-ECOFROG sobre les superfícies de treball. Per a això es realitzà una presa de mostres mitjançant plaques de contacte i hisops en diferents superfícies de la instal·lació per tal d'avaluar aquesta eficàcia. L'assaig es va dur a terme realitzant un mostreig previ i un altre posterior a la desinfecció amb aigua ozonitzada.

Les superfícies sotmeses a assaig foren, les fustes de treball de polietilè, unes sotmeses a immersió en aigua ozonitzada, i altres només a polvorització. També les ganivetes de la cúter, la placa i ganivetes de la màquina de picar i un embut de la màquina d'embotir.

Les conclusions de l'assaig ens indiquen que, aplicant els protocols de neteja i desinfecció habituals a l'Escola i posteriorment el tractament amb aigua ozonitzada, s'obtingueren uns bons resultats en superfícies llises com l'acer inoxidable, o en una immersió amb un cert temps de contacte sobre superfícies poroses (taula de polietilè). Aquest efecte desinfectant no s'evidencia en la polvorització de superfícies poroses (taula polietilè), segons les condicions assajades.

Vistos aquests resultats, i amb la col·laboració i patrocini d'ACONSA (Asesoría i Consultoría Sanitaria SL), l'Escola arribà a un acord amb l'empresa SERVIPRO-ECOFROG per instal·lar un aparell d'ozonització d'aigua a l'obrador de l'escola i comprovar l'eficàcia en condicions d'ús habituals. A la vegada està a la disposició dels professionals per qualsevol tipus de consulta

Tots els cursos de l'Escola de la Carn a
www.escoladelacarn.com

ESCOLA DE LA CARN

Iniciem el cicle de formacions sobre ànec amb Rougié Sarlat

El passat 16 de juny des de l'Escola de la Carn juntament amb Rougié Sarlat vam inciciar un cicle de quatre sessions en què es treballen diferents receptes amb l'ànec com a ingredient principal. Durant la primera formació, els assistents va aprendre a treballar el foie gras i es va elaborar un *mi cuit* entier seguint totes les fases, des del desvenat fins a la cocció i el posterior refredat. A més, es va contraposar amb un foie gras ja desvenat i també es va elaborar un bloc de foie gras *mi cuit*, tot analitzant les seves diferències

Pròximes sessions a partir de setembre

Les pròximes sessions que començaran a partir del setembre són:

A la 2a sessió realitzarem una base partint de la carn de les cuixes de l'ànec confitades que ens servirà per a l'elaboració de lasanya, croquetes, crestes i veurem altres receptes amb aquesta carn com a ingredient principal.

A la 3a sessió treballarem el magret d'ànec. Us ensenyarem diferents talls del magret com ara el tipus turnedó, papallona o clàssic, diferents coccions com ara a baixa temperatura i diferents elaboracions com farcit de foie gras.

A la quarta sessió l'ingredient principal serà el bloc de foie gras i elaborarem algunes receptes com ara hamburgueses farcides de foie gras, carns farcides i salses amb base de foie gras.

Unim experiències,
Encarem el futur

Us atenem a
Narcís Monturiol, 19
P.I. Salelles
08253 Sant Salvador de Guardiola

Comerç, 21
Barcelona

ESPÈCIES TEIXIDOR
AJ ANGEL JOBAL

www.teixidor.com
@especiesteixidor
www.linkedin.com/company/teixidor

Programa de formació sanitària per operadors de les empreses de carnisseria i xarcuteria: els plans d'autocontrol

Els manipuladors són protagonistes principals en la seguretat alimentària dels productes que s'elaboren o manipulen en un establiment, i han de ser responsables de les operacions que duen a terme. Aquesta responsabilitat va lligada a una bona qualificació.

Unes pràctiques deficients, una actitud inadequada o un desconeixement dels processos de treball o del funcionament dels equips, poden provocar contaminacions o creixements microbians en els aliments.

Els operadors o titulars dels establiments alimentaris han de posar els recursos i vetllar perquè els manipuladors coneguin les pràctiques correctes en matèria d'higiene alimentària.

El respecte a aquestes pràctiques correctes va lligat estretament a un programa de formació i informació.

Fonaments legals

El Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris. estableix una política global i integrada per garantir la higiene dels aliments en totes les fases del procés de producció, des de la fase de producció primària (principalment la ramaderia, la caça o la pesca) fins al consumidor final, i a la vegada defineix una sèrie d'objectius de seguretat alimentària que han de complir les empreses alimentàries.

Un dels principis claus d'aquesta seguretat és el de que totes les persones que treballen en el sector alimentari han de garantir unes pràctiques higièniques en cadascuna de les fases del procés de producció.

En aquest sentit, el capítol XII de l'Annex II del reglament senyala que els operadors d'empresa alimentària han de garantir:

1. La supervisió i la instrucció o formació dels manipuladors de productes alimentosos en qüestions d'higiene alimentària, d'acord amb la seva activitat laboral.
2. Que els responsables del desenvolupament i manteniment del procediment basat en els principis d'APPCC o l'aplicació de les guies de pràctiques correctes d'higiene hagin rebut una formació adequada pel que fa a l'aplicació dels principis del APPCC.
3. El compliment de tot els requisits de la legislació nacional relativa als programes de formació pels treballadors de determinats sectors alimentaris

Aquesta formació s'assegura mitjançant un pla de formació inclòs dins els Plans de Prerequisits que formen part del Pla d'Autocontrol basat en els principis del sistema APPCC, específic i obligatori per cada establiment.

Aquesta formació ha de ser adequada, suficient i estretament relacionada amb les funcions que els manipuladors han de dur a terme, i per que puguin aplicar els coneixements adquirits en els seus quefers diaris.

Tota la informació de la formació a escoladelacarn.cat/plans-autocontrol

Responsabilitats

La responsabilitat de la formació dels manipuladors recau sobre l'operador alimentari o titular de l'establiment. És ell qui ha d'assegurar-se que els seus treballadors tenen els coneixements suficients en matèria d'higiene alimentària per dur a terme les feines específiques que els són encomanades.

El treballador, per la seva part, ha d'assistir a aquelles accions de formació que hagin estat programades en el marc del pla de formació de l'empresa i amb la freqüència que s'hi estableixi.

La Formació

L'Escola de la Carn des de fa anys treballa i imparteix formació específica per als establiments de comerç minorista de la carn, amb diferents programes i continguts. Ara, d'acord amb les recomanacions dels òrgans de Salut Pública, l'Escola ha dissenyat un nou programa de formació que cobreixi tots els àmbits relacionats amb les activitats dels establiments de carnisseria i xarcuteria.

Aquest programa és una proposta ambiciosa que s'anirà implantant paulatinament. De moment, sense deixar de banda la formació bàsica en higiene per als obradors i botigues, el programa començarà per les sessions destinades a ajudar a la implantació dels programes de prerequisits, dirigides especialment als responsables dels establiments o a aquells operaris a qui se'ls ha delegat la implantació i el seguiment dels plans d'autocontrol.

Les sessions de formació s'han dissenyat per ser impartides en línia, afavorint la intervenció dels assistents. Són sessions curtes, molt concretes i molt pràctiques, que a la vegada que aporten coneixement, també aportaran recursos per facilitar la implantació dels programes de prerequisits.

El passat mes de juliol es va realitzar la formació "Pla de control dels al·lèrgens i informació al consumidor" i a partir de setembre estan previstes les següents sessions:

- Pla de control de l'aigua i Pla de control de plagues
- Pla de neteja i desinfecció
- Pla de control de proveïdors i Pla de traçabilitat
- Pla de control de temperatures
- Pla de gestió de residus i subproductes i Pla de manteniment d'instal·lacions i equips
- Pla de formació i capacitació i bones pràctiques higièniques.

Opcions addicionals

Un cop superats els cursos, per aquells que ho desitgin, l'Escola ha preparat un pla de suport i seguiment per ajudar als operadors a implantar els seus prerequisits o el pla d'autocontrol complet, i si ho desitja efectuar un seguiment periòdic.

Carnissers Xarcuters Catalunya

Celebrem el dia internacional de l'hamburguesa

Si hi ha un producte estrella en els aparadors de les xarcuteries i carnisseries és l'hamburguesa. Coneguda arreu del món, no hi ha altra carn que pugui fer ombra a una combinació de carn picada que accepta mil i un ingredients, que ja juga en la lliga del gurmet i, a més, està boníssima.

El passat dimarts 28 de maig des de Carnissers Xarcuters Catalunya es va celebrar el Dia Internacional de l'Hamburguesa, una jornada per reivindicar els valors nutritius i artesanals d'un producte que s'ha sabut adaptar als nous temps, introduint-se a l'alta cuina i convertint-se en un plat de referència. És per això que es va crear una campanya amb diferents accions per a la seva promoció i difusió del producte.

Els agremiants, protagonistes del dia

Després de l'èxit de partició pel dia de la dona, i per així fer partíceps als agremiats i donar a conèixer les hamburgueses més singulars i tradicionals, des de Carnissers Xarcuters Catalunya es va fer una crida per a recollir fotografies durant els dies previs i el 28 de maig es van publicar a les xarxes socials per donar un valor especial a l'ofici i producte.

Per altre costat, també es va animar als associats a fer volar la seva imaginació i participar d'una coreografia de la plataforma Tik Tok.

Recaptació final a la Marató de TV3

En motiu del programa de TV3 "La Marató puja 'Al cotxe'. La xifra final" del passat divendres 11 de juny, des de Carnissers Xarcuters Catalunya es va comunicar la recaptació final que es va recollir a través de les porres solidàries dels agremiats participants.

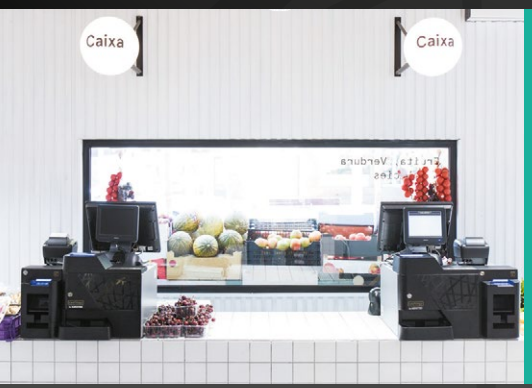
En total, des dels 5 gremis catalans de carnissers - xarcuters, s'ha aportat la quantitat de 15.599 € a la Marató de TV3, enguany destinada a la investigació de la Covid-19.

Moltes gràcies a tots!

cashlogy λ+
by AZKOYEN

Benvingut al comerç segur.

Cashlogy és la nova tecnologia per a pagaments en efectiu en el punt de venda que automatitza tots els processos de gestió de l'efectiu i simplifica la seva gestió.



OS sistemes i comunicacions

C/ Esquadres, 12 08901 L'Hospitalet de LLobregat Lat. 41,362943 Lon. 2,10777 T. 934 512 338
info@ossistemes.com www.ossistemes.com

Carnissers Xarcuters Catalunya

El valor de les nostres xarxes socials

Avui dia les xarxes socials poden ser un canal molt potent per connectar amb els nostres consumidors, tant actuals com potencials. Per aquest motiu, des de Carnissers Xarcuters Catalunya fa anys que treballem en la nostra reputació digital per tal de crear una comunitat que valori els punts forts de la nostra marca: un producte bo, fresc i local.

Quins objectius perseguim

Des de les xarxes socials de Carnissers Xarcuters Catalunya volem apropar el producte i l'ofici a tothom i proposem fer-ho amb l'establiment dels següents objectius:

- Captar el públic de 25 a 45 anys perquè valorin tant la nostra feina com el nostre producte i, d'aquesta manera, puguem apropar la seva decisió final a l'hora de comprar a les nostres botigues en comptes que optin per grans cadenes de supermercats.
- Posar en valor el comerç local i de proximitat, mentre apropem la nostra comunitat als més de 2.000 punts de venda que tenim repartits per tot el territori català.
- Comunicar la varietat de productes que oferim i les qualitats que tenen.

Com estructurem el contingut

L'estructura del contingut segueix els valors de la nostra marca: bo, fresc i local. Així, els diferents missatges s'articulen dins d'aquests tres pilars bàsics que volem transmetre a la nostra comunitat digital. Per tal que els identifiquin fàcilment, acompanyem totes les creativitats amb un segell per remarcar-ne el valor.

Els nostres pilars de contingut són els següents:

Bo: En aquest pilar de contingut tractem les particularitats dels diferents productes que tenim, tant carnis com vegetals o vegans, amb la finalitat de donar les màximes possibilitats a tots els clients. A més, també proposem receptes per cuinar amb els nostres productes de gran qualitat.

Fresc: Aprofitem aquí per explicar que el nostre producte és de proximitat o de Km0, amb un etiquetatge de seguiment i, com sempre, de gran qualitat i amb moltes propietats nutritives.

Local: Aquest tipus de contingut serveix per donar a conèixer les botigues amb el nostre segell. Fem referència a la nostra tradició i al bon tracte que la clientela trobarà en tots els nostres punts de venda.

Tot aquest contingut és potènciaamb campanyes puntuals per reforçar el calendari comercial gremial. És una forma d'estar present en aquelles dates més destacades de l'any.

Seguirem treballant cada dia per crear un contingut interessant, didàctic i entretingut amb el propòsit d'interactuar amb la nostra audiència d'una manera directa i propera.

Bo

Fresc

Local

Carnissers Xarcuters Catalunya

La revetlla de Sant Joan amb els plans de Carnissers Xarcuters Catalunya

La revetlla de Sant Joan és una diada històricament important per a les carnisseries i xarcuteries catalanes gràcies a la demanda de taules d'embotit o de formatges per a gaudir amb família o amics de la jornada.

Aprofitant aquesta avinentesa des de Carnissers Xarcuters Catalunya es va preparar una campanya amb vuit plans diferents per fer amb la família, en intimitat, amb amics, entre d'altres. Així doncs, es va proposar des d'un pícnic a la platja fins a una estada en una casa rural, un tast de vins, una barbacoa amb la família o una festa íntima sota la llum dels fanalets, entre d'altres.

Actualitzem el mapa d'adherits al segell CXC

S'ha actualitzat el localitzador de carnisseries - xarcuteries adherides a Carnissers Xarcuters Catalunya -negocis agremiats als cinc gremis territorials-.

És per això que us animem a entrar al web carnissersxarcuterscatalunya.cat i verifiqueu que les dades del vostre/s comerç/os són correctes. Aquelles persones que vulgueu fer una modificació de la informació que apareix en el localitzador, cliqueu el botó inferior del mapa "Notificar canvi" i empliu el formulari que us apareixerà.

Notícies destacades

El CAC dona la raó al sector carni i demana la retirada d'un anunci radiofònic de l'empresa Veritas.

Una dotzena d'entitats del sector carni vam mostrar el nostre desacord al Consell Audiovisual de Catalunya per l'anunci radiofònic que va emetre Veritas coincidint amb el Dia Mundial de la Salut. En el comunicat enviat al CAC, es va demanar la retirada i la rectificació de l'anunci.

La comunicació publicitària plantejava que la ramaderia procedent de l'agricultura ecològica en contraposició a l'agricultura convencional, té trets singulars com ara el benestar animal, la pastura extensiva o la falta d'administració d'hormones, induint l'audiència a creure erròniament que aquests constitueixen aspectes distintius entre ambdues. Un fet totalment fals i que segons la resolució del CAC, aquesta publicitat comparativa pot comportar el risc eventual de confusió i/o associació afectant el comportament econòmic dels consumidors.

La publicitat informava que "en la ramaderia procedent de l'agricultura ecològica es respecta el benestar dels animals, que pasturen a l'aire lliure, i no reben hormones" mentre que cal recordar que tota explotació ramadera està subjecte a les normatives que vetllen per al benestar animal i que la utilització d'hormones en producció animal a la UE està prohibida des de l'any 1996.

"Gràcies a aquesta resolució del CAC, hem fet palès que no s'utilitzen hormones en la producció i que, sigui quina sigui el tipus de ramaderia, des del sector carni es respecta el benestar dels animals", remarca Pròsper Puig, president de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters.

Segons l'informe del CAC, "la falca del supermercat Veritas inclou un missatge genèric relatiu a nutrients i a propietats saludables, sense anar acompanyat de les declaracions específiques que exigeix la normativa aplicable, i, de l'altra, conté elements tant de publicitat comparativa com de possible confusió i/o associació en la presentació del producte, marca o nom comercial que permetrien qualificar aquesta comunicació comercial com una pràctica enganyosa. En tots dos supòsits estem davant d'una publicitat il·lícita i, per tant, prohibida."

Comunicat conjunt de les Interprofessionals càrnies després de la publicació de l'Estratègia Espanya 2050

Les sis organitzacions Interprofessionals càrnies -La Federació catalana a través de Cedecarne en forma part- que representen a tot el conjunt del sector carni, des de ramaders fins a detallistes, passant per escorxadors i indústria, han llançat un comunicat conjunt per a donar a conèixer la carta que s'ha enviat al President del Govern després de les declaracions que van tenir lloc en la presentació de l'estratègia Espanya 2050.

En aquesta carta expressen la seva profunda inquietud davant les diverses al·lusions negatives cap a la producció ramadera i el consum de carn al nostre país; al·lusions que s'han basat, segons aquestes organitzacions, en dades mal contrastades i inexactes o en conclusions desenfocades pel que juntament amb la carta remesa s'han aportat una bateria de dades i informacions basades en fonts oficials dels mateixos ministeris, organismes internacionals i entitats de prestigi científic i tècnic, perquè es conegui la realitat del sector i que la Presidència del Govern disposi d'una visió molt més completa sobre el sector ramader-carnis i la seva rellevància social i el paper de la carn en la dieta i en la salut dels ciutadans espanyols, així com en la sostenibilitat ambiental i la vertebració territorial del país, especialment de les zones rurals.

Arriba El Paquito a Barcelona

Interovic, la Interprofessional Agroalimentària de l'Oví i el Caprí, va presentar per primera vegada a Barcelona durant el mes de juny la seva campanya "El Paquito", un original entrepà de xai que ja està disponible en 200 establiments de la ciutat de Barcelona.

L'objectiu d'aquesta proposta és crear un nou moment de consum de la carn de llet, xai i cabrit. El projecte va néixer a Madrid en 2019, en 2020 se li va sumar la ciutat de València i aquest 2021 és el torn de Barcelona.

A través d'aquesta campanya es vol acostar al públic més jove i posar de moda una nova manera de consumir carn de xai en els bars i restaurants, ja que és aquí on més està creixent el consum d'aquesta carn. El Paquito uneix la tradició, un producte que s'ha menjat de sempre en les nostres llars; amb la modernitat, i és que l'entrepà és l'evolució natural de les tapes, en el món anglosaxó es diu finger food, però aquí sempre s'ha conegut com a entrepà remarquen des d'Interovic en referència a l'estratègia per a desestacionalitzar el consum de carn de xai i crear nous *targets* a través del Paquito.

En aquesta primera edició de "El Paquito" participen 200 bars i restaurants de Barcelona. Cadascun d'ells ha elaborat una recepta diferent, amb el xai com a ingredient principal i aportant la seva personalitat a l'entrepà. El llistat dels bars i restaurants, així com les receptes dels entrepans, apareixen la pàgina web buscandoapaquito.com.

Notícies destacades

Provacuno busca un nom per a l'hamburguesa que no sigui de carn en una campanya que no ha deixat a ningú indiferent.

La Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno, Provacuno, se suma a muchas otras organizaciones que celebran en el día de hoy, 28 de mayo, el día internacional de la Hamburguesa, con la puesta en marcha de esta campaña que busca llamar la atención sobre la mala denominación que se da a los alimentos elaborados solo con plantas pero que siguen usando términos cárnicos en su nombre.

En aquesta campanya, el títol de la qual és Búscales un nombre, es pretén que els propis usuaris i "fans del boví" siguin els que proposin noms alternatius a hamburguesa per a ajudar a totes aquestes empreses que utilitzen tot tipus d'ingredients, excepte carn, a l'hora d'elaborar una cosa similar a aquestes. Per a això s'ha habilitat la web www.buscalesunnombre.com perquè es puguin proposar noms alternatius que poden ser creatius, originals, divertits però mai ofensius.

Programa de suport per a l'obertura de comerços i de suport a la reforma i millora d'establiments

Al setembre s'iniciarà la convocatòria de presentació de sol·licituds de les subvencions del Programa de suport per a l'obertura de comerços i de suport a la reforma i millora d'establiments del Consorci de Comerç de Catalunya.

Dinamitzar el comerç mitjançant projectes de recuperació dels locals buits situats a la trama urbana consolidada del municipi, o al casc històric i els seus eixamples. Garantir el mix comercial òptim i adequat a cada zona, incrementant-ne l'atractiu i evitant el trencament del continu comercial mitjançant la reforma d'establiments amb un grau d'antiguitat o parades de mercats municipals. A més, també vol donar resposta als efectes causats per la declaració de l'estat d'alarma decretat arrel de l'emergència sanitària del Covid-19. En aquest, hi ha dos àmbits d'actuació:

Recuperació dels locals buits: Despeses derivades de la compra, arrendament o concessió administrativa de locals i de l'ampliació de la superfície de venda annexionant un nou local.

Reforma d'establiments: Despeses derivades de la reforma o millora d'establiments comercials i serveis i de parades de mercats municipals sedentaris i parades de mercats no sedentaris.

Fins el 50% de les despeses subvencionables amb un màxim de 5.000 €.

Aquest estiu et portem novetats

La innovació assoleix un paper important a Cuinats Jotri i és per això que aquest estiu et volem presentar una selecció de plats nous.

Per començar, et volem oferir el **Pollastre al curry amb arròs Thai Gessamí**, un plat típic de la gastronomia de l'Índia on podràs degustar daus de pit de pollastre cuinats amb salsa curry i una guarnició d'arròs Thai saltat amb oli, ceba i all tendre. Una recepta amb molta personalitat i un sabor característic que voldràs repetir.

També et presentem el **Wok de verdures amb salsa Tamari**, la recepta de verdures saltades més saludable, variada i cruixent de la cuina oriental. Una recepta ideal com a primer plat o com acompanyament de carn i peix. Faves de soja, tirabecs, pastanaga, brots de bambú, castanya d'aigua, pebrot groc, shitake, sèsam i salsa Tamari, una combinació d'ingredients exquisida que t'endinsarà als sabors de la cuina asiàtica.

Un altre plat saludable i ple de color són les **Mandonguilles amb verdures**, la recepta de carn i verdures més completa i tradicional. Una recepta cuinada amb mandonguilles de magre de vedella, porc i pollastre, pèsol extrafí, xampinyó mini, pastanaga, ceba i oli d'oliva.

Per últim, cuinem per a tu un plat innovador com els **Canelons de verdures rostides amb beixamel de bròcoli**, la recepta del caneló de rostit tradicional sense cap ingredient d'origen animal. Hi podràs degustar seità, tofu, xampinyons, ceba, porro, pastanaga, all, tomàquet, oli d'oliva, pasta fresca, beguda de civada, bròcoli i ametlla; una combinació d'ingredients que formen un plat nutritiu, saludable i deliciós.

Pollastre al curry amb arròs Thai Gessamí

Wok de verdures amb salsa Tamari

Mandonguilles amb verdures

Canelons de verdures rostides amb beixamel de bròcoli

Jotri fresc

Cuinem per a tu amb il·lusió, compromís i dedicació.

T 972 396 561
info@cuinatsjotri.cat
www.cuinatsjotri.cat
Mas Saguer, 1
Juià (17462)
@cuinatsjotri

C. Consell de Cent, 80 - Barcelona
93 424 10 58 - gremi@gremicarn.cat

Racó verd, el nou segell per a establiments sostenibles

Amb motiu de la capitalitat mundial de l'alimentació sostenible, l'Ajuntament de Barcelona juntament amb l'Institut Municipal de Mercats, la Federació de Mercats Municipals de Barcelona i amb el suport de GremiCarn, entre d'altres, s'ha iniciat el projecte Racons Verds. Aquest, en què s'han adherit bona part de les carnisseries i xarcuteries de GremiCarn ubicades en mercats municipals de la ciutat, vol fer èmfasi en aquells comerços que vénen productes locals, ecològics, de pagès, de petits productors o de llotja.

Actualment s'ha posat en marxa en 6 dels 39 mercats alimentaris de la ciutat (Concepció, Llibertat, Sarrià, Ninot, Sants i Horta), amb la previsió que al setembre sigui una realitat a tota la xarxa.

Les noves tarifes de la factura de la llum són diametralment contraria a la recuperació de les activitats econòmiques.

Des del mes de juny i a causa del Reial Decret nº148/2021 del 09/03/2021 i una resolució de la Comissió Nacional dels Mercats i la Competència del 18/03/2021, es patirà un canvi en les tarifes de la factura de la llum. Un canvi que ens afecta a tots i que suposarà un increment del cost real de l'energia.

Des de GremiCarn estem en desacord amb aquesta mesura del Govern Central per ser diametralment contrària al necessari foment de la recuperació de les activitats econòmiques per compensar el greu impacte que hem sofert tots per la Covid-19.

És per aquest motiu que us aconsellem que es vagi amb compte amb propostes de canvis de companyia que prometin el manteniment de tarifes o una reducció del cost que teniu perquè no serà veritat, ja que els canvis esmentats són per totes les companyies subministradores.

Des de la Central de Negociació, tenim acords de subministrament especial pels Socis del Gremi, i a més, els Socis que tinguin contractada l'energia a través del Gremi disposaran de la possibilitat de fer dos estudis d'estalvi de potència en el primer any del canvi de tarifes gratuïtes. Us recomanaríem fer el primer estudi a finals d'aquest any, on ja es podrà veure la tendència per on va el consum real, de manera que es pugui ajustar al màxim les potencies contractades al consum real i d'aquesta manera mitigar parcialment l'increment del cost sofert.

Josep Bertran i Tor

Morí el dia 6 de maig, a l'edat de 94 anys

Donem al nostre més sentit condol als seus fills, Isabel, Rosendo i Josep, fills polítics, néts i demés familiars

Descansi en pau

Sebastia Marti i Galobart

Morí el dia 13 de desembre, a l'edat de 61 anys

Donem al nostre més sentit condol a la seva esposa Maria Pilar, fills Mireia i Daniel, i demés familiars

Descansi en pau

Mascareta: No obligatòria al carrer però sí al punt de venda

El passat 26 de juny la mascareta va deixar de ser obligatòria en exteriors sempre que es pugui mantenir la distància d'1,5 metres. Aquest fet ha dut que alguns clients s'hagin presentat a comprar en algunes carnisseries - xarcuteries sense ella. Des de GremiCarn volem recordar que segueix sent obligatori dur la mascareta dins d'espais tancats i és per això que us recomanem que tingueu una petita quantitat d'epis per oferir a aquells clients més despistats i així no perdre la possible venda.

Des de GremiCarn, a través del Club de Compres, tenim a la vostra disposició guants de nitril (16,25€ / 100 unitats), Mascaretes autofiltrants FFP2: (0,73€/unitat), mascaretes higièniques no reutilitzables (0,14€/unitat) i guants Vinil (10,25€ / 100 unitats). Els preus són sense IVA.

Totes aquelles persones interessades han d'enviar un correu electrònic a gremi@gremicarn.cat amb les següents dades: Nom de l'empresa, persona de contacte i telèfon, adreça de lliurament, i quantitat, tipus i talla.

Els joves de Probens visiten carnisseries i xarcuteries d'agremiats

Els joves dels programes singulars de garantia juvenil de Probens van visitar durant el mes de maig diversos negocis d'agremiats i així conèixer l'ofici de la mà de carnissers/es i xarcuters/es. Aquestes visites han estat la cloenda del curs d'Auxiliar de carnisseria i xarcuteria; preparats càrnics i embotits catalans, que té com a objectiu reforçar les competències professionals de les persones joves desocupades.

Probens és una entitat sense ànim de lucre del tercer sector que treballa per a la inserció de persones amb dificultats socials, a partir de programes i serveis d'intervenció.

Pn PratsNadal

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

C. Pere Martell 19, 1r 1a - Tarragona
977 225 359 - gremicarnisserstgn@gmail.com

Tarragona

Vila florida

Les parades del Mercat Central de Tarragona, s'han sumat a la campanya que a través de la Conselleria de Comerç del Ajuntament,motiva a guarnir les botigues i parades de mercat,amb flors i plantes.Una aposta per la millora de l'espai urbà i perquè no,una bona idea per agraïr amb la vista i el seu aroma,als clients fidels. És primavera i estem en el mes de maig,el mes idoni per decorar locals i aparadors,oferint l'alegria i el bon servei de sempre,però aquests dies amb un recurs decoratiu molt més atractiu!

Tarragona és Vila Florida des de 2020 i la ciutat més gran de Catalunya declarada així per la Confederació d'Horticultura Ornamental de Catalunya.

Carnestoltes a les carnisseries - xarcuteries

C. Finca Camps i Armets s/n, 2a - Monells
972 630 406 - info@gremicarn.com

El nou equip del Gremi de Carnissers i Xarcutersa artesans de les comarques gironines

L'equip tècnic del Gremi de Carnissers i Xarcuters artesans de les comarques gironines. El gremi som carnissers, xarcuteres, artesans, companys que tenim l'objectiu de ser un ofici fort, unit i amb futur. Per aconseguir-ho tenim un gran equip de professionals que fan que el Gremi sigui el que és: Una entitat sense ànim de lucre de referència en el món agroalimentari català.

CRISTINA MASGRAU

mail. coordinadora@gremicarn.com -
tel. 972630406

- Tasques Comercials
- Atenció a l'agremiat i feedback
- Noves idees i Nous projectes
- Organització juntes
- Nous agremiats i nous grups influència
- Proposta nous cursos
- Relació amb Federació
- Relació amb les institucions
- Coordinació de tot l'equip extern i intern del Gremi
- Relació amb altres gremis
- Relació amb Madrid i Europa
- Relació amb membres de junta i Presidència
- Acompanyament actes i representació institucional

FERRAN RIBAS

mail. consultes@gremicarn.com -
web. www.gremicarn.com/consultes

- especialment atendrà el nou servei de consultes tècniques que posem a la vostra disposició.
- Assessorament legal intern
- Organització de formacions de normativa
- Creació de píndoles sobre temes interessants del sector,
- Li podeu fer consultes en temes de qualitat i seguretat alimentàries, autocontrol, etiquetatge, normativa i temes tècnics en general.
- Us donarà resposta el més ràpid posible si és del seu coneixement, i si alguna qüestió la desconeix, mirarà de trobar-vos la resposta adequada.

SÒNIA BORREGO

mail. info@gremicarn.com
tel. 972630406

- Tasques administratives
- Atenció i suport a l'agremiat i trasllat a coordinació de la problemàtica.
- Gestió subvencions particulars
- Enviament mails i encartaments
- Enviament comunicació als agremiats
- Organització formacions
- Organització sortides
- Altres tasques administratives
- Relacions Tresoreria- Rebuts
- Subvencions entitat
- Comunicació amb les cases col·laboradores

JUNTA DEL GREMI

Actualment som els següents:

- Sílvia Aliu – Presidenta
- Toni Vilà – Vicepresident i Tresorer. Encarregat de les cases col·laborades.
- Enric Torrent – Vicepresident intitucional i Encarregat de temes de qualitat, escorxadors i processos.
- Joan Pacareu – President l'honor.
- Joan Gironell – Membre de junta
- Alfons Navarra – Membre de junta
- Núria Sala- Membre de junta
- Patrícia Aliu- Membre de junta i secretària
- Ricard Josep – Membre de junta
- Joan Vila Plana – Membre de junta
- Marc Clusells – Membre de junta

NOVES INCORPORACIONS:

- Eduard Gaviñà – Membre de junta
- Jordi Nadal – Membre de junta

C. Finca Camps i Armets s/n, 2a - Monells
972 630 406 - info@gremicarn.com

Guanyadors 4a Edició Girona Excel·lent

Des del Gremi volem felicitar als companys carnissers que rebut el segell Girona Excel·lent en algun dels seus productes.

Concretament van ser Enric Torrent (llonganissa), Jordi Vilarrassa (botifarra blanca), Enric Torrent (botifarra negra, botifarra de perol i gelatina Alli-Oli), Joan Gironell (botifarra dolça), Andreu Coll (especialitats Singulars - botifarra de fetge) i Quim Matas (conserves vegatal - sofregit de ceba).

Girona Excel·lent, el segell de qualitat agroalimentària.

Perquè un producte pugui optar a aquesta distinció és condició indispensable que s'elabori al cent per cent a les comarques gironines i que l'empresa o l'artesà que l'elabora estigui establert a la demarcació de Girona. D'acord amb la valoració dels jurats, un total de 70 productes lluiran el segell Girona Excel·lent atorgat per la Diputació de Girona durant els pròxims dos anys, amb l'objectiu d'impulsar, fomentar i difondre en l'àmbit estatal i internacional els productes agroalimentaris gironins de la més alta qualitat.

Dels productes que figuren a la llista, quatre ho són de ple dret des de la primera edició: la poma royal gala, de la indicació geogràfica protegida Poma de Girona; les varietats de fesols gra petit i setsetmanera, de la denominació d'origen protegida Fesols de Santa Pau; la galeta Organic Teules, de Trias Galetes-Biscuits SA, de Santa Coloma de Farners, i els Ametllats (galeta d'ametlla), de Galetes Camprodon SA, de Camprodon.

Els altres 70 productes de 46 empreses diferents van ser escollits al mes de juliol durant uns tasts a cegues, un per cada família de productes seleccionats: aigua, anxoves, arròs, begudes locals, cafè, conserves, embotits, foie-gras, galetes, làctics, oli i vins i vins dolços. Per cada tast hi ha hagut un jurat de cinc membres, que s'han reunit en cinc escenaris diferents: Domus Sent Sovi, d'Hostalric; a l'IRTA, a Monells; al FOODLAB, a Riudellots de la Selva; a l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona, i a l'Aula Gastronòmica de l'Empordà, a Vall-llobrega.

El nostre vi Vianda* ha estat reconegut amb dos premis Laus

Estem d'enhorabona! El nostre vi Vianda* ha estat reconegut amb dos premis Laus de bronze en les categories de 'naming' i 'unitat de pack'! Els premis Laus són els premis de disseny gràfic de referència a nivell nacional i el Vianda* un excel·lent treball dels companys Enserio.ws.

Des del Gremi estem molt contents que aquesta col·laboració amb el Celler La Vinyeta hagi estat premiada. Un petit homenatge a les nostres arrels!

El vi Vianda* va néixer de la necessitat de crear un vi Empordanès. maridat per fills de carnissers i exclusiu per al nostre col·lectiu. Des d'aquí volem agrair als companys de *la Vinyeta, el seu esforç per a fer d'aquest vi, quelcom únic i indispensable a totes les nostres carnisseries.

Girona

La Cambra de Comerç de Girona lliura a la Carnisseria Victòria de Roses el guardó d'Establiment Històric

La Cambra de Comerç de Girona ha portat a terme aquest matí l'acte d'entrega del Guardó d'Establiment Històric corresponent al 2020, a la Carnisseria Victòria de Roses pels seus 50 anys d'història. Aquests guardons es lliuren cada any en una cerimònia, la qual s'havia de celebrar l'any passat i en no poder fer-la a causa de la pandèmia, el president de la Cambra de Comerç, Jaume Fàbrega ha visitat Roses acompanyat de l'alcaldessa Montse Mindan i la presidenta del Gremi de Carnissers de les comarques gironines, Sívia Aliu, per lliurar-li el guardó personalment a Rosa Estañol, que regenta l'establiment.

I en un acte celebrat a la pròpia carnisseria, Sílvia Aliu, ha fet entrega d'una petita escultura, en forma de ganivet, mentre el president del Cambra de Comerç l'ha lliurat un diploma, a més d'una placa artística, forjada pel gironí Sergi Cadena, pensada per penjar-la a la façana sense que els elements meteorològics l'afectin en tenir una oxidació controlada.

"Premiar la longevitat, els anys que es porta fent una feina al servei de la societat és important, i més en moments com ara amb la pandèmia, reconèixer la trajectòria empresarial, la contribució al benestar general de les empreses, siguin petites o grans és una de les tasques més agraïdes de les que fem a la Cambra de Comerç de Girona", ha assenyalat Jaume Fàbrega.

Rosa Estañol ha agraït a la Cambra de Comerç i al Gremi de Carnissers l'haver rebut aquest guardó i reconeixement, assenyalant que ha estat possible fer 50 anys d'història com a expenedora de carn "gràcies, sobretot, a tota la clientela, a tota la gent que ens ha fet costat tots aquests anys perquè sense els nostres clients no hauria estat possible, ja que són ells els que ens han ajudat a créixer, i ser en aquests moments aquí amb vosaltres".

Per la seva part, Montse Mindan, ha manifestat que "és un orgull per un ajuntament tenir un establiment històric, i crec que cal un reconeixement per aquella gent que està transformant i innovant el seu espai per poder-se a adaptar als nous gustos de la gent, però també als que van començar, perquè ho van fer en èpoques difícils, i per tant, desitgem que duri -la Carnisseria Victòria- molts anys més"

A l'agost de 1970 els propietaris del Mas de les Figueres venien parcel·les, i una d'elles va ser adquirida per Miquel Estañol, que després de 10 anys treballant de carnisser, va decidir amb la seva dona, la Victòria Freixanet, muntar la seva pròpia carnisseria. Un establiment que es va ubicar al carrer l'Església per anys més tard traslladar-se a la seva actual ubicació, l'Avinguda Montserrat nº 1.

L'any 2002, la seva filla, la Rosa Estañol Freixanet, va passar a dirigir el negoci, el qual va decidir, l'any 2010, transformar-lo en una carnisseria moderna, espaiosa i funcional.

Dels ara ja 51 anys d'història de la carnisseria, la Rosa en porta 19 al capdavant i en rebre aquest reconeixement per part de la Cambra de Comerç el seu primer pensament ha estat "pel meu pare, perquè ell és el que va iniciar tot això amb la meva mare, i només tinc paraules d'agraïment per deixar-nos aquest llegat, que al cap i a la fi és el que ens ha donat de menjar tots aquests anys".

Estañol ha reconegut que "no m'ho esperava que em fessin aquest reconeixement, i quan m'ho van dir em va fer molta il·lusió a la vegada que molta pena perquè el meu pare no hi és per poder gaudir-ho amb nosaltres, perquè és el que s'ho mereixia".

A banda de la Carnisseria Victòria de Roses també rebran, o han rebut, el reconeixement d'Establiment Històric 2020 les empreses o entitats Horpisa d'Olot, Hotel Acapulco de Lloret de Mar, Hotel La Coma de Setcases, el Girona Futbol Club, General Markets Foods Ibèrica de Vilamalla, Cafès Cornellà de Fornells de la Selva, Grup Batallé de Girona, Aspen-Magatzems Isern de Puigcerd+a i la Teisa de Giorna

Racó verd: sostenibilitat al comerç

La solució seria optar per l'ecològic, suposadament es l'únic totalment sostenible, però ja sabem que el seu resultat a la taula sovint decep, a banda del preu. Primera ensopegada doncs, carn més sostenible no vol dir carn més tendre i gustosa.

Vicenç Mor
Departament de Formació i Projectes de GremiCarn Barcelona

Barcelona és, aquest any, la Capital Mundial de l'alimentació sostenible. Aprofitant aquesta titularitat, l'Institut Municipal de Mercats, la Federació de Mercats Municipals de Barcelona i l'Ajuntament de Barcelona amb el seu Comissionat d'Economia Social i Solidària, Desenvolupament Local i Política Alimentaria, han engegat el Projecte Comerç Verd,

Es tracte d'oferir als establiments del Mercats Municipals la possibilitat de adherir-se a aquest projecte sota uns paràmetres que,de fet, són l'anima del projecte. Els requisits estan basats en el seu producte, que sigui LOCAL, ECOLOGIC, DE PAGÈS, PETITS PRODUCTORS O DE LLOTJA.

L'objectiu és diferenciar aquell producte que tingui l'adjectiu de Sostenible. Un cop feta la valoració del producte del establiment, s'entrega un conjunt de marcadors en forma de cartells, adhesius…que destaquen el tipus de producte i es fan visibles al client.

Per dur a terme de forma efectiva aquesta acció, els Gremis dels diferents sectors han estat escollits com els interlocutors per a dur a terme l'adhesió.

Els Gremis són doncs els encarregats de comunicar i d'assessorar als establiments dels seus respectius sectors, siguin o no agremiats.

Comerç Verd és el Projecte en el que Barcelona es vol afegir a la corrent mundial que vol trencar amb tot aquella activitat que perjudica el medi ambient.. Crec que no cal dir que, actualment, el respecte pel medi ambient es un objectiu d'àmbit global i que esta sent una consciencia planetària.

Però aquest procés de corregir les nostres activitats en pro de la defensa de la natura es complex i la seva implantació no és innòcua. Toca posar-se les piles per no ser una víctima.

Al mateix temps el concepte "Sostenibilitat" s'ha convertit en la nova formula del màrqueting per vendre més. Actualment molts anuncis no es basen en ressaltar preus, quantitats, descomptes, colors…es basen sobretot en tocar la fibra del client, la vessant emocional, penseu en aquell detergent, ja no diu res de que blanc deixa el llençol, et diu que rentant amb aquest detergent, estimes mes als teu fills, els abraces i els hi dones mes petons i tot això amb un cant d'ocells i rius d'aigua transparent i amb el missatge definitiu: la felicitat de la teva família i el futur del planeta depenen de tu... si compres aquest detergent.

Per tant, és important com a subjectes passius tenir criteris ben formats per adonar-se, i saber escapar d'aquesta perversió , es a dir, evitar ser clients de la sostenibilitat maquetiniana i per altre banda es igual d'important anar a l'essència del concepte "sostenible" per la responsabilitat de la nostra activitat professional, estem obligats a saber com impactem realment en el medi natural i quant de sostenible és el nostre ofici , i el que és més important, si no és així actualment, saber si és possible en un futur, encara que això suposi un

canvi de paradigma.

Evidentment quan parlem de la nostra sostenibilitat no parlem de la nostra activitat comercial, de fer canvis de llums, renovar envasos, no fer servir plàstics, reciclar degudament…ja sabeu que fa temps estem en l'ull de l'huracà per com impacta la producció del nostre producte, la carn, al planeta

Com passa en tantes activitats professionals, la nostra també esta connectada amb altres sectors però no per això som menys responsables

Es aquí on hem d'estudiar i anar al fons del tema, amb totes les conseqüències, hem de saber de primera ma com es el sistema productiu del nostre país. Saber quin grau de sostenibilitat és el que tenim realment,

La veritat és que provoca vertigen saber tots els paràmetres a tenir en compte.

I per si això no fos prou, tenim part del mon científic, polític, nutricionista, multinacionals de proteïnes alternatives i, part de la població que estan en plena creuada contra la carn, esperant qualsevol detall en contra per donar-nos de dretes i de revés, com diu aquell cartell.

Però aquesta veritat sigui la que sigui ha de ser per a nosaltres, saber on som i com ho fem, per a després posar solucions i consensuar on anirem i com ho farem.

Us convido a començar i prendre consciencia de la dificultat que pot suposar triar una carn sostenible al nostre país.

Ens adonem que per començar tenim diverses especies animals: Aviram, Porcí, Oví, Boví, Equí, i cada una amb la seu prototip de criança i les seves diverses variants, amb diferents graus de sostenibilitat.

Graus de sostenibilitat en funció de paràmetres com: Localitat, Rusticitat, Tipus d'Explotació, Origen (naixement), Criança i el tipus d'aliment,(pastura, gra, pinso...) Benestar, Impacte Mediambiental...i en funció de tot això: certificacions de qualitat, D.O., IGP, i el tema estrella: Extensiva, Intensiva o Semi intensiva.

Ara pensem, els màxims exponents de la sostenibilitat en la criança de qualsevol espècie són, i així per sobre : Raça rustica o local per adaptació al medi i aprofitament de recursos del entorn, en tipus d'explotació extensiva i de producció reduïda , fent servir sempre recursos ecològics.

Pregunta, es aquest el nostre sistema de criança general al nostre país?

Jo diria que en general no, encara que ja es comença a poder tenir opcions en forma de certificacions de qualitat, però compte, aquestes certificacions sovint no reflecteixen la sostenibilitat,

Quan us ofereixen un pollastre de pagès, un porc duroc o una vedella catalana amb certificats de qualitat com la "Q" o d'altres semblants, sabeu com es crien? Com s'alimenten?, procedència ?, són de granges petites?...

La solució seria optar per l'ecològic, suposadament es l'únic totalment sostenible, però ja sabem que el seu resultat a la taula sovint decep, a banda del preu. Primera ensopegada doncs, carn més sostenible no vol dir carn més tendre i gustosa.

Com ja he dit abans, fa vertigen. Crec que abans de posar solucions hi ha molt per analitzar.

- Que passa amb el planeta,
- Que fan els ramaders,
- Que vol el client,
- Que oferim els carnissers cansaladers
- Quines solucions aportarà l'Administració

Podrem aconseguir que sigui viable, sense perjudicar a ningú o estem davant d'una utopia?

Com a Gremi sabem que tenim davant un repte: sense fer soroll, anirem obrint un camí per intentar que el futur del nostre ofici sigui cada cop més sostenible.

Us deixo per acabar unes reflexions.

- La majoria de nosaltres som de petita empresa o empreses familiars, encara que no es determinant, la mida es un factor de sostenibilitat.
- Hauríem de escollir els nostres proveïdors per les mides de les seves explotacions?.
- Creieu que el Gremi hauria de promoure aquests contactes?,
- Creieu que el Gremi hauria de saber el grau de sostenibilitat d'aquestes explotacions o empreses càrniques?

La actualidad del macrosistema economico y sus consecuencias en el pequeño comercio

El sistema macroeconómico neo-liberal se ha colocado en el centro y núcleo del suprasistema, explicado a través del principio de Equipotencialidad, como una parte del sistema.

Ingo Bäder Von Riegen
Empresario, miembro de la junta de Carniceros de Tarragona, Psicólogo y miembro de Oxigeme

La actual situación del COVID-19, ha permitido vislumbrar una crisis emergente de un sistema, que ha hecho aflorar los problemas estructurales subyacentes en un sistema enfermo que ha olvidado su origen y esto lo vemos reflejado con la muerte vital de los barrios y pueblos, la alarmante fijación a las nuevas tecnologías y sus adicciones, la insatisfacción, el sentimiento de injusticia e indignación generalizada, el fin de los recursos del plantea y la desaparición de un elemento tan importante por su función integradora del tejido social y de una economía transversal como es el pequeño comercio y el autónomo. Al ser un problema multinivel, y restringirme a este, seria mirarlo con una perspectiva reduccionista y limitante, pero es el sector que voy a abordar como punto de partida para explicar la matriz del problema de una forma lo más breve y sencilla posible desde la teoría General de Sistemas (Von Bertalanffly) y la Teoria del Caos (Ilya Prigogine).

El ser humano, como ser vivo relacional es creador y originalmente núcleo de sistemas más complejos o suprasistemas, a través de sistemas o subsistemas que orbitan a su alrededor, como son el sociocultural para el intercambio y transmisión de creencias y valores, el político para su administración y regulación, el económico como medio de intercambio y el ecológico, el que nos aporta los recursos naturales necesarios para vivir, formando todos ellos un Holosistema o totalidad. La totalidad, en su principio de conservación tiende funcionalmente a mantener su identidad (Entropia).

Aquí viene lo interesante, y es saber dónde se ha quedado el pequeño comercio en todo este Caos. Lo que ha pasado es que el sistema macroeconómico neo-liberal se ha colocado en el centro y núcleo del suprasistema, explicado a través del principio de Equipotencialidad, como una parte del sistema (el económico) trasciende al propio suprasistema y para mantener su finalidad inicial asume funciones de las que no son propicias o afines para la consecución de sus metas. Es decir, ha generado un suprasistema desplazando y/o eliminando elementos de su propio sistema (perdida de; biodiversidad, economías locales, etc.) que ya no les son útiles y hasta opuestas en la consecución de su finalidad, colocándose como nuevo núcleo atractor del suprasistema, desplazando del núcleo inicial al Ser humano, quedado este, como un subsistema o subproducto más al que succionar todos los recursos, junto los otros subsistemas político, cultural y ecológico, bajo la inercia

del nuevo núcleo (macroeconomía) que los ha ido alineando a su propósito. Además, hemos de tener en cuenta que la base del sistema capitalista-liberal actual, se justifica en la necesidad de crecimiento continuo para sostenerse, pero hemos de reconocer que esta dinámica es totalmente caduca, limitante y fantasiosa, debido que los recursos humanos, ecológicos, energéticos y materiales son finitos, ¡se están acabando! La única opción que le queda al actual sistema macroeconómico es constituirse como economía vertical, es decir y esto es muy importante, absorber otros recursos generados (fagocitando al pequeños comercios), con ello se está creando una concentración de poder de las megacorporaciones como nos advierte el Fondo Monetario Internacional (FMI) en el artículo de Andy Robison en la Vanguardia (04/04/2019) que suponen un verdadero peligro para el futuro de las libertades individuales, colectivas y el declive ecológico

Nos podemos encontrar con problemas particulares de cada comercio como son la falta de formación y capacidades de habilidades transversales por parte del profesional, los recursos económicos para actualizarse, las variables externas de cada barrio o pueblo, etc. Después nos encontramos con problemas más específicos de cada sector: la falta de personal profesional, normativas, etc. Y finalmente las problemáticas multisectoriales o estructurales del sistema que son las actuales y que repaso en este escrito. El pequeño comercio hemos de hacer un cambio radical en nuestra percepción de la realidad inmediata y abordarla desde una visión más amplia para ser capaces de exigir nuestro lugar en el centro político, económico y social. Aquí es donde los gremios profesionales tienen que recuperar su papel cooperativo y de unidad sectorial para vertebrar las acciones que den las soluciones efectivas a estos tres niveles de retos que se puede encontrar el profesional y la urgencia de llevar a cabo estrategias conjuntas, colaborativas y con una visión holística, con otros gremios, asociaciones (vecinales, consumidores, sociales, etc.) y organizaciones y administraciones públicas dando respuesta a las necesidades sociales y multidimensionales que puedan hacer frente a la situación global actual y un cambio en sus políticas desde una abordaje psicosocial y no meramente económico, devolviendo al pequeño comercio su lugar de intercambio sociocultural y bienestar psicosocial, restituyendo al Ser humano su lugar en el centro de un nuevo suprasistema, respetuosos e equilibrado con uno mismo y el planeta.

> *Nos podemos encontrar con problemas particulares de cada comercio, después nos encontramos con problemas más específicos de cada sector, y finalmente las problemáticas multisectoriales o estructurales del sistema que son las actuales y que repasamos en este escrito.*

Escrito adaptado del articulo de Ingo Bäder Von Riegen en www.centreatman.com

Petits anuncis

LOCALS
VENDES

- **Es ven o traspassa:**
  Per jubilació botiga de carnisseria-xarcuteria, cansaladeria, totalment equipada a Cerdanyola V.
  Telèfon 93.594.51.41
  Preguntar Sr. Peña

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

- **Es ven:**
  T'agradaria tenir una col·lecció de porquets per decorar la teva botiga i l'aparador?
  Tinc una curiosa col·lecció de 1.000 figures de totes les mides i varietat de materials.
  Figures de diferents països del món i algunes molt originals.
  Mòbil: 617.96.25.07
  Preguntar per Núria

LOCALS
LLOGUER

- **Es lloga o ven:**
  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 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
  Mòbil 606 616 556. (tardes)
  Preguntar per : Lluís

- **Es ven o traspassa ó lloga :**
  Botiga de Cansaladeria amb obrador (70 m2) a Tortosa en ple funcionament i bon rendiment per no poder atendre, amb tot tipus de, maquinaries i estris.
  Mòbil 608.52.42.44
  Preguntar per Maria José

- **Es lloga o ven:**
  Per pre-jubilació carnisseria a Tarragona Ciutat de 70 m2 totalment equipada, amb ple funcionament
  Mòbil 620.87.67.00
  Preguntar per Arend

- **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 o ven:**
  Carnisseria Xarcuteria a Figueres en ple funcionament amb punt de venda i obrador d'uns 100m2 aproximadament, també es ven serradora i maquina d'envasar al buit
  Mòbil 609.33.55.84
  Preguntar per Pere

LOCALS
TRASPASSOS

- **Es Ocasión:**
  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 de Barcelona
  Financiado por el banco 15 años (500 euros mensuales aprox.)
  Mòbil 659.51.07.42
  Preguntar per Javi

- **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:**
  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:**
  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.
  Telèfon 93.771.24.44
  Preguntar per Adelaida

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

- **Es traspassa:**
  Per jubilació Carnisseria de 50 m2 i obrador per fresc, queviures a Tarragona ciutat centre. En ple funcionament , totalment equipada, amb cambra, taulell frigorífic, expositor, nevera i rostidora per pollastres a l'ast i plats precuinats.
  Telèfon 977.23.50.89
  Preguntar per Jaume

- **Es traspassa:**
  Per jubilació
  Xarcuteria – Carnisseria al centre de Vic
  Totalment equipada, dues càmeres frigorífiques, cuina, dos espais obrador. Tots els permisos, per començat d'immediat
  A ple rendiment, vendes demostrables, preu molt interessant
  Mòbil 659.44.42.28
  Preguntar Sr. Molas

- **Es traspassa:**
  Xarcuteria al centre de Tarragona
  En ple funcionament per motius de salut. 60 m2 al públic 55 m2 de rebost. 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 jubilació
  Cansaladeria-Xarcuteria amb precuinats al Mercat del Carrilet de Reus, en ple funcionament, totalment equipada
  Mòbil 696.77.52.54
  Preguntar per Aurora

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

- **Es traspassa:**
  Carnisseria-Xarcuteria al Mercat d'Amposta (2 números)
  En ple funcionament, rendiment i totalment equipada, per no poder atendre, per motius personals
  Mòbil 615.32.39.96
  Preguntar per Josep Miquel

- **Es traspassa:**
  Xarcuteria al Mercat Collblanc (2 numeros)
  Mòbil 699.50.97.94
  Preguntar per Jordi

- **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:**
  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:**
  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 complerta, despatx. Botiga reformada fa 8 o 10 anys.
  Interessats trucar al mòbil 660.60.63.59
  Preguntar per Bartomeu.

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

- **Es traspassa:**
  Per jubilació
  Cansaladeria-Xarcuteria al Mercat Sud-oest Besósen ple funcionament, totalment equipada, bon estat
  Preguntar per Jordi 696.12.97.83 o Mari 93.313.44.63

VARIS
VENDES

- **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:**
  Per jubilació
  Tot tipus de maquinaria
  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, Amassadora
  Congelador CONSTAN, Maquina d'embotir , Talladora d'ossos,
  Telèfon 977.54.48.98 / Mòbil 686.71.26.39
  Preguntar pel Sr. Josep

Petits anuncis

- **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:**
  3 Congeladors tipus illa 518 litres.
  Telèfon 972.22.52.52
  Preguntar per Jordi o Roser

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

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

- **Es ven:**
  Injectora
  Mòbil 620.35.41.42
  Preguntar per Miquel

- **Es ven:**
  Trinxadora de carn, embotidora
  Mòbil 638.90.78.19

- **Es ven:**
  Motllos pernil dolç espatlla, motllos pernils dolç cuixa (acer, inox)
  Pastera 30 litres
  Mòbil 609.03.95.19
  Preguntar pel Joan

- **Es ven:**
  Premsa de llardons automàtica
  Batidor per remenar llar
  Mòbil 696.93.51.61
  Preguntar per Xevi.

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

- **Es ven:**
  Maquina esmoladora de ganivets professionals, casi nova, esta intacta de no haver-la fet servir molt
  Mòbil 639.00.06.66
  Preguntar per Angelines

- **Es ven:**
  Embotidora Cato model E-S-G20
  Picadora Mainca P-M-98
  Per fer hamburgueses (100) 1-M-H-100
  Caldera rectangular 90x63x60 feta mida Mecanicas Campillo
  Campana extractora 1,50 x 60 3 filtres
  Mòbil 627.53.41.67
  Telèfon 93.777.17.08 / 93.777.13.93
  Preguntar per Jordi

- **Oportunitat:**
  Es ven Termoselladora VC99
  Model TS500
  Zero hores d'ús
  Mòbil 680.44.89.92
  Preguntar per l'Andreu

- **Termoselladora semi automatica al buit:**
  Es ven envasadora al buit amb atmosfera de gas alimentari. Se n'ha fet poc us
  Marca VC999
  Mòbil 696.93.51.61
  Preguntar per Xevi

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

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
DISTRIBUIDOR DE
CATALINA Food Solutions
EL PALMAR (MURCIA)
C/ GIRALDA, Nº 57 08860 CASTELLDEFELS (BARCELONA)
610 26 73 79 - 93 665 06 71
comercial_insa@hotmail.es

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
M. 661 93 24 88
info@singularshop.es
www.singularshop.es
Segueix-nos

CRUZ
Fred industrial
Gestió de projectes
Interiorisme comercial
Vitrines frigorífiques a mida
cruzsl.net