



carnissers xarcuters catalunya

REVISTA N. 194 | OCTUBRE 2022

Gras i Magre

L'ofici de xarcuter: des dels
seus inicis a l'actualitat

Les aus i la cuina de festa

Entrevistem a Carmel Mòdol,
secretari d'Alimentació

VITRINES FRIGORÍFIQUES · INTERIORISME · IMATGE CORPORATIVA



LANGA
concept

*Establiments
amb ànima*

T. 933 994 552

info@languaconcept.com
www.languaconcept.com



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

sumari

05.

Editorial

06.

L'ofici de xarcuter: des dels seus inicis fins a l'actualitat

10.

Entrevista a Carmel Mòdol, secretari d'Alimentació de la Generalitat de Catalunya

12.

La seguretat alimentària en el sector carni recolzada per la tecnologia

14.

Àustria i la carnisseria, models de negoci heterogenis

16.

La dieta vegetariana i la seva implicació en la salut

18.

Fundació Oficis de la Carn

18 | Dinar de retrobament dels professionals del sector caní

20 | Manlleu, tradició cansaladera de premi. Fira del Porc i la Cervesa 2022

21.

Escola de la Carn

21 | Cloenda curs Actualització dels processos en carnisseria i elaboració de productes carnis

22 | Pròxims cursos presencials

22.

Carnissers Xarcuters Catalunya

22 | Penja la Porra per la Marató de TV3

24 | Diem no a l'establiment d'un preu màxim per als productes de primera necessitat

25 | Instem a les administracions a prendre mesures immediates per reduir els costos energètics

28. Les aus de la cuina de festa

30.

Preguntes freqüents

30 | Mesures de la nova llei d'estalvi energètic

32 | Quin serà el nou sistema de cotitzacions dels autònoms a partir del 2023?

32.

Notícies destacades

32 | La fira del "Jamón de Teruel" reuneix xarcuters de diverses províncies espanyoles

33 | Kit Digital

36.

Gremis al dia

36 | Barcelona

38 | Girona

41 | Tarragona

44.

Dossier

44 | Les xarxes socials en l'estratègia de l'empresa

48.

Petits anuncis

Edita: Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters

Director: Oriol Tarrats

Coordinació: Barcelona: Cristina Domènech, Girona: Cristina Masgrau, 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 respecta la libertad y forma de expresión de todos sus colaboradores. Sus artículos están escritos en catalán, idioma pròpio 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



194

Som un ofici amb molta tradició des d'anys immemorials que estem al capdavant del comerç alimentari; un ofici que es va iniciar a l'imperi romà i ha seguit fins als nostres temps, però s'han produït canvis i molt lligats a la història. En les primeres pàgines d'aquesta edició 194 podreu descobrir com s'ha anat transformant s'instaurà la tradició de la matança del porc amb l'elaboració d'embotits i l'especejament en les carns fins avui dia.

A continuació trobareu dues entrevistes, una a Carmel Mòdol, secretari d'Alimentació de la Generalitat de Catalunya, que ens explica quina és la visió que té el seu departament del sector carni, i l'altra a Raimund Plautz, president de l'Associació nacional de carnisers d'Àustria, que ens parla sobre els models de negoci carnisers a Àustria. En aquesta revista també tractem els diferents tipus d'au per a cuina de festa que podem trobar al mercat i com afecta en la salut les dietes vegetarianes.

En l'apartat de la Fundació Oficis de la Carn, recordem la participació de la Fira del Porc i la Cervesa 2022 i us recordem les properes activitats organitzades per l'entitat, i al de l'Escola de la Carn tractem la cloenda del curs "Actualització dels processos en carnisseria i elaboració de productes carnis" i fem un repàs dels cursos presencials que se celebraran a principis de l'any que ve.

Cap a les pàgines centrals trobareu l'actualitat de Carnissers Xarcuters Catalunya amb els dos comunicats que es van emetre sobre l'establiment d'un preu màxim per als productes de primera necessitat, i la instància a les administracions per prendre mesures immediates per reduir els costos energètics. També us expliquem el funcionament de la Porra per la Marató de TV3, encartada a la revista.

Cap a les pàgines finals hi ha l'espai dels Gremis al dia amb l'actualitat del sector arreu del territori i finalment, a l'apartat Dossier, un article sobre com treballar les xarxes socials en l'estratègia de les empreses.

Opinió pública i opinió publicada

Moltes vegades ens queixem de la imatge que té la carn i el sector carni, i confonem l'opinió publicada amb el que pensa la gent, és a dir, l'opinió pública. Tenim la mala sort que comunicativament les coses són el que semblen i no el que són. A nosaltres la que ens fa més mal és precisament l'opinió publicada, per tendenciosa, simple i buida de continguts que sigui. Són informacions de titular.

En els últims mesos han sortit notícies sobre la producció tèxtil que si les comparem amb els problemes mediamambientals de la producció de carn, aquests últims són una broma. Dit això, quants interessos econòmics, via publicitat en mitjans de comunicació representa enfrontar-se amb les grans marques de producció de roba? En aquest cas, l'opinió dominant en els mitjans és la publicada, la que es basa en l'anècdota i no en l'essència del fet.

Aquesta anàlisi ens porta a veure que nosaltres necessitem consumidors i clients educats en l'art de menjar amb criteri i sense influències de salvadors del medi ambient. La majoria de vegades el seu discurs és oportunista, demagògic i/o ideològic.

La realitat és que les xarxes socials no ajuden a transmetre el nostre missatge de realitat contrastada. Tot és efímer, no es busca la durabilitat de cap realitat, ni de cap projecte. És un partit de futbol sense mig camp. Tot és blanc o negre. Estètica contra ètica. No podem reduir tota la informació a la notícia, hem de veure qui la diu i els interessos que tenen per fer-la.

No fa gaires mesos vàrem fer una jornada de comunicació, molt centrades a la informació en l'època de les xarxes i del món digital. És preocupant que la majoria de les notícies no siguin certes i les més aplaudides i visitades siguin *fake news*.

Sobre aquestes mentides es fan relats totalment interessats, obviant el contrapès d'altres punts de vista, perquè el lector, tenint tota la informació, pugui discernir quina és la que realment és creïble. Però per poder fer això necessitem mitjans valents que trenquin amb el discurs uniforme i necessitem també consumidors amb coneixement per avaluar quina és la versió més realista.

Si analitzem com es creen les informacions, es veu clarament que molt poca gent fa molt soroll. Sempre són els mateixos que repeteixen com un mantra un mateix discurs estret que no aguanta cap mena de discussió científica, totalment ideològic i sense cap mena de sentit. Quan

parlem d'ideologia també hi ha una lògica política de partits fins ara marginals, que el seu espai polític els empara i ara que tenen capacitat de govern i altaveus prou potents, fan arribar el seu missatge.

És veritat que és un discurs molt urbà i metropolitana, allunyat de la natura, dels processos naturals que s'han produït, es produeixen, i es produiran, diguin el que diguin els apocalíptics de la vida. La realitat sempre s'acaba imposant, per molt que sigui notícia que un home mossega un gos, la realitat és que encara que no sigui notícia, el gos és el que pot mossegar un home.

Recordant aquella frase que deien a la facultat de periodisme: "no deixem que la veritat faci malbé una notícia", cal dir que això aguanta el que aguanta i normalment, si li podem donar temps, la veritat acaba triomfant. Però també és veritat que de vegades, si les empreses no són del tot solvents, aquest tsunami informatiu se les pot emportar per davant.

Resumint, l'opinió publicada és aleatòria, plena d'interessos inconfessables i de desinformació interessada. De fet, en el millor dels casos és fruit de la bona fe sense més coneixements que els estrictament necessaris per arribar als seus influenciats.

La primera pregunta que ens hem de fer, doncs, és: Qui diu què? Abans de fixar-nos en allò que diu, ja que el "qui" és la premissa fonamental de tot el sil·logisme.

L'opinió pública és plural, discursiva, discutible, i oberta a molts punts de vista diversos que l'enriqueixen. Per tant, és democràtica i tossudament imperfecta, però neix d'un debat que confronta idees, sent així activa i canviant.

La publicada és una opinió passiva, monolítica i perfecta pel fet que els seus defensors estan ideològicament alineats o econòmicament dopats.

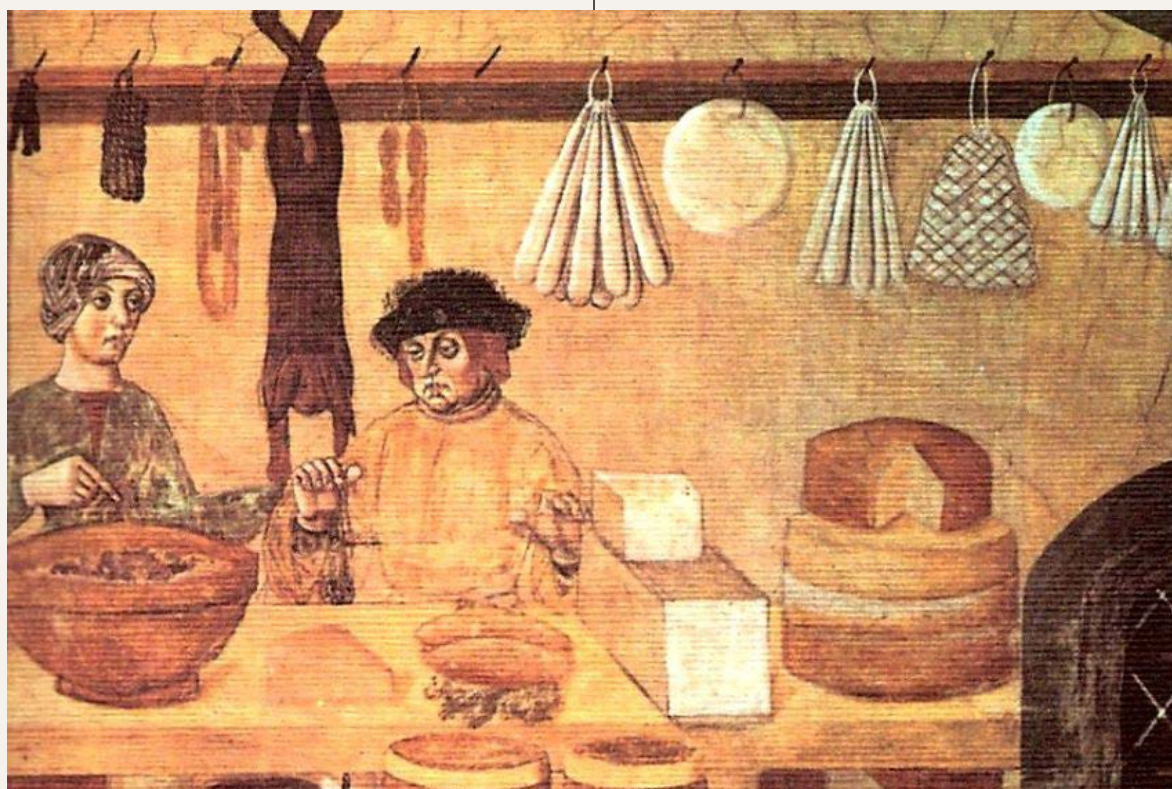
També és veritat que nosaltres hem d'estar expectants, i ser proactius per generar les notícies positives que més ens interessin, sempre salvaguardant els nostres valors reals. Més que mai, doncs, hem de fer les coses molt bé, perquè tenim la lupa sobre tot allò que fem. Una mala notícia constatada sobre el sector fa més mal que mil notícies positives.



Pròsper Puig

President de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters

L'ofici de xarcuter



des dels seus inicis
fins a l'actualitat

L'origen per estalviar i conservar la carn es remunta fa molt temps enrere, des dels inicis de la humanitat s'ha buscat la manera de preservar els aliments. En la prehistòria, l'home conservava la carn tallant-la en tires fines i deixant-les assecar al sol. Més tard, amb el descobriment del foc -que juntament amb els començaments de l'escriptura i la roda han construït les societats tal com les coneixem- es va començar a conservar amb tècniques per mitjà del fum i la cocció.

Més endavant, a l'antic Egipte, cap a l'any 2600 aC, van utilitzar un nou procés de conservació a través de la sal que obtenien del desert.

Els inicis de la xarcuteria

Tot i que l'home conserva els aliments des de temps immemorials, la xarcuteria en si, és a dir, l'ofici d'elaborar productes de carn que no podien ser aprofitats al moment; no va començar fins a l'imperi Romà. A Roma s'elaboraven diferents tipus d'un producte semblant a les botifarres actuals amb finalitats rituals i es consumien en festivitats de les deesses de la fertilitat. Precisament, va ser durant l'època dels romans quan s'instaurà la tradició de la matança del porc amb l'elaboració d'embotits i l'especejament en diferents tipus de carns. Les persones que s'encarregaven de fer la matança i elaborar els productes es denominaven "suarii" i els "botularius" eren els que es dedicaven a comercialitzar els productes.

A més, aquesta civilització va ser la primera que, després de la matança, conservà la carn mitjançant el sistema de salaó -deshidratació parcial dels aliments-, una tècnica que es va distribuir a altres parts del món i que va suposar una fita alimentària i un desenvolupament important gastronòmic. De la tècnica de prolongar la vida dels productes d'origen animal a través de la sal, l'assecamment i la curació neix la cecina, un tipus de carn deshidratada fruit de la curació de la carn de boví o del cabrit. D'aquí van sorgir les "cecineries", nom que es va atorgar als establiments de venda de productes de carn, ja que venien exclusivament cecina.

Poc després, l'emperador Constantino, convertit al cristianisme, va prohibir la preparació i consum de carn i productes carnis per anar en contra de la nova religió. Així i tot, aquesta restricció no durà molt temps i la carn i els elaborats carnis van tornar a estar al mercat ràpidament.

Per altre costat, a la isla grega de Salamis, destruïda el 450 aC, es va crear un embotit amb el mateix nom que perdura en l'actualitat. L'elaboració de productes a Grècia carnis va ser fonamental, ja que en estar a prop de països de l'Orient Mitjà i Àfrica van introduir l'ús d'espècies en el procés d'elaboració que s'ha mantingut fins al temps.

De la cecineria a la xarcuteria actual

Amb el pas dels anys, el nom de *cecineria* va anar desapareixent i es va imposar la denominació 'xarcuteria' per la influència de la paraula francesa *charcuterie*. Aquest mot prové de la paraula *chair cuite* que significa carn cuïta, una paraula també utilitzada en la parla anglesa. A Itàlia i en alguns països llatinoamericans amb àmplies colònies italianes, als establiments de venda de carn i elaborats carnis se'ls denominà *salumeria*, terme que prové del substantiu llatí sal, i que té la seva raó de ser en què, tal com hem comentat abans, es venien productes conservats en salaó.

Durant l'edat mitjana, les carns condimentades amb diferents espècies i herbes aromàtiques introduïdes en buidells naturals d'animal també es van fer molt populars. En aquells temps, les famílies eren les encarregades de criar als porcs a les masies per a després celebrar la tradicional matança. Un moment en el qual s'aprofitava tota la carn de l'animal per a posteriorment elaborar i emmagatzemar l'embotit que alimentaria a tota la família durant tot un any sencer. Aquesta tradició es va mantenir fins al segle passat.



**Durant l'època dels romans
s'instaurà la tradició de la matança
del porc amb l'elaboració d'embotits
i l'especejament en les carns.**

A Espanya amb la conquesta de les Gàl·lies, els espanyols van començar a elaborar embotits a partir de la carn de senglar i van perfeccionar la tècnica de salar pernil. Per altre costat, tot i que a Amèrica ja s'elaboraven embotits amb vísceres de búfal, els espanyols van introduir els embotits elaborats amb porcs portats durant la conquesta. Els primers embotits elaborats van ser la salsitxa i la llonganissa, diferenciats per ser condimentats amb xiles.

Quan arriba la revolució industrial a Europa, el món de la xarcuteria fa un salt tecnològic i es comença a elaborar, tot i que no amb gran quantitat, de manera industrial. Finalment, gràcies als descobriments realitzats durant la industrialització i els avanços tecnològics durant la segona meitat del segle XX, s'ha augmentat exponencialment la producció de carn i s'ha millorat la qualitat i conservació del producte a través d'una perfecta combinació entre tècniques artesanals i d'avantguarda. ►



Carnisseria del Mercat de Sant Antoni (any desconegut) - todocoleccion.com

Els avenços del segle XX

El segle passat va marcar el desenvolupament de la professió i va establir les bases de com coneixem les carnisseries i xarcuteries avui dia. L'any 1984, Espanya regulava i obligava a disposar de cambres frigorífiques, una llei que va anar acompanyada de campanyes d'inspecció per a la seva correcta funció. Anteriorment, no sols no existien sinó que les primeres botigues es van realitzar amb materials impensables en l'actualitat: parets de rajoles blanques, portes de fusta i el gènere es col·locava al llarg del taulell a la vista del públic, sense un vidre que la protegís, sent un taulell senzill on es presentava la carn i els elaborats carnis. Això sí, el xarcuter sempre va tenir present que el fred és fonamental per a la conservació dels productes de la carn, així que, tot i no utilitzar cambres frigorífiques, es valia d'altres mètodes tradicionals com disposar el gènere sobre capes de gel, a la vegada protegits per draps de tela.

A l'hora d'entregar el producte, la carn i els elaborats s'emboïcaven en paper d'estressa -un tipus de paper bast i gruixut de color marró-, progressant en paper parafinat -paper amb resistències a la humitat-, i cobrint-se en paper de diari. Cal remarcar que el paper utilitzat era

inspeccionat de manera periòdica pels inspectors de proveïment, funcionaris municipals que acceptaven un marge d'error de 20 grams de paper per quilo de carn pesat.

Pel que fa als carnisers, les principals eines utilitzades per a tallar el producte eren els malls, ganivets, destrals, matxets, serra i llimes per a redreçar les eines després dels talls, la qual cosa es duia a terme sobre un tronc de fusta, generalment de castanyer o acàcia, que en colpejar sobre la mateixa no desprenia encenall i sobre la que es preparaven les costelles, aixafaven els filets, etc. L'esmolat es duia a terme en una pedra d'arenisca recollida del riu.

A meitats del segle XX, es defineix la figura del tauler, com a carnisser reconegut en la seva qualificació i destresa en realitzar els talls de venda, com a filets, talls per fer al forn, carn per a guisat, etc. Tot això derivat del seu coneixement de l'anatomia de l'animal i de les diferències entre l'estructura i textura dels seus músculs. A partir dels anys 40 era necessari sol·licitar i renovar el "carnet de tauler" per a poder comerciar amb carns, cuirs i derivats. Podríem dir que aquesta acreditació és similar al que avui coneixem pel "Manipulador d'aliments".

Aquesta activitat es va ampliant cap a l'elaboració de derivats carnis, de manera que es contempla l'activitat de dotant al carnisser-xarcuter d'una identificació individual, distingint els colors daurat, en el cas de productes elaborats a partir de carn de porcí exclusivament, i blanc, quan l'elaborat tenia com a matèries primeres carn de diverses espècies.

La història del xarcuter que s'inicia a l'antic Egipte i es va transformant, en els últims anys, està anant molt més enllà. Actualment, els professionals del sector coneixen l'estructura dels seus productes, les seves característiques diferents i els seus usos en la cuina, fent que alguns es converteixin en, també, cuiners. L'ofici s'ha anat reinventant i modernitzant fins a crear nous models de negoci i noves línies de producte -com ara els plats preparats- fins a crear nous models de negoci. Uns negocis molt més complets



15 anys optimitzant els seus comerços



augustavitrinas.com
93 337 37 93

La Pata Negra
Perpignan FRANÇA

“Quan es parla d'explotacions ramaderes, s'ha de tenir clar que és sinònim a una ocupació sostenible que cuida del territori.”

Entrevistem a **Carmel Mòdol**, secretari d'Alimentació de la Generalitat de Catalunya.



Carmel Mòdol i Bresolí va néixer a Montoliu de Lleida, l'any 1958 i és Enginyer Agrònom i Enginyer Tècnic Agrícola, per l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària de Lleida. Entre les seves funcions destaca establir els controls oficials de la cadena alimentària, l'ordenació i el foment de la producció agrícola i ramadera, les polítiques relacionades amb les empreses agroalimentàries, i els segells, els indicadors i les marques de qualitat.

Hola Carmel, primer de tot moltes gràcies per atendre'ns. Des del Secretariat d'Alimentació coordineu la Direcció General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia, l'Irta i Prodeca, entre d'altres.

Tenint una visió tan àmplia de l'alimentació, com veu el sector?

És un dels sectors més importants per l'economia del nostre país. Crec fermament que tots els turistes que ens visiten i per descomptat, nosaltres, tenim la sort d'estar al lloc del món on millor es pot menjar: gaudim d'una dieta molt variada i d'aliments que ens ofereixen totes les propietats nutritives per la nostra salut.

Podem dir que la nostra alimentació és la més saludable del món amb el benentès que som una de les parts del món amb una expectativa de vida més llarga i de més qualitat, i això està relacionat amb la nostra forma de menjar. A més, l'alimentació gairebé ho és tot, és el nexa entre l'agricultura, la salut, el medi ambient i els consumidors i consumidores.

Això pel que fa al sector alimentari en general, però si ens fixem més en el sector ramader - carni?

Dins la cadena alimentària sou una vàlvula molt important: sou els que transformeu el producte que s'ha criat a les exportacions ramaderes del país, moltes d'elles petites, i treballem l'ofici amb passió i una llarga tradició al darrere. A més, tracteu el producte amb molta cura complint tots els estàndards europeus, que cal remarcar que són els més restrictius del món. Finalment, l'expressió de tot això és un producte carni que arriba al conjunt de ciutadans i ciutadanes del país en les millors condicions possibles i amb molta qualitat.

Aquest model alimentari que s'inicia a les explotacions ramaderes que segueix a les carnisseries - xarcuteries i que acaba a la taula dels ciutadans, moltes vegades s'ha posat en dubte...

És cert que moltes vegades esteu a l'ull de l'huracà i so-



Tracteu el producte amb molta cura
complint tots els estàndards europeus,
que cal remarcar que són els més
restrictius del món. Quan es fan les coses
bé des de l'origen, el resultat final és un
producte molt ric i fonamental per a
l'alimentació.

vint de forma injusta. La societat ha de tenir clar que quan es fan les coses bé des de l'origen, el resultat final és un producte molt ric i fonamental per a l'alimentació. És bo menjar una mica de tot per gaudir d'una dieta sana i equilibrada. Som el que mengem.

Quan es parla d'explotacions ramaderes, s'ha de tenir clar que això és sinònim a una ocupació sostenible que cuida del territori. Aquesta feina social que fan els ramaders moltes vegades no es té en compte i aquesta cadena que s'inicia al camp i acaba a la carnisseria té un sentit i és fonamental. En aquesta cadena hi ha molts actors implicats que donen vida a aquest sistema amb maneres de produir, maneres de fer, maneres d'elaborar...

Davant d'aquesta realitat, que s'està treballant des del vostre departament per defensar la nostra sostenibilitat econòmica?

Primer de tot, voldria remarcar que nosaltres som partidaris de tots els tipus de sostenibilitats, l'ambiental, la social... però tenim clar que si l'econòmica no l'assegurem, totes les altres, malauradament, cauen.

És per això que dins del Pla Estratègic de l'Alimentació de Catalunya estem creant un paraigua que empari tot el sistema alimentari, el prestigi i el faci segur, resilient, saludable i d'accés universal, i així que els ciutadans coneguin molt més la forma que teniu d'elaborar i treballar. L'objectiu és que aquest grau de coneixement faciliti el grau de comprensió de la vostra activitat.

Molta gent sap que és un producte en concret, però desco-neix tot el procés que hi ha al darrere i tota la riquesa que produeix al territori.

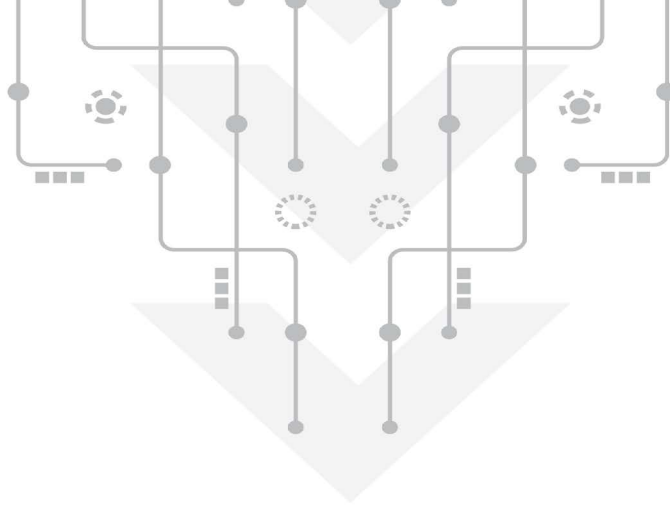
I aquest pla com es tradueix en accions?

Aquest pla ve acompanyat de moltes accions simultànies i algunes ja s'estan duent a terme i altres encara s'estan treballant. Per exemple, seguint el que comentava anteriorment, una part va centrada en la comunicació cap al ciutadà per fer valdre tota l'operativa alimentària, entre elles la càrnia, i ho treballarem juntament amb els gremis i el sector per presentar-la a la societat amb el rigor que es mereix la vostra activitat. Hem de donar informació fiable i veraç que contrarestin les *fake news*.

Estem treballant amb la llei de protecció de contractació pública alimentària perquè es posin en valor els productes de proximitat i s'incentivi la compra de productes de proximitat i de qualitat diferenciada.

També volem convertir Catalunya en un país de referència en termes d'excel·lència alimentària i així fer valdre a tots els agents d'aquesta cadena tant a escala nacional com internacional. És per això que s'ha creat una marca amb nom "Catalunya, on el menjar és cultura" que té com a objectiu realçar els aliments produïts a Catalunya per garantir un sistema alimentari complet. Actualment, aquesta marca és la presentació de Catalunya a les diferents fires d'arreu del món, però la intenció és que aquesta evolució cap a un segell de garantia on tots aquells que fan de les bones pràctiques i de la proximitat un valor -com és el vostre cas- tindran la possibilitat d'adherir-s'hi. D'aquesta forma, quan un ciutadà o un estranger vegi el segell al vostre establiment sabrà que treballem amb una sèrie de garanties que estaran avalades pel Govern del país.

La tasca de tot, al final, és coneixement perquè el ciutadà empoderat decideixi lliurement allò que vol fer.



La seguretat alimentària en el sector carni recolzada per la tecnologia

Els estàndards de qualitat i la seguretat alimentària del sector carni català estan entre els més exigents del món. Durant aquesta recent pandèmia de la Covid-19, el sector carni ha mostrat la seva millor faceta proveint amb normalitat els mercats i garantint la seguretat dels productes.

L'aplicació de sistemes sòlids de control de les seves produccions, el foment de la col·laboració intersectorial i la promoció de la innocuïtat dels aliments des del camp fins al consumidor final, són alguns dels avanços del sector. Gràcies a ells, i als coneixements científics en matèria de seguretat microbiològica, higiene i traçabilitat, es garanteix la màxima qualitat i seguretat dels seus productes al llarg de tota la cadena alimentària per al posterior gaudi dels consumidors.

La innovació tecnològica ha tingut un fort impacte en relació amb la millora de la seguretat alimentària del sector carni, que està experimentant una accelerada revolució tecnològica, fins al punt de començar ja a definir-se el concepte de seguretat alimentària 4.0.

La transformació tecnològica del sector ja està provocant un canvi de paradigma. Cada dia són més les aplicacions disruptives que milloren els processos, oferint un gran nombre de possibilitats enfocades a enfrontar el desafiament de millorar la qualitat i confiança en els productes destinats a la nutrició sense comprometre la sostenibilitat del seu cicle productiu.

La internet de les coses, la intel·ligència artificial, l'automatització dels processos, el *blockchain* o el *Big Data*, són algunes de les tecnologies disruptives que aplicades a la seguretat alimentària ja estan aportant importants beneficis:

Tecnologia RFID

L'aplicació de la tecnologia RFID (Ràdio Frequency Indication) en l'etiquetatge ens acosta a les etiquetes intel·ligents.

Aquest avanç garanteix la traçabilitat i automatització del sector carni, aportant informació de qualitat sobre l'estat dels productes en la fase d'empaquetat.

Tecnologies fotòniques

Les tecnologies fotòniques són aquelles basades en l'ús de la llum. La seva aplicació en el sector carni se centra en la detecció de matèries estranyes, gràcies a diferents petjades espectrals. Aquest procés permet apartar de la línia les possibles unitats defectuoses.

Big Data

A través de l'anàlisi d'una quantitat ingent de dades (Big Data) es pot aconseguir identificar de manera primerenca els nous riscos de seguretat alimentària o riscos emergents, amb la finalitat d'evitar-los, prevenir-los i desenvolupar estratègies de lluita contra aquests.

El blockchain

Aquesta tecnologia disruptiva és la gran aliada a reflectir la traçabilitat dels aliments des de l'origen de la seva producció fins al consumidor final. Documenta i valgués la història individual de cada animal, la qual cosa genera alts nivells de confiança.

Permet saber puntualment on es va criar, la seva alimentació, cures sanitàries, qui ho va traslladar, l'evolució de tota la cria, documentada amb arxius multimèdia, certificats, i una quantitat d'informació que és molt més que la pròpia traçabilitat. La seva aplicació millora la integritat i la transparència alimentària en l'àmbit de la traçabilitat, el frau i la seguretat alimentària, autenticant l'origen i distribució dels productes.

BENVINGUT AL



COMERÇ SEGUR

cashlogy
by **AZKOYEN**



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.



Àustria i la carnisseria, models de negoci heterogenis

Contingut cedit per Cedecarne i elaborat per la seva assistent executiva, Elena Ovejas.



Entrevistem a Raimund Plautz, President de l'Associació nacional de carnisers d'Àustria i gerent de la Carnisseria – Salchicheria Plautz, en Klagenfurt (regió de Caríntia).

Com és el sector de la carnisseria a Àustria? Diries que allà aquest és un sector tradicional o innovador?

És molt complicat donar una descripció general del sector austríac de la carnisseria perquè la seva estructura és molt heterogènia. D'una banda, existeixen microempreses amb molt pocs empleats, però per un altre et trobes amb empreses amb més de 1800 empleats. Hi ha moltes varietats de negocis, des de petites carnisseries amb productes especials a altres més grans que desenvolupen noves tendències i productes que són molt innovadors. A més, hi ha molt de moviment a Àustria quant a productes ecològics, productes que barregen carn i verdures, substituïts de la carn, així com tendències cap a elaborats llestos per a degustar.

Quant a les tècniques d'elaboració, moltes de les petites empreses pertanyen al sector tradicional, sent famoses pels seus productes especials i únics. Lògicament, també les mitjanes i grans ofereixen productes típics austríacs, però a major escala.

Com són els elaborats i carns més consumides a Àustria? Ens consta que les salsitxes i elaborats de porc són el més demandat, però, existeix alguna especialitat amb altres espècies?

A Àustria la carn de porcí és la principal elecció del consumidor, seguida d'aus i boví. Si parlem de processaments, el porc és el guanyador absolut, encara que cada vegada hi ha més productes i alternatives en el mercat que s'elaboren

amb aus o boví.

Definitivament, hi ha enfocaments innovadors, com el pernil fet de carn de boví o les salsitxes de gall dindi, i una àmplia acceptació per part del consumidor per a aquests nous productes. També hi ha una tendència cap a les aus i el boví en el sector dels preparats, per exemple, per al *schnitzel* llest per a menjar. A més, existeix un mercat en creixement amb productes de xai.

A Espanya la carnisseria està sofrint una transformació cap a establiments amb més elaboració i cap a la venda a través d'altres canals: internet, whatsapp, etc. Al vostre país com creus que seran les carnisseries en un futur?

Aquesta tendència també està creixent a Àustria. La pandèmia l'ha accelerat i els consumidors estan utilitzant més aquests canals. Actualment, una botiga en línia ben assortida és un requisit indispensable per a un negoci que vulgui millorar.

“ ”

A Àustria la carn de porcí és la principal elecció del consumidor, seguida d'aus i boví. Si parlem de processaments, el porc és el guanyador absolut.

Les empreses gestionades amb èxit han trobat els seus nínxols i el seu mercat i, naturalment, es mantenen fermes en les seves àrees.

Hem estat donant un cop d'ull a la teva pàgina web i comprovem que és una empresa centenària, que va néixer en 1899. Quin és el secret per a poder mantenir-se durant tants anys? Quins són els teus reptes futurs?

D'una banda és qüestió de manera que 5 generacions seguides s'hagin interessat per la carnisseria artesanal. En més de 120 anys, per descomptat, hi ha hagut bons temps i

temps menys afortunats, però bàsicament la família Plautz ha pogut viure bastant bé de la carnisseria.

Els desafiaments futurs sempre són difícils de predir, el meu fill porta ja set anys treballant en el negoci i està marcant el rumb cap al futur. Al meu entendre, és molt important que la pròxima generació s'involucri en una etapa molt primerenca en empreses intergeneracionals. Per exemple, tenim una botiga en línia i una part gens negligible de les nostres vendes es duen a terme per aquest mitjà. A més, el 10% dels nostres productes s'envien a Alemanya i se sol·liciten a través de l'e-commerce.

Com s'està gestionant des de la seva Associació la corrent anticarn que està sorgint a Europa. Es venen productes destinats a públic vegà en carnisseries austríaques?

Àustria no juga aquí un paper especial. La tendència és present al nostre país i no desapareixerà, però a molt petita escala. Dels prop de 9 milions d'habitants d'Àustria, poc més de 100.000 afirmen ser vegans. Però sí, hi ha negocis que segueixen aquesta tendència i desenvolupen una vari-

“ ”

És molt important que la pròxima generació s'involucri en una etapa molt primerenca en empreses intergeneracionals

etat de productes en aquesta àrea. Com ja es va esmentar, aquí hi ha enfocaments molt innovadors, però s'aplica el mateix principi que amb els productes tradicionals. Com a carnisseria, només podem sumar punts amb el client a través de la qualitat i la transparència i així mantenir la diversitat estructural en el nostre negoci. Això s'aplica des de la producció original en la ramaderia al llarg de tota la cadena de valor, fins al consumidor final.



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

Truqui al 93 226 22 50

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



La dieta vegetariana i la seva implicació en la salut

Només el 1,5% dels espanyols no consumeix carn ni peix, segons un estudi realitzat per l'AESAN, l'any 2001.

CedeCarne
www.cedecarne.es

Seguir una dieta vegetariana s'ha convertit en un corrent molt popular en les societats occidentals. Al nostre país no existeixen dades oficials del nombre total de vegetarians, només l'estudi ENIDE (Enquesta Nacional d'Ingesta Dietètica Espanyola) realitzat per l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició (AESAN) en 2001, va determinar que només el 1,5% dels enquestats no menjava carn ni peix.

De forma fàcilment accessible i ràpida es pot consultar informació en internet sobre la pràctica del vegetarianisme. No obstant això, aquesta no sempre és fiable, ja que moltes webs divulgatives contenen informació de dubtosa veracitat al no aportar referències bibliogràfiques. Això, unit al fet que actualment no existeixen per part d'òrgans oficials dades actuals sobre la pràctica vegetariana o vegana en la població ni guies exclusives d'aquesta mena d'alimentació en el àmbit nacional, fa que encara estiguem lluny de conèixer la completa magnitud de les conseqüències de les dietes restrictives en aliments d'origen animal en l'estat de salut dels qui les segueixen.

Dieta vegetariana i la seva implicació en la salut

Les persones vegetarianes o veganes no consumeixen de manera parcial o total aliments d'origen animal com són la carn, peix, mariscos, ous o lactis ni productes derivats d'aquests. Triar un d'aquests tipus de dieta comporta l'eliminació d'algun o diversos tipus d'aliments, la qual cosa pot suposar la restricció d'algun nutrient essencial per a l'organisme.

De fet, la pràctica vegetariana pot posar en risc els nivells adequats d'ingesta de macronutrients com les proteïnes, àcids grassos omega-3, micronutrients com ara el ferro, zinc, iode i vitamines com la vitamina D i la vitamina B12.

Repercussió dels nutrients en la salut mental i el desenvolupament cognitiu

Els estudis en el àmbit nutricional que parlen sobre els avantatges i les limitacions de seguir una dieta vegetariana o vegana són nombrosos i estesos dins de la comunitat científica. No obstant això, els efectes de les restriccions d'uns certs aliments i la seva relació amb les malalties mentals



L'abstenció de carn està associada amb un pitjor estat de salut mental comportant més risc de depressió, ansietat i/o conductes d'autolesió, segons una revisió sistemàtica de 18 estudis qualitat científica.

són encara escassos i amb resultats sovint contradictoris.

La mítica frase de “som el que mengem” cobra sentit tant si parlem del nostre benestar físic com del mental. La falta d'alguns nutrients (àcids grassos essencials, el ferro, el folat, la vitamina B12, el seleni o el calci) s'ha relacionat amb la depressió, la demència i la falta de concentració. Molts d'ells com el ferro, el seleni i la vitamina B12, són nutrients que trobem en la carn i la seva exclusió de la dieta podria portar a la falta d'aquests.

Concretament, la vitamina B12 (o cobalamina) ha estat objecte de nombroses recerques pels símptomes neuropsiquiàtrics associats al seu dèficit. Aquest micronutrient és una vitamina hidrosoluble produïda per bacteris anaerobis que s'obté a través de la dieta en consumir aliments d'origen animal (carns, peixos, ous, llets i derivats).

La vitamina B12, entre altres funcions, forma part de les rutes metabòliques per a sintetitzar uns certs neurotransmissors que són els responsables de modular l'estat anímic. La hipovitaminosi de B12 i la seva relació amb la deterioració cognitiva ha estat font de nombrosos estudis i sembla existir associació entre nivells baix de vitamina B12 i la demència i el risc de depressió tardana en gent gran. Per tant, l'exclusió de la dieta de productes d'origen animal com la carn, pot suposar nivells baixos d'aquesta vitamina amb els riscos que això comporta.

Un altre dels nutrients relacionats amb el desenvolupament cognitiu és la colina. És un nutrient essencial que forma part de les vitamines hidrosolubles del grup B i la seva ingesta és important en totes les etapes de la vida, especialment en l'etapa perinatal, ja que és necessària per al desenvolupament cognitiu i la prevenció de defecte del tub neural. També en adults majors i ancians on la seva ingesta s'ha associat a un millor rendiment en les funcions cognitives i menor incidència de demència. Malgrat la seva im-

portància, la majoria de la població no compleix amb les ingestes adequades d'aquest nutrient. La colina la podem trobar en les carns, ous i lactis, per la qual cosa disminuir o excloure aquests grups de la dieta afecta directament a la ingesta d'aquest nutrient.

Exclusió de la carn en la dieta i salut mental

Com ja hem comentat, la manera d'alimentar-nos sembla ser un dels determinants que afecta l'aparició de diverses malalties. Un exemple clar es posa de manifest en una recerca realitzada en 2015 en 40 països. Aquest estudi de cohorts va concloure que els individus que portaven dietes amb alt consum de vegetals i fruita seca, peix, moderat consum d'alcohol i baixes en carns vermelles comportava una disminució de deterioració cognitiva.

Altres recerques han anat encaminades a intentar relacionar la dieta vegetariana amb la depressió i l'ansietat. Un exemple d'això el van aportar Hibbeln y col., que en 2018 van dur a terme un estudi en adults de sexe masculí per a determinar si existia relació entre la dieta vegetariana i els símptomes depressius. Les conclusions van revelar que aquells que portaven una dieta vegetariana patien majors símptomes depressius i que això podria deure's a les deficiències nutricionals del ferro i la vitamina B12.

Amb relació a això últim es va publicar a la fi d'abril de 2020 una revisió sistemàtica de 18 estudis que va analitzar la relació entre menjar i no menjar carn i la salut mental. La majoria dels estudis, i especialment els de major qualitat científica van demostrar que l'abstenció de carn estava associada amb un pitjor estat de salut mental i tenien taxes significativament més altes o risc de depressió, ansietat i/o conductes d'autolesió.

Importància d'una dieta variada i equilibrada

Cal no oblidar que a l'hora d'avaluar el contingut dels estudis s'ha de ser cautelós, ja que a part de l'estat nutricional, s'ha de tenir en compte que els determinants psicològics i els aspectes sociodemogràfics podrien no ser iguals entre vegetarians i omnívors i que aquests podrien influir en el risc de l'aparició de malalties mentals.

Encara que fan falta més estudis que reforcin aquestes associacions entre la dieta vegetariana i la salut mental, es recomana seguir una dieta variada i equilibrada que inclogui tots els grups d'aliments, inclosa la carn, ja que ens aportarà tots els nutrients que necessitem i així evitarem dèficits amb els riscos que això suposa.

DINAR DE RETROBAMENT PROFESSIONALS DEL SECTOR CARNI

OLOT - DIUMENGE 20 DE NOVEMBRE

Creiem que ha arribat el moment per tornar-nos a veure, gaudir junts i contribuir a fer més estreta la relació entre professionals del sector. És per això que volem convidar-vos a un dinar de retrobament, organitzat per la Confraria del Gras i el Magre, que celebrarem el pròxim diumenge 20 de novembre a Olot.

La Confraria no ha deixat de ser present en aquells esdeveniments en què s'ha sol·licitat la nostra presència o en alguns altres organitzats per nosaltres mateixos. S'ha assistit a fires, s'ha participat i organitzat tastos arreu de Catalunya i, malgrat les dificultats, s'ha continuat organitzant els concursos de llonganissa i de botifarra d'ou.

Però ens falta un dels actius més importants de tots, que és el contacte presencial entre confreres i professionals de la carn, el fet de poder retrobar-nos i compartir moments i inquietuds de forma directa en plena companyonia.

El motiu d'escollir la ciutat d'Olot és que en aquelles dates s'hi celebra la Fira Orígens, una fira de productors alimentaris molt dinàmica i interessant, amb la que hem establert un conveni de col·laboració per l'organització del Primer Concurs Nacional de Botifarra Catalana Tradicional, que se celebraria a la mateixa Fira durant aquests dies. És per això que, a més del dinar, també tindreu a la vostra disposició activitats paral·leles per així compartir moments i inquietuds de forma directa en plena companyonia.

D'aquesta manera, podreu seguir l'evolució del concurs i participar en els diferents actes que es duen a terme a la mateixa Fira.

Activitats complementàries al dinar de retrobament:

DURANT TOT EL DIA

Entrada gratuïta a la Fira Orígens

12:45 H - ACTE OBERT A TOTS ELS PÚBLICS

Lliurament de premis del 1r Concurs Nacional de Botifarra Catalana

13:15 H - CAL RESERVA PRÈVIA A LA FIRA

Tast de les botifarres catalanes finalistes i guanyadores del Concurs

14:30 H - RESTURANT LA DEU

Dinar de retrobament

El preu del dinar és de 45€ (agremiats i acompanyants) i 30€ (confreres). Aquest inclou el dinar i l'entrada a la fira.



Apunta't al dinar de retrobament
a través d'aquest codi QR

PRIMERA EDICIÓ

Concurs Nacional de Botifarra Catalana

2022

concursbotifarracatalana.oficisdelacarn.cat



INSCRIU-TE

A TRAVÉS D'AQUEST CODI QR



10 NOVEMBRE

Data límit per inscriure's
al concurs



15 - 16 NOVEMBRE

Recepció de les botifarres
catalanes participants



20 NOVEMBRE

Proclamació pública
de resultats

Organitzen: FUNDACIÓ
OFICIS DE LA CARN

ORÍGENS

Col·laboren:

GASTROTECA.CAT

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Alimentació i Agenda Rural

Prodeca
Promoció dels aliments catalans

Els canelons més especials per aquest Nadal

La història de Cuinats Jotri va començar amb uns **canelons**, aquest és el nostre plat icònic.

Fem els canelons amb **pasta fresca**, l'elaborem nosaltres mateixos! Durant l'any t'oferim els canelons especials en format congelat, i només per Nadal, també en format fresc!

T'oferim una gran varietat de canelons i tu escullis si els vols! Amb o sense beixamel, amb o sense gratinar. Ara bé! Pensa bé el fet d'agafar-los amb beixamel, ja que la cuinem amb **llet fresca de Fonteta** i cada varietat de caneló té la seva pròpia, això fa que cada un sigui únic!



**FUNDACIÓ
OFICIS DE LA CARN**

Manlleu, tradició cansaladera de premi. Fira del Porc i la Cervesa 2022

La Fundació Oficis de la Carn va ser convidada, a principis d'octubre, a la fira



Josep Dolcet

Fundació Oficis de la Carn

Un any més hem estat convidats a participar en els tastos que se celebren en el marc de la Fira del Porc i la Cervesa de Manlleu, edició en la qual s'ha volgut donar especial protagonisme a la feina dels cansaladers de la localitat.

Efectivament, sota el lema "Manlleu, Tradició Cansaladera de Premi", l'organització de la Fira ha volgut destacar la feina dels cansaladers de Manlleu, donant-los protagonisme en un seguit d'actes dins la fira.

Aquest "homenatge" als cansaladers i la seva feina obeeix al fet que tres cansaladers de Manlleu han guanyat quatre de les cinc edicions del Concurs Nacional de Llonganissa Tradicional en les categories de llonganissa tradicional amb floridura i arrodonida tipus Plana de Vic, dues edicions del concurs de Botifarra d'Ou en la categoria de Botifarra d'Ou Singular i un grapat de mencions en aquests mateixos concursos.

Així que el dissabte de fira, es van tastar aquests productes guanyadors, juntament amb els guanyadors de l'edició 2022 de les altres categories de llonganisses i de la botifarra d'ou tradicional, en un tast guiat per Josep Dolcet, secretari del jurat en els concursos que organitza la Confraria del Gras i el Magre i La Fundació Oficis de la Carn.

D'aquesta manera, i per donar a conèixer la resta de tipologies de llonganisses que s'elaboren a Catalunya vàrem poder tastar el Xolís elaborat per Jaume Badia, de Badia Xarcuters de Tremp, la llonganissa de pagès elaborada per la Sònia Freixas de Can Freixas de Tordera, per seguidament tastar les llonganisses de Manlleu amb premi elaborades per Josep Terradellas de Can Cerilles, per Toni i Dani Molist de Can Molist i per Cesc Colom, de la cansaladeria Colom-Vila.

En el cas de les Botifarres d'Ou, es va començar per l'embotit de referència, la Botifarra d'Ou tradicional guanyadora del concurs d'enguany elaborada per l'Enric Rosell de Ca l'Estevet de l'Ordal. Seguidament, vàrem tastar la botifarra d'ou amb alls tendres guanyadora de l'apartat de botifarres singulars en el concurs del 2017 elaborada per Josep Terradellas de Can Cerilles i la botifarra d'ou amb mongetes del



Collsacabra i allioli, guanyadora de l'edició del 2022 en la categoria botifarra singular, elaborada per Cesc Colom de Colom-Vila de Manlleu.

Va ser un tast molt animat i ben acompanyat amb la cervesa Malhivern Golden Ale també elaborada a Manlleu i amb la presència dels cansaladers premiats, i on als assistents se'ls explica les característiques dels diferents productes i la seva història i relació amb el territori, una bona manera de divulgar el nostre patrimoni gastronòmic del qual formen part, sens dubte, tots els derivats del porc.

Moltes felicitats Manlleu, moltes felicitats cansaladers i que per molts anys es pugui mantenir aquesta tradició.

ESCOLA
DE LA CARN

Cloenda curs Actualització dels processos en carnisseria i elaboració de productes carnis

L'acte es va celebrar el passat X d'octubre a la seu de la Fundació Oficis de la Carn

El passat dimarts 2 de novembre, es va celebrar l'acte de cloenda del curs Principis bàsics de carnisseria i elaboració de productes carnis amb la presència de Gerard Alexandre, nou director de l'Escola Agrària de l'Empordà, Pròsper Puig, president de Fundació Oficis de la Carn i Josep Dolcet, director del curs.

Pròsper Puig, que va manifestar la seva satisfacció per veure novament a joves professionals formant-se, va destacar la importància de la formació en un sector que amb un coneixement profund de l'ofici és com es poden aconseguir uns productes i elaborats de gran qualitat.

Per altre costat, Gerard Alexandre, va assenyalar la importància de crear sinergies entre les dues escoles per així poder oferir una formació que doni les eines i habilitats pel desenvolupament personal i professional. A més, tots van remarcar que davant les noves normatives, formes de treballar i consumir és molt necessària la formació per no quedar-se enrere.

En acabar, els assistents a l'acte varen poder degustar els diferents productes elaborats durant el curs, i debatre sobre el futur del sector carni.



El curs, que en aquesta edició ha durat un total de 58 hores presencials, 28 en format online i 34 d'autoformació o acreditables, ha estat seguit per una quinzena de professionals xarcuters i xarcuteressos provinents de petites empreses artesanes de Catalunya. Durant tota la formació s'han tractat els coneixements tecnològics més elementals relacionats amb les característiques, propietats i manipulació de les carns, la seva valorització i presentació per un millor aprofitament culinari, l'elaboració dels productes derivats, la higiene i seguretat alimentària, l'etiquetatge de la carn fresca i productes carnis i els conceptes bàsics per la gestió econòmica i de producció en aquests petits establiments.

Pròxims cursos presencials

9, 10 i 11 GENER

Optimització d'una mitja canal de vedella

S'ensenyaran tècniques de perfeccionament de les diferents peces d'una mitja canal de vedella i les seves aplicacions culinàries amb les peces tallades prèviament

20, 21 i 22 FEBRER

Optimització d'una mitja canal de porc

S'ensenyaran tècniques de perfeccionament de les diferents peces d'una mitja canal de porc i les seves aplicacions culinàries amb les peces tallades prèviament



Entra al web de l'Escola de la Carn
a través d'aquest codi QR

Carnissers Xarcuters Catalunya

La Marató sempre batega



Penja la Porra de
Carnissers Xarcuters Catalunya

La Marató



per la salut
cardiovascular

Penja la Porra per la Marató de TV3

Des de Carnissers Xarcuters Catalunya col·laborem amb la Marató de TV3 recaptant fons mitjançant el joc de la porra, un bon motiu per incentivar a la nostra clientela i alhora col·laborar amb una causa justa i solidària de gran ressò.

L'objectiu de l'acció és que cada carnisser - xarcuter penji la porra -que hi ha encartada en aquesta revista- al seu establiment i així fer palès de la nostra participació solidària amb la Marató de TV3, aquest any dedicada a la salut cardiovascular. Unes malalties que són la primera causa de mort als països desenvolupats. A Catalunya, una de cada quatre persones mor per problemes al cor o les artèries.

És per això que us encoratgem a què pengeu la porra i animeu als vostres clients a participar-hi.

Funcionament de la Porra

Consisteix en un panell amb 100 números als quals poden jugar els vostres clients al preu de 2 € per casella. Hauran d'indicar el seu nom i un número de telèfon a la casella del número triat. A cada casella només hi pot jugar una persona i cada persona pot jugar en tantes caselles com vulgui.

Que ha de fer el carnisser-xarcuter?

Per un costat, preparar un petit lot de productes del vostre establiment per un valor aproximat d'entre 12 a 20 €, i per un altre, com no, penjar el panell i animar a la seva clientela que participi.

Dates de lliurament:

El divendres 16 de desembre s'ha de donar per acabada la porra i cal que la retireu de l'establiment, ja que la Marató se celebra el diumenge 18.

Del dia 16 al 18 de desembre s'ha de realitzar l'ingrés dels diners recaptats al compte del Banc de Sabadell al número ES22 0081 0086 02 0001050512 indicant el vostre nom.

És important realitzar l'ingrés els dies indicats per tal que el dia 18 puguem indicar la quantitat total que aportem com a sector.

Si teniu els diners, per pocs que puguin semblar, i no heu pogut fer l'ingrés durant els dies marcats, truqueu al telèfon 972 63 04 06 per indicar la vostra aportació així poder sumar a la de tots.

Qui guanya i què?

El número guanyador serà el que coincideixi amb les dues darreres xifres del sorteig de la ONCE del dia 17 de desembre de 2021.

El guanyador s'emporta un lot/lots de productes de carnisseria - xarcuteria que prepara cada establiment.



Descarrega't la porra per La Marató
a través d'aquest codi QR

EL MILLOR EMBOLCALL PER LA TEVA CARN



Peltruc elaborat per Mallart Artesans Xarcuters

MALLART
ARTESANS XARCUTERS

TRIPES NATURALS



TRIPNET

Natural casings & offal



Riudellots de la Selva (Girona)



638 818 714



www.tripnet.es

Carnissers Xarcuters Catalunya

Diem no a l'establiment d'un preu màxim per als productes de primera necessitat

Des de la Federació catalana de carnisers - xarcuters - can-saladers, davant les recents declaracions i posicionaments sobre l'establiment d'un preu màxim per als productes de primera necessitat com a solució a la pèrdua de poder adquisitiu dels consumidors amb motiu del fort increment del preu de la cistella de la compra, vol manifestar que pel que al seu àmbit d'actuació es refereix, entenem que seria una mesura més efectiva aplicar un IVA superreduït del 4% a la carn fresca, com ja tenen altres aliments de primera necessitat, com són la llet, els ous, les fruites, les verdures i el pa. Actualment, la carn fresca tributa en imposició indirecta al 10% de manera incomprensible.

Aquesta mesura comportaria, a més de l'estalvi, un altre important benefici, com una millora en els hàbits nutricionals dels consumidors, ja que la carn fresca i elaborats carnis són un aliment bàsic en la dieta mediterrània, aportant alguns nutrients essencials per a una alimentació completa i equilibrada.

Desigualtat d'oportunitats per al comerç detallista

Com a especialistes en un sector determinat, els comerços minoristes de la carn són mono-producte, és a dir, que no poden variar o regular els seus marges encarint un altre tipus de productes d'una cistella de la compra variada, com poden fer altres formats de la distribució, que sí que són multi-producte i tenen la possibilitat d'oferir als seus clients altres línies de productes, amb diferents qualitats, podent així ajustar marges de benefici.

A més, entenem que regular el preu màxim de venda suposaria perjudicar greument el comerç minorista de la carn, ja que no té capacitat de negociar amb els proveïdors majoristes al no comprar a volum com sí que poden fer-ho altres formats de la distribució, per la qual cosa el marge es reduiria dràsticament o hauria de vendre a pèrdues, una cosa impossible d'assumir. De fet, la vicepresidenta segona i ministra de Treball i Economia Social, Yolanda Díaz, ha reconegut que el comerç minorista no té capacitat per a limitar els preus de la mateixa manera que poden fer-ho els grans grups de la distribució, per la qual cosa no té sentit ni

possibilitat d'aplicació una mesura que perjudica la lliure competència i la supervivència del petit comerç detallista.

Una altra de les greus conseqüències que tindria posar topall als preus és que distorsionaria l'oferta, perquè pot provocar l'acaparament de productes per part dels consumidors, que aniran a preu a l'hora de realitzar les seves compres de primera necessitat. Cal assenyalar que precisament en el cas del sector carni, sempre hi ha hagut talls i tipus de peces que són assequibles per a totes les butxaques del consumidor, per la qual cosa no té sentit imposar preus quan la varietat de producte i costos està ja garantida.

Prohibició de fixar límits als preus en determinats aliments

Amb tot, la Comissió Nacional dels Mercats i la Competència (CNMC) ja es va pronunciar clarament en aquest sentit, assenyalant que "tant la Llei de defensa de la competència com el Tractat de funcionament de la Unió Europea prohibeixen expressament els acords o recomanacions de fixació de preus o altres condicions comercials que restringeixen o falsegin la competència".

El ministre d'Agricultura, Pesca i Alimentació, Luis Planas, també es va manifestar contrari a aquesta proposta de fixació de preus màxims, i va apel·lar al correcte funcionament de la cadena alimentària a Espanya, que està aconseguint que "cada element en aquesta cadena trobi la seva justa retribució".

Finalment, volem posar de manifest que les empreses detallistes de la carn són empreses familiars, amb la qual cosa tenen un tracte directe amb el consumidor i coneixen perfectament les dificultats per les quals estan passant els seus clients, i que també sofreix el sector. És per això que porten temps fent enormes esforços econòmics retenint la inflació, rebaixant els marges dels seus productes, contenint al màxim els preus de venda al públic, absorbint tots els costos de més que estan suportant amb motiu de les mesures establertes per la pandèmia i assumint l'increment dels costos de l'energia, perquè d'una altra forma els preus serien inassumibles per als seus clients.

Carnissers Xarcuters Catalunya



Instem a les administracions a prendre mesures immediates per reduir els costos energètics

Els Gremis més representatius del comerç d'alimentació al detall instem a les administracions a prendre mesures i per reduir els costos energètics, i alertem del risc accelerat de la desaparició del comerç de proximitat.

Els Gremis alertem que, en el context actual de la greu situació econòmica provocada, entre d'altres, per la sostinguda i desbocada pujada de tots els costos energètics, necessaris, per l'elaboració i comercialització dels aliments. El sector del comerç tradicional d'alimentació, format majoritàriament per autònoms i Pimes, està fent un gran esforç per mitigar l'impacte negatiu d'aquests increments al consumidor final, inclús a càrrec de la reducció dels nostres pocs marges empresarials. Aquesta situació està posant en seriós risc la viabilitat de moltes empreses, negocis i comerços que, en cas de perllongar-se aquesta situació, es poden veure obligats a tancar definitivament amb la conseqüent reducció del teixit productiu i comercial del nostre país.

Denunciem que la pujada del preu dels aliments és conseqüència directa de l'increment dels costos energètics i per tant, una mesura com l'anunciada de topiar els preus no és cap solució sinó que, al contrari, pot tenir efectes negatius sobre la producció i la competència. També som contraris a la proposta de la cistella de productes bàsics a preus reduïts a les grans superfícies, que només beneficiarà als grans

operadors en perjudici del petit comerç – que no disposa de marge per assumir aquesta mesura- i dels consumidors als quals se'ls oferiran productes que probablement no seran els millors en aspectes com la sostenibilitat, la proximitat o els valors nutricionals.

Aquesta situació està agreujant els problemes que tradicionalment ja amenacen al comerç de proximitat, i que si no es reverteix l'abans possible afectarà negativament al sosteniment dels llocs de treball, a l'economia de les famílies afectades, al teixit productiu, l'estructura comercial capdavantera i identitària del nostre país, i a la salut dels consumidors, doncs no s'ha d'oblidar que el producte fresc, pròxim de qualitat i referència, és el fonament d'una alimentació que ha de garantir el desenvolupament adequat de les nostres generacions futures, i ens abocarà a un desert comercial que ens perjudicarà a tots plegats. I no només patirem una pèrdua de teixit comercial, també els oficis i la professionalitat dels artesans que mantenen la nostra diversa cultura gastronòmica.

Davant d'aquesta situació, instem a les administracions a prendre mesures immediates, reals i efectives per reduir els costos de producció, especialment els energètics, i garantir així la viabilitat present i futura del comerç tradicional i de proximitat.



CRUZ





Capó

 3 - 3,5 kg  6 - 8 racions

Els capons són pollastres mascle d'estirps de creixement lent que es capen quirúrgicament per evitar que madurin sexualment, un procediment que influeix en el seu metabolisme. Arriben sovint als quatre quilos, de vegades més, i acumulen greix intramuscular que fa la seva carn molt gustosa. Els capons de la IGP Pollastre i Capó de la Raça Prat són molt valorats pels gastrònoms. Són excel·lents rostits al forn, ben adobats per dins i per fora, i per la seva grandària és convenient cuinar-los en dues fases, la primera curta a alta temperatura i la segona llarga, a temperatura més baixa..



Picantó

 500 g  1 - 2 racions

També conegut pel seu nom francès coquelet, el picantó és un pollastre jove i de mida petita (al voltant del mig quilo), que s'engreixa durant uns 30 dies i té una carn molt tendra i amb poc greix, que accepta molt bé les preparacions condimentades amb herbes i espècies. La carn és delicada i convé cuinar-la poc temps, preferentment rostida al forn. Un picantó equival a una ració completa o a dues racions moderades.



Pularda

 2,5 kg  5 - 6 racions

És l'au més apreciada a Europa des del punt de vista gastronòmic. És una femella de pollastre de creixement lent que s'engreixa durant uns set mesos i que no arriba a la maduresa sexual. Per aquest motiu conserva una certa quantitat de greix sota la pell, que fa la seva carn sigui melosa, delicada i de sabor subtil. La millor manera de cuinar-la és brasejar-la al forn sencera i farcida, preferiblement dins un recipient tancat, perquè es fongui el greix i la carn quedi ben melosa.



Gall dindi

 4 kg  8 - 10 racions

La incorporació del gall dindi a la nostra tradició culinària és relativament recent. La seva carn és apreciada pel baix contingut en greix i el seu sabor suau. Hi ha una marcada diferència entre mascles i femelles i per Nadal es comercialitzen sobretot les femelles d'uns quatre quilos, que rostides senceres fan de qualsevol àpat una gran ocasió. Per compensar la manca de greix cal untar la peça amb greix o bardar-la i farcir-la amb ingredients humits, com les fruites, i la cocció ha de ser llarga, adequada al pes. Idealment es trinxa a taula, filetejant pits i cuixes, i s'acompanya d'una salsa feta amb pomes o fruits vermells.



Guatlla

150 g

2 u. = 1 ració

La més petita de totes les aus que cuinem és la guatlla, una au que forma part de la cuina tradicional de les terres de Lleida. El tipus que es cria en granges, la japónica, és diferent de la de caça i s'engreixa de manera molt similar als pollastres. Tradicionalment es cuinen i serveixen senceres. Per Nadal queden vistoses rostides al forn, obertes amb la pell cap amunt i condimentades amb herbes i espècies. Cal fer una cocció curta i servir-les de seguida.



Pintada

1,2 - 1,4 kg

4 racions

Aquesta au d'origen africà, també anomenada Gallina de Guinea, és una opció molt refinada i té una llarga tradició a la cuina europea com a carn exquisida. La seva carn és fosca, ferma i eixuta, per tant si la fem rostida cal untar-la i bardar-la com es fa amb el gall dindi. Se serveix trossejada, acompanyada típicament d'un saltat d'hivern preparat amb poma, panses, orellanes i pinyons torrats. També admet les coccions amb salsa.



Faisà

0,9 - 1,2 kg

3 racions

Una au exquisida, reservada a les grans ocasions. Hi ha una gran diferència entre mascles i femelles i a les granges es crien per separat. Els faisans de cria tenen la pell i la carn més clares que els de caça i la carn més melosa, especialment les femelles. Es poden rostir senceres al forn, untats amb greix o bardats perquè són molt magres, i si la peça és gran, millor dins un recipient tapat, amb verdures i fruits, i regat amb vi o licor. El faisà es trinxa a taula, filetejant només pits i cuixes i descartant la resta, i s'acompanya d'una salsa ben suau i una guarnició a base de verdures. Com que dona poca carn, resulta un plat lleuger en comparació amb altres aus.



Pollastre “amb pedigrí”

2 - 2,8 kg

4 - 6 racions

Hi ha variants del pollastre que es consideren especialment exquisides i que estan lligades a la tradició culinària nadalenca. Aquest és el cas dels pollastres de les Indicacions Geogràfiques Protegides (IGPs), que són d'estirps diferents de la que s'utilitza en la producció del pollastre estàndard, el seu engreix dura més i es crien en zones delimitades per normativa aplicant les pràctiques tradicionals de cria particulars de cada zona. A Catalunya destaquen la IGP Gall del Penedès i la IGP Pollastre i Capó de la Raça Prat. Aquests galls i pollastres amb pedigrí són aus de gran qualitat, de carn fina i molt gustosa. En els dinars de festa, cal rostir-los al forn sencers, amb les herbes i acompanyaments que tinguem costum d'utilitzar a casa, posant-hi algun element excepcional com els fruits secs.



Ànec

2 - 2,5 kg

6 racions

Una au amb una llarga tradició culinària a Catalunya, tot i que moltes de les preparacions que en fem provenen de França. Les races més habituals al mercat són la Pequín i la de Barbaria. La carn és vermella, ferma i magra i té una bona capa de greix a sota la pell, motiu pel qual convé cuinar-lo juntament amb la pell, punxant-la prèviament perquè deixi anar el greix i quedi cruixent. La recepta més clàssica i estesa amb l'au sencera és l'ànec a la taronja, molt fàcil de fer i a més per Nadal les taronges estan en temporada. Els productes de l'especejament com el magret (pit), el confit (cuixa confitada) i el foie gras, són molt apreciats per a les ocasions especials.

PREGUNTES FREQUENTS

Quin són les mesures de la nova llei d'estalvi energètic?



Temperatura de l'aire

La temperatura de l'aire en els establiments comercials ja es trobava regulada anteriorment. En aquest nou RD, s'estableixen nous límits de temperatura amb els següents valors:

- La temperatura de l'aire en recintes calefactats, no serà superior a 19° C (abans 21° C)
- La temperatura de l'aire en recintes refrigerats, no serà inferior a 27° C (abans 26° C)

Les condicions de temperatura anteriors estaran vinculades al manteniment d'una humitat relativa compresa entre el 30% i el 70%. És obligatori fer visibles al públic les temperatures i la humitat relativa.

Aquestes noves limitacions de temperatures, igual que les anteriors ja establertes, donada la naturalesa de l'activitat exercida en els nostres establiments, en principi no són d'obligat compliment per als establiments de carnisseria – xarcuteria, atès que els recintes com a obradors, zones d'especejament i envasament per normativa sectorial han de trobar-se a temperatures inferiors de les establertes.

Així mateix, a la sala de vendes, aquests nous límits de temperatures tampoc serien d'estricta aplicació atès que la sala de vendes és un lloc de treball per al personal dels establiments que fan treballs lleugers podent trobar-se l'espai de sala de vendes en un rang de temperatures entre

14 °C i 25 °C, sent així mateix una altra de les raons d'excepció a aquests rangs la protecció de l'ambient enfront d'altres temperatures per al millor rendiment i protecció de l'equipament frigorífic en el qual s'exposen els productes objecte de venda de l'activitat i que necessiten unes condicions de conservació a temperatura regulada.

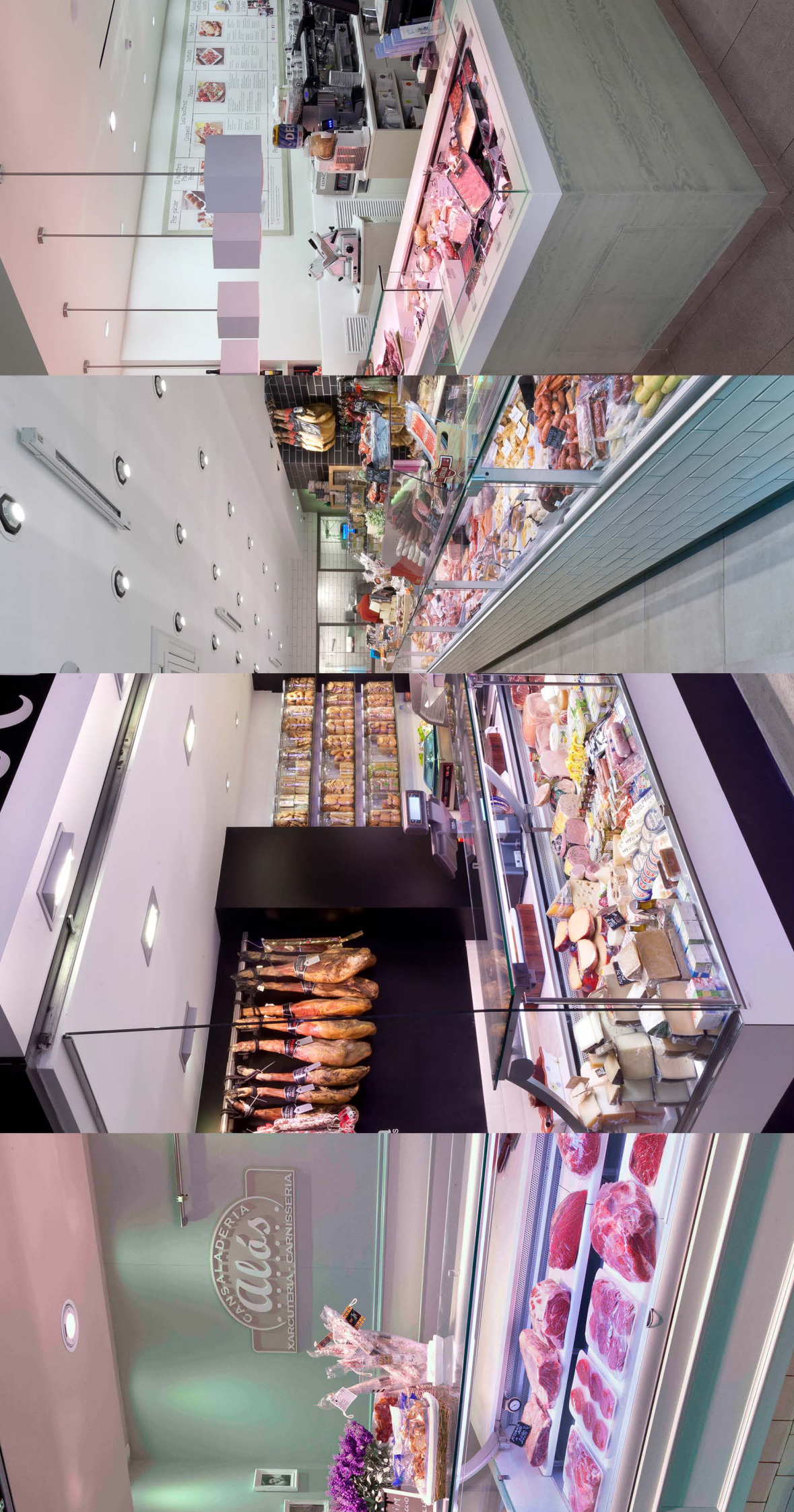
Tancament automàtic de portes

A partir del 30 de setembre, serà obligatori comptar amb un sistema de tancament automàtic de portes. Els establiments hauran de comptar amb un sistema de portes adequat, automàtic o a través d'un senzill braç amb una molla mecànica.

La finalitat d'aquesta mesura és evitar que les portes romanguin obertes de manera permanent, cosa que suposa un malbaratament energètic important per les pèrdues d'energia a l'exterior. "Estalviar energia amb caràcter general", diu el Butlletí Oficial de l'Estat (BOE). L'obligació s'estén a aquells edificis i locals que es climatitzin amb energia renovable, que fins ara estaven exempts d'aquestes exigències.



Descarrega't el cartell de compliment de temperatura a través d'aquest codi QR



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

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

mts. | Interiorisme + fred |    

PREGUNTES FREQUENTS

Quin serà el nou sistema de cotitzacions dels autònoms a partir del 2023?

Àngels Trilla

Graduada Social Col.3313

A partir de l'1 de gener de 2023 el sistema de cotització es basarà en el rendiment net dels negocis. En altres paraules, cotitzarà segons els ingressos reals de la teva empresa. Això significa que les empreses i autònoms tindran l'obligació de presentar una previsió d'ingressos anuals. El mateix succeirà amb els nous treballadors per compte propi que es donin d'alta.

A partir d'aquí, les quotes es basaran en 15 trams de cotització que van des dels 230 a 500 euros l'any (en el cas del pròxim 2023). Any rere any, aquesta quota anirà disminuint en els trams amb uns beneficis més baixos, mentre que, en els més alts, anirà augmentant cada curs.

La cotització per ingressos reals és l'epicentre de la reforma en les quotes d'autònoms. L'objectiu és que els autònoms

cotitzin pels beneficis nets que realment tenen i no per la base de cotització que vulguin, alguna cosa que succeïa en anys anteriors.

L'obligació de presentar una previsió dels beneficis anuals ha provocat molts dubtes i neguit entre agremiats, ja que és gairebé impossible saber amb una certesa del cent per cent que succeirà l'any vinent. Per aquest motiu, el Govern permetrà que els trams de cotització es puguin canviar fins a sis ocasions en un mateix any. D'aquesta manera, si l'empresa va millor o pitjor que la previsió inicial, es podrà adaptar a la situació real. Això suposarà que l'autònom haurà de retornar o reclamar les quotes en cas que el tram dels rendiments nets definitius estigui per sota (o per damunt) del qual es va indicar en les previsions al llarg de l'any.

Rendiments nets	2023	2024	2025
Menys de 670 €	230 €	225 €	200 €
Entre 670 i 900 €	260 €	250 €	240 €
Entre 900 i 1.166 €	275 €	267 €	260 €
Entre 1.166 i 1.300 €	291 €	291 €	291 €
Entre 1.300 i 1.500 €	294 €	294 €	294 €
Entre 1.500 i 1.700 €	294 €	294 €	294 €
Entre 1.700 i 1.850 €	310 €	320 €	350 €
Entre 1.850 i 2.030 €	315 €	325 €	370 €
Entre 2.030 i 2.330 €	320 €	330 €	390 €
Entre 2.330 i 2.760 €	330 €	340 €	415 €
Entre 2.760 i 3.190 €	350 €	360 €	440 €
Entre 3.190 i 3.620 €	370 €	380 €	465 €
Entre 3.620 i 4.050 €	390 €	400 €	490 €
Entre 4.050 i 6.000 €	420 €	445 €	530 €
Més de 6.000 €	500 €	530 €	590 €

La quota pels pròxims anys

La quota d'autònoms per a 2023 comptarà amb grans diferències respecte al que s'anava pagant en els anys anteriors. Sobretot, en el sistema de cotització per a saber quina quota hauràs de pagar.

D'aquesta manera, els trams amb uns ingressos baixos pagaran menys quota a la Seguretat Social que els trams més alts. Per exemple, els autònoms amb un rendiment net inferior a 670 euros pagaran 230 euros, mentre que aquells que superin els 6000 euros pagaran 500 euros al mes. En comparació l'any 2022, els autònoms amb un rendiment net inferior a 1.300 euros veuran reduïdes les seves quotes. No obstant això, aquells que superin els 1.300 euros pagaran més a la Seguretat Social.

Per a l'any 2024 comptarà amb grans diferències respecte al que es venia pagant en els anys anteriors. Sobretot, en el sistema de cotització per a saber quina quota hauràs de pagar. En comparació a l'any 2023, els autònoms amb un rendiment net inferior a 1.166 euros veuran reduïdes les seves quotes. No obstant això, aquells que superin els 1.700 euros pagaran més a la Seguretat Social.

Com calcular la quota d'autònom

Per a calcular els ingressos reals i adaptar la quota d'autònom a la qual correspongui, s'haurà de realitzar la següent equació.

El rendiment net a declarar a l'Agència Tributària serà dels ingressos menys les despeses deduïbles anuals. Molt d'ull perquè aquí no s'estan comptabilitzant l'IVA, així que no s'han d'incloure en els ingressos.

Una vegada s'ha obtingut el rendiment net anual s'haurà de dividir-lo entre 12. D'aquesta manera, s'obté el rendiment net mensual.

Per altre costat, serà possible deduir totes les despeses produïdes en l'exercici de l'activitat i necessaris per a la seva obtenció. Addicionalment, s'estableix una deducció per despeses genèriques, que és del 3% en el cas dels autònoms societaris i del 7% en la resta de casos.

La data de pagament de la quota d'autònom no variarà i encara serà l'últim hàbil de mes. En cas de no efectuar el pagament en la data indicada, s'aplicarà un recàrrec del 10% sempre que es pagui en el mes següent.



Cuinem?

Construïm el futur
junts

www.teixidor.com

ig: @especiasteixidor



Narcís Monturiol, 19 p.i. Salelles
Sant Salvador de Guardiola
938741200



TEIFEL

El Born
Comerç, 21
Barcelona
933197802



Fem embotits?

ESPÈCIES
TEIXIDOR

Notícies destacades



La fira del “Jamón de Teruel” reuneix xarcuters de diverses províncies espanyola

La fira del pernil, celebrada entre el 17 i 19 de setembre ha reunit 42 xarcuters, convidats pel Consorci de la Denominació d'origen de Jamón de Teruel que des de diverses províncies espanyoles han estat testimonis de com es produeix aquest producte estrella de la gastronomia terolenc i han pogut conèixer més detalls i característiques d'aquest a través de tallers i visites.

Es tracta de la segona edició d'aquesta fira, els principals objectius de la qual és introduir paletes i pernills de Terol en mercats en els quals encara no són molt coneguts i que gràcies a tant les activitats realitzades en la fira en si com a les accions dutes a terme en els dies previs han servit perquè en regions com Catalunya, País Basc, Navarra, Madrid, Comunitat Valenciana i Castella i Lleó, els seus professionals coneguin el producte i puguin oferir-los-hi als seus clients.

La fira, celebrada el passat 19 de setembre va ser la culminació a tres dies de trobades, *networking* i activitats entorn del pernil que tots els xarcuters van poder gaudir gràcies al Consorci de la Denominació d'Origen Pernal de Terol i a la Cambra de Comerç de Terol i que van començar el dissabte 17 de setembre amb una visita cultural a la ciutat de Terol, seguit per una degustació de tapes.

El diumenge 18 la jornada va començar amb una visita a l'assegador “Sierra de Mora” en la qual van poder conèixer com és el procés de producció del pernil, continuant amb la visita al centre Airesana Experience, espai multisensorial en el qual van poder conèixer, sentir i degustar el pernil de Terol. En la mateixa jornada van visitar així mateix l'assegador de pernil de Terol “Airesana” en la Poblade Valverde.

Terol, a càrrec del mestre tallador Isidro Escriche. El dia va acabar amb un sopar en el centre històric de la capital amb un taller de maridatge de les diferents parts del pernil de Terol amb diferents vins.

El dilluns 19 es va celebrar la fira pròpiament dita amb la presència de distribuïdors, proveïdors i productors de Pernal de Terol i altres productes carnis de la província amb els quals els xarcuters van tenir l'oportunitat de tenir trobades bilaterals. A més, tots els presents van poder realitzar tastos a cegues dels pernills presentats al Concurs anual al “Millor Pernal de Terol” i participar en dos tallers. La jornada va finalitzar amb un menjar, com a fermall d'or a uns dies de convivència i experiències entorn del pernil de Terol.



Ja poden sol·licitar el kit digital els autònoms i empreses fins a cinquanta treballadors

El Kit Digital és una iniciativa del Govern d'Espanya, que té com a objectiu subvencionar la implantació de solucions digitals disponibles al mercat per aconseguir un avanç significatiu al nivell de maduresa digital de les empreses beneficiàries a través de diferents solucions.

Les solucions digitals que proporciona el Kit Digital estan orientades a les necessitats de les petites empreses, micro-empreses i treballadors autònoms. Si compleixes les condicions establertes a les bases de la convocatòria de l'ajuda del Kit Digital, podrà disposar d'un bo digital per accedir a les solucions de digitalització: Petites empreses entre 10 i 49 empleats (12.000€), Petites empreses o Microempreses d'entre 3 i 9 empleats (6.000 €), i Microempreses d'entre 1 i 2 empleats i persones en situació d'autoocupació (2.000 €).

Les tecnologies que es poden demanar són: lloc web i presència a internet, Comerç electrònic, Gestió de xarxes socials, Presència avançada a internet, Marketplace Gestió de clients, Business intelligent i analítica, Gestió de processos, Factura electrònica, Serveis i eines d'oficina virtual, Comunicacions segures i Ciberseguretat.

carnissers xarcuters catalunya

LA REVISTA

CONCURS DE PORTADES

Busquem fotografies per a la portada de la revista Carnissers Xarcuters Catalunya!



Fes una foto en vertical relacionada en el món de la carnisseria - xacuteria



Entra al web
carnissersxarcuterscatalunya.cat/concurs-revista



Penja la foto al formulari que trobaràs al web



Participa al concurs de fotografia de Carnissers Xarcuters Catalunya

carnissers
xarcuters
catalunya

En matèria laboral, quines són les obligacions bàsiques que han de complir les empreses?

Davant els dubtes d'alguns agremiats, Àngels Trilla Rosell, graduada social col.3313, i responsable del Departament de Laboral de GremiCarn us explica quines són les obligacions bàsiques que han de complir les empreses en matèria laboral.

Prevenió de Riscos Laborals:

És necessari tenir coberts tots els riscos laborals que es poden produir dins de l'empresa i disposar de mesures preventives al respecte. Queda inclosa la prevenció de l'assetjament sexual i per raó de sexe.

El no tenir una avaluació de riscos és una infracció greu que comporta una sanció entre 751€ i 7.500€ i la pèrdua de bonificacions/subvencions.

Protecció de dades:

Estem obligats a complir amb llei de protecció de dades, ja que tenim i manegem dades dels nostres clients, proveïdors, treballadors, etc.

El no complir amb la Llei de Protecció de Dades pot comportar sancions des de 900€ fins a 40.000€

Plans d'igualtat:

Les empreses de més de 50 treballadors, estan obligades a tenir un pla d'igualtat, aquest pla s'haurà de registrar davant l'autoritat laboral.

El no tenir-lo suposa una infracció molt greu i la sanció va des de 7.501€ a 22.5018€.

Registre salarial anual:

Les empreses tenim l'obligació de dur un registre dels valors mitjans dels salaris i de tots els conceptes salarials de la nòmina, separats per sexes i distribuïts per categories professional i/o llocs de treball iguals.

Les diferències salarials que impliquin discriminació són una infracció molt greu que comporta una sanció entre 7.501€ i 225.018€.

Registre de jornada:

És obligatori tenir un sistema de registre de jornada dels treballadors, aquest registre ha de ser fiable i que pugui verificar la realitat.

No comptar amb un registre de jornada és una infracció greu amb sancions que poden oscil·lar entre 751€ i 7500€.

Prevenió d'assetjament:

Totes les empreses hem de tenir un protocol per prevenir i evitar situacions d'assetjament de qualsevol classe, aquest protocol l'heu de demanar a la vostra empresa de Prevenció de Riscos Laborals.

L'incompliment d'aquesta obligació és una infracció greu amb una sanció que va des del 750€ als 7.500€.

Per a més informació:

laboral@gremicarn.cat | 93 424 10 58

Participa amb GremiCarn al sorteig de la Loteria Nacional de Nadal amb el número 70516

S'acosten les dates nadalenques i amb elles la tradició de jugar a la Loteria. Tots els socis de GremiCarn rebran dins del rebut de la quota gremial un càrrec de 4€ per participar a la Loteria de Nadal del 22 de desembre.

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



María Martínez, Responsable de Qualitat, Seguretat Alimentària de GremiCarn, participa en la taula rodona: L'impacte de l'abatedor de temperatura sobre el negoci

El passat 26 d'octubre va celebrar-se la taula rodona 'L'impacte de l'abatedor de temperatura sobre el negoci' organitzada per Horeca Global Solutions, amb l'objectiu de compartir els seus coneixements sobre els avantatges dels abatedors tèrmics per als negocis que treballen amb aliments crus.

Durant la jornada, va tractar-se si seria interessant a la normativa actual fer els abatedors condició obligatòria per a assegurar el procés de refredament en línia amb les recomanacions generals. Aquest fet ve de la premissa que a Alemanya, França o Portugal ho és mentre que les d'Itàlia i Espanya no. Segons va mencionar Maria Martínez, "encara que en el àmbit legal a Catalunya comptar amb un abatedor es queda en una recomanació, en la pràctica sí que acaba sent necessari. Ajuda a assegurar i enregistrar que el procés de refredament es realitza seguint els requisits legals"

Tot i la no obligatorietat, Martínez va remarcar que la no utilització d'un abatedor, pot comportar que el procés no es controli correctament i es puguin produir creixements microbians no desitjats. A més, va afegir que "la legislació espanyola insta a disminuir la temperatura dels aliments en establiments de restauració, una vegada cuinats, en el menor temps possible fins a 4°C o 8°C en funció de la durada del producte". Realitzar aquest procés amb un abatedor tèrmic assegura els resultats i control.

A la taula rodona a més de la participació de la Responsable de Qualitat, Seguretat Alimentària i Formació en GremiCarn, María Martínez, també va ser-hi presents Mario Saltor, Managing Director de Horeca Global Solutions; Roselyn Oliva, Restauradora i Xef assessora d'Horeca Global Solutions; i Paolo Ton, Consultor de desenvolupament de negoci d'Ilsa.



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



Demana la loteria del Gremi i la Grossa de Cap d'any

Ja teniu a la vostra disposició els talonaris de la Loteria de Nadal i de la Grossa de Cap d'Any que, com ja fa uns anys el Gremi us ofereix.

Els números d'aquest any són: 48.311 – 57.406

Per un costat, la Loteria de Nadal, les butlletes de participació són de 3€, jugant 1,50€ a cada número sense cap mena de recàrrec ni cap cost d'impressió.

Per un altre, la Grossa de Cap d'Any, que consta de talonaris de 15 butlletes a 10€ cada butlleta, és a dir, 150€ per talonari i hi haurà 3 talonaris disponibles de cada número. Des de Loteria de Catalunya ens fan un descompte del 3% per talonari el qual us apliquem directe a vosaltres, per tant, cada talonari té un cost de 145,50€. El 31 de desembre serà el gran sorteig de la loteria catalana. El premi serà igual que la rifa del 22 de desembre, 20.000€ per euro jugat. Igual que l'any passat.

El Gremi posa a la vostra disposició els talonaris dels



dos sortejos, previ encàrrec, a tots aquells que estigueu interessats. Per a fer la comanda, heu d'entrar a la notícia del Gremi que tracta aquest tema o fent una foto al codi QR que complimenta aquesta notícia. Cal remarcar que no podem determinar termini d'entrega per causes alienes a la nostra activitat.



Fes la teva comanda dels talonaris a través d'aquest codi QR

Gran èxit al taller safates de formatges de Girona Excel·lent amb Montse Arias

El passat dimarts 26 de setembre vam celebrar l'última jornada anual de promoció de productes de Girona amb un taller de safates de formatge.

La jornada, que va estar conduïda per la companya Xarcutera Montse Arias de la Xarcuteria Sole de Sant Feliu de Guíxols, es va realitzar al Foodlad de Riudellots.

En començar l'acte es va fer una presentació dels formatges Girona Excel·lent, entre ells el Cofat i el Manyac de La Xiquella o el Fermiò de La Balda. A continuació, Montse Arias va elaborar en directe una safata de formatges i va explicar la seva forma de preparar-les, escandallar-les i vendre-les al client final. Per acabar la jornada, els assistents van poder gaudir d'un tast dels formatges del distintiu. A més, durant la jornada, Arias va explicar la seva experiència de venda a través del seu instagram de les seves safates d'embotits, pernills i formatges.

En finalitzar, el públic va remarcar la importància d'una bona disposició de producte a l'hora de vendre el producte i la utilitat d'aquest tipus de jornades per aprendre noves tècniques de presentació.



La Carnisseria Seli de Torroella de Montgrí rep el guardó Establiment Històric

Un any més la Cambra de Comerç de Girona, fa un reconeixement a les empreses considerades com a establiments històrics. Enguany, la carnisseria Seli de Torroella de Montgrí ha estat guardonada com a establiment històric.

El lliurament del guardó es va realitzar a l'emblemàtica carnisseria, situada al carrer Primitiu Artigas, número 4, de Torroella de Montgrí. Hi van assistir la presidenta del Gremi de Carnissers i Xacuters de les Comarques Gironines, Sílvia Aliu, el president de la Cambra, Jaume Fàbrega, i l'alcalde de Torroella de Montgrí, Jordi Colomé.

En la seva intervenció, l'alcalde va destacar i agrair el compromís i la bona feina que des del 1971 han fet en Diego, la Seli i el seu fill Toni, actualment al capdavant de l'activitat. També els va posar d'exemple del tipus de negoci de proximitat que distingeix el comerç local de la vila i n'ha destacat l'excel·lent tracte que ofereixen als seus clients i l'interès per combinar sempre la tradició amb la innovació, la qual cosa els fa ser una carnisseria de referència per a moltíssims clients i professionals del sector.

Per la seva banda, Fàbrega va argumentar que "la raó de ser dels nostres guardons és premiar una trajectòria, però també s'han convertit en un estímul per continuar man-



tenint vius determinats valors que han permès la consolidació de les empreses".

Per acabar la presidenta del gremi, Sílvia Aliu, va tenir unes emotives paraules per valorar, a banda del guardó, la generosa tasca que desenvolupa Toni Vilà com a vicepresident del gremi i com a mestre i divulgador de l'ofici.

Des del Gremi els hi donem l'enhorabona, ja que són un gran actiu, sobretot en Toni.

Una carnisseria atenta als gustos dels clients i capdavantera en innovació

En Diego tenia ramat d'ovelles i, mentre la Seli anava a Barcelona a aprendre l'ofici, va obrir la carnisseria al número 6 del carrer Primitiu Artigas de Torroella de Montgrí, ara fa 50 anys. Divuit anys més tard es van traslladar a l'actual seu. Llavors s'incorpora al negoci el seu fill, Toni, mantenint l'elaboració de productes tradicionals i introduint novetats. Il·lusió, qualitat, innovació i tradició són els seus trets distintius.

Ells elaboren i proposen, "però els clients també decideixen", adverteixen. Per això a partir del 2015 impulsen variacions en els gustos, elaborant productes amb menys sal i amb menys sucre, reduint al màxim els conservants i mantenint l'exquisidesa. També renoven la maquinària d'elaborar els embotits i desdoblen l'obrador; un per als plats cuinats i la carn cuada i un altre per productes xarcuters, amb assecador.

En Toni imparteix cursos de noves tècniques per

a carnisseres, participa com a formador pel Gremi de Carnissers i el consell comarcal del Baix Empordà, i al seu propi obrador ha fet cursos per a persones que estan al Servei d'Ocupació de Catalunya (SOC). La Clàudia, que treballa a la carnisseria, és fruit del singular pla formatiu que feien amb l'Institut Montgrí. Al 2006 van obtenir la certificació d'Empresa Artesana. Al 2008 en Toni va ser nomenat Mestre Artesà. La botifarra dolça de Carnisseria Seli va obtenir la Marca de Garantia Productes de l'Empordà amb el distintiu E. Exemple d'innovació són la butiplana dolça amb fruits secs, les croquetes de botifarra dolça (boles dolces) i els panellets/carnellets.



Des del Gremi volen saber quina formació necessites

Des del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines ja estem planificant la formació pels nostres socis pel 2023 i volem saber quins són els vostres interessos per així oferir-vos les millors solucions pel pròxim any.

És per això que hem preparat un formulari online que podreu respondre des del nostre web al qual us preguntem sobre les vostres preferències. Aquest l'hem dividit en tres blocs i de cada un podreu escollir quines se us escau millor.

Pel que fa a les preferències en l'àmbit salut alimentària, es pot escollir entre traçabilitat i seguretat alimentària; al·lèrgens; com afrontar una inspecció de salut; punts de control crític, i etiquetatge. En preferències en l'àmbit tècniques alimentàries les opcions són: cuina al buit; farcits i patés, embotits; tallar per-



nil, safates de formatges i safates d'embotits. L'últim punt tracta l'àmbit de les xarxes socials que es divideix en Instagram i Fotografia per xarxes.



Ves al formulari
a través d'aquest codi QR

Les receptes carnisseres del Gremi amb @Neus.foodie

La @Neus.foodie porta des de molt jove darrere els taulells carnisseres. Gràcies a les xarxes socials, ha estat premiada en campanyes com #macarronsdeconfinament o #xaideconfinament per les seves receptes fotografies i consells. Mensualment, aporta a la web del gremi receptes i vídeos que us podeu descarregar per a penjar-les a les botigues i donar-les als vostres clients o fer-les a les vostres carnisseries o a les vostres cases.

Entre la trentena d'articles que hi ha al web, podreu trobar receptes que van des del típic fricandó de vedella a l'innovador gotets de crema de foie amb melmelada de tomàquet i crumble d'avellana, passant per conill al vermut i olives verdes, arròs mar i muntanya o carnallets, entre d'altres.

A més, des del gremi oferim les receptes impreses per penjar-les a la vostra botiga a un preu de 48€ que inclou 70 còpies A6 en paper de 130mg de 12 receptes i l'enviament.



Descobreix totes les receptes
a través d'aquest codi QR

Tota la informació del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans
de les comarques gironines a www.gremicarn.com

Foment de l'ofici a noves generacions

Durant aquest estiu i gràcies a la iniciativa de la nostra gent del Baix Ebre, s'ha dut a terme una nova i pionera formació, per tal de poder transmetre el llegat de l'ofici a joves de la zona.

Es tracta del curs sota el títol "Auxiliar Indústria Càrnia"!

El projecte ha constat de 90 hores de teoria i pràctica, repartides al Viver d'empreses de Camarles i a les instal·lacions al polígon de Forés i Cid Cansaladers, més 20 hores de pràctiques a diferents establiments.

Un total de 12 alumnes són els que han participat sense perdre fil, assistint fins a l'últim dia.

Han après les bones pràctiques del nostre ofici, la conservació de la carn, la nostra APPC i en la part pràctica van començar amb el pollastre sabent-lo desfer, filetejar i desossar, van seguir amb el porc, tenint tot el grup l'oportunitat de desfer tot un de sencer, filetejar les peces i presentar-les, també es va mostrar com desfer molts pernills, peça a peça, agafant experiència per en acabar... desfer vedella, que en van desfer dues entre tots i totes.

Respecte a la última part del curs, es van realitzar unes pràctiques d'envasat en Map i al buit, vam explicar l'etiquetatge i la caducitat en cada envasat i vam finalitzar fent una salsitxa fresca amb el mateix gènere que van desfer.

En aquest projecte han participat la carnisseria Tallets (Juanjo Martorell), qui va permetre visita en una tarda teórico-pràctica de tracte al client final i talls a carnisseria, l'Escorxador de Tortosa (Sr. Florin) al que també van poder visitar per demostració de sacrifici, el nostre veterinari Sr. Jordi Vendrell que ens va ajudar a donar la teoria més tècnica i tant en Dani Forés com un servidor, els quals hem donat bona part de la teoria i tota la pràctica oferint les nostres instal·lacions.

També cal donar les gràcies i en especial, al Consell Comarcal del Baix Ebre per fer possible aquestes sessions amb el SOC i per tota l'ajuda i recolzament, en el reforç de la part teòrica al nostre Gremi i al Sr. Josep Dolcet de la Fundació Oficis de la Carn.

Ha sigut una experiència molt enriquidora, la qual recomanem i encoratgem a la resta de companys d'ofici, davant les problemàtiques de la manca de personal i del relleu generacional.

Almenys a nosaltres en particular ens ha deixat amb moltes ganes de tornar a repetir-la i de poder donar-li continuïtat.

*Josep Forés
Campredó (Tortosa)*



Loteria de Nadal de GremiCarn Tarragona

Des de la junta directiva del Gremi de Tarragona s'ha acordat que aquest any no es distribuirà Loteria de Nadal als agremiats.

Esperem la vostra comprensió i que l'any que ve es pugui tornar a oferir

Curs d'entrants freds i broquetes, amb Yolanda Casternado el 13 de juny

La tarda d'aquest dilluns va tenir lloc a les nostres instal·lacions gremials, una molt desitjada formació de la mà de la nostra companya d'ofici Yolanda Casternado. La sala plena de gom a gom va gaudir de diferents presentacions i elaboracions creatives, com "piruletes de xurrasco de porc, yakitori japonès, steak tàrtar de fuet", carpaccios i altres.

Tot un èxit com sempre d'assistència i satisfacció, esperant ja un de pròxim per part de tothom cap a la tardor. D'exemple, adjuntem algunes fotografies realitzades!



La carnisseria del Paulo a la fira Destapa't 2022 i a la XVIII jornada gastronòmica de la baldana d'arròs

Aquest 4 de juny i després de dos anys de parèntesi per la pandèmia, a Camarles, a les mateixes portes del Delta de l'Ebre, hem recuperat la festa gastronòmica del Destapa't, on tots els comerços-bars-restaurants del poble presenten tapes variades i molt apetitoses. Un dels participants de la jornada hem estat la Carnisseria del Paulo, vam presentar tapes diverses, entre les quals va estar el nostre steak tartar del Delta, amb ingredient sorpresa especial i amb la qual vam guanyar el 1r premi de Tapa Professional.

També com sempre, l'últim dissabte del mes d'agost a Camarles se celebra la festa en homenatge a aquest producte tan típic de totes les Terres de l'Ebre, com és la baldana d'arròs i la Carnisseria del Paula vam presentar moltes tapes, totes elaborades a base de la famosa baldana, d'entre elles i, com a novetat enguany, un arròs i albergínia. La festa va aplegar de 2000-2500 persones d'arreu de Catalunya, amb un ambient de tardeo boníssim, fent, tot plegat, una festa espectacular.

Gloria Curto



Mercat de nit

El passat dissabte 10 de setembre al Mercat Central de Tarragona va tenir lloc la celebració de la 3a edició del "Mercat de Nit", la qual va ser tot un èxit, amb més de 15.000 racions (amb més de 40 tapes diferents) i 5.000 consumicions servides.

Aquesta tercera edició va aplegar unes 7.000 persones al llarg de la nit, a l'interior del Mercat Central i la Plaça Corsini, que van gaudir d'un dels primers actes festius dins del programa de Santa Tecla 2022.

Els paradistes afirmen que van superar les seves expectatives, molts d'ells exhaurint les existències de les seves tapes fins i tot abans de tancar el Mercat a mitjanit, les quals es podien aconseguir amb la tradicional moneda oficial "l'amparitu".

Després, la festa a la Plaça Corsini va continuar fins a les 3:30h, amb també una molt bona acollida.

Moltes gràcies a tots els assistents bolcats en l'esdeveniment i felicitats a tots els paradistes per l'esforç en preparar la jornada!

Visca Santa Tecla i fins a la propera!



Ca la Cova participa a fira Reus Viu el Vi 2022

Els passats dies 3,4 i 5 de juny es va celebrar a Reus el "Reus viu el Vi" amb més de 40 cellers vinícoles i 7 estands gastronòmics del nostre territori.

Durant els tres dies d'aquesta edició, s'hi va fer vermut electrònic, tastos de vins i de tapes gastronòmiques, tot amenitzat amb música en directe. S'hi passejava gent de totes les edats des de famílies senceres, a grups d'amics i encuriosits que s'hi deixaven caure dia rere dia... en conjunt si va respirar un ambient festiu i amb ganes de gresca.

La fira va tenir molt bona rebuda i segons comenta l'organització, ha estat un dels anys amb més afluència de gent. Felicitats i fins a l'any vinent!

Natalia Rodríguez



Les xarxes socials en l'estratègia de l'empresa



Per desenvolupar un pla de xarxes socials és molt important fer-se les preguntes adequades per definir els objectius, les audiències, els missatges, etc. És important conèixer-se com a empresa i tenir clar el que esperem de la nostra estratègia de xarxes socials.

Des del naixement de les primeres xarxes socials ja fa gairebé dues dècades, aquest tipus de plataformes no ha deixat de guanyar adeptes i usuaris. Més enllà de ser espais d'interacció i comunicació, les xarxes socials poden contribuir als objectius de negoci de les empreses de maneres molt diverses. El present article repassa la importància de les diferents xarxes en el mercat espanyol i aborda les diferents funcions que poden exercir en l'estratègia de les empreses d'agroalimentació

37 milions d'usuaris... i creixent!

Poques persones podran negar que som una societat cada vegada més digital. Segons dades de l'informe *Digital 2021* de We Are Social, a Espanya hi ha en l'actualitat més telèfons mòbils que persones. Concretament, més de 54 milions de dispositius per a menys de 47 milions d'habitants. Sabem, a més, que el 91% de la població espanyola ja és usuària d'internet. Si mirem cap a les xarxes socials, veiem que són utilitzades per uns 37 milions d'usuaris. És a dir, pràcticament 8 de cada 10 ciutadans. Estem parlant de xifres que creixen any rere any. La quantitat d'usuaris de les xarxes socials s'ha incrementat el 2020 més d'un 27%. És a dir, vuit milions de persones que es van incorporar en aquests canals. Sabem, a més, que no són simples espectadors perquè 9 de cada 10 enquestats declaren haver participat activament en les xarxes l'últim mes, passant-hi una mitjana de gairebé dues hores al dia.

És més, no sols són actius, sinó tam-

bé usuaris de diverses xarxes. El recent *Estudi anual de xarxes socials 2021* de l'associació de comunicació, publicitat i màrqueting digital IAB ha mostrat que els usuaris de les xarxes usen una mitjana de fins a cinc d'aquests canals en paral·lel. Per tant, són moltes persones invertint molt temps.

Però això no és tot. En el context de la pandèmia, les xarxes socials i l'entorn digital en general han consolidat el seu paper com a plataforma de venda. Així, quasi 8 de cada 10 persones declaren haver fet compres per canals digitals en l'últim mes. Si analitzem com impacten aquestes dades per sectors, veiem que l'alimentació i els productes d'higiene i cura lideren aquest tipus de transaccions i han experimentat un creixement de fins al 40% durant l'any passat.

Aquestes xifres tenen molt sentit en el marc de l'actual pandèmia, però no per això deixen de ser enormement significatives. Com a productors, emprenedors o empresaris, és important ser conscients que el món digital ofereix enormes oportunitats per al negoci i és fonamental saber-les aprofitar.

Les més utilitzades

A l'hora d'analitzar quines són les xarxes més utilitzades al nostre país, trobem algunes dades divergents en les diferents fonts consultades. No obstant això, si intentem analitzar les xifres de manera més general,

sense preocupar-nos per la posició exacta de cada xarxa en les classificacions, veiem que hi ha coincidència

Lorena Corfas

Directora de comptes de l'agència de comunicació Tinkle

“ ”

A l'hora de definir la nostra presència a les xarxes, és fonamental definir la nostra audiència, preguntar-nos a quin públic volem arribar, a través de quins canals, amb quins missatges, quin serà el nostre to de veu i estil de comunicació

respecte a les més utilitzades.

Així, WhatsApp lidera totes les estadístiques, sent utilitzada per més de 8 de cada 10 usuaris. Facebook, YouTube, Instagram i Twitter completen el top 5 de popularitat, encara que la seva posició exacta en la classificació pugui variar segons els estudis. Dins d'aquestes xarxes que podríem anomenar “consolidades”, destaca l'evolució d'Instagram, que acumula dades positives de creixement any rere any.

Malgrat que aquestes “cares conegudes” lideren les estadístiques, veiem noves xarxes que estan irrompent amb força en el panorama digital del nostre mercat. Parlem de plataformes com TikTok (amb públic molt jove i contingut dinàmic i d'entreteniment) o Twitch (especialitzada en l'streaming, l'emissió en directe). A l'hora de llistar xarxes amb evolució positiva durant l'últim any, cal destacar Pinterest que, encara que ja porta anys al mercat, ha guanyat gairebé un milió d'usuaris el 2020.

El paper de les xarxes socials en l'estratègia de negoci

Més enllà de les classificacions, sabem que prop de la meitat dels usuaris declara utilitzar les xarxes socials per buscar informació sobre marques i productes abans de comprar. Per això cal destacar el paper que aquestes plataformes poden desenvolupar en l'estratègia de les empreses, tant per al compliment d'objectius a curt com a llarg termini.

Algunes de les funcions principals que, des de l'estratègia de negoci, podem assignar a les xarxes socials són: notorietat, credibilitat, interacció, servei, trànsit i vendes. Cal destacar que aquestes funcions es refereixen tant als perfils de les empreses o les marques com als perfils personals dels directius o altres persones properes a l'organització.

A l'hora de definir el paper que donem a les xarxes socials en la nostra estratègia d'empresa, és important recordar que no es tracta de decisions inamovibles ni permanents. És a dir, són funcions que poden evolucionar al llarg del temps i que permeten també la seva combinació. És a dir, una determinada xarxa pot exercir un paper en la meua estratègia corporativa a llarg termini, però tenir una funció diferent en el context d'una campanya específica, com podria ser el llançament d'un nou producte, servei o promoció.

Les xarxes socials com a eines publicitàries

Quan pensem en xarxes socials és important visualitzar-les no només com a espais de comunicació sobre ►

Funcions principals de les xarxes socials des de la perspectiva d'una estratègia de negoci

Notorietat:

Ens referim a la capacitat d'**augmentar la visibilitat directa de la nostra marca**, el nostre producte o la nostra empresa. Ser visibles i ser coneguts és clau per ser rellevants

Credibilitat:

Les xarxes poden ajudar a **construir la reputació** de les marques i els negocis. Ens referim a explicar a la societat i als nostres potencials consumidors qui som, quins són els nostres valors, quina és la nostra visió del món, etc.

Interacció:

Les xarxes socials poden utilitzar-se també com a plataformes per **interactuar amb els consumidors**, ja sigui en forma de diàleg o a través d'iniciatives que requereixen la participació activa dels usuaris en sortejos, concursos, reptes, etc.

Servei:

Les plataformes digitals poden ser utilitzades com a **espais per a oferir servei**. Específicament, per exemple, és comú la seua utilització com a canal d'**atenció o informació** al consumidor.

Trànsit:

Les xarxes socials poden ser potents generadores de **trànsit cap a la resta dels nostres canals digitals**: web, blog, portal de comerç electrònic, etc. Actuen així com a eines de captació i derivació d'usuaris.

Vendes:

Els canals socials de les nostres marques i negocis poden també **contribuir a les vendes**. No sols són importants quan el consumidor valora si li interessa o no un producte o servei, sinó també per generar una conversió real en forma d'operació, ja sigui de manera directa o a través de promocions, publicitat, etc.

els nostres negocis i serveis, sinó també com a (potents) eines publicitàries. És a dir, no es tracta tan sols d'aparadors on podem explicar el que fem i qui som, sinó també d'espais per connectar de manera directa amb el nostre públic objectiu.

Per això, a l'hora de definir la nostra presència a les xarxes, és fonamental definir la nostra audiència, preguntar-nos a quin públic volem arribar, també a través de quins canals, amb quins missatges, quin serà el nostre to de veu i estil de comunicació... En definitiva, parlem de les preguntes que sempre ens hem de fer a l'hora de construir una estratègia de comunicació.

"El contingut és el rei", va dir algú fa anys. Aquesta afirmació continua sent certa. No obstant això, també és important saber que, perquè una estratègia de xarxes sigui efectiva i tingui èxit, no sols hem de crear un bon contingut, sinó dotar-lo dels recursos necessaris. I per recursos ens referim a inversió. El potencial de les xarxes socials és molt gran, però ho és encara més quan, a l'estratègia de contingut, se suma una estratègia d'inversió.

La magnitud d'aquesta pot adaptar-se a la realitat de cada negoci, però és important saber que amb petites quantitats també es pot augmentar de manera significativa l'abast i l'èxit de les nostres accions a les xarxes socials. De manera orientativa, al requadre de la pàgina anterior es detallen els diferents passos que seria convenient fer a l'hora d'implementar aquest tipus de campanyes. Aquest circuit hauria de convertir-se en un cercle virtuos.

Un procés permanent que s'alimenta de cada iniciativa per millorar la performance de les nostres accions, els seus resultats, el seu abast, etc.

“ ”

El potencial de les xarxes socials és molt gran, però ho és encara més quan, a l'estratègia de contingut, se suma una estratègia d'inversió

Tendències que són tendència

Començarem aquest apartat amb una reflexió. Quan parlem de tendències a les xarxes socials ens referim en realitat a fenòmens que succeeixen fora de l'àmbit digital. El que veiem reflectit en les pantalles no és més que una translació del que succeeix a la societat "real". A tall d'exemple, un article d'El Periódico de Catalunya parlava de quatre hàbits alimentaris que havien millorat durant l'any de pandèmia. La notícia destaca que cuinem (i mengem) més a casa, que fem més compra de proximitat i de temporada, que hi ha hagut una reducció del consum de carn vermella i, finalment, que s'observa una racionalització dels horaris dels menjars. Com veurem a continuació, moltes d'aquestes tendències tenen el seu equivalent a les xarxes socials i han marcat l'activitat digital de les marques i les empreses al llarg de l'últim any.

Diversos estudis recents han analitzat les principals tendències de les xarxes socials, tant des del punt de vista dels continguts com dels tipus d'activacions. Veurem a continuació algunes de les més destacades, a partir de conclusions de dues publicacions de referència: l'estudi *Epsilon Icarus Analytics 2021* d'Epsilon Technologies i el *Food & Beverages Category Report* de SamyRoad.

'Momentums'

L'actualitat ens ofereix grans oportunitats de comunicació. Parlem tant de dates assenyalades que poden ser transversals (com la Nit de Cap d'Any o el Dia Internacional de la Dona), com d'unes altres que poden ser específiques per a un determinat sector o activitat (p. ex., el Dia Internacional de les Famílies o el Dia Internacional del Celíac).

Marques i empreses capitalitzen dates assenyalades per posar en valor el seu producte o interactuar amb la seva comunitat. Per exemple, un empresa de xocolates durant el Dia Internacional de la Dona d'aquest any va aprofitar per explicar la importància de les dones en el naixement i la història de la seva companyia, una manera d'aprofitar aquest momentum per comunicar un cert tipus de valors i de visió.

Continguts de valor afegit i accions amb 'influencers'

Els continguts desenvolupats juntament amb líders d'opinió o influencers permeten diversificar i enriquir les propostes fetes des de les xarxes socials de marques i empreses.

Contingut generat pels usuaris

Aquest tipus de contingut ens permeten parlar al mateix temps de dos fenòmens. D'una banda, el que es denomina "brand lovers", usuaris que segueixen i aprecien una determinada marca o producte i que gaudeixen comentant-ho i compartint-ho a les xarxes. D'altra banda, alguna cosa que ens porta a la segona tendència, anomenada en anglès "user generated content", el contingut desenvolupat pels usuaris.

Val la pena esmentar que en alguns casos es tracta de continguts publicats per pròpia iniciativa dels seguidors i que les empreses republicuen i, en uns altres, són promoguts per la mateixa marca a través d'una etiqueta (*hashtag*).

Empatia, responsabilitat social corporativa, solidaritat, aliances

Ja hem vist que les xarxes poden contribuir a desenvolupar i promoure la reputació i la credibilitat de les nostres empreses i marques. En temps de crisi, això resulta encara més rellevant. Segons l'estudi BrandZ, actuar de manera responsable és el factor de major influència en la reputació d'una marca (49%). Si s'aspira a construir una relació que perduri amb el consumidor, és molt important explicar quins són els nostres valors i la nostra visió del món, i les xarxes poden ser un gran canal per fer-ho.

Humor i 'hot marketing'

L'humor és una gran eina de comunicació, també a les xarxes so-



cials. La broma permet un intercanvi informal i pròxim i facilita abordar d'una altra manera molts tipus de temes. Els reis d'aquest territori són els famosos memes, que en forma d'imatges, frases o *gifs* es difonen per tota mena de canals virtuals. Aquests elements serveixen també per capitalitzar situacions o esdeveniments que succeeixen en el món "real" i que, aprofitats en altres canals, són els que anomenem *hot marketing* (màrqueting calent). L'humor permet comunicar sobre temes molt rellevants per a les marques, incloent barreres de consum cap al producte o la categoria amb les quals a vegades es troben.

Conclusions

Com hem vist, les xarxes socials són eines que permeten desenvolupar la relació entre l'empresa i el consumidor. Ofereixen una gran oportunitat per construir la imatge de marca i la reputació i,

també, per arribar a nous clients potencials. Des d'un punt de vista estratègic, poden respondre a objectius diversos.

Per desenvolupar un pla de xarxes socials és important conèixer-se com a organització i tenir clar el que esperem de la nostra estratègia de xarxes socials. També és important analitzar el mercat i veure què estan fent els competidors.

Aquest article ha estat extret del projecte editorial Alimentació i Comunicació del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural (DACC) de la Generalitat de Catalunya i l'Observatori de la Comunicació Científica de la Universitat Pompeu Fabra (OCC-UPF).

Aquest projecte pretén aportar a un públic ampli informació rellevant i opinions d'experts sobre temes de debat social relacionats amb l'alimentació i la comunicació.

Petits anuncis

LOCALS VENDA

► **Es ven:**

Nau de 422 m2 a Santa Maria Palautordera amb planta baixa de 310 m2 i un altell de 112 m2 totalment equipada amb maquinària necessària per fer embotits. En perfecte estat i llesta per començar.
Mòbil 698.966.525
Preguntar per Sandra.

LOCALS LLOGUER

► **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
Preguntar per Silvia

LOCALS VENDA O LLOGUER

► **Es lloga o ven:**

Nau amb pati exterior a prop de Sant Celoni. Està equipada amb zona de cocció, zona d'obrador i zona d'expedició i amb tota la maquinària necessària complint la normativa vigent. Té una superfície total de 422m2 i inclou 2 places d'aparcament.
Telèfon 93.606.18.48

► **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 lloga o ven o traspasa:**

Botiga de Cansaladeria amb obrador (70 m2) a Tortosa en ple funcionament i bon rendiment per no poder atendre, amb tot tipus de càmeres, maquinaries i estris.
Mòbil 608.52.42.44
Preguntar per Maria José

► **Es 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 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

LOCALS TRASPASSOS

► **Es traspasa:**

Xarcuteria - Cansaladeria de 2 num. al mercat de la Mercè (Virrei Amat) Bcn.
Ubicació immillorable al passadís central. Reformada i amb molt bona clientela.
Rendibilitat des del primer dia.
Llesta per arribar i moldre.
Anima't a trucar-me i segur que arribem a un acord amb el preu.
Mòbil 687.51.17.92
Preguntar per Jordi

► **Es traspasa:**

Cansaladeria en ple funcionament, vendes demostrables
Botiga centenària amb clientela de tota la vida i turisme
Situada al centre de la població turística de Moià
Consta de 2 obradors (un fred i un calent) 3 cambres frigorífiques, 1 assecador d'embotits, 1 congelador
Amb el traspàs de botiga, també es donen les fórmules per elaboració d'embotits
Interessats trucar al 622.73.81.35

► **Es traspasa:**

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, maquinària de carnisseria completa, despatx.
Botiga reformada fa 8 o 10 anys.
Interessats trucar al mòbil 660.60.63.59
Preguntar per Bartomeu.

► **Es traspasa:**

Per jubilació
Supermercat, xarcuteria, obrador i magatzem de 307 m2.
Tot equipat i en ple funcionament. Cèntric, cantonada carrer major amb Església.
Situat a 15 kilòmetres d'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 traspasa:**

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

► **Es traspasa:**

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

► **Es traspasa:**

Cansaladeria-Xarcuteria-Queviures (llaunes, begudes, plats preparats)
Mercat Unió-Poble Nou (2 parades números 38-39)
Al costat porta, passadís central davant zona de peixateria, ben situat
Mòbil 649.74.38.36
Preguntar per Ramon

► **Es traspasa:**

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 traspasa:**

Per jubilació
Cansaladeria-Xarcuteria amb precuinats al Mercat del Central de Reus, en ple funcionament, totalment equipada.
Mòbil 679.15.97.40
Preguntar per Aurora

► **Es traspasa:**

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

► **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 traspasa:**

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

► **Es traspasa:**

Botiga Carnisseria-Xarcuteria-Queviures amb obrador
Zona Bellvitge (l'Hospitalet Llobregat), Rambla Marina al costat de Mercat i a prop del Metro.
Mòbil 681.07.84.80
Preguntar per Esperanza

► **Es traspasa:**

Per jubilació parada de Mercat en ple funcionament a Tarragona 14m2 amb llicència com pollastreria, devirats, aviram i ous.
Negoci rendible des de fa més 50 anys.
Mòbil 626.27.50.24
Preguntar Ignasi

► **Es traspasa 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 traspasa:**

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 traspasa o lloga:**

Per jubilació Carnisseria-Xarcuteria amb ple rendiment, totalment equipada.
Amb obrador i magatzem, situada al centre de la vila de Martorell
Mòbil 618.14.13.49

► **Es traspasa:**

Per jubilació
Parada d'aviram, totalment equipada i en ple funcionament a Tarragona ciutat.
Mòbil 686.44.64.76
Preguntar per Conxita

► **Es traspasa:**

Xarcuteria - Plats preparats a Ponts
Ben situada, Crta. Barcelona a Andorra
En ple rendiment. Local 120 m2
Mòbil 628.43.92.03
Preguntar per Teresa

► **Es traspasa:**

Per motiu de salut
Carnisseria-Cansaladeria-Xarcuteria amb obrador a Sant Climent de Llobregat
Mòbil 647.70.94.91
Preguntar Cristina

► **Es traspasa:**

Per jubilació
Carnisseria al Mercat de la Florida
Ben situada, totalment reformada parada i mercat
Mòbil 677.40.04083
Preguntar per Maria José

► **Es traspasa:**

Botiga de 70 m2
Carnisseria-Xarcuteria-Polleria sense obrador
Camara gran, 2 super mostradors, armari frigorífic 4 portes, 4 vitrines frigorífiques. Llicència Carnisseria-Xarcuteria i Polleria
Zona Poble Sec a prop Avda. Paral·lel
Mòbil 645.94.44.81
Preguntar per Rosa Maria

VARIS VENDES

► **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:**

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

► **Es ven:**

Termoselladora semi automàtica al buit amb atmosfera de gas alimentari.
S'ha fet poc us, Marca VC999
Mòbil 696.93.51.61
Preguntar per Xevi

► **Es ven:**

Per pre-jubilació
Un calaix intel·ligent Cashlogy de Azkoyen amb etiquetadora Edikio
Acces, molt poc utilitzada i aparells de taulell de carnisseria.
Trucar a mòbils 655.17.66.64 / 660.92.69.29
Preguntar per Antonieta o Josep

Petits anuncis

► **Es ven:**

Picadora, envasadora al buit, maquina tallar fiambres, retractiladora, mostrador 4 metres per carn, mostrador 2 metres per fiambres i formatges, pizzes ect., amassadora marca CATO 50 kgs, embotidora hidràulica marca VIMAR 12,5 kgs, taula acer inoxidable 2 x 1 metres., microones, picadora, dos congeladors de arcon, 2 càmeres frigorífiques, rentamans de inoxidable homologat, extracció de fums totalment legalitzada.
Mòbil 687.73.81.17 Eric
Mòbil 677.04.59.06 Nuria

► **Es ven:**

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

► **Es ven:**

Prensa de llardons automàtica
Batidor per remenar llar
Mòbil 696.93.51.61
Preguntar per Xevi.

► **Es ven:**

2 piques amb taules acer inoxidable incorporades
1 taula acer inoxidable 1,5m amplada 2,5 m. Llargada
Campana extractora 1,50 x 60 3 filtres
Amassadora acer inoxidable
Prensa de llardons
Mòbil 627.53.41.67
Telèfon 93.777.17.08 / 93.777.13.93
Preguntar per Jordi

► **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:**

Picadora marca MOBBA, Talladora BIZERBA,
Bascula de peu 150 quilos
Venem les formules.
Mòbil 676.01.13.90
Preguntar per Aurora

► **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:**

Trinxadora de carn, embotidora
Mòbil 638.90.78.19

► **Busco:**

Injectora manual en bon estat.
Mòbil 661.47.02.87
Preguntar per Lidia

► **Es ven:**

Injectora
Assecador d'embotits
Mòbil 620.35.41.42
Preguntar per Miquel

► **Es ven:**

1 caixa isotèrmica apta per furgonetes 122x115x115, FORD, VITO, TRANSPORTER 1 pastera 35 L RAMON, 1 renta peroles SILANOS, 1 serra tallar ossos MAINCA, 1 forn RATIONAL, 2 balances etiq. BIZERBA, 1 talladora embotits KOLOSSAL 1 talladora embotits MOBBA, 1 bascula de peu 150 Q, 1 congelador 10 m3, 1 assecador embotits 12 m3, estanteries càmera, taules, safates, utillatge, motllos per mortadel·les, embotidores, picadores, maquina d'envasar al buit, congeladors
Mòbil de contacte 654186747
preguntar per Antoni

SEGURETAT AMBIENTAL I ALIMENTÀRIA



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**

COMERCIAL INSA

25 ANYS AL SERVEI DEL PROFESSIONAL
DE LA INDÚSTRIA CÀRNIA

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

C/ GIRALDA, Nº 57 08860 CASTELLDEFELS (BARCELONA)

610 26 73 79 - 93 665 06 71

comercial_insa@hotmail.es



EL PALMAR (MURCIA)



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
f @ Segueix-nos



Negocis singulars que marquen
la diferència

CRUZ



Vitrines frigorífiques a mida
Disseny **retail**
Gestió de **projectes**

cruzsl.net
93 465 00 65
    