



ENTREPANS. INFINITES POSSIBILITATS.

Dipòsit Legal B-43949-95

Campanya Entrepans

S'acosta la tornada a l'Escola i amb ella la campanya 'Entrepà. Infinites possibilitats'. Una campanya amb la qual volem fer èmfasi de la varietat de productes de les nostres carnisseries – xarcuteries que es poden utilitzar per a assaborir els millors entrepans. És per això que la imatge de la campanya està acompanyada per un llistat infinit de bons productes ideals per a fer un bon entrepà.



A través de l'enllaç: <http://nova.gremicarn.cat/campanyes/entrepans-infinites-possibilitats-2/> trobareu tot el material de suport: pòster, vídeo, material per a les xarxes socials, preparat per a la descàrrega.

La Bossa de Carnissers Xarcuters Catalunya

Segurament ja heu rebut en els vostres domicilis la mostra de la Bossa de roba realitzada per la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters que sota la marca de Carnissers Xarcuters Catalunya s'ha realitzat.

Juntament amb la bossa heu rebut un fulletó amb tota la informació de la mateixa. Tanmateix, podeu consultar la informació i fer les vostres comandes a través de l'enllaç: <http://www.gremicarn.cat/noticies/campanya-sensibilitzacio-ambiental-la-bossa-millor-de-roba/>



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

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

Fira MeatAttraction a Madrid

Del dia 17 al 19 de setembre al recinte firal de IFEMA a Madrid, tindrà lloc la Fira MeatAttraction en la seva tercera edició. Aquesta fira del sector càrnic s'està convertint en un referent tant a nivell nacional com internacional.

El pròxim 17 de setembre, coincidint amb l'inici del MeatAttraction, se celebrarà el Dia del Carnisser i Xarcuter amb activitats entre les que destaca la participació d'Anthony Puharich, CEO de Victor Churchill Butcher, considerada la millor carnisseria del món.

Podeu consultar el programa complet a través de l'enllaç: <http://www.gremicarn.cat/noticies/el-dia-del-carnisser-i-xarcuter-a-meatattraction/>

Si esteu interessats en assistir us podem gestionar l'accés a la mateixa. Poseu en contacte amb la secretaria general de GremiCarn Tel. 93 424 10 58 – Cristina.



Fira iMEAT



Els dies 6 i 7 d'octubre Fira de Cornellà presenta la segona edició de la fira iMEAT, dedicada exclusivament al sector de la carnisseria, xarcuteria i gastronomia.

En aquesta fira **Carnissers Xarcuters Catalunya** comptarà amb un **estand per promocionar la marca** entre els associats de la Federació de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters que s'hi acostin, a més de donar informació a aquells establiments que hi vulguin adherir-se a la mateixa.

La **Fundació Oficis de la Carn** realitzarà diumenge 6 d'octubre a les 13h., l'acte de **lliurament de diplomes** als guanyadors del **III Concurs Nacional de Llonganissa Tradicional**.

Tanmateix, la **Federació Catalana** realitzarà dilluns 7 d'octubre de 10:30 a 12:00h. una **jornada sobre el futur de la carn**, a la qual esteu tots convidats.

L'assistència a la fira és gratuïta, però s'ha de portar l'acreditació de la inscripció, que es pot realitzar a través de l'enllaç: <http://www.imeat.it/es/visitar/registro-de-acceso-a-visitantes/>

Més informació de la fira al web: <http://www.imeat.it/es/>

Retail Tour a Londres, 14 i 15 d'octubre

Després de la bona acollida i valoració del **viatge professional** realitzat a Milà l'any passat, enguany hem decidit tornar a repetir l'experiència a una de les ciutats capdavanteres a nivell empresarial d'Europa com és **Londres**.

En breu tindreu disponible el programa complert d'aquests dos intensos dies, en el que es visitaran carnisseries-xarcuteries de la mà dels seus responsables i gràcies a ells podrem aprofundir en temes tant importants com l'estratègia comercial, les noves tendències del sector i l'experiència del consumidor.

El grup serà com a màxim de 20 persones i el viatge tindrà un preu de 750,00€, que inclourà: les visites guiades a carnisseries i xarcuteries, formacions, avió d'anada i tornada, hotel i sopar.

Si voleu fer una pre-reserva del viatge ho podeu fer mitjançant el correu electrònic a gremi@gremicarn.cat o bé trucant a les oficines gremials Tel. 93 424 10 58 – Cristina.



III Concurs Nacional Llonganissa Tradicional

Recordem que ja està en marxa en **III Concurs Nacional de Llonganissa Tradicional** i estan obertes les inscripcions al web del concurs per rebre les candidates a emportar-se el premi d'enguany. **Fins al 27 de setembre** hi ha temps per omplir les dades al **formulari d'inscripció** del web i hi són cridades totes aquelles empreses de Catalunya que estiguin degudament autoritzades per l'elaboració de productes carnis i compleixin amb les bases del concurs.



Posteriorment a la inscripció s'obrirà el termini per la **recepció de llonganisses** a la seu de la Fundació Oficis de la Carn (c. Consell de Cent, 80. 08015. Barcelona) des del **30 de setembre fins al 2 d'octubre**. 3 dies claus per enviar la millor elaboració i que el jurat en faci la tria més justa.

Els resultats del concurs es faran públics en el marc de la Fira IMEAT de Cornellà de Llobregat el pròxim 6 d'octubre.

Podeu consultar les bases i els documents per a formalitzar la inscripció al web: <http://concursllonganissa.gremicarn.cat/>

Informació sobre el brot de Listeriosi

La *Listeria monocytogenes* té la capacitat de resistir les temperatures de refrigeració habituals per a la conservació dels aliments i inactivació dels microorganismes, i s'ha arribat en alguns casos a trobar-la en cambres a 0°C.

Arrel dels problemes sanitaris sorgits pel brot de listeriosi originat a Andalusia, volem recordar a tots els professionals carnisers xarcuters que és imprescindible portar acuradament a terme el vostre pla de control higiènic – sanitari de les instal·lacions de l'obrador i la botiga.

La *Listeria monocytogenes* té la capacitat de resistir les temperatures de refrigeració habituals per a la conservació dels aliments i inactivació dels microorganismes, i s'ha arribat en alguns casos a trobar-la en cambres a 0°C. Per tant, per prevenir el seu creixement és important mantenir les temperatures de conservació en els aliments de risc entre 2°C i 4°C, no superant en cap cas els 6°C. A més, en el cas dels aliments crus cuinats a les llars, ens hem d'assegurar que arriben a la temperatura de més de 65°C

En el web de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (acsa.gencat.cat) podeu trobar tota la informació del què és la listèria, quins són els grups de risc, quins aliments tenen més risc, com prevenir la listeriosi, etc.

El proper dia 1 d'octubre a les 16:30h. tindrà lloc una sessió informativa gratuïta pels socis de GremiCarn a càrrec d'en Josep Dolcet qui aclarirà qualsevol dubte que sorgeixi sobre aquesta tema, alhora que oferirà algunes recomanacions per a que puguin ser traslladades als vostres clients.

Per apuntar-vos a aquesta sessió cal que ompliu el formulari a través d'aquest enllaç: <http://nova.gremicarn.cat/formacio/>



PROtegir
PRO moure
PRO mocionar
PRO gressar
PRO fessional

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

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

bancsabadell.com

Sabadell

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