

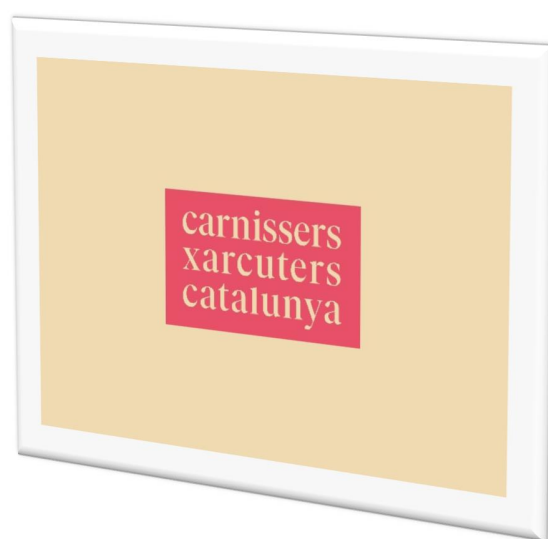


Identificadors de la marca

Des de Carnissers Xarcuters Catalunya hem creat dos nous distintius perquè pugueu identificar el vostre punt de venda amb la nova marca: dues xapes i un adhesiu que segurament ja haureu rebut per correu postal.

Amb aquests dos elements i juntament amb les campanyes de comunicació que estem iniciant -campanya 'àvies en vaga de fogons' i el patrocini del nou programa de TV3 'Gent de Mercats'-, volem que la nostra professió guanyi visibilitat i així ser coneguts, reconeguts, apreciats i valorats per la societat.

És per això que us animem a que enganxeu l'adhesiu a l'entrada del vostre establiment i així els vostres clients i veïns us relacionin amb totes aquelles accions publicitàries que es faran des de Carnissers Xarcuters Catalunya.



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

Central de Negociació de Compres

Des de GremiCarn hem creat un nou servei gremial: la **Central de Negociació de Compres**, per negociar amb els proveïdors de productes i serveis generals de les empreses, com per exemple energia elèctrica, telefonia, embalatges, film de PVC, bosses, etc. i donar una avantatge competitiva en preus i serveis per als socis.

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



- **Millorar les condicions econòmiques de productes i serveis** que tinguin més impacte en els comptes de resultats, però que no formin part de la matèria primera pròpia dels carnisers i xarcuters. Com a grup unit i organitzat, podem sumar els volums de compres de les empreses associades i aconseguir millors preus.
- **Assegurar el nivell de servei dels proveïdors.** Mitjançant la força que dona la unió, protegim els nostres interessos davant qualsevol incompliment en la qualitat o en el servei amb un de nosaltres, ja que els pot suposar la pèrdua del volum total de compra del gremi per al proveïdor que no compleixi.
- **Estar alerta a abusos o incorreccions** que es produeixen en les condicions o propostes d'alguns serveis i productes que la major part de socis no poden detectar per no tenir el temps per dedicar-li atenció, o per desconèixer el fons real del tema. Es tracte doncs, de vigilar des de la Central per evitar exageracions comercials per part d'alguns venedors que, per exemple, fan servir la por a possibles sancions si no es fan servir els seus productes o serveis. El darrer exemple d'això és amb la Llei de Protecció de Dades i l'ús fraudulent d'algunes empreses fent servir la quota de la Seguretat Social per oferir formacions "gratuites" de temes que no necessiten formació.

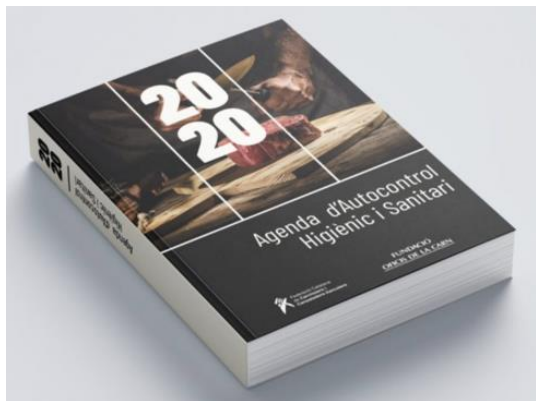
Usar el **servei** de la **Central de Negociació de Compres** tindrà un **preu anual de 99€ l'any**. Es necessari establir un preu d'entrada per dues raons bàsicament: per saber el nombre d'interessats reals en les grupalitzacions i, tant o més important que això, per pagar el servei dels professionals externs que liciten les ofertes de compres, les analitzen i finalment estableixen un acord de treball entre les empreses i GremiCarn.

En el cas de l'electricitat, una vegada comproveu l'estalvi que obtindreu en les factures de electricitat, us proposarem entrar a participar de la Central. Això és grupalitzar, però tant important com el cost ho és el servei d'assessorament que donarem a través de la Central ja que, en aquest cas, us farem un estudi personalitzat i us proposarem diferents modalitats de contractació (variable, fix, descomptes especials, etc.)

Si esteu interessats en que us fem **l'estudi personalitzat i gratuït** ens podeu fer arribar les **darreres tres factures de la llum** a través del correu electrònic energia@gremicarn.cat En el menor termini possible us trametrem la millor proposta de contractació.

GremiCarn sempre al vostre servei!

Agenda d'Autocontrol Sanitari 2020



Un any més des de GremiCarn s'ofereix una nova edició de l'Agenda d'Autocontrol pel proper any 2020.

Tots els establiments alimentaris sense excepció, han d'assegurar que els aliments que manipulen, transformen, elaboren, comercialitzen o subministren, tinguin les màximes garanties higièniques i sanitàries. En aquest aspecte, la normativa vigent exigeix que tots els establiments (botigues incloses), implantin un sistema d'autocontrol basat en la metodologia d'anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC), en funció de la mida i de les manipulacions i procediments que es duguin a terme a l'establiment.

Tots aquells socis interessats a tenir un **exemplar imprès de l'agenda**, han de reservar-la a través de les oficines gremials, trucant al telèfon 93 424 10 58 o bé

mitjançant el correu electrònic a administracio@gremicarn.cat El preu de l'Agenda impresa és de 15,00€ més despeses d'enviament.

Tanmateix l'Agenda està disponible on-line a través del portal web de Gremicarn: <http://agenda.gremicarn.cat/>

Formació Manipuladors d'Aliments

Teniu el certificat de manipuladors actualitzat?

L'Escola Oficis de la Carn posa a la vostra disposició el **Curs de Manipulació d'Aliments online** amb l'especialitat que més s'ajusti al vostre lloc de treball: Carnisseria, Xarcuteria, Hoteleria i restauració, Comerç i distribució...

Us podeu beneficiar del descompte que s'ofereix als socis de GremiCarn: <https://bit.ly/2Qps81s>



Us recordem que és important que aquesta formació l'actualitzeu cada quatre anys!

Curs Principis bàsics de carnisseria

PRINCIPIS BÀSICS DE CARNISSERIA I ELABORACIÓ DE PRODUCTES CARNIS
MÒDUL 1: EL TREBALL DE LA CARN FRESCA

DATA LÍMIT INSCRIPCIONS
13
DESEMBRE
DATA LÍMIT INSCRIPCIONS

Data:
Del 13 gener al 31 març de 2020

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

Últimes places: Principis bàsics de carnisseria i elaboració de productes carnis - Mòdul 1

Mòdul que es centra en el coneixement de les característiques i propietats de les carns en general i en el seu especejament, presentació al taulell i al cuinat d'acord amb les necessitats del consumidor actual.

Data: Del 13 gener al 31 març de 2020 - Horari: 96h. 4 hores cada dilluns i dimarts a la tarda

Més informació i inscripcions: <https://bit.ly/35YGpql>

Calendari GremiCarn 2020



Molt aviat rebreu a les vostres bústies postals el Calendari 2020 de GremiCarn.

En ell hi trobareu marcades aquelles festivitats del sector més importants i les dades del Gremi perquè contacteu amb nosaltres sempre que ho necessiteu.



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

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