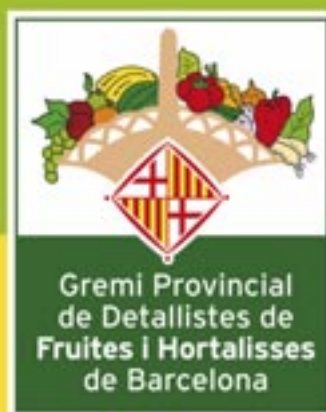


Catalunya Fruïters

exemplar gratuït

ESTABLIMENT ADHERIT


 Catalunyafruiters

| Primera Universitat d'Estiu de Mercabarna |

| Nova promoció de la TPG |

| Distintiu d'establiment adherit al Gremi de Fruïters |

| Campanya del Gremi de Fruïters "Si les fruites parlessin, saps el que et dirien?" |



elijo 
 poma de
 girona
 producte agrícola protegit

Confío en quien **ama**
y **conoce** la tierra.

Valoro los productos
que **cuidan** de los míos.

Y tú, ¿por qué la eliges?

Con la colaboración de:

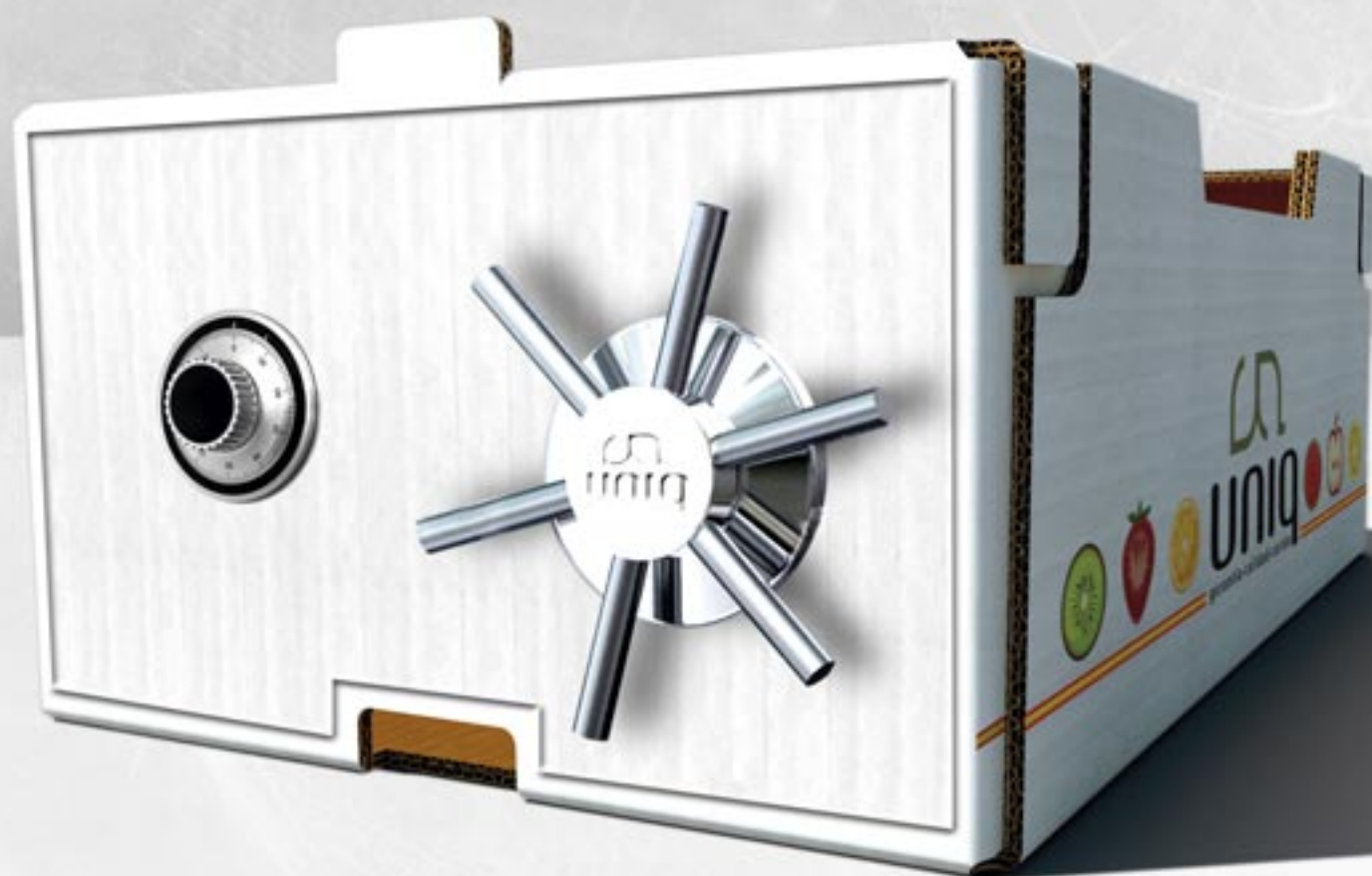
 Govern de Catalunya
 Departament d'Agricultura, Ramaderia,
 Pesca, Alimentació i Medi Natural

 Plaça d'Europa
 Departament d'Agricultura, Ramaderia,
 Pesca, Alimentació i Medi Natural

www.pomadegirona.cat
 girona

DESCUBRE MÁS EN FRUIT ATTRACTION.
IFEMA, 23 AL 25 DE OCTUBRE 2018
PABELLÓN 3. STAND 3C13


uniq
garantía·calidad·cartón



LA COMBINACIÓN PERFECTA PARA TUS FRUTAS Y HORTALIZAS



SOMOS GARANTÍA, SOMOS CALIDAD,
SOMOS CARTÓN, SOMOS UNIQ
www.grupouniq.com | www.afco.es



SUMARI

ANY XXIV. ÈPOCA II. NÚM. 121. JULIOL - SETEMBRE DE 2018

EDITORIAL

3 El Gremi és actiu, dinàmic i operatiu**GREMI****6** Campanya "Si les fruites parlessin, saps que et dirien?"**7** Trobada 2018 del Gremi de Fruïters**12** Creixement de l'ús del sistema de pagament de la TPG**13** Promoció "Gaudeix menjant amb la TPG"**20** Botiga en línia de fruites i hortalisses**22** Distintiu del Gremi de Fruïters

El Facebook del Gremi de Fruïters continua creixent

MERCABARNA**4** Primera Universitat d'Estiu de Mercabarna**MAJORISTES****16** Campanya 5 al dia**NOTES****10** Vídeo d'UNIQ del correcte ús de l'embalatge agrícola en cartró ondulat

Campanya de promoció del Consell Català de Producció Integrada

18 Noves activitats de la campanya de promoció dels productes agrícoles de les regions ultraperifèriques d'Europa**21** Primera poma de la IGP Poma de Girona**APARADOR****14** Degustacions de l'alvocat Exòtica Premium**24** "La Meloneria" by Bruñó

EDICIÓ

Gremi Provincial de Detallistes de Fruitas i Hortalisses de Barcelona

Mercabarna. C/Major, 75

Pavelló G, 3a planta, 5è despatx

08040 Barcelona

Tel 93 335 53 37 - 93 335 50 50

Fax 93 263 03 80

gremifruiters@gremifruiters.com

Segueix-nos a  Catalunya Fruïters

DIRECCIÓ

Àlex Torres

COORDINACIÓ, DISSENY I

MAQUETACIÓ, REDACCIÓ I PUBLICITAT

Oscar Ortega. 610 211 323

hola@oscarortega.biz

www.oscarortega.biz



CONSELL DE REDACCIÓ

Tino Mora, Àlex Torres i O. Ortega.

ADMINISTRACIÓ

Servi Gremi, sl

Tel 93 335 53 37

Fax 93 263 03 80

PREIMPRESSIÓ I IMPRESSIÓ

Punt Dinàmic, sl

REVISIÓ LINGÜÍSTICA

Glòria Trias

DIPÒSIT LEGAL

B-13.866-03

COL·LABORADORS

AGEM, IMMB, MERCABARNA.

EDITORIAL

**Tino Mora i Boj**

Tresorer del Gremi Provincial de Detallistes de Fruitas i Hortalisses de Barcelona

Som un gremi amb iniciatives

En aquest número de la nostra revista reflectim tres temes, entre d'altres, prou importants. D'entrada, una novetat, el distintiu d'establiment adherit al Gremi de Fruïters; en segon lloc, i també novetat, la campanya "Si les fruites parlessin, saps el que et dirien?"; finalment, els preparatius de la pròxima edició de la Trobada 2018.

En el marc del Gremi de Fruïters som una entitat que té cura de la professió de fruïter, entenem que aquest distintiu és una manera de comunicar i transmetre al nostre client i al gran públic, en general, un conjunt de valors del fruïter que va més enllà dels estrictament professionals. Els fruïters som els veritables prescriptors del producte que venem i gaudim d'una relació directa amb el consumidor que sovint esdevé una relació personal i de confiança.

La campanya "Si les fruites parlessin, saps el que et dirien?" va dirigida especialment al públic infantil amb imatges simpàtiques i divertides de fruites amb missatges curts i llaminers. Aquesta campanya és una de les accions del Gremi per potenciar el consum de fruites i hortalisses entre la població i que, com altres iniciatives, beneficia a tot el sector.

La Trobada del Gremi ja s'ha convertit en un esdeveniment esperat pel sector. Aquests dies estem perfilant el contingut de la Trobada d'enguany, la cinquena edició, que tindrà lloc a finals de novembre, com ja es habitual.

El Gremi de Fruïters treballa iniciatives en benefici de tots els fruïters. Per això, cal animar als fruïters a fer pinya al voltant del Gremi i ajudar a millorar la nostra feina i professió –moltes vegades vocacional– perquè tots hi sumem i, d'aquesta manera, aconseguirem tenir més força com a col·lectiu •

L'opinió de la revista només s'expressa en l'editorial. Les opinions que s'exposen als articles d'aquesta publicació són responsabilitat únicament dels seus autors. Per reproduir parcialment el contingut de la revista cal demanar permís per escrit al Consell de Redacció i esmentar la font informativa. La inserció de publicitat no vol dir que l'entitat editora hagi aprovat el producte o servei que s'insereix.



Primera Universitat d'Estiu de Mercabarna

La Universitat d'Estiu neix amb vocació d'esdevenir una trobada anual de referència del sector agroalimentari.

El passat 2 de juliol es va inaugurar la primera universitat d'estiu que organitza Mercabarna, al seu recinte de la Zona Franca de Barcelona, i que es va allargar fins al dia 6. Sota el lema 'La sostenibilitat a la cadena agroalimentària', els diferents ponents van parlar de les tendències i els principals reptes del sector agroalimentari. La trobada, que va comptar amb la col·laboració de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona de la Universitat Politècnica de Catalunya (ESAB-UPC) i de l'AECOC (Associació d'Empreses de Gran Consum), va reunir un centenar de professionals i estudiants del sector agroalimentari. Els ponents van ser docents, investigadors i professionals del més alt nivell, representants dels diferents graons de la cadena alimentària.

ADAPTAR-SE A UNA DEMANDA SOCIAL EN AUGMENT. A l'acte inaugural, el regidor de Turisme, Comerç i Mercats i també president de Mercabarna, Agustí Colom, va afirmar que la Universitat d'Estiu de Mercabarna té vocació d'esdevenir una trobada anual de referència del sector agroalimentari, vol promoure la cooperació, la transferència d'informació i el *networking* entre els participants i aportar coneixement actualitzat sobre els principals reptes d'aquest sector. "Volem una cadena agroalimentària més racional i respectuosa amb el medi ambient –va dir el regidor–, perquè ja hi ha una gran demanda social que ho reclama i és una demanda que va en augment. I perquè adaptar-se a temps a aquesta necessitat creixent dels ciutadans és una oportunitat per a les empreses agroalimentàries".

DESENVOLUPAMENT SOSTENIBLE. Entre les conferències més destacades, cal ressaltar la ponència: 'L'estratègia europea de desenvolupament sostenible: Tendències i reptes de caràcter global i espanyol', a càrrec d'Arturo Angulo, director d'Associacions i Relacions Institucionals de la FAO.



El 2 de juliol es va inaugurar la primera Universitat d'Estiu de Mercabarna, centrada en la sostenibilitat a la cadena agroalimentària

Angulo va citar diversos factors d'àmbit estatal que dificulten el desenvolupament del sector agroalimentari de cara al futur. "Espanya –ha dit– coopera poc en temes agroalimentaris amb altres països. El sector depèn massa dels combustibles fòssils, hem perdut la dieta mediterrània, hi ha un gran nivell d'obesitat en la població i les extensions rurals cada cop es redueixen més".

Com a solució a tots aquests factors, Angulo aposta per consumir amb criteris ètics, posar en valor el món rural, enfortir les extensions agrícoles, guiar la nostra investigació cap als desafiaments de l'Agenda 30 i recuperar la dieta mediterrània.

La ponència 'El sector agroalimentari davant el canvi de paradigma', a càrrec de Blanca Tiliger, investigadora del Laboratorio de Ecoinnovación, i Xavier Cros, responsable de la Plataforma d'Estudi del Comprador Shopper View d'AECOC, va apostar també per canviar el sector agroalimentari per assegurar la seva supervivència.

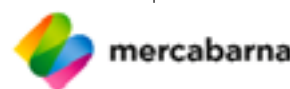
Tiliger ha explicat que una tercera part de l'energia que genera el món es consumida pel sector agroalimentari, el qual és responsable d'entre un 20 i un 26% de les emissions d'efecte hivernacle, així com un gran generador de residus (la proporció d'aliments desaprofitats al món se situa actualment en el 33%).

QUÈ COMPRAREM L'ANY VINENT? Des de Laboratorio de Ecoinnovación han detectat les següents tendències, que segons Tiliger, cal reforçar des de les administracions i les empreses: Nous mètodes de producció agrària, fonts de proteïnes alternatives (insectes, proteïnes no animals...), cadenes de subministrament més intel·ligents, noves solucions d'envasos que generin menys residus, productes per a un mercat més exigent (saludables, funcionals, de proximitat...).

Per acabar, Xavier Cros va explicar algunes de les conclusions de l'últim estudi (2017) de la plataforma Shopper View d'AECOC entre els consumidors espanyols sobre tendències de consum a Espanya. Segons aquest estudi, a la pregunta sobre 'Què compraran l'any vinent?', el 44,4% dels entrevistats van respondre 'productes saludables', el 28,3% 'aliments artesans', el 27,4% 'aliments eco-bio' i el 28,8% 'productes amb baix contingut en sucre'.

L'estudi d'AECOC revela també que els consumidors volen aliments de conveniència per tenir més temps i perquè les seves habilitats culinàries han disminuït respecte a les dels seus pares. Desitgen, però, ingerir productes saludables. Com a conclusió, Cros va apuntar que "els aliments saludables de conveniència tenen un bon futur, així com també les empreses que apostin per l'omnicanalitat, ja que la penetració del canal online encara és baixa a Espanya però va en augment" •

Informació facilitada per Mercabarna



UN ÚNICO PRODUCTO UN PRODUCTO ÚNICO



Todo nuestro **conocimiento** y toda nuestra **experiencia** concentrada en un único producto. Así alcanzamos nuestro personalizado proceso de **maduración artesanal**, único en el mercado, de cada uno de los **Plátanos Ruiz** para ti y para tu cliente.

**EN EL SABOR NOTARÁS
LA MADURACIÓN ARTESANAL**



Oficina y almacén en Mercabarna:

Longitudinal 7, nº 122 - 08040 Barcelona
Tel. 93 336 14 11 - Fax 93 263 20 65
info@platanosruiz.com



Venta mayorista en Mercabarna:

Pabellón E-5010 - Tel. 93 335 23 88
Pabellón D-4038 - Tel. 93 335 51 45

Síguenos en:



@platanosruiz



TU PLATANERÍA

www.platanosruiz.com

>>Campanya “Si les fruites parlessin, saps el que et dirien?”

El Gremi de Fruïters posa en marxa aquesta campanya per potenciar i incentivar el coneixement i el consum de fruita, especialment, en els infants.

Un dels objectius essencials del **Gremi Provincial de Detallistes de Fruïtes i Hortalisses de Barcelona** com a entitat és potenciar i incentivar el consum de fruita i hortalissa entre la població. Sota aquesta línia de treball, el Gremi de Fruïters ha llençant durant el segon trimestre d'enguany la campanya “Si les fruites parlessin, saps el que et dirien?” on els socis fruïters juguen un paper molt important a través de les parades dels mercats i de les botigues.

El contacte directe i personal que té el fruïter amb el seu client comporta un **valor afegit únic, diferencial i particular**

CARTELL. La campanya consisteix en un cartell on diferents fruites “parlen” de com menjar-la, dels seus beneficis per a la salut, de les seves vitamines... Són missatges curts, clars i senzills, de lectura ràpida presentats de manera molt visual amb fruites, totes fàcilment reconeixibles, dibuixades amb actitud positiva.

Tot i que és una campanya dirigida al públic en general, està especialment ideada i dissenyada per als petits que són els consumidors del futur. El Gremi de Fruïters ha repartit aquests cartells entre els seus socis.

PRESCRIPTOR. Els fruïters són els professionals prescriptors d'una alimentació sana i equilibrada quant a fruita i hortalissa a través de les recomanacions als seus compradors i clients sobre els productes que venen.

El contacte directe i personal que té el fruïter amb el seu client comporta un valor afegit únic, diferencial i particular que cap altre format comercial pot establir, assolint moltes vegades un estret vincle de confiança entre fruïter i comprador ●



>>Trobada 2018 del Gremi de Fruïters

El Gremi de Fruïters està preparant el contingut de la pròxima edició de la Trobada que tindrà lloc a finals de novembre.

El Gremi de Fruïters està preparant la Trobada 2018, enguany serà la cinquena edició. La idea és que aquesta trobada mantingui el format de les últimes edicions (vegeu imatges en aquest article) amb tres grans apartats: tècnic, lúdic i sopar. És un format àgil, interactiu i obert, donant veu a tota persona que vulgui intervenir.

Es preveu celebrar la Trobada 2018 a finals del mes de novembre en sessió de tarda i entre setmana, com en les edicions anteriors.

A banda dels corresponents actes de presentació i de cloenda, hi haurà un tema central a l'apartat tècnic, encara per determinar, que funcionarà d'eix vertebrador de les diferents taules rodones. Aquestes taules rodones comptaran amb la participació de ponents i experts en la matèria escollida.

També hi haurà temps perquè els responsables del Gremi de Fruïters comentin les últimes iniciatives posades en marxa i els projectes que s'estiguin duent a terme en clau de futur on també aquelles persones que ho desitgin podran expressar la seva opinió i donar idees envers les activitats del Gremi.

I després l'apartat lúdic, on el divertiment i la rauxa seran protagonistes de la mà d'un personatge que de ben segur sabrà fer passar una estona simpàtica i desenfadada a tots els assistents.

I per finalitzar la Trobada 2018 que millor que un sopar informal on tots els assistents podran intercanviar opinions, comentaris i experiències. En aquest sopar, com no podria ser d'una altra manera, les fruites i les hortalisses seran protagonistes ●





ESTIMEM-NOS

Cuidar-te cada dia amb els kiwis
Zespri® és estimar-te a tu mateix.
Alimenta la teva vitalitat per
estimar més els altres.

Per què no ho provem?

Kiwis Zespri®, la teva aportació diària i natural de fibra i vitamina C.

Zespri
Kiwifruit
I Que siguin Zespri I

EL KIWI ZESPRI®, UN SNACK SALUDABLE I PLE DE VITAMINES



Ha arribat l'estiu i, amb ell, el bon temps, les altes temperatures i els llargs dies assolellats, que conviden a gaudir a l'aire lliure d'una infinitat d'activitats, sigui tot sol o en companyia, com ara fer esport.

Ara bé, tingues en compte que aquesta major activitat física pot causar un cansament extra. Així doncs, és fonamental prendre aliments saludables de forma habitual que continguin les vitamines i els minerals que necessites. Concretament, consumir fruites i verdures diàriament aporta els nutrients que el teu cos necessita per al seu bon funcionament, que és la base per tenir una vida plena de vitalitat.

Un kiwi Zespri® cobreix les teves necessitats diàries de vitamina C (per 100 g)



Consumir diàriament fruites riques en vitamina C, com ara el kiwi, contribueix a incrementar la vitalitat i reduir la fatiga. Aquesta vitamina també destaca per augmentar l'absorció de ferro i mantenir la funció normal del sistema immunitari. El kiwi groc, **Zespri SunGold**, conté fins a tres vegades més **vitamina C** que la taronja (per 100 g). I el kiwi Zespri Green aporta gairebé dues vegades més vitamina C que la taronja (per 100 g).

Un snack saludable i saborós

Menjar entre hores ajuda a mantenir la sensació de sacietat i aporta sucres, el combustible principal del nostre cervell i dels nostres músculs. En diversos estudis, s'ha demostrat que **prendre fruita com a refrigeri produeix sensació de benestar**, redueix l'ansietat i millora l'equilibri emocional, a diferència d'alternatives menys saludables.

Pots gaudir del dolç i suculent Zespri SunGold o del refrescant i saborós Zespri Green com desitgis. No només pots incloure els kiwis Zespri Green i Zespri SunGold a plats principals, postres o entrants com un ingredient més de la recepta, sinó que també els pots consumir fora de casa de manera còmoda i fàcil.

Gaudeix del teu extra de vitalitat en qualsevol moment i a qualsevol lloc amb el teu kiwi Zespri®. És un snack saludable i deliciós que encantarà a tota la casa. Per exemple, prepara amb les dues varietats **aquestes broquetes de kiwi Zespri Green i Zespri SunGold, boletes de formatge i fruita de temporada** per menjar entre hores, quan hi ha gana. Una manera diferent i divertida d'incloure el kiwi a la dieta de tots.



T'hi animes?

Més informació i receptes a <http://www.zespri.es>

Vídeo d'UNIQ del correcte ús de l'embalatge agrícola en cartró ondulat

Amb l'aplicació **tucajauniq**, l'operador de fruita i hortalissa pot accedir al tipus d'envàs agrícola de cartró ondulat que més li convingui.

UNIQ ha llançat, com ja vàrem avançar al passat número de la revista Catalunya Fruïters, un il·lustratiu vídeo sobre el correcte ús de l'embalatge agrícola per excel·lència en cartró ondulat des d'origen a destinació.

Un envàs garantit, com és el cas de la caixa de cartró ondulat UNIQ, ha de complir amb uns exigents paràmetres de qualitat, als quals no es pot deixar de prestar atenció quan arriba el moment de paletitzar i transportar. Per això, UNIQ posa al servei de la cadena de distribució un vídeo informatiu amb senzilles instruccions que expliquen els passos correctes d'utilització durant tot el procés.

TUTORIAL. El vídeo mostra les directrius per als processos de muntatge, paletitzat i càrrega d'envasos amb punts clau com els palets a emprar, muntatge en màquina i com paletitzar un envàs hortofructícola avalat pel segell de qualitat UNIQ.

Aplicació tucajauniq

L'envàs agrícola UNIQ proposa l'aplicació tucajauniq (www.tucajauniq.com) perquè qualsevol operador de fruita i hortalissa pugui accedir al tipus d'envàs agrícola de cartró ondulat que més li convingui segons les característiques del producte, la caixa i el transport. Aquesta aplicació és una aplicació intuïtiva, fàcil i útil per a l'operador de fruita i hortalissa.

Amb aquest senzill tutorial, UNIQ torna a apostar per oferir eines útils de treball per al sector que reflecteixen com aquest embalatge líder és una solució a mida per fer arribar en perfecte estat les fruites i hortalisses fresques al consumidor final.

Les caixes agrícoles UNIQ se sotmeten a estrictes assajos dirigits pel Comitè Tècnic responsable de controlar els paràmetres de qualitat exigits perquè un envàs es pugui



considerar apte per ser estampillat amb el segell de qualitat UNIQ •

Campanya de promoció del Consell Català de Producció Integrada

L'objectiu es donar a conèixer als consumidors els beneficis dels aliments produïts d'acord amb el sistema de producció integrada.

El Consell Català de la Producció Integrada (CCPI) posa en marxa, per setè any consecutiu, finançada amb fons FEADER, del DAAM i propis, una campanya de promoció en 35 establiments de Catalunya per donar a conèixer als consumidors els beneficis dels aliments produïts d'acord amb aquest sistema productiu.

ESTIU. La campanya es realitza en dues etapes. La primera a l'estiu (juliol i agost), en què els cultius d'estiu com préssec, nectarina, paraguaià, cirera... tenen més presència en el punt de venda; i la segona a l'hivern (octubre i novembre), en què la poma i la pera són les referències que es trobaran al mercat identificades.

La campanya d'estiu es farà els divendres i dissabtes des del 8 de

juliol al 19 d'agost. Durant la campanya de promoció les hostesses informaran els consumidors sobre el significat de la producció integrada i la forma d'identificar els productes, alhora que oferiran degustacions per tal de fomentar la venda de productes de proximitat i de producció integrada. En total, la campanya consistirà en 1.200 hores de promoció.

OBJECTIU. La finalitat de la campanya és donar a conèixer al consumidor les característiques dels productes de producció integrada, és a dir, que són aliments de Catalunya, que s'han produït mitjançant mètodes respectuosos amb la salut humana i el medi ambient i que els seus beneficis estan garantits mitjançant una certificació oficial.

La campanya en punt de venda s'acompanya d'una campanya de promoció en televisió amb la retransmissió de l'espot a TV3 i 8tv. Els espectadors podran veure l'espot durant part de la campanya de promoció als programes següents: el Gran Dictat, Espai Terra, i Divendres de TV3, i 8 al dia de 8tv.

ESLÒGAN. Esllògan de la campanya són Aliments locals, aliments de confiança; Respecten la terra i el medi ambient; Són bons per a tu; i Són de Catalunya •

Torres *Verano*



Creixement de l'ús del sistema de pagament de la TPG

El Gremi Provincial de Detallistes de Fruïtes i Hortalisses de Barcelona impulsa i promou el sistema de pagament TPG entre els fruïters i les empreses majoristes

Les xifres del tancament de l'activitat de la **Targeta Pagament Gremi (TPG)** del segon trimestre de l'exercici 2018 marquen gairebé uns 700.000 euros de facturació. Aquesta quantitat ha superat les expectatives d'aquest període de facturació i suma per aconseguir el repte de 2018 d'arribar entre dos i mig i tres milions d'euros de volum de negoci de la TPG en aquest exercici.

Les dades de la TPG reflecteixen trimestre a trimestre, any rere any, la seva consolidació com a sistema de pagament de liquidacions de les compres dels clients de les empreses majoristes del Mercat Central de Fruïtes i Hortalisses de Mercabarna.

En aquest sentit, la tasca constant de promoció i informació del Gremi de Fruïters entre compradors i majoristes del Mercat Central de Fruïtes i Hortalisses de Mercabarna, i també la pròpia dinàmica d'ús de la TPG, són factors que ajuden a dibuixar l'esmentada línia ascendent de la TPG. També ajuden les campanyes promocionals que el Gremi de Fruïters du a terme per potenciar la TPG entre els compradors i els majoristes del Mercat Central de Mercabarna.

El nombre d'empreses majoristes adherides al sistema de pagament mitjançant la targeta TPG i el nombre de targetes en circulació són dos fets que incrementen el nombre d'operacions de la TPG.

Tot plegat dibuixa una línia ascendent de la TPG des del seu inici i una projecció futura amb un clar recorregut de possibilitats de creixement.

COL·LECTIU. La TPG és un exemple més dels projectes que dur a terme el Gremi de Fruïters en benefici de tot el col·lectiu. Cal recordar que aquesta iniciativa va comptar amb un treball previ bastant important,

Empreses majoristes del Mercat Central de Fruïtes i Hortalisses de Mercabarna adherides a la TPG

EMPRESA	PAVEL·LÓ	NÚMERO
Torres Hnos y Sucs	A	1021 - 1024
Capella Fruïtes	A	1038 - 1040
Frutas y Verduras Flores	A	1060 - 1062 i 1029 - 1030
Hnos. González Pastoret	B	2001 - 2003
Fruïtes Ràfols	B G	2030 7029 - 7031
Fruïtes Joan Serra	B	2050
Churry	C	3034 - 3036
Deltabarna	C	3041 - 3044
Fruïtes i Hort. Gavà	C	3057 - 3060
Visa Fruïtes	D	4022 - 4025 i 4028 - 4031
Plátanos Ruiz	D E	4038 5010
Fruïtes Artés	E	5001 - 5002
A. Martín Solà	E	5005 - 5006
Maleubre-Cano	F	6015 - 6018
Fruïtes i Verdures Ardiaca	F	6023 - 6024
Laumont	F	6029 - 6030
Fruïtes Figueres	F	6037 - 6039
Prats Fruïtes	F	6047 - 6050
Montse Fruïtes i Verdures	G	7009 - 7010
F. Pau	G	7011 - 7014
Fruïtes Llonch	G	7034 - 7037

>>>Actualment hi ha un total de 21 empreses majoristes del Mercat Central de Fruïtes i Hortalisses de Mercabarna, associades a l'AGEM, adherides al sistema de pagament a través de la TPG, que sumen unes 80 de parades repartides entre els set pavellons del Mercat Central on el soci del Gremi de Fruïters pot pagar còmodament les seves compres amb la TPG.

Amb la targeta TPG, l'empresa majorista cobra al comptat, no a crèdit, i es facilita així immediatesa en el cobrament de les factures

Remarcar que és condició indispensable i necessària ser soci del Gremi de Fruïters per disposar i fer ús de la TPG

La TPG es consolida com un sistema de pagament de liquidació de les compres dels clients dels majoristes del Mercat Central

complexe i laboriós fins a arribar a la confecció d'aquesta targeta i al seu llançament a l'últim trimestre del 2014.

CARACTERÍSTIQUES. La TPG és un sistema de pagament impulsat i promogut per al Gremi Provincial de Detallistes de Fruïtes i Hortalisses de Barcelona, i compta amb la col·laboració de l'Associació Gremial d'Empresaris Majoristes de Fruïtes i Hortalisses de Barcelona i Província (AGEM), amb el suport logístic de Banc Sabadell i amb l'assistència tècnica de Reset Control.

SER SOCI DEL GREMI. Remarcar que és condició indispensable ser soci del Gremi de Fruïters per disposar i fer ús de la TPG.

QUÈ ÉS LA TPG? La TPG és una targeta de crèdit totalment gratuïta, sense cap cost de manteniment i personalitzada amb la imatge del Gremi de Fruïters de Barcelona.

Aquesta targeta és una alternativa de liquidació al comptat de les compres efectuades a les empreses majoristes del Mercat Central de Fruïtes i Hortalisses de Mercabarna associades a l'AGEM que s'adhereixin de forma voluntària a aquest sistema de pagament.

AVANTATGES PER AL FRUITER. La TPG té com a principal al·licient per als detallistes un interessant descompte d'un 2% cada 3 mesos de totes les compres efectuades a través d'aquesta targeta.

Altres avantatges són que amb la TPG el fruïter paga al comptat, sense necessitat de tràmits en metàl·lic ni xecs bancaris, i que amb la TPG pot gestionar millor les seves compres i es facilita el pagament a les empreses majoristes del Mercat.

AVANTATGES PER AL MAJORISTA. El principal benefici per als majoristes és que podran veure alleugerir-se les pòlisses de crèdit que demanen als bancs

i, així, podran estalviar interessos en el volum de pòlisses de crèdit.

Altres avantatges són que, amb la TPG, el majorista cobra al comptat, no a crèdit, i es facilita així immediatesa en el cobrament de les factures, a través dels TPV de Banc Sabadell, i s'elimina el risc d'impagament.

WEB. A www.gremifruïters.com es pot descarregar el díptic informatiu

sobre que és i com funciona la Targeta Pagament Gremi de Fruïters (TPG) ●

>>Promoció **“Gaudeix menjant amb la TPG”**



>>El Gremi de Fruïters posa en marxa una nova promoció de la TPG sota l'eslògan **“Gaudeix menjant amb la TPG”** amb l'objectiu de donar a conèixer la Targeta Pagament Gremi (TPG) i potenciar el seu ús entre els compradors del Mercat Central de Fruïtes i Hortalisses de Mercabarna.

Aquesta campanya promocional del Gremi de Fruïters s'emmarca dintre de les accions i iniciatives per aconseguir el repte d'arribar entre dos i mig i tres milions d'euros de facturació de la TPG durant l'exercici 2018.

Cal recordar que és condició indispensable ser soci del Gremi de Fruïters per disposar-ne i fer-ne ús..

TERCER TRIMESTRE. El fruïter agremiat que pagui amb la TPG les compres realitzades a les empreses majoristes del Mercat Central de Mercabarna adherides a la TPG - actualment sumen gairebé vuitanta parades- durant els mesos del tercer trimestre, participarà en el sorteig de **5 degustacions per a 2 persones al Restaurant Barceloneta**.

El sorteig tindrà lloc al mes d'octubre de 2018 i els guanyadors podran gaudir del premi fins al 31 d'octubre de 2018 ●

>> Degustacions de l'alvocat **Exòtica Premium**

La realització d'un *show cooking* en les degustacions de l'alvocat Exòtica Premium, de Cultivar, acapara l'atenció dels clients dels mercats..

Alvocat en tempura amb maionesa de wasabi, pastís de salmó marinat i alvocat i nutella vegana amb alvocat van ser les tres receptes que va cuinar el xef Joan Gurguí al *show cooking* del mercat del Ninot en el marc de les degustacions de l'alvocat de la marca **Exòtica Premium**.

Durant els passats mesos de maig i juny, la firma **Cultivar** va dur a terme degustacions de la seva marca d'avocats **Exòtica Premium** a vuit mercats municipals –set de la ciutat de Barcelona i un de Cornellà de Llobregat– amb la col·laboració del **Gremi Provincial de Detallistes de Fruïtes i Hortalisses de Barcelona**. Els mercats visitats de Barcelona: La Mercè, Horta, La Concepció, La Llibertat, Sants, El Ninot i

Sagrada Família; i a Cornellà de Llobregat, el mercat de Sant Ildefons.

Com en anteriors degustacions, i per fruitar encara més i millor d'aquesta fruita, l'alvocat Exòtica Premium s'acompanyava d'un preparat d'espècies: "guacamole mix".

Donar a conèixer al comprador de fruites dels mercats municipals les propietats que diferencien aquest alvocat dels altres és l'objectiu principal d'aquestes degustacions.

Durant els dies de la degustació, molt ben rebuda pel consumidor final i fruiters, es va regalar una bossa de la marca Exòtica Premium i un sobre de "guacamole mix" a cada client que comprés aquesta fruita ●



L'objectiu principal d'aquestes degustacions és donar a conèixer al comprador de fruites dels mercats municipals les propietats que diferencien l'alvocat **Exòtica Premium**, marca de la firma **Cultivar**



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

Compte Expansió Negocis Plus PRO

Bonifiquem la teva quota d'associat

1 / 6

Aquest nombre és indicatiu del risc del producte. Així, 1/6 és indicatiu de menys risc i 6/6 és indicatiu de més risc.

Banco de Sabadell, S.A. es troba adherit al Fons Espanyol de Garantia de Dipòsits d'Entitats de Crèdit. La quantitat màxima garantida actualment pel fons esmentat és de 100.000 euros per dipositant.

10%	+	0	+	Fins a 20€	+	Gratis
de la teva quota d'associat màxim 50 €/anuals.*		comissions d'administració i manteniment. ¹		bonificació de l'1% fins a 20€ bruts al mes en l'emissió de nòmines i assegurances socials, abonament efectiu a partir del 3r mes. ²		Servei Kelvin Retail, informació sobre el comportament del teu negoci. ³

Truca'ns al **900 500 170**, identifica't com a membre del teu col·lectiu, organitzem una reunió i comencem a treballar.

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

1. Rendibilitat 0% TAE.
2. Si domicilies conjuntament l'emissió de nòmines i assegurances socials i, a més a més, si fas un mínim de cinc operacions mensuals amb qualsevol de les seves targetes vinculades al compte, et bonifiquem l'1%, amb un màxim de 20 euros bruts/mes. La bonificació s'aplicarà a partir del tercer mes de l'obertura del compte. El primer abonament s'efectuarà durant el quart mes a partir de l'obertura del compte i es calcularà prenent com a base els càrrecs del tercer mes realitzats en concepte nòmina i assegurances socials. Els següents processos de revisió/bonificació es faran mensualment.
3. Comptaràs amb un servei periòdic d'informació actualitzada sobre el comportament del teu comerç, els teus clients i el teu sector, per ajudar-te en la presa de decisions. També t'oferim el TPV en condicions preferents.

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

bancsabaddell.com

Captura el codi QR i
coneix la nostra news
Professional Informa



>>Campanya "5 al dia"

L'AGEM, conjuntament amb Mercabarna, duu a terme la campanya "5 al dia" per promoure que els nens i nenes tinguin uns hàbits d'alimentació saludables menjant 5 racions d'entre fruites i hortalisses al dia.

En arribar el mes de juny i les vacances d'estiu, s'acaben les visites escolars de la campanya "5 al dia" al Mercat Central de Fruïtes i Hortalisses de Mercabarna que l'Associació Gremial d'Empresaris Majoristes de Fruïtes i Hortalisses de Barcelona i Província (AGEM), conjuntament amb **Mercabarna**, venen realitzant des de ja fa uns anys amb l'objectiu principal de promoure el consum de fruites i hortalisses entre els alumnes de cicle mitjà d'educació primària, les seves famílies i els mestres de les diferents escoles que hi participen.

Aquest any ens han visitat un total de 5.558 alumnes i mestres de gairebé 100 escoles de Catalunya que han estat acompanyats en tot moment i atents a les explicacions dels nostres monitors, Teo i Juan Pablo, que juntament amb en Joan Cebrián han fet de cada visita un dia especial.

EVOLUCIÓ. L'evolució de la campanya "5 al dia" és ben significativa tenint en compte que, després de fer una prova pilot, el primer any que s'inicià aquesta campanya, el curs escolar 1999-2000, ens van visitar 1.435 alumnes i professors/es.

Des dels inicis fins a dia d'avui ens han visitat quasi 94.000 alumnes i mestres.

"5 al dia" compta amb una pàgina web que enguany estrena una nova imatge, adaptada als temps actuals, més dinàmica i que us convidem a visitar: **www.5aldia.es**.

VALORACIONS. Tanmateix, el resultat de les valoracions que ens han donat els professors/es un cop finalitzada la visita i de les activitats relacionades, segons un qüestionari que valora 18 punts diferents, ha estat de de 3,872 sobre 4.

CURS ESCOLAR 2018-19. A hores d'ara, ja hem finalitzat les inscripcions per les visites del curs escolar vinent i tot l'equip seguim treballant amb il·lusió perquè el proper curs escolar



>>**Equip de treball de "5 al dia".** Des de l'esquerra: Elisabet Flores (AGEM), Teo (monitor), M. José Sala (coordinadora de la campanya), Juan Pablo (monitor) i Joan Cebrián (Mercabarna).

2018-2019 sigui igual o més satisfactori que els anteriors tot aportant el nostre granet de sorra per tal que des de petits els nens i nenes tinguin uns hàbits d'alimentació saludables menjant 5 racions d'entre fruites i hortalisses al dia, tal i com aconsella l'Organització Mundial de la Salut (OMS) ●

Informació facilitada per l'AGEM



Gairebé 94.000 alumnes i mestres d'escoles de tota Catalunya han visitat el Mercat Central de Fruïtes i Hortalisses de Mercabarna en el marc de la campanya "5 al dia"

Monte-Aguares

Pera per a tots els gustos.

..... Ercolina

..... Conferencia

..... Blanquilla

A la comarca del Somontano, en terres de la ribera del Cinca i a les portes del Pirineu, cultivem pera d'altura.

Som especialistes amb producció pròpia en pera del Somontano, pera amb gust.

Pera **Monte-Aguares**, del Somontano amb gust.

Monte-Aguares és una marca de Prats Fruits

Oficina i vendes a Mercabarna (08040 Barcelona). Pavelló F, 6046-6050
Tel. +34 935 562 647; Fax: +34 935 562 646. comercial@pratsfruits.com

www.pratsfruits.com



La més dolça

www.sandiafashion.com



*Sandia fashion és un aliment amb molt baix contingut de sodi, +4 mg / 100g. Els menjar comuns de sodi contribueix a mantenir la tensió arterial normal. La Federació Espanyola del Cor recomana seguir una dieta variada i equilibrada i un estil de vida saludable. Si veu al menjar condicions dermatològiques especials o patir alguna malaltia ha de consultar a un professional de la salut. Les autoritats sanitàries no recomanen consumir més de 5 g de sal al dia. Més informació a www.sandiafashion.com



Noves activitats de la campanya de promoció dels productes agrícoles de les regions ultraperifèriques d'Europa

Les regions de Canàries (Espanya), Guadalupe i Martinica (França) i Madeira (Portugal) continuen amb la segona campanya de promoció del **signe de qualitat RUP** després de l'exemple del plàtan i la banana.

Les accions, cofinançades per la Unió Europea, les lideren tres entitats que representen als seus productors: ASPROCAN (Canàries), GESBA (Madeira) i UGPBAN (Guadalupe i Martinica).

La finalitat última no és altra que mostrar la gran qualitat dels productes amb segell RUP cultivats en aquestes regions amb mètodes tradicionals i sostenibles, d'acord amb els reglaments socials i mediambientals més estrictes i de conformitat amb les exigències actuals dels consumidors europeus que busquen una alimentació més sana i sostenible.

LEMA DE LA CAMPANYA. Com a principal activitat d'aquesta campanya, i sota el lema **'El logo de les Regions Ultraperifèriques, Nascut amb Estrella Europea'**, l'històric veler de tres pals *Le Marité* recorrerà diferents ciutats portuàries europees en el període 2017-2019. En aquesta segona campanya ja s'han visitat Alacant (Espanya), Porto (Portugal) i Nantes (França). Les pròximes escales són a Ostende (Bèlgica), Bremen (Alemanya) i Gdynia (Polònia).

El gran públic pot pujar a bord, visitar-lo i contemplar l'exposició fotogràfica **'Exotic Taste of Europe'** que mostra imatges dels diferents productes conreats a les Canàries, Guadalupe, Madeira i Martinica.

Durant aquest segon semestre l'exposició fotogràfica "Exotic Taste of Europe" es trasllada a les capitals dels esmentats països, on a través de panells amb textos i imatges es dona a conèixer el patrimoni agrícola d'aquestes regions europees.

PROJECTE PEDAGÒGIC. El programa també inclou un projecte pedagògic en el qual els escolars del continent europeu estudien d'una manera divertida les regions ultraperifèriques d'Europa i la seva producció de plàtans i bananes. Alhora promou l'intercanvi de dibuixos entre els nens i nenes de l'Europa continental i els de les regions d'ultramar sota el lema **'Dibuixa'm una RUP'**.

EL PLÀTAN DE CANÀRIES. Els plàtans de les Illes Canàries són alhora el seu patrimoni cultural i el seu motor econòmic. Amb 8.900 hectàrees i una collita anual de 400.000 tones, són el producte agrícola de major impacte social i econòmic de les Canàries. Representen el 67% dels productes agrícoles exportats.

LA BANANA DE GUADALUPE I MARTINICA. Gairebé uns 650 productors de les dues illes produeixen una mitjana de 270.000 tones de bananes anuals. El 80% de les bananes es ven a França i el 20% restant s'exporta a altres països europeus. Representen el 75% de tots els productes que es comercialitzen entre les Antilles franceses i el continent europeu.



>>L'històric veler de tres pals *Le Marité* a Alacant.

En aquesta segona campanya de les RUP d'Europa, l'històric veler de tres pals *Le Marité* ja ha visitat Alacant (Espanya), Porto (Portugal) i Nantes (França). Les pròximes escales són a Ostende (Bèlgica), Bremen (Alemanya) i Gdynia (Polònia).

La finalitat d'aquesta campanya és mostrar la gran qualitat dels productes amb segell RUP cultivats en aquestes regions sota **mètodes tradicionals i sostenibles**

La campanya inclou un **projecte pedagògic** en el qual els escolars del continent europeu estudien d'una manera divertida les regions ultraperifèriques d'Europa

BANANES DE MADEIRA. La coneguda Banana de Madeira és un producte d'exportació de l'illa. El sector bananer té aproximadament 2.800 productors, amb una mitjana de 20.000 tones i 700 hectàrees que representen el 14% de la superfície agrícola total de Madeira. Al voltant del 70% de les bananes es recullen entre maig i octubre.

Per a més informació sobre les regions ultraperifèriques d'Europa: **www.exotictasteofeurope.eu** •

TARGETA PAGAMENT GREMI



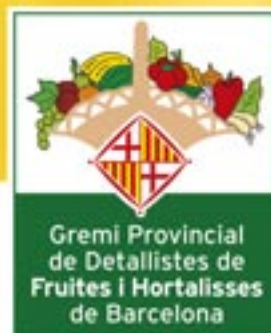
TPG

Informa-te'n!

Gremi Provincial de Detallistes de Fruites i Hortalisses de Barcelona

Mercabarna. c/ Major, 75. Pavelló G, 3a planta, 5è despatx.

08040 Barcelona. www.gremifruiters.com



 **Sabadell**

 **AGEM**

 **reset control, s.a.**

Botiga en línia de fruites i hortalisses

La idea principal de la botiga en línia és crear un nou canal de venda per al fruïter a través dels mitjans informàtics existents en l'actualitat.

AVANTATGES PER ALS CLIENTS. Els clients poden fer les seves comandes a qualsevol hora a través d'un ordinador o d'un smartphone (telèfon intel·ligent).

Un altre avantatge significativa és que el client no necessita desplaçar-se ja que pot realitzar la seva compra des de qualsevol lloc i a qualsevol hora del dia o de la nit i rebre la comanda al seu domicili.

AVANTATGES PER AL FRUITER. Una botiga en línia és una nova font de vendes complementària a la forma de venda tradicional. Disposar d'una botiga en línia sense haver de preocupar-se pels costos de disseny, allotjament, manteniment i actualització ja que només assumeix una petita quota mensual.

Obrir una botiga en línia proporciona al comerç una imatge d'eficiència i de modernitat davant els seus clients.

En disposar d'una base de dades de clients afiliats podrà promoure i potenciar les seves ofertes i els seus nous productes.

La base de dades, l'historial de comandes i la informació dels productes seran de propietat del comerç que alhora tindrà accés a la base d'imatges de l'empresa Publisector de forma gratuïta.

PUBLICACIÓ DE PRODUCTES. El fruïter disposarà de fins a 100 productes publicats a la botiga, sense cap càrrec, i que podrà anar canviant o modificant segons les seves necessitats. Si el fruïter desitja tenir més productes a la botiga podrà contractar publicació addicional de més productes.

El mateix fruïter pot encarregar-se de la funcionalitat de la botiga en línia o contractar aquest servei a Publisector. El comerç facilitarà les fotografies dels productes o bé s'escolliran de la base d'imatges de Publisector. Tot plegat a un preu molt competitiu gràcies a l'acord de col·laboració amb el Gremi Provincial de Detallistes de Fruïtes i Hortalisses de Barcelona.

OPERATIVA DE COMPRA. Comprar productes resultarà molt fàcil, còmode i ràpid per al client.

Per realitzar la compra és necessari registrar-se com a client. Així es disposa de les dades necessàries de contacte, enviament i facturació. Només cal emplenar el formulari de registre en la primera compra.

A partir del registre, el sistema li facilitarà claus de usuari i contrasenya que podrà utilitzar per a successives compres o consultes.

Els passos per comprar en línia són molt senzills: fer la comanda, indica lloc de lliurament i forma de pagament.

:

ELECCIÓ DEL PRODUCTE. El client selecciona el producte desitjat i prem al botó "comprar". El producte triat s'afegirà a la cistella de la compra on podrà indicar la quantitat que desitgi. El client ha de repetir aquesta operació amb tots aquells productes que desitgi comprar.

El Gremi de Provincial de Detallistes de Fruïtes i Hortalisses de Barcelona ha arribat a un acord amb l'empresa Publisector per facilitar la posada en marxa de la botiga en línia, a preus molt competitiu, a qualsevol soci que ho desitgi

En acabar accedirà al carret de compra i farà clic a "Acabar comanda". Si vol incorporar nous productes, simplement ha de prémer sobre "Seguir comprant" i tornarà a la zona de productes en botiga.

El client seleccionarà la forma de pagament desitjada i seguirà les instruccions que se li indiquin.

Tots els productes apareixen amb tota la informació necessària i els preus amb impostos inclosos.

TRANSPORT. El client haurà d'especificar el lloc del lliurament del producte i el telèfon de contacte en el cas que hi hagués alguna incidència amb el lliurament. El client podrà seleccionar l'opció de recollida a botiga sense cap càrrec.

El comerç decideix el cost de l'enviament establint una quantitat fixa o proporcional a l'import de la compra.

FORMA DE PAGAMENT. La forma de pagament per part del client serà a través de targeta de crèdit. En realitzar la comanda en línia, un cop validada tota la informació, apareixerà una pàgina nova on haurà d'introduir les dades de la targeta. Aquesta pantalla prové d'una entitat bancària acreditada, Banc Sabadell, i les dades introduïdes seran trameses directament en aquesta.

S'utilitza el sistema de pagament 3DSecure. És la nova forma de pagament desenvolupada per Visa i Mastercard que possibilita la realització de compres segures a Internet i autentifica al comprador com a legítim titular de la targeta que es fa servir.

El client només podrà comprar utilitzant el PIN especial –clau secreta– per compres per Internet que el seu banc li haurà facilitat prèviament i que consta a la targeta de crèdit. Aquest PIN especial és diferent al PIN que utilitza habitualment en els caixers. D'aquesta manera es fa impossible el frau i es garanteix la total seguretat en les transaccions ●

Primera poma de la IGP Poma de Girona

La collita de la primera poma d'**Indicació Geogràfica Protegida (IGP) Poma de Girona** es va inaugurar el 20 d'agost. El xef i divulgador de gastronomia Pep Nogué (vegeu foto e Joan Fañé) va ser el padrí d'un acte simbòlic que va tenir lloc a la Fundació Mas Badia de Canet de la Tallada i que va servir per marcar l'inici de la temporada de collita.

77.540 TONES. Segons les dades facilitades per l'Associació Empresarial de Fruita de Catalunya (AFRUCAT) i el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARP), la collita de poma a Catalunya s'espera que sigui de 273.970 tones. A les comarques de Girona, la previsió és d'una collita de 77.540 tones que representa un 2% menys que la xifra de la temporada anterior, 79.320 tones. Sobre aquestes dades, Llorenç Frigola, president de la IGP Poma de Girona, va assegurar que "malgrat ser lleument inferior a Catalunya i especialment a Girona, pel fet d'estar a prop de la mar, la producció és molt fiable i segura".

PRODUCCIÓ SOSTENIBLE. L'acte també va servir per explicar tres projectes implementats en les plantacions de la IGP Poma de Girona i que tenen per objectiu continuar innovant en la sostenibilitat de la producció.

El **GiroReg**, que permet estalviar entre un 25 i un 30% d'aigua mitjançant la utilització de sondes situades sota el sòl i connectades a Internet. Aquestes estan instal·lades en més de 130 punts de control de les zones de producció i permeten conèixer el volum d'aigua que s'està utilitzant.

El **Fruit.net**, que es basa en l'ús de mètodes biològics per al control de plagues. Girona és un dels tres únics territoris del món amb gairebé un 100% de la superfície de producció coberta amb confusió sexual contra la carpocapsa, principal plaga dels pomers.

La **renovació varietal** de les pomes, especialment les Gala amb color, les quals s'han adaptat per poder aclimatar-les millor a les altes temperatures de l'estiu ●



Una imatge de la collita de la primera poma de la IGP Poma de Girona amb Pep Nogué en primer terme.

Pida Tomates de
Hortoventas

Los
Tomates
de toda la Vida

Buenísimos...
Illegi tomatoes i tomates: les autèntiques tomates són les de **Hortoventas**, les de tota la vida, les que tenen un sabor extraordinari, són carnes, són jugoses: simplement són una peça de sal entre buensísimos.

Aire Libre
Nuestros tomates se cultivan al aire libre en el **Llano de Zafarraya**, un lugar privilegiado con temperaturas suaves, tierras fértiles y agua mineral del subsuelo.

Tradición
Las prácticas del cultivo tradicional protegen la calidad del tomate de toda la vida: desde la siembra, pasando por el enraizamiento, la poda y la recolección, que se realiza a mano en el momento justo de maduración.

Sabor
El sabor de los tomates tradicionales es inconfundible. Son los que recuperan el auténtico sabor del tomate, el sabor de siempre, el sabor de la huerta tradicional.

Cultivo Tradicional

Cultivados en el **Llano de Zafarraya** (Granada)

hortoventas.com

Distintiu del Gremi de Fruïters

Aquest distintiu pretén comunicar i transmetre al gran públic el **valor afegit** que suposa estar agremiat al Gremi de Fruïters

El Gremi Provincial de Detallistes de Fruïtes i Hortalisses de Barcelona ha començat a repartir entre els agremiats un **distintiu exclusiu** com a membre d'aquesta entitat per col·locar a les parades i botigues de carrer.

DISTINTIU. Es recomana col·locar el distintiu en un lloc visible de la fruïteria perquè sigui fàcilment identificat i reconegut pel gran públic, sent una eina de garantia i fiabilitat per al client, a més del valor afegit que suposa a cada fruïter pertànyer al Gremi de Fruïters •



El Facebook del Gremi de Fruïters continua creixent

El Gremi Provincial de Detallistes de Fruïtes i Hortalisses és en aquesta xarxa social amb l'etiqueta **Catalunya Fruïters**

Continua el creixement constant de seguidors a la xarxes socials del Gremi de fruïters.. Des del passat mes de març el Gremi de Fruïters està present a **Facebook** amb l'etiqueta Catalunya Fruïters.

Entre aquests seguidors hi ha diversos perfils de població; característica molt notòria ja que vol dir que el Facebook del Gremi de Fruïters es interessant per al gran públic.

OBJECTIU. L'objectiu final de participar a Facebook és utilitzar el ressò i difusió d'aquesta xarxa social per incrementar el consum de fruita i hortalissa a l'àmbit de Catalunya.

Per això, hi trobareu tot tipus d'informació relacionada amb la fruita i

hortalisses com, per exemple, receptes, característiques del producte, productes de temporada...

INFORMACIÓ. En el web **www.gremi-fruïters.com**, la revista **Catalunya Fruïters** que publiquem cada 3 mesos, **Facebook**, i fins i tot a l'aplicació **fruitsaldia**, des del Gremi de Fruïters es vol facilitar l'accés a la informació del sector al fruïter, en particular, i a la resta d'agents del sector, en general •



giropoma

la manzana de Girona

Nuestras plantaciones, situadas en las fértiles llanuras de la provincia de Girona y rodeadas por los parques naturales del Alto y Bajo Ampurdán, nos proporcionan una fruta singular, mimada por nuestros agricultores bajo la tutela de nuestro personal especializado, y con la calidad que garantiza la IGP Poma de Girona.



Camí Vell de Torroella, 3 - 17140, Ullà (Girona)
Tel. 972 755 025 - Fax 972 757 162 - www.giropoma.com

PROTEGEMOS TU IMAGEN

Marca la diferencia

10 years fruit attraction
PAB.3 STAND 3D14A



Marca



Frescura



Higiene



Ecología



Calidad



FEDEMCO
FEDERACION ESPAÑOLA DEL BRANDE DE MADRE Y SUS COMPONENTES
www.fedemco.com

“La Melonería” by Bruñó

L'empresa de producció i distribució de fruites d'alta qualitat Bruñó ha creat "**La Melonería by Bruñó**", un espai únic dedicat a l'aprenentatge i la innovació amb el meló. Per a la seva presentació, com ja vam anunciar a l'anterior número de Catalunya Fruïters, va comptar amb el prestigiós cuiner amb Estrella Michelin, **Rodrigo de la Calle**, expert en preparació i cuinat de fruites i verdures, qui ha obert en exclusiva el seu restaurant a Madrid, El Invernadero, per un *show cooking* amb receptes úniques on porta el meló fins als seus límits.

Després d'un dur procés creatiu i d'experimentació, Rodrigo de la Calle ha preparat set receptes úniques perquè la gent "pugui gaudir del meló d'una manera que no hi havia imaginat fins ara: veient, sentint i tastant".

Bruñó aposta així per un innovador concepte en el qual poder degustar, gaudir i, fins i tot, divertir-se amb receptes creades especialment per a "La Melonería", com el gebre de meló cítric amb caviar ecològic, el meló rostit amb falòrnies, mató i ametlles fregides, ficocianina maragda de meló blau o Mojito de meló Bruñó.

RECERCA CONSTANT DE LA INNOVACIÓ. En la recerca constant de la perfecció, cadascuna de les fases del procés se sotmet a contínues investigacions. "Portem anys innovant en el procés de producció, fabricació i venda del meló. Però, en el més important, la forma de menjar, queda molt per fer", assenyalen des de Bruñó. I afegeixen que per això "hem creat La Melonería, un lloc d'aprenentatge i generació d'experiències, on traurem el màxim suc a la nostra benvolguda fruita". A més, reconeixen que "a Bruñó treballem el meló des d'abans que es planti i seguim protocols de cultiu, recol·lecció, selecció i envasat enfocats a garantir un producte òptim per al seu consum".

WEB. A www.lameloneria.com podeu trobar les receptes de Rodrigo de la Calle, informació del procés que segueix el meló i una biblioteca relacionada ●



>>>**Rodrigo de la Calle** entre els germans Juan Carlos (esquerra) i José Manuel Bruñó. Per aquest xef "treballar amb Bruñó a **La Melonería** és tot un honor, no només per la qualitat del producte sinó pel concepte que s'ha creat al voltant del cuinat del meló, que hem portat fins als seus límits i que hem mostrat com ningú abans ho havia fet". En aquest sentit assenyala que "quan em van plantejar el repte de cuinar receptes innovadores amb aquesta fruita, em vaig alegrar que haguessin pensant en mi i poder aportar el meu coneixement i la meva experiència a una marca compromesa en oferir el meló perfecte" ●



Bruñó aposta per un innovador concepte en el qual poder degustar, gaudir i, fins i tot, divertir-se amb receptes creades especialment per a "**La Melonería**"

