

Gremi
paBCN

CATALUÑA,
Región Mundial de la Gastronomía

el **pan**
protagonista



SOMOS LA MEJOR ASESORIA DEL MUNDO DEL PAN

EL GREMI DE FLEQUERS DE BARCELONA ESTÁ CON VOSOTROS TODO EL AÑO.



PANADER@ TRABAJAMOS PARA TI Y TU NEGOCIO

*SOMOS UN EQUIPO
DE PROFESIONALES
ABOGADOS, ECONOMISTAS,
GRADUADOS SOCIALES
Y GESTORES DEDICADOS
AL ASESORAMIENTO
JURÍDICO, FISCAL, CONTABLE
Y ADMINISTRATIVO De
EMPRESAS Y PARTICULARES
ESPECIALIZADOS EN EL SECTOR
DE LA PANADERÍA*

**Si no estás agemiado,
agremiate y tendrás
muchas ventajas**

Entra en nuestra web
www.gremipabcn.com



“ Sovint ens referim a la mestressa flequera com una peça fonamental del nostre negoci. És evident que ho és i ho ha estat sempre. Repetir-ho és descobrir la sopa d'all. Durant moltíssimes generacions les mestresses flequeres han tingut un paper imprescindible per tirar endavant la botiga. ”

TEST

Hem llegit a La Vanguardia una entrevista amb la investigadora de mercats i activista de l'equitat de gènere Laura Sagnier que penso que ens ha de fer reflexionar. La senyora Sagnier explica que “sis milions de dones a Espanya viuen esgotades” perquè entre la feina laboral i la casa treballa una mitjana de tretze hores diàries. Segons el mateix informe els homes s'ocupen un 32% del pes de la casa i del 27% dels fills. Del 68% de la casa i del 73% dels fills se n'ocupen elles.

Sagnier diu això en un to amable, gens agressiu, gens antimasculí. I això és d'agrair, a banda d'intel·ligent. L'agressivitat i la confrontació sovint tenen un efecte frontó que no duu enlloc. En canvi, aquesta reflexió, documentada i tranquil·la, ens fa veure que hi ha coses que hem de canviar si tots plegats volem una societat millor.

Sovint ens referim a la mestressa flequera com una peça fonamental del nostre negoci.

És evident que ho és i ho ha estat sempre. Repetir-ho és descobrir la sopa d'all. Durant moltíssimes generacions les mestresses flequeres han tingut un paper imprescindible per tirar endavant la botiga.

Un paper que complementava el treball d'atendre els clients amb l'empresarial. O sigui que ja d'entrada era una doble feina.

Però és que després venia -i ve- la feina de casa. Malgrat les ajudes que solen tenir, sembla que pel simple fet de ser dona la responsabilitat de la casa i dels fills sigui bàsicament seva.

Això acaba generant una doble jornada laboral i una situació no només injusta, sinó simplement inassumible per les dones.

Com diu Sagnier hi ha sis milions de dones que viuen esgotades a Espanya i la tendència va en augment. I això, simplement, no és bo ni per les dones, ni per ningú.

Creiem que ens hem de parar a pensar en tot això i fer un esforç per canviar-ho en la mesura del possible.

La concòrdia a les famílies és important. I perquè hi hagi concòrdia ha d'haver-hi unes responsabilitats equitatives i justes. Deia Engels que “la dona és el proletari del proletari”.

Totes i tots sabem que això ha de deixar de ser així i que, tot i que és obvi que s'ha avançat molt en aquest camí en els darrers cent anys, encara som lluny d'on hauríem de ser.



“A menudo nos referimos a la “mestressa” panadera como una pieza fundamental de nuestro negocio. Es evidente que lo es y lo ha estado siempre. Durante muchísimas generaciones ha tenido un papel imprescindible para tirar adelante la tienda.”

TEST

Hemos leído en La Vanguardia una entrevista con la investigadora de mercados y activista de la equidad de género Laura Sagnier que pienso que nos tiene que hacer reflexionar. La señora Sagnier explica que “seis millones de mujeres en España viven agotadas” porque entre el trabajo laboral y la casa trabajan una media de trece horas diarias. Según el mismo informe los hombres se ocupan un 32% del peso de la casa y del 27% de los hijos. Del 68% de la casa y del 73% de los hijos se ocupan ellas.

Sagnier dice esto en un tono amable, nada agresivo, nada antimasculino. Y esto es de agradecer, además de inteligente. La agresividad y la confrontación a menudo tienen un efecto frontón que no lleva en ninguna parte. En cambio, esta reflexión, documentada y tranquila, nos hace ver que hay cosas que tenemos que cambiar si todos juntos volamos una sociedad mejor.

A menudo nos referimos a la “mestressa” panadera como una pieza fundamental de nuestro negocio.

Es evidente que lo es y lo ha estado siempre. Repetirlo es descubrir la sopa de ajo. Durante muchísimas generaciones I han tenido un papel imprescindible para tirar adelante la tienda.

Un papel que complementaba el trabajo de atender los clientes con el empresarial. O sea que ya de entrada era un doble trabajo.

Pero es que después venía -y viene- la tarea del hogar. A pesar de las ayudas que suelen tener, parece que por el simple hecho de ser mujer la responsabilidad de la casa y de los hijos sea básicamente suya.

Esto acaba generando una doble jornada laboral y una situación no solo injusta, sino simplemente inasumible por las mujeres.

Cómo dice Sagnier hay seis millones de mujeres que viven agotadas en España y la tendencia va en aumento. Y esto, simplemente, no es bueno ni por las mujeres, ni por nadie.

Creemos que nos tenemos que parar a pensar en todo esto y hacer un esfuerzo para cambiarlo en lo posible.

La concordia a las familias es importante. Y para que haya concordia tiene que haber unas responsabilidades equitativas y justas. Decía Engels que “la mujer es el proletario del proletario”.

Todas y todos sabemos que esto tiene que dejar de ser así y que, a pesar de que es obvio que se ha avanzado mucho en este camino en los últimos ciento años, todavía estamos lejos de donde tendríamos que estar.



Jaume Bertran Garriga
President del Gremi de Flequers de Barcelona

“Las pequeñas y medianas empresas nos veremos afectadas por la medida, que será de difícil y costosa implantación, no siente así por las grandes empresas que podrán continuar con su normal funcionamiento generando una competencia difícil de superar por el pequeño comercio.”

2024, ja está aquí.

Intuimos un año 2025 movido. En el plano internacional con movimientos hacia los extremos. Desde el punto de vista económico, con cambios que, aunque no se produzcan en España o Europa, inciden directamente en nuestro día a día.

Socialmente, en España, y con trascendencia económica, tenemos la lucha de las 37,5 horas semanales de trabajo. Y digo lucha porque dentro del mismo Gobierno de España hay discrepancias entre la ministra de Trabajo, Yolanda Díaz y el ministro de Economía, Carlos Cuervo, discrepancias que han llevado a la ministro a tildar de “mala persona” al Ministro Cuervo.

Mientras la Patronal manifiesta su desacuerdo con la medida, CCOO y UGT han firmado un acuerdo con la ministra Díaz para poder llevar a debate parlamentario, el más bien posible la iniciativa.

Las pequeñas y medianas empresas nos veremos afectadas por la medida, que será de difícil y costosa implantación, no siente así por las grandes empresas que podrán continuar con su normal funcionamiento generando una competencia difícil de superar por el pequeño comercio.

Un obstáculo más en la carrera por la subsistencia de nuestras empresas.

No hay más remedio que tener ánimo, fuerza y confianza con nosotros. No podemos confiar en nada más.

CATALUÑA, Región Mundial de la Gastronomía.



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



SOM
GASTRO-
NOMIA

CATALUNYA,
REGIÓ MUNDIAL DE LA
GASTRONOMIA 2025

Caeles Vilarrubi, Toni Massanés i ferra adrià durant la presentació del programa

**NUESTRO GREMIO TAMBIÉN SE ADHIERE A CATALUÑA
REGIÓN MUNDIAL DE LA GASTRONOMÍA, POR ESTE
MOTIVO CONFECCIONAREMOS UNOS CARTELES CON
PRODUCTOS ESPECIALES Y DE FIESTAS SEÑALADAS,
QUE DAREMOS A TODOS LOS HORNOS QUE LO
DESEEN**



Cataluña será la Región Mundial de la Gastronomía en 2025. Se convertirá, de este modo, en la primera región europea que recibe esta distinción. El reconocimiento confirma la consolidación de un modelo turístico innovador y regenerativo donde la revolución gastronómica de Cataluña va mucho más allá del restaurante y abre las puertas a descubrir el territorio y la producción alimentaria local y singular.

La Región Mundial de la Gastronomía es una iniciativa impulsada por el Instituto Internacional de Gastronomía, Cultura, Artes y Turismo (IGCAT). Este título tiene como finalidad destacar y promover aquellas regiones que contribuyen activamente en la mejora de la calidad de vida de la ciudadanía, poniendo en valor las diferentes culturas alimentarias, la educación para la salud y la sostenibilidad y la innovación gastronómica. Se trata de un galardón que aporta credibilidad en las regiones, puesto que es otorgado por un jurado independiente e internacional de expertos formado por personas de diferentes ámbitos de competencia como por ejemplo el turismo, la cultura, la hostelería y la agricultura.

El mes de mayo del año 2023 un jurado internacional visitó diferentes propuestas relacionadas con la alimentación y el turismo enogastronòmic para conocer de primera mano las potencialidades de la candidatura presentada.

El jurado valoró, entre otros aspectos, la dedicación y la profesionalidad de las personas relacionadas con este ámbito, así como las ganas de progresar constantemente. Por otro lado, va consider que pocos lugares se pueden comparar con Cataluña, puesto que tiene una cocina de primer nivel, donde la fusión de sabores y el excepcional primera materia hacen posible una experiencia gastronómica única. Finalmente, resaltó que los paisajes son testamento de los compromiso de las comarcas catalanas con la calidad, la sostenibilidad, la tradición y la innovación.

El pasado 6 de junio de 2023 la presidenta de la IGCAT, Diane Dodd, daba a conocer que Cataluña había sido seleccionada para recibir esta distinción.

Nuevas iniciativas para posicionar Cataluña como referente enogastronòmic

Gracias a esta distinción, se impulsarán toda una serie de iniciativas nuevas con el objetivo de posicionar Cataluña como gran referente mundial del enogastronomia. Entre estas, la Semana Internacional de la Región Mundial de la Gastronomía, que tendrá lugar en las principales ciudades y países donde hay Delegaciones del Gobierno de Cataluña, y que incluirá actos diversos como por ejemplo promociones en puntos de venta o restauración, cata de vinos, veladas culturales, debates, experiencias enogastronòmiques, intercambios de cocineros, etc.

También destaca la celebración de la Comida Cataluña, una cena multitudinaria en algún calles o espacio público emblemático de Barcelona al estilo fiesta mayor, con protagonismo de los platos y recetas más icónicas de la gastronomía catalana. Por otro lado, se trabajará porque la 9.ª convocatoria de la Conferencia Mundial de Enoturisme de la Organización Mundial del Turismo (OMT) se celebre en Cataluña y se realizará lo Somos Gastronomía Tour 2025, una serie de presentaciones a los principales mercados emisores de turismo enogastronòmic en Cataluña, orientadas a operadores, prensa y prescriptores, con un componente tecnológico e innovador.

Premios Bite y Bocado

En el marco de las nuevas iniciativas que se impulsarán para poner en valor Cataluña como referente enogastronòmic, destaca la Gala Nacional de la Enoturisme y la Gastronomía. Durante este acto, que tuvo lugar el 29 de junio de 2023 al Teatro Nacional de Cataluña (TNC), se hizo la entrega de la primera edición de los Premios Bite y Bocado. La segunda edición de estos galardones ha tenido lugar el mes de mayo de 2024.

Se trata de unos premios que reconocen el papel fundamental que tienen los creadores y creadoras de contenidos digitales enogastronòmics en el fomento de este tipo de turismo.

Región Europea de la Gastronomía 2016

El año 2016, Cataluña obtuvo el título de Región Europea de la Gastronomía. En aquella ocasión más de 500 entidades, agentes y personas del país que trabajan para promover la gastronomía catalana celebraron cerca de 500 actividades relacionadas con el producto, la cocina y el territorio, de dimensión diversa y de diferente carácter.

18 DE DICIEMBRE 2024

V EDICIÓ DEL MILLOR
**TORTELL
DE REIS**
DE CATALUNYA 2024



*Clàssic
Creatiu*



UN AÑO MÁS, UN AÑO CONOCEMOS LOS MEJORES "ROSCONES DE REYES DE CATALUÑA", EN LAS CATEGORÍAS CLÁSICO Y CREATIVO. LA PASTELERÍA L'ATELIER VOLVIÓ A GANAR EN LA CATEGORÍA ROSCÓN CREATIVO. FORN PASSIONS FUE EL GANADOR EN LA CATEGORÍA ROSCÓN CLÁSICO.





El pasado 18 de diciembre se celebró en Barcelona la quinta edición de este concurso, que este año también ha introducido la categoría del "Roscón "creativo.

El concurso, como ya es habitual, ha sido organizado por la Obra Social Ernest Verdaguer de la plataforma Panàtics.

Y, como en años anteriores, se ha celebrado en el hall de la Estación del Norte de Barcelona. La gran sala, decorada con unos centros navideños cedidos por el Gremio de Floristas de Barcelona tenía un aspecto imponente.

Más de 40 panaderos/nada de toda Cataluña han llevado las suyas "roscones". Uno para que el jurado haga sus valoraciones y otras para librarlos a diferentes entidades de ayuda social.

Cinco jurados, 2 para el roscón clásico, dos para el creativo y uno para escuelas han catado y valorado todos los roscones presentados. Todos los componentes del jurado son profesionales del sector del horno y de la pastelería.

El Jurado ha destacado el alto nivel de profesionalidad y sobre todo la originalidad EN la categoría Creativo.

Entre otros aspectos, el jurado ha hecho las catas de los roscones valorando los siguientes puntos:

Peso, Aspecto exterior, Decoración, Estructura y calidad del bollo, Calidad del mazapán en el clásico, Calidad del relleno en el creativo, Aroma, Sabor, y Estructura en boca.

En el Roscón creativo también se ha valorado la calidad de la masa, la creatividad en la decoración y la originalidad de los ingredientes.

Los ganadores han estado:

• CATEGORÍA CLÁSICO

• GANADOR : MIRIAM ESPLUGAS DE FORN PASIONES L con establecimientos en el Vendrell, Vilanova, y Calafell.

• Ha presentado un roscón clásico con una masa de bollo y mazapán de gran nivel, así como una decoración clásica como marcaban las bases del concurso.

• Los otros FINALISTAS De ESTA CATEGORÍA HAN SIDO :

• MATHHIEU ATZENHOFFER DE LA PASTELERÍA MORREIG de Barcelona

• ALBERT SÁNCHEZ DE LA PASTELERIA JUAN DE Sant Feliu de Llobregat

• CATEGORÍA CREATIVO

• GANADOR: ERIC ORTUÑO DE LA PASTELERÍA La ATELIER, este año ha presentado EL ROSCÓN TRENCADIS, una corona de color dorado elaborada con una masa de larga fermentación estilo pandoro. "Presenta un relleno de crema de queso mascarpone y en la superficie un baño ligero de Limoncello.

• LOS FINALISTAS De ESTA CATEGORÍA HAN SIDO:

• MONICA GREGORI del OBRADOR DE LOS 15 de Barcelona y ganadora el año pasado del Roscón Clásico

• MARC FABREGAS DE LA PASTELERIA HOFMANN también de Barcelona

Tú pones el arte.



POMATI T10
Atemperador



POMATI T5
Atemperador

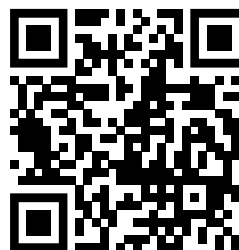


JEROS 9110
Sistema de lavado

Nosotros la tecnología.



POMATI®
TECNOLOGIA NEL CIOCCOLATO



¿Quieres ver las
máquinas en acción?

No te las pierdas.

 @sermontsa

JOSE LLOPART

MÉS DE 2.000 PRODUCTES PER AL FORNER I EL PASSTISSER

**Empezamos un
nuevo año con ilusión
y nuevos retos**



JOSE LLOPART



93 652 12 34

Avenida Marina, 6-8 - Polígono Industrial Les Salines
08830 Sant Boi de Llobregat (Barcelona)

www.josellopart.com



En la CATEGORÍA ESCUELAS (ROSCÓN CLÁSICO)

La GANADORA ha sido, Jesame Fernández de la escuela Instituto de los Alimentos (CFPI)

Agradecemos a todas las empresas patrocinadoras, que con su ayuda hacen posible este acontecimiento. José Llopart, Sermont, hueverías De Bonet, Harinera Coromina, Esther Langa, Novau Grupo, Ylla harineros, Buena Levadura, Bongard, Decir informática, Esther Langa y Harinera Moretó.

Y como que la segunda finalidad de este concurso era la parte solidaria, todos los roscones aportados por los participantes se ha librado a la Fundación del Convento de Santa Clara de Manresa, y el Hospital de Campaña de la Iglesia de Santa Anna.

Acabado el acto, todos los asistentes han podido degustar los Roscones acompañados de una copa de cava.



Agradecimiento especial a todas las empresas que hacen posible este evento

V EDICIÓ DEL MILLOR TORTELL DE REIS DE CATALUNYA 2024

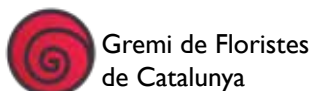
Classic i Creatiu



YLLA1878®



YLLA1878®





Los diferentes representantes de las empresas patrocinadoras entregaron los diplomas y los premios a todos los participantes y ganadores

Y como que la segunda finalidad de este concurso era la parte solidaria, todos los roscones aportados por los participantes se han librado a la Fundación del Convento de Santa Clara de Manresa, y el Hospital de Campaña de la Iglesia de Santa Anna.





TORRELL CLÁSICO GANADOR



TORRELL CREATIVO GANADOR

Noche de la artesanía alimentária 2024

Diploma mestre artesà alimentari



PANADEROS PREMIADOS

Sergi Cardona Alari
Cobera de Llobregat
(Baix Llobregat)

Jordi Garriga Vila
Molins de Rei (Baix Llobregat)

Jordi Andreu Llargués Cleries
Mollet del Vallès (Vallès Oriental)

Vicenç Marí Parellada
Gelida (Alt Penedès)

Pilar Martín Rivero
Barcelona (Barcelonès)

Albert Miró Fernández
Barcelona (Barcelonès)

Ignasi Moya Ruiz
Puigcerdà (Cerdanya)

Xavier Preixens Vila
Lleida (Segrià)

Teresa Tarragó Gomà
Barcelona (Barcelonès)

El Departamento organiza anualmente la entrega de Diplomas de Mestre artesano alimentario y del Premio al mejor joven artesano alimentario innovador con el objetivo de distinguir las personas que han destacado por el suyos méritos de creatividad y conocimiento en el campo de la artesanía alimentaria a lo largo de su trayectoria profesional y además premiar los jóvenes innovadores artesanos.

El 27 de noviembre, ha tenido lugar el acto de entrega de estos galardones correspondientes a las convocatorias de 2024 con la presencia de la HC Òscar Ordeig Molist. Han colaborado en el acto la Federaci3n Catalana de Pasteleria, la Federaci3n Catalana de Asociaciones de Gremios de Panaderos, la Federaci3n Catalana de Carniceros-Cansaladers-Charcuteros, la Asociaci3n de Ganaderos y Elaboradores de Queso Artesano y el Gremio Artesano de Xurrers de Catalunya. La presentadora de esta edici3n ha sido la Sra. Carne Gasull, periodista y comunicadora, especializada en alimentaci3n y gastronomia.

En esta edici3n se han librado, 24 diplomas de maestro artesano

alimentario. Destacar que hay 6 mujeres entre las personas que lo han recibido. El diploma tiene por objetivo el fomento de los valores econ3micos, culturales y sociales de actividad en Catalunya y contribuir a la preservaci3n y la revalorizaci3n de las pequenas empresas familiares que elaboran productos agroalimentarios.

Por oficios corresponde a: 9 panaderos/nada, 4 pasteleros/nada, 8 carniceros/nada-cansaladers/nada-charcuteros/nada, 2 xurreres y 1 quesera. Los diplomas, que no tienen dotaci3n econ3mica, se conceden a personas artesanas alimentarias que tengan el carn3 con una experiencia m3nima de 15 aros y m3ritos relevantes de creatividad, conocimientos y divulgaci3n.

En cuanto al Premio al Mejor Joven Artesano Alimentario Innovador este aro ha quedado DESIERTO.

En esta edici3n adem3s de la entrega de diplomas, se ha hecho menci3n de la importancia que Catalunya ser3 Regi3n Mundial de la Gastronomia el pr3ximo aro 2025.





Los italianos inventaron el panettone, pero tú les enseñaste como hacerlo perfecto

Quién lo diría! Estos postres que todos asociamos con la bella Italia ahora tiene sabor en México. Tonatiuh "Tu" Cortés, un panadero mexicano radicado en

Barcelona arrebató a los italianos la gloria al coronarse como el creador del mejor panettone del mundo en la Coppa del Mondo de Panettone 2024, celebrada en Milà. La ironía?

Tu Cortés llegó a Barcelona hace más de 20 años con una meta muy distinta, estudiar música medieval. Especializado en el fagot barroco, Cortés nunca imaginó que su verdadero talento resonaría no en teatros, sino en hornos. Su pasión por la repostería artesanal lo llevó a abrir Mójalo Cloudstreet Bakery, su pastelería-laboratorio donde perfeccionó la técnica de la demasiada madre y, con esto, el panettone que hoy lo coloca como el mejor del mundo.

La historia de Tu no es solo un giro de vida fascinante, sino un ejemplo de como la dedicación y el amor por el oficio pueden crear magia. A Suca'l, además de panettones, este mexicano orgulloso de sus raíces incluye delicias como el pan de muerte, un toque de nostalgia que conecta su pasado con su presente.

Ton Cortés i l'obrador Suca'l

Mójalo ocupa una panadería abierta el 1926 y que hasta hace poco tuvo en funcionamiento el horno de leña. El horno Mójalo, antiguamente denominado Cloudstreet Bakery, compró el horno de calle Rosselló el 2013. Tu Cortés, su hermana Zitaima Cortes y Manel Benazet sueño los propietarios de Suca'l y conjuntamente con su equipo de panaderos siguen una elaboración completamente artesanal de diferentes tipos de panes y brioxería utilizando demasiada madre y harinas ecológicas. Un orgullo del Gremio de Panaderos de Barcelona.

El 2019 consiguió el premio al mejor panettone de España y el noviembre de 2021 el 8.º lugar a la Coppa del Mondo Del Panettone celebrada en Lugano. El 2023 lideró como capitán el equipo español al Panettone World Championship, donde Tu y el resto de integrantes del equipo consiguieron wla medalla de plata de panettone de chocolate y la medalla de bronce del panettone tradicional.



El domingo 14 de octubre de 2024 se celebró en Milà la final de la Coppa del Mondo de Panettone que reúne los mejores panaderos/pasteleros y expertos en Panettone de Italia y el resto del mundo. Tres días de presentaciones, clases magistrales y talleres, al Palazzo Castiglioni.

La cuarta edición de la Copa del Mundo de Panettone 2024 vio maestros pasteleros de todo el mundo competir en Milà del 8 al 10 de noviembre.

Después de dos años de selecciones nacionales en los diferentes estados, 24 pasteleros para la categoría de Panettone Tradicional y 18 para la categoría de Panettone de Chocolate llegaron a la final. Los participantes finalistas procedían de Europa, Asia, América Latina, Estados Unidos y Australia.

Además del ganador, representaron en España los maestros Jesús Machi (Horno San Bartolomé, València) y Daniel Jordà (Panes Creativos, Barcelona) para la categoría de panettone tradicional; y Miguel Ángel Castro (Marea Bread, Madrid) y Arturo Salvador (Sukar Pastry Shop, València) para la categoría de panettone de chocolate.

Premio al Mejor Panettone Tradicional

El título de mejor panettone del mundo en la categoría tradicional se lo llevó el maestro Tu Cortés de la panadería Mójalo de Barcelona, en segundo lugar Pasquale Pesce (Italia) y en tercer lugar Maurizio Sarioli (Italia).

El trabajo del jurado internacional del panettone tradicional se ha realizado bajo la estricta supervisión de un notario.

Premio al Mejor Panettone De Chocolate

Podio totalmente italiano en la categoría de panettone de chocolate. El primer lugar fue para Pasquale Iannelli de la pastelería Casa Mastroianni a Lamezia Término, el segundo lugar fue para Pasquale Marigliano, el tercer lugar fue para Armando Pascarella.

Calendario DÍAS FESTIVOS

GENER						
DI	Dt	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

ABRIL						
DI	Dt	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

JULIOL						
DI	Dm	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

OCTUBRE						
DI	Dt	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

FEBRER						
DI	Dt	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg
				1	2	
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28		

MAIG						
DI	Dt	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg
		1	2	3	4	
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

AGOST						
DI	Dt	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

NOVEMBRE						
DI	Dt	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg
				1	2	
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

MARÇ						
DI	Dt	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

JUNY						
DI	Dm	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

SETEMBRE						
DI	Dt	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

DESEMBRE						
DI	Dt	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

DÍAS FESTIVOS BARCELONA

1 DE ENERO - AÑO NUEVO

6 DE ENERO - REYES

18 DE ABRIL - VIERNES SANTO.

21 DE ABRIL - PASQUA FLORIDA.

1 DE MAYO - FIESTA DEL TRABAJO.

9 DE JUNIO - LUNES DE PASQUA GRANADA

24 DE JUNIO - SAN JUAN.

15 DE AGOSTO - LA ASCENSIÓN.

11 DE SEPTIEMBRE -DIADA NACIONAL DE CATALUÑA

24 DE SEPTIEMBRE - LA MERCÈ

1 DE NOVIEMBRE -TODOS LOS SANTOS.

6 DE DICIEMBRE - DIA DE LA CONSTITUCIÓN.

8 DE DICIEMBRE - LA IMMACULADA.

25 DE DICIEMBRE - NAVIDAD.

26 DE DESEMBRE - SANT ESTEVE.

Continúan las reuniones on-line de nuestra junta

Añadiros a nuestras reuniones!



Nuestra Junta directiva sigue con sus reuniones, dos veces (martes) en el mes se realiza la junta con videoconferencia, a las 18:00 h donde estáis todos invitados,.

Los que queráis añadir a la reunión pedir información a Vicky Arroyo del Gremio y os explicará cómo podéis acceder.

Como siempre tratamos de los temas más actuales que afectan directamente a nuestro oficio y a nuestro sector. Poder uniros a nuestras reuniones y participar activamente.

Nos gusta saber las inquietudes, los problemas de nuestros agremiats y sobre todo sus expectativas.

TASA RECOGIDA DE RESIDUOS

Os queremos informar de un cambio en la tasa de residuos que se producirá a partir del próximo 1 de enero de 2025, y que afecta a todas las actividades económicas, ya sean establecimientos comerciales, hoteles, o despachos profesionales.

El precio público de recogida de residuos se ajusta a las estipulaciones de la ley de residuos 7/2022 con una subida gradual en tres años

- La ley de residuos 7/2022 dio un margen de 3 años a los entes locales para ajustar las tasas de la gestión de los residuos a los costes reales del servicio, y esto hace necesario, a partir del 2025, un aumento del precios público de recogida de residuos comerciales
- El incremento derivado de este cambio es del 48% y se aplicará de forma gradual durante los próximos tres años: un 40% el 2024 y el 60% restante repartido entre el 2026 y el 2027
- El aumento medio para un comercio medio será inferior a los tres euros mensuales el 2025 y de 18,2 euros mensuales para las actividades con mucha generación de residuos y una superficie de más 250 m²

Los precios públicos de Barcelona para el año próximo prevén cambios en cuanto a las tasas de recogida de residuos industriales y comerciales. La ley de residuos 7/2022 daba un plazo de 3 años a los entes locales para ajustar las tasas de la gestión de los residuos a los costes reales de los servicios. Este hecho obliga ahora a aumentar los precios públicos de recogida de residuos comerciales, que estaban congelados desde el año 2019 y que incluyen los costes del nuevo contrato de limpieza y recogida y su revisión de precios.

El incremento derivado de esta medida es del 48% y el ayuntamiento lo aplicará de forma gradual en tres años: en 2025 se aplicará un 40% del incremento mencionado, y el 60% restante se repartirá entre los siguientes dos ejercicios (30% el 2026 y 30% el 2027).

EJEMPLO De APLICACION

A efectos prácticos, este cambio puede representar un aumento medio inferior a los tres euros mensuales para un comercio medio durante el primer año y llegar a los 7,5 euros el tercer año una vez se haya desplegado el 100% del incremento.

En cuanto a las actividades con mucha generación de residuos y con una superficie superior a los 250 m², el incremento puede representar 18,2 euros el primer año y llegar a los 45,6 euros, el tercer año, una vez se haya desplegado el 100% del incremento.

La Comisión de Gobierno del Ayuntamiento de Barcelona aprobó, el 21 de noviembre, los precios públicos y privados para el año próximo, que serán vigentes a partir del 1 de enero de 2025

Especialidades diadas 2025



Enero	06	Reis	Tortell de Reis
	17	Sant Antoni	Tortell de Sant Antoni

Febrero	14	Sant Valentí	Cors
	14	Dimecres de cendra	Coques de Lladons
	27	Dijous grass	Botifarra d'ou

Marzo	05	Dimecres de cendra	Coques de lladons
	19	Sant Josep	Crema

Abril	18	Divendres Sant	Bunyols
	21	Dilluns de Pasqua	Mones - Colomba
	23	Sant Jordi	Pa de Sant Jordi

Mayo	11	Sant Ponç	Fruita confitada
	16	Sant Honorat	Festa patronal

Junio	24	Sant Joan	Coques
	29	Sant Pere	Coques

Julio	10	Sant Cristòfol	Volants
	25	Sant Jaume	Coques

Septiembre	11	Diada Catalunya	Pa de Sant Jordi
	24	La Mercè	Pa de Sant Jordi

Octubre	15	Santa Teresa	Torrades Santa Teresa
----------------	----	--------------	-----------------------

Noviembre	01	Tots Sants	Panellets
------------------	----	------------	-----------

Diciembre	01	Sant Eloi	Martell
	13	Santa Llúcia	Tisores
	25	Nadal	Panettone
	26	Sant Esteve	Torrans

Se trata de un pan pequeño, de color pálido, con la miga elástica y esponjosa hecho a base de masa madre y larga fermentación. La parte superior está atravesada por un surco longitudinal. Se suele decir que como mejor es la calidad de la harina y más cuidado se pone en la elaboración, más profundo es el corte.

Ingredientes:

(Con la mitad de la receta salen 9 unidades)

500 g de harina de fuerza (yo hice 250 g)

10 g sal (5 g)

250 g agua (125 g)

30 g mantequilla (15 g)

100 g Masa Madre o Prefermento

(yo puse 50 g)

5 g levadura (2,5 g)

Prefermento

100 g harina

60 g agua

0,2 g levadura



Proceso de elaboración

1. Hacer el prefermento la noche anterior. Unimos todos los ingredientes y dejamos reposar unas 12 horas.
2. Unimos todos los ingredientes. Después de unirlos lo amasamos enérgicamente unos 2'. Dejamos reposar 10'.
3. Volvemos a amasar 2'. Hacemos el plegado en pañuelo, es decir, puntas en el centro, le damos la vuelta y lo dejamos reposar de 10-20'.
4. Volvemos a plegar en pañuelo y lo dejamos reposar hasta que veamos que la masa ha crecido.
5. Con los nudillos aplastamos la masa y le damos forma rectangular. Plegamos en sobre en horizontal. Breve reposo tapado.
6. Con las manos estiramos un extremo y la masa adelgaza en el estiramiento y la ponemos sobre el centro del rectángulo y hacemos lo mismo con el otro lado.
7. Y ahora enrollamos la masa con tensión pasando por encima de estos extremos.
8. Cortamos en porciones iguales y ponemos sobre el algodón o trapo que usamos enharinado en filas presionadas por el trapo. Dejamos hasta doblar, pero tampoco que no se hinchen mucho.
9. Calentamos el horno antes de que doblen.
10. Ponemos los panes sobre la bandeja del horno y papel vegetal
11. Greñamos profundamente en medio una línea vertical.
12. No ponemos vapor. Horno a 230-250.º 10-12'



técnica



NUESTRA ESCUELA ES PIONERA EN FORMACIÓN

TALLER ELABORACION DE LIONESAS Rafa Batalla	VER FORMACIÓN 24/01/2025 4 HORAS 15:30H A 19:30H CAT ESP	INSCRIPCIONES ABIERTAS 	PAN DE VIENA, FOCACCIA Y PAN DE MOLDE Ramon Batalla 25/01/2025 1 Sesión de 4 horas 9:00h a 13:00h CAT ESP VER FORMACIÓN
 INSCRIPCIONES ABIERTAS			




INICIACION A LA PASTELERIA Rafa Batalla 25/01/2025 al 15/03/2025 40 horas 8 sábados 08:30h a 13:30h CAT ESP VER FORMACIÓN	INSCRIPCIONES ABIERTAS 	INSCRIPCIONES ABIERTAS 	ELABORACION PARIS - BREST Rafa Batalla 31/01/2025 4 HORAS 15:30H A 19:30H CAT ESP VER FORMACIÓN
---	---	--	---

CUROS PROGRAMADOS HASTA ABRIL DE 2025



<h3>INICIACION A LA PANADERIA</h3> <p>Ramon Batalla</p>	<p>VER FORMACIÓN</p> <p>31/01/2025 al 21/03/2025</p> <p>40 HORAS</p> <p>15:30h a 20:30h</p> <p>CAT ESP</p>	<p>INSCRIPCIONES ABIERTAS</p> 	<h3>TALLER PAN ELABORADO A MANO</h3> <p>Ramon Batalla</p> <p>1/02/2025 al 15/02/2025</p> <p>12 horas - 3 sábados</p> <p>09:00h a 13:00h</p> <p>CAT ESP</p>
---	--	--	--

<h3>SEMIFRIOS: MOUSSES</h3> <p>Rafa Batalla</p> <p>07/02/2025 al 14/02/2025</p> <p>2 SESIONES DE 3 HORAS</p> <p>15:30H A 18:30H</p> <p>CAT ESP</p>	<p>INSCRIPCIONES ABIERTAS</p> 	<p>INSCRIPCIONES ABIERTAS</p> 	<h3>PIZZA ITALIANA - MAESTRO PIZZERO MICHELE</h3> <p>25 horas 5 sesiones de lunes a viernes de 15:30h a 20:30h</p> <p>10/02/2025 al 14/02/2025</p>
--	--	---	--

<p>MASAS MADRE (POOLISH, BIGA, LEVAIN, CATALANA, ETC)</p> <p>Tony Valls</p>	<p>VER FORMACIÓ</p> <p>11/02/2025 al 13/02/2025</p> <p>15 horas en 3 sesiones de 5 horas</p> <p>08:30h a 13:30h CAT ESP</p>	 <p>INSCRIPCIONES ABIERTAS</p>	<p>LA FOCACCIA ITALIANA (MICHELE INTRIERI)</p> <p>Michele Intrieri</p> <p>12/02/2025</p> <p>4 horas de formación 100% prácticas</p> <p>09:30h a 13:30h</p> <p>CAT ESP</p>
	 <p>INSCRIPCIONES ABIERTAS</p>		

<p>APRENDIZ DE PANADERIA – 75 HORAS (MAÑANAS)</p> <p>Tony Valls</p>	 <p>INSCRIPCIONES ABIERTAS</p>	 <p>INSCRIPCIONES ABIERTAS</p>	<p>PASTELERIA DE PRIMAVERA</p> <p>Rafa Batalla</p> <p>21/02/2025 al 7/03/2025</p> <p>12 HORAS 3 VIERNES</p> <p>15:30h a 19:30h</p> <p>CAT ESP</p>
--	--	---	--

<p>ELABORACION DE CROISSANTS</p> <p>Ramon Batalla</p>	<p>VER FORMACIÓN</p> <p>22/02/2025</p> <p>1 sesión de 4 horas</p> <p>9:00h a 13:00h</p> <p>CAT ESP</p>	<p>INSCRIPCIONES ABIERTAS</p> 	<p>DEPENDIENTE/A DE PANADERIA Y ACABADO DE PRODUCTO EN OBRADOR</p> <p>Ramon Calvet y Ramon Batalla</p>
 <p>INSCRIPCIONES ABIERTAS</p>		<p>03/03/25 al 20/03/25</p> <p>42 horas (14 sesiones de 3 horas)</p> <p>9:30h a 12:30h</p> <p>CAT ESP</p>	

<p>CURSO INTENSIVO DE PANADERIA ARTESANA</p> <p>Tony Valls</p>	<p>INSCRIPCIONES ABIERTAS</p> 	<p>INSCRIPCIONES ABIERTAS</p> 	<p>ELABORACIONES DE HOJALDRE: ROSCON, PALMERAS Y MIL HOJAS</p> <p>14/03/2025 al 28/03/2025</p> <p>12 HORAS</p> <p>15:30h a 19:30h</p> <p>CAT ESP</p>
<p>10/03/2025 al 10/04/2025</p> <p>192 horas 24 sesiones</p> <p>07:00 h a 15:00 h</p> <p>CAT ESP</p>			

ELABORACION MACARONS

Rafa Batalla

VER FORMACIÓN

04/04/2025 1 SESION DE 4 HORAS

15:30h a 19:30h CAT | ESP

INSCRIPCIONES ABIERTAS



TALLER ELABORACION DE BERLINAS (DONUTS)

Rafa Batalla

11/04/2025

1 sesión de 4 horas

15:30h a 19:30h

CAT | ESP

INSCRIPCIONES ABIERTAS



INTENSIVO DE BOLLERÍA ARTESANA

Tony Valls

22/04/2025 al 07/05/2025

70 HORAS

08:00H A 15:00H

CAT | ESP

INSCRIPCIONES ABIERTAS



ELABORACION DE COOKIES

Rafa Batalla

25/04/2025 3 horas

16:00h a 19:00h CAT | ESP

INSCRIPCIONES ABIERTAS



VER FORMACIÓN



Nuestra escuela está bien situada, en el centro de Barcelona, y muy bien comunicada con enlaces de transporte público de autobuses, metro y tren de cercanías.

**C. Pau Claris, 141 planta baja
Barcelona**



AVISO IMPORTANTE!

FORMACIÓN BONIFICADA

Todos nuestros cursos son bonificables total o parcialmente por las cuotas de la Seguridad Social, siempre que la empresa disponga de crédito suficiente y esté al corriente del pago de cuotas de la Seguridad Social.

Para poder tener acceso a una formación bonificada se tiene que estar en activo y dado de alta al régimen general de la Seguridad Social. Por lo tanto, las personas dadas de alta como autónomas o en paro, no pueden bonificar.

La formación bonificada solo la puede pedir la empresa que quiere que uno o más de sus trabajadores hagan una acción formativa. La empresa tendrá que estar al corriente de pago de la Seguridad Social.

El importe a bonificar dependerá del crédito de que disponga la empresa, de las horas del curso que quiera hacer y de los trabajadores que inscriba. El máximo bonificable son 13 €/h por alumno hasta llegar al total del mencionado crédito. Este crédito viene dado por el número de trabajadores y del % de las retenciones sobre los sueldos del año anterior.

Si necesita más información,

**No dude en contactar con nosotros,
estaremos encantados de atenderle!
Sra. Maika Minguell
93 215 55 00
mminguell@gremipabcn.com**



*celebrem cinquanta anys
de servei, de creixement,
i de molts moments compartits
amb tots/es vosaltres*

50

noVAU
G R U P

POLIN **JAC**

1974 - 2024



Nos estamos preparando para ofrecer una aten



Debemos situar Bon Llevat antes incluso de su nacimiento. Nos remontamos al año olímpico, 1992, cuando Jesús Pérez Tortajada, un comercial experto en el mundo de la levadura para panaderías, vino de Madrid a Barcelona con la intención de recuperar mercado para una de sus marcas de distribución, Levadura Hércules.

Este viaje fue un retorno a su tierra de origen y aquí, junto a su mujer Asunción Osorio, montó una pequeña distribuidora, Bon Llevat.

“Bon Llevat comenzó con dos repartidores y mucha ilusión, hoy ya somos más de treinta personas y seguimos con la ilusión del primer día. Ocupamos el puesto número 1 en el ranking de la distribución de materias primas para panadería y pastelería de la provincia de Barcelona. Y este logro es de todos y cada uno de nuestros empleados”

Desde sus inicios, Bon Llevat ha experimentado un crecimiento continuado. Hoy disponemos de más de 5.000 metros cuadrados de almacén con cámaras frigoríficas, oficinas y el obrador Espai Pa. Aquí almacenamos y organizamos para su distribución, las más de 7.000 referencias de nuestras marcas de confianza.

También disponemos dos Cash & Carry, uno en Badalona y otro en Cornellá para ofrecer un servicio más rápido y directo para nuestros cliente.

En Bon Llevat sabemos que es posible crecer sin perder el trato cercano y directo. Cuidando a todos nuestros grupos de interés, empezando por nuestros empleados. Juntos consolidamos nuestra empresa para conseguir nuestros objetivos a medio y largo plazo. Organizativamente, hemos avanzado en la estructura por departamentos, manteniendo el trabajo transversal y en equipo para enfocarnos en la continua mejora del servicio a nuestros clientes. Gracias por acompañarnos.

Proximidad, confianza y servicio inmediato. Buscamos en todo momento la profesionalidad en el trato y la rapidez en la entrega de nuestros productos. En un mundo globalizado y cambiante, tener visión de futuro sin perder de vista las necesidades de clientes y proveedores, es lo que nos hace competentes para seguir avanzando.

Somos los primeros en la lista de distribuidores de la provincia de Barcelona de levaduras, mejorantes panarios y materias primas para panadería, pastelería y canal HORECA. El trabajo bien hecho y la confianza de los profesionales del sector lo han hecho posible. Seguir siéndolo, sin perder el trato familiar y próximo con nuestros clientes y proveedores, es nuestro objetivo más preciado.

ción al cliente aún mejor

**GRANDES
NOTICIAS**

**Bon Llevat y Martí
¡UNEN SUS FUERZAS!**

Nuestros objetivos nos ha llevado a una reciente alianza entre Bon Llevat y Martí. Esta alianza nos infunde una mayor independencia y fortaleza qúnica.

La reciente alianza con Martí marca un paso significativo en la evolución de Bon Llevat fortaleciendo su presencia en el mercado. Ambas entidades seguirán operando de manera independiente, manteniendo intactos los valores y principios que las han caracterizado.

Nuestro Nuevo Compromiso es mejorar en la atención al cliente

Al unimos nos estamos preparando para ofrecer una atención al cliente aún mejor. Al compartir recursos y conocimientos, seremos más ágiles y eficientes para responder a vuestras necesidades, asegurándonos de que nuestra relación con los clientes sea más cercana, personal y productiva.

LOS FACTORES QUE NOS DISTINGUEN:

Calidad de nuestros servicios

La logística requiere un plan eficaz cuando hay que servir con rapidez y sobre todo cuando hay productos perecederos. Estar siempre disponibles cuando nuestros clientes nos necesitan y poderles ofrecer los mejores productos, son nuestro signo de calidad.

Proximidad

Nuestra ubicación, zona y sistema de reparto, nos permiten responder rápidamente. Nos distinguimos por nuestro servicio de distribución exprés. En menos de 12 horas servimos el pedido solicitado en nuestra área de intervención directa. Y en 24 – 48 horas garantizamos la entrega en el resto del territorio español.

Experiencia

casi 30 años en el sector que nos ha facilitado un gran conocimiento del mercado y de sus necesidades

Innovación

Colaboración proactiva y mejoras en nuestros servicios. Para ello, integramos el networking en nuestras relaciones empresariales, participamos en ferias y salones especializados como SIGEP en Italia, IBA en Alemania) EUROPAIN en Francia, SIRHA en Francia , ALIMENTARIA en España donde investigamos, descubrimos las novedades del sector e incorporamos las mejores a nuestra cartera de productos.

Trabajo en equipo

Sin la implicación de todos y cada uno de los empleados de Bon Llevat no seríamos el número 1 de la provincia de Barcelona. Gracias equipo.

Esperanza en el futuro

En un mundo tan cambiante y cada vez más globalizado e interconectado, se hace más necesario que nunca mantener el equilibrio entre los nuevos paradigmas empresariales y económicos, que abogan por un crecimiento de los mercados de distribución y la necesidad de cercanía y atención directa y personalizada con clientes y proveedores.

Los alimentos básicos recuperan su IVA en 2025

El 31 de diciembre de 2024 ha marcado el fin de la reducción temporal del IVA en productos de primera necesidad, implementada según el Real Decreto-ley 4/2024.

De esta manera a partir del 1 de enero, el IVA reducido que había estado vigente para alimentos básicos ha dejado de aplicarse.



Desde el 1 de enero de 2025 han entrado en vigor una serie de subidas de los impuestos, entre los que destaca el Impuesto al Valor Agregado (IVA) de los alimentos. Así, todos alimentos básicos tributan al 4%, y el resto al 10%, como la carne y el pescado. Como novedad destaca que ahora los productos de leche fermentada estarán incluidos en el IVA superreducido del 4%.

Pan, harinas, leche, quesos, huevos, frutas, verduras, legumbres y cereales: IVA del 4% y recargo de equivalencia del 0,5%.

Aceites de semillas y pastas alimenticias: IVA del 10% y recargo de equivalencia del 1,4%.

Aceite de oliva: IVA del 4% y recargo de equivalencia del 0,5%.

De esta manera, el estreno del nuevo año ha dado por finalizada la reducción del IVA de los alimentos, que el Gobierno anunció en 2022 para contrarrestar la crisis de precios provocada por la guerra en Ucrania. En aquel entonces, los alimentos básicos o de primera necesidad como pan, leche, huevos, legumbres o frutas pasaron a tener un IVA del 0%. Mientras que otros alimentos como las pastas o los aceites de semilla (de girasol) tenían un IVA del 5%.

Fue en octubre del año pasado cuando se decidió retomar el IVA de forma progresiva, con los alimentos de primera necesidad subiendo a un IVA del 2% y los otros alimentos al 7,5%. No obstante, desde enero han subido aún más su valor retomando su IVA original. Caso especial resulta ser el del aceite de oliva, que originalmente tenía un IVA del 10% y con las medidas del Gobierno bajó al 0%, y ahora en 2025 únicamente ha subido a un 4%. Es decir, que el aceite de oliva subirá de precio, pero conservará un precio reducido.

Una recuperación del IVA que se plasma en un incremento del precio de la cesta de la compra, a pesar de las demandas continuas del sector. Desde el Departamento de ASAJA Alicante valora negativamente esta medida al haber pasado por muchas fases en cuanto a la bajada y subida del tipo impositivo del IVA para los productos de primera necesidad.



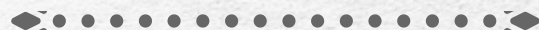
PASSIÓ PER LA FARINA

Cinc generacions d'una família que acumula passió i experiència a parts iguals per oferir la millor gamma de farines per cada producte.

Moretó és passió per la farina.
Caràcter innovador combinat
amb amor per la tradició.



DESCOBREIX LES NOSTRES FARINES



Tel.: +34 93 570 56 08
moreto.cat - info@moreto.cat



Resumen actividades



BARCELONA CUECE BUEN PAN

"La panadería barcelonesa ha experimentado en los últimos años una auténtica revolución y está atravesando uno de los mejores momentos de su historia. Afirmación que, seguramente, no se sostiene desde el punto de vista económico de empresarios, pero sí que es una realidad para los consumidores y amantes del buen pan en Barcelona.

Una minoría, pero grande en proporción al total de la población, que es capaz de desplazarse lejos de su domicilio para en busca del mejor pan, aunque en los bajos de su casa o en la acera de enfrente haya panaderías que, por ejemplo, en Francia no podrían utilizar este nombre ese nombre comercial si venden masa congelada.

Pero hay que dejar claro que esta revolución ha venido de la mano de los panaderos, no de una exigencia del consumidor acostumbrado a un pan mediocre, el de siempre. Efectivamente ha sido el sector, quién ha mostrado a los consumidores una nuevas variedades y calidades del pan, y ha logrado que, con tesón y esfuerzo se haya consolidado la importancia de un buen pan en la mesa.

Así pues, podemos afirmar que en la gran mayoría de panaderías se elabora un buen pan artesanal, pero algunos destacan por sus elaboraciones bien cuidadas en surtido y calidad".



Con estas palabras empieza el fantástico reportaje de Fea Jaudes...



El pan y la pastelería adquieren un importante papel en "Coffe Bakery&Pastry" de Alimentaria&Hostelco

RESTAURANT
DEGUSTACIÓN
VERITABLE

Els mitjans de comunicació de la restauració amb degustacions de restaurants.

Estem d'acord a anar acompanyar

Les cadenes de restauració a torn de treball amb una impugna

El Gremi de la fleccia

Ens agraïem un cop actiu

La

RESTAURACIÓ ATACA ELS FORNS DE PA AMB RESTAURACIÓ DIU LA VERITAT, PERÒ NO TOTA LA

Restauració s'estan fent ressò de la queixa del sector
pel que considera competència deslleial de les fleques
i, en considerar que les seves pràctiques amenacen bars i

amb el Gremi de Restauració, però la seva reivindicació ha
s'panyada d'una puntualització.

es que estan envaint Barcelona, i que s'anuncien com
pa amb degustació, són empreses de restauració que,
sola llicència, la de restauració, combinen de manera
dues activitats, la DE restauració i la DE venda de pa.

ni de Restauració, en la seva queixa, posa a tots en el mateix sac,
ques amb degustació i la restauració amb venda de pa.

adherim a la seva denúncia i demanem a l'Ajuntament de Barcelona,
ques amb degustació i la restauració amb venda de pa.

op més, que actui i posi ordre. Aquest ordre s'ha de plasmar amb una
ació inspectora.

poca claredat en el desenvolupament de l'activitat provoca
confusió del consumidor, que creu que entra en un forn de pa,
perquè així informa el rètol comercial i disposa d'un moble amb
unes quantes barres i productes de brioixeria, i es troba en un
establiment on pot menjar una succulenta paella i beure alcohol.

Els forns de pa amb d
20 m² de superfície d
l'Ordenança d'Establ
quan el Sr. Roger Pa
era el Regidor de C
L'excés de metres
superiors a 20 m²

La llicència de r
propis d'un ser
El que no per



Por això diem PROU i exigim a l'Ajuntament
els àmbits de l'Administració Pública
de la competència des

del año 2024

DES DEL GREMI DEMANEM A L'AJUNTAMENT DE BARCELONA IMPLANTAR AL COMERÇ ETIQUETES QUE IDENTIFIQUIN EL TIPUS DE COMERÇ

En els darrers mesos ha estat notícia la polèmica oberta pel Gremi de Restauració de Barcelona contra els forns de pa amb degustació.

En les seves crítiques, el Gremi de Restauració no diferencia entre els forns de pa amb degustació i les cadenes que, sota l'aparença de forns de pa, són, en realitat, restauració. Tots van al sac de l'atac.

Aquesta aparença es la que ha creat la confusió, i ha perjudicat als establiments que disposen de llicència de forn de pa amb degustació, que conviuen amb operadors que provoquen una competència deslleial.

En les reunions mantingudes amb responsables de l'Ajuntament de Barcelona hem proposat un sistema, creat pel propi Ajuntament, per aclarir la confusió.

Va ser en el Districte de Ciutat Vella, amb el Regidor Rabassa, on es va endegar una prova pilot en la que es va fer arribar als



SOPAR SOLIDARI SANTA ANNA HOSPITAL DE CAMPANYA

"SOSTRE PELS SENSESOSTRE"

Dimarts passat 1 d'octubre es va celebrar en el meravellós claustre del segle XV de l'església de Santa Anna de Barcelona el sopar solidari.

El nostre Gremi col·labora cada setmana portant el pa als més de 300 esmorzars, menjars i sopars que serveixen cada dia.

Aquest any subministrat tot el pa que es va necessitar pel sopar, més de 240 assistents van gaudir d'un excel·lent sopar organitzada pels voluntaris/as que col·laboren de forma totalment altruista.

L'ajuda dels cambrers/as tots alumnes/as del col·legi de terestanes de Ganduxer van fer una meravellosa tasca amb gran simpatia i preparació.

El projecte de l'Hospital de Campanya a la parròquia de santa Anna –situada en l'antic monestir romànic-gòtic-, en el mateix cor de la ciutat dels negocis, comença el 17 de gener de 2017. Durant el 2017, vuit milions de turistes van passar pel centre d'històric. Tot un món de comerç i turisme en la gran ciutat on ens podem trobar amb persones de qualsevol racó del planeta. Al seu costat hi ha una ciutat oculta. A Barcelona, cada nit dormen al carrer al voltant de 1.026 persones. A més, en centres residencials i pisos de programes públics i privats passen la nit 2.006 persones. Si afegim les 417 persones, permotant en assentaments i estructures informals instal·lades en solars, un total de 3.383 persones viuen una exclusió extrema de l'habitatge. I una gran part viuen a la Barcelona turística on aconseguir un habitatge suposa un lloguer elevadíssim

Durant els últims anys, s'ha perfilat el projecte "Hospital de Campanya" que es desenvolupa en la parròquia de santa Anna. A la capella de la Pietat es va habilitar des del començament un espai d'acolliment amb servei d'esmorzars i berenars, i també com refectori de begudes calentes i fredes, pastes i fruita – segons l'època de l'any-. S'ha vist la necessitat de donar un berenar sopar una cosa més forta els dijous que és el dia que tanquen el menjador les Germanes de Calcuta. En aquesta zona d'acolliment on passen el dia, poden disposar d'un servei de wifi permanent i càrrega de mòbils, a més un espai per al descans. A la capella del Sant Sepulcre s'ha habilitat un espai d'acolliment amb taulers per a l'acolliment espontani. Al mateix temps, s'ha habilitat



Pelo Sánchez, Rector de la parròquia Sta. Anna amb Jaume Bertran, President del Gremi de Flequers de Barcelona





Un llonguet molt s...

El passat mes de febrer, amb motiu del Dia Internacional del Fleguer, les fleques catalanes van celebrar la quarta edició de la campanya Solidari, impulsada per l'associació Polseres Candela amb el suport del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers.

Aquest any, han participat en aquesta campanya solidària 31 flequers artesanes de tot Catalunya, que han recaptat un total de 10.307 € que aniran destinats a la lluita contra el càncer infantil.



Reflexions

Hem deixat enrere l'any 2023, un any amb moltes dificultats, molgat tot, m'agradaria fer algunes reflexions de cara aquest nou any:

En primer lloc, desitja-vos una bona entrada d'any i que tots tinguem la força per complir els nostres objectius tan professionals com personals.

Després de vuit anys com a president, el gremi ha continuat amb una línia semblant a la que ja tenia, no obstant hem avançat en aquells temes que més ens preocupen per donar-vos un millor servei.

El gremi ha obert la participació de tots els agremiats, setmanalment fem una junta per tractar els temes del dia a dia en què esteu tots convidats.

L'assistència a les juntes és molt important. Poder reunir-nos amb aquesta freqüència ens ajuda a ser més participatius, compartir els mateixos problemes que quasi tots tenim en els nostres negocis i sobretot potenciar el sentiment de cooperativisme.

El gremi està evolucionant en positiu, perquè aquest any introduïrem noves tecnologies informàtiques en els departaments fiscal, laboral i comptable.

El gremi i els membres de la junta estem presents i donem suport a totes les...



MILLOR PA DE SANT JORDI

CATEGORIA PROFESSIONAL I GUANYADOR DEL MEMORIAL EDUARD CRESPO, S'HA ATORGAT DE L'OBRADOR DELS 15 DE BARCELONA



ELS ALTRES DOS FINALISTES HAN ESTAT, PAU CARRANZA DE PASTELERIA LARROSA DE FLIX (JA VA SER FINALISTA EN L'EDICIÓ DE 2023) I JULI ALVAREZ DE LA LLIBRERIA DE BARCELONA.



I EN LA CATEGORIA D'ESCOLES, LA GUANYADORA DEL TROFEU HA ESTAT CAROL CRUZ DE L'ESCOLA SUPERIOR DE HOSTELERIA, ESHOB



BCN PA de MAR

Tasta el nou
Elaborat amb aigua de mar

Amb motiu de la Louis Vuitton 37th America's Cup, el Gremi de Flequers de Barcelona ha creat el Pa de Mar, un pa artesà elaborat amb aigua de mar.

Un pa amb molts beneficis per a la vostra salut, ric amb oligoelements i minerals tan importants com el calci, el potassi i el magnesi.

COPA AMÈRICA BARCELONA 2024



Andreu Bertran
Creador del Pa de Mar

Jaume Bertran
President Gremi Flequers de Barcelona

Raquel Gil
Regidora de Comerç Ajuntament BCN

Albert Vilumara
Director Corporatiu Copa America

David Pino
Director de Port Vell

Quim Casellas
Restaurant Casamar

per sucar - hi pa

Presentació del PadeMar a l'Espai Boqueria de Barcelona



17 DE JULIOL

PRESENTACIÓ PA DE MAR - MERCAT DE LA BOQUERIA





PA DE PAGÈS
CATALÀ
indicació geogràfica protegida

MILLOR
PA DE PAGÈS
CATALÀ
2024

La Final del Concurs Millor Pa de Pagès Català 2024 ja té finalistes

Forn Mistral (Barcelona), Montserrat Forners (Barcelona) Forn Massana (Cornellà de Llobregat), Forn l'Espurna (Berga) i Forn Sistaré (Reus), són les cinc fleques que s'han classificat per a la final del Concurs Millor Pa de Pagès Català 2024, que tindrà lloc a Banyoles el pròxim 23 de novembre.

Entre els cinc finalistes tenim els guanyadors del Concurs de l'any 2109 (Forn Mistral), del 2022 (Montserrat Forners) i del 2016 (Forn Sistaré). Per la seva banda, el Forn Massana i el Forn l'Espurna ja saben el que és classificar-se per la final més d'una vegada.



El Concurs que convoca el Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català va realitzar la seva eliminatòria prèvia a l'Escola de Flequers de la Fundació del Gremi de Flequers de Barcelona. Com és reglamentari al Concurs, el Jurat va valorar els pans dels participants mitjançant un tast a cegues en el qual els pans tenen assignat un número. És al final de la valoració dels pans quan el president del Jurat obre el sobre plica on es detalla quin número té assignat cada fleca participant.

El jurat de l'eliminatòria va ser presidit per Pilar Marqués, vicepresidenta de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers; Pere Sellarés, vicepresident de la Comissió Rectora de la IGP Pa de Pagès Català; M. Cruz Barón, sotsdirectora de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, i Antoni Valls, director de l'Escola de la Fundació Gremi de Flequers de Barcelona.

La Final del Concurs de la IGP Pa de Pagès Català tindrà lloc el pròxim dia 23 de novembre al Teatre Municipal de Banyoles (Girona), en un acte obert al públic. El president del Jurat serà l'alcalde de Banyoles i president de la Diputació de Girona, Miquel Noguer. Els assistents a la final podran veure en directe les deliberacions del jurat, conèixer els finalistes i gaudir d'un espectacle.

El no
no ita

El mestre forn
italians en la

La quarta edi
la participaci
de presentaci
l'oportunitat
de tradicional

Després de d
pastissers per
de Panettone
Asia, Amèrica

Montserrat Forners guanya el M

El forner Marc Casamitjana, de Montserrat Fo
final del Concurs Millor Pa de Pagès Català 20
Municipal de Banyoles (Girona).



El nostre agremiat Ton Cortés es converteix en el primer guanyador català del millor panettone tradicional artesà del món.

El nostre agremiat Ton Cortés, de l'obrador Suca'l de Barcelona, s'imposa als panettoners de tot el món a la final de Milà i porta a Espanya el premi.

La selecció de la Copa del Món de Panettone 2024 ha comptat amb la participació de més de 100 mestres pastissers de tot el món competint a Milà. Tres dies de demostracions, classes magistrals i tallers, en el Palazzo Castiglioni, amb l'objectiu de seleccionar el millor panettone del món en les categories de panettone tradicional i de xocolata.

Després de diversos anys de seleccions nacionals en els diferents estats, vint-i-dos panettoners de tot el món a la final de Milà i porta a Espanya el premi.

El millor Pa de Pagès Català 2024
El nostre agremiat Ton Cortés, de l'obrador Suca'l de Barcelona, va ser el guanyador de la final de Milà i porta a Espanya el premi.



Busquem constantment els millors ingredients i apliquem processos òptims per obtenir un producte de qualitat que senti bé als nostres clients".
...ent en la tradició



El nostre agremiat Ton Cortés, de l'obrador Suca'l de Barcelona, va ser el guanyador de la final de Milà i porta a Espanya el premi.

Aquest concurs vol distingir i incentivar les habilitats dels forners i pastissers artesans en un producte tan nostre i de festivitat com és el panellet
alhora, reconèixer la qualitat d'aquest ofici al país.

Hem acabat l'acte amb una degustació de productes de forn i pastisseria i una copa de cava.

Desitgem a tots els participants que tinguin una bona campanya de Tots Sants.



Marleny Colmenares de l'Ajuntament de Sabadell amb Toni Vera de Pastisseria La Fontana.



Rafa Batalla, Jordi Sempere, Pere fàbrega



EL GREMIO DE PANADEROS Y PASTEREROS DE VALENCIA LANZA UNA CAMPAÑA DE AYUDA A LOS HORNOS Y PASTERERÍAS AFECTADOS POR LA DANA



El Gremio de Panaderos y Pastereros de Valé esta emergencia, se han repartido más de f

Este esfuerzo para suministrar pan en tod colaboración de compañeros del sector

Después de semanas elaborando pan panaderos, mayoritariamente pequeñ

El Gremio ha habilitado el número destinado a apoyar la recuperación. Los hornos son mucho más que s/ Ante la reciente situación de em Valencia hace un llamamiento a La devastadora situación ha gr desaparecer sus negocios del Por este motivo, el Gremio d con el objetivo de que estor

Juanjo Rausell ha hecho personas y entidades dis consecuencias de esta c

en y solidaridad con las personas damnificadas por la DANA, elaborando y distribuyendo, desde el inicio de personas afectadas, que han visto desaparecer todos sus hornos de barrio bajo el agua.

FÉLIX MESTRE RIUS, ELEGIDO NUEVO PRESIDENTE DE CEOPPAN
 IFEMA acogió las Elecciones a la Presidencia y al Comité Ejecutivo de la Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines.
 El barcelonés Félix Mestre sucede en el cargo al riojano Eduardo Villar

Las instalaciones de Feria de Madrid IFEMA fueron escenario de las Elecciones a la Presidencia y al Comité Ejecutivo de la Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines (CEOPPAN).

En ellas ha sido elegido nuevo Presidente Félix Mestre Rius de 38 años, panadero en una empresa familiar de Vilafranca del Penedés, asociada al Gremio de Panaderos de la Provincia de Barcelona.

A continuación, se han llevado a cabo las votaciones para conformar las vicepresidencias del Comité Ejecutivo, resultando vicepresidente 1º José Alberto López (Vizcaya), y vicepresidentes Mónica Gregori (Barcelona Provincia), Montse Trueba (Cantabria), Pilar Marqués (Lleida) y Juan José Rausell (Valencia).

En sus primeras declaraciones Mestre afirmaba que "para el reto con la mayor de la ilusiones, basándome en las Asociaciones, así como con el orga

comido íntegramente por estos pequeños hornos artesanos, que, junto con la campaña de solidaridad.

de las administraciones públicas. Los humanaitaria.

estará



ANUNCIOS DE VENTAS Y TRASPASOS DE PANADERÍAS Y DESPACHOS DE PAN

EN TRASPASO

Trasparamos negocio de panadería
artesana y cafetería degustación en:
Carrer Olzinelles 103 (08014)
BARCELONA

Interesados llamar al
93 353.64.86
Preguntar por Jesús o Antonia



ES TRASPASSA URGENT OFERTA

Traspàs de Despatx de pa en actiu
a La Sagrera, amb llicència
de despatx de pa.

Per més informació trucar al
625.117.271



**EN
TRASPÀS**

**OBRADOR AMB
SIS BOTIGUES BEN
SITUADES A LA
ZONA DEL POBLE
NOU-BESÒS**

BARCELONA



672 149 400

Ens adaptem!

Sigui quin sigui l'espai del vostre obrador



Les cambres de fermentació controlada:
Milloren el sabor i la textura del pa.
Permeten organitzar la feina i gaudir de més temps.

Duero, 62 · 08223 TERRASSA
+34 93 731 08 04
www.frigual.com

frigual

EL PA QUE S'HI DONA

Per Tomàs Porta



Francamente, me ha sorprendido la manera como se ha planteado la propuesta de reducir la jornada laboral media hora diaria. Supongo que saben al que me refiero. La ministra Yolanda Díaz lo ha propuesto sin encomendarse ni a Dios, ni al diablo. El ministro de Economía, Carlos Cuerpo le ha contestado que está de acuerdo, pero que antes de acordar esta medida se tiene que hacer un análisis a fondo de las consecuencias que tendría. Entonces la ministra Díaz lo ha acusado de ser “mala persona”. A continuación otros ministros socialistas se han apresurado a decir que el señor Cuerpo es una persona excelente.

Honestamente, no conozco ni la señora Díaz, ni el señor Cuerpo y, por lo tanto, no podría asegurar si son buenas personas según mi criterio moral, que tampoco tiene por qué ser compartido por todo el mundo. Ahora, el que sí que pienso es que los términos con los cuales plantea el debate la señora Díaz son de una frivolidad insultante por una ministra.

Creo que es obvio que los términos en que se tiene que proponer una reforma laboral de esta magnitud (cuántos miles de horas sumen las medias horas de todos los trabajadores españoles?) es si es asumible o no por las empresas. Y también por los ciudadanos, que somos los que a través de los impuestos pagamos los funcionarios (todas las medias horas de los funcionarios supondrán la contratación de más funcionarios que también se tendrán que pagar con impuestos).

Es a partir de aquí que se tendría que debatir. Si las empresas reducen la productividad y los beneficios y los ciudadanos tienen que pagar más impuestos, con lo cual, además se reduciría el consumo, la medida es mala porque deriva en una economía menos potente y menos competitiva y, al final, generará paro. Si la medida no repercute en la productividad de las empresas, ni en sus beneficios, ni hace que se tengan que subir los impuestos, es una medida positiva. Creo que es de esto del que se tendría que hablar.

Los políticos se equivocan al hacer demagogia. Desgraciadamente, esto es una cosa que va además y con la que me parece que nos acabaremos picando los dedos. El gobierno de una sociedad, como el de una familia, no es se tiene que hacer a través de grandes proclamas, ni de experimentos de aprendiz de brujo, sino teniendo los pies en el suelo. Este es el único camino del progreso.

Cómo todos a los que nos gusta el fútbol he ido siguiendo estos días todo el show montado por la inscripción de Dani Olmo y Pau Víctor a la Liga española de fútbol.

El serial ha estado como mínimo tan emocionante como algunas de las míticas remontadas del Barça. Solo hay que ver la reacción del presidente Laporta cuando se enteró.

Más explosiva que si el Barça hubiera marcado el gol de la victoria en el Real Madrid en el último minuto del partido. O en el tiempo añadido, porque de hecho se trata del tiempo añadido.

Viste mucho desde fuera, y sin ser un conocedor de las leyes, los reglamentos, los procesos y las martingalas del mundo del fútbol, tengo la sensación que la directiva del Barça ha actuado con cierta frivolidad, pensando que nadie se atrevería a enfrentarse a ella.

También pienso que quizás desde Madrid, que es donde se deciden estas cosas, no miran el Barça con demasiada simpatía y, por lo tanto, no nos ayudan mucho, para decirlo finamente. Pero si esto es así -que yo creo que lo es- el Barça parece que tendría que ser superescrupolós con todo, consciente que cualquier error sería aprovechado en su contra.

La sensación que yo tengo es que el presidente Laporta es poco escrupuloso. Y poco elegante. Me sabe mal decirlo porque él me ha hecho vivir seguramente el momento más glorioso del Barça de mi vida. Aquel que estaba formado por el eje Laporta – Guardiola – Messi. Pero ahora, estos Laporta no parece aquel Laporta, desgraciadamente.



ARNAL

REAL ESTATE SERVICES

NOU ACORD COL·LABORACIÓ

Gremi de Flequers Arnal

**Venem la teva
llar sabent el que
t'importa**

INTERMEDIACIÓ IMMOBILIÀRIA

Compravendes

Arrendaments

ADMINISTRACIÓ DE FINQUES

Administració Comunitats de Propietaris

Administració d'urbanitzacions

GESTIÓ DE PATRIMONIS IMMOBILIARIS

Formalització i Gestió de Contractes

Gestió de les rendes

Assessorament i gestió dels patrimonis immobiliaris

Valoracions patrimonials

Control i gestió de la morositat

BEN APROP DEL GREMI

934 871 665

inmobiliaria@arnal.es

Carrer Valencia, 245 3º,3ª

08007 Barcelona

Carrer Huelva, 102, local 1

(cant. Treball)

08020 Barcelona



@arnal_realestate



@arnalrealestate



@arnalrealestate

GRANDES NOTICIAS

Bon Llevat y Martí
¡UNEN SUS FUERZAS!



"Agraïm el vostre continu suport i estem molt entusiasmats pel que ens ofereix el futur junts."