CERTIFICACIÓ: EL GREMI POSA EN MARXA EL SEGELL COVID, PER RATIFICAR LA SEGURETAT A LES FLEQUES

FORMACIÓ: EL MÀSTER TANCA LA SEGONA EDICIÓ AMB UNA FORNADA DE NOUS FLEQUERS FORMATS EN L'EXCEL·LÈNCIA

newspa

Gen./ feb. '21

n.228

REVISTA DEL GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

Benvinguts a la nova normalitat

Experts del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona assessoren sobre com afrontar els canvis als negocis forners.

Pan~Fri

EXCLUSIVAS FRIGORÍFICAS

50 anys al servei del fred industrial

1. El client es posa a les nostres mans

2. Li entreguem instal·lacions a la seva mida

Som experts en solucions integrals d'instal·lacions

Servei tècnic garantit amb professionals en refrigeració

Cambres i armaris de fermentació controlada, vitrines frigorífiques, cambres de congelació ràpida, cambres de conservació, dipòsits d'aigua freda i una gran gama de productes...

Fabricació de vitrines especials a mida

Carrer d'Asturias, nº 5. Poligon Industrial Les Salines. 08830 Sant Boi de Llobregat. BCN. **T** 93 440 18 76 **F** 93 449 75 45 **E** info@exclusivasfrigorificas.com **www.exclusivasfrigorificas.com**

sumari

6 Els experts del Gremi assessoren per a la nova normalitat

La pandèmia ha accelerat i encetat transformacions profundes: en la manera de treballar, el producte, la botiga, el màrqueting, la venda, la formació, la digitalització o el marc jurídic, fiscal i laboral. Els assessors del Gremi donen consells pràctics per orientar els flequers en aquest món nou en què ens trobem després de l'embranzida de la Covid-19.

18 RECEPTA DE PA. Pa de Sant Valentí.

20 RECEPTA PASTISSERA. Berlineses de te matcha.

30 Formació

El Màster conclou la 2a edició amb una nova fornada de flequers en l'excel·lència

Els alumnes de la 2a edició del Màster en Fleca d'Excel·lència van celebrar la cloenda del curs amb un acte solemne a la Baking School Barcelona Sabadell. Les claus d'aquesta formació, recordem, són: excel·lència, artesania, rigor tècnic, respecte a la tradició i innovació.

News GREMI

24 El Segell Covid certifica la seguretat de la fleca.

26 Un premi pels clients de les fleques agremiades.

News EMPRESA

35 Arrendament de locals: normativa estatal o catalana, quina hem d'aplicar?

38 Nou ajornament de deutes tributaris i altres novetats en matèria fiscal.

salva

Unidos por un futuro mejor

En los peores momentos es cuando más nos necesitamos las personas, por eso seguimos trabajando día a día contigo para apoyarte. Todos los trabajadores de Salva continuaremos fabricando los hornos y la maquinaria que nos hace disfrutar del mejor pan y de vuestra magia en vuestros obradores.

Siempre a vuestro lado, porque
#salvatambienerestu

editorial

Andreu Llargués
President del Gremi de Flequers
de la Província de Barcelona

Formació, suport i professionalitat

Benvolguts companys i amics,

I ja anem per la tercera onada. Amb dues noves variants de virus ja a casa nostra, la britànica i la sud-africana. En marxa, la campanya de vacunació, amb el seu més i els seus menys, retards i alguns incidents, però avançant. Tinguem esperança.

És el que hi ha. Podem repetir-nos que les coses es podien haver fet d'una altra manera, que no hauríem d'haver arribat fins a aquesta situació, que les mesures haurien d'haver sigut/ser unes altres, però això no canviarà la realitat del que vivim. Així que, no perdem temps: analitzem aquesta realitat per adaptar-nos a ella.

I ens adonem que aquesta realitat és diferent de la de fa un any. La nova normalitat, que diuen. Ens han canviat /hem canviat la forma de sortir, de relacionar-nos, de treballar, de comprar i consumir, de vendre i promocionar, de comunicar-nos. Som al dia en això? Perquè si no ho som, el nostre negoci està en risc.

"ANALITZEM AQUESTA REALITAT PER ADAPTAR-NOS A ELLA"

I aquí entra l'eina clau per mantenir viu i pròsper qualsevol projecte: la formació. En qualsevol moment i en qualsevol situació, però més necessària que mai en moments de crisi i canvi. Formeu-vos. En fleca, en brioixeria, en snacking, en productes de temporada, en pans especials, en el que faci falta. En allò que us permeti optimitzar les vostres eines i maquinària, fer més efectius els vostres processos a través de tècniques depurades i completar i millorar la vostra oferta. Però no només s'han de buscar l'excel·lència en l'obrador, també a la botiga es poden millorar aspectes a través de la formació professional per a consolidar el nostre negoci (marxandatge, selecció i ubicació de productes, aparadorisme, tècniques de venda ...). I, per descomptat, inevitable: no només som productors i venedors de productes forners, també som empresaris. És fonamental obtenir i aplicar coneixements bàsics d'estratègia i gestió que ens permetin gaudir d'un negoci pròsper i sanejat. Per cobrir aquestes necessitats, no em cansaré de recordar-vos les excel·lents instal·lacions i professorat de què gaudim en la nostra Escola, a Sabadell. La vostra Escola.

En segon lloc, no oblideu que el Gremi també posa a la vostra disposició assessoria i assistència en tots els àmbits professionals que necessita un flequer: d'ofici, de màrqueting, legal, fiscal, laboral, d'assegurances ... No dubteu a utilitzar-los sempre que sigui necessari. I, per a mostra d'aquest suport amb què comptem els agremiats, un botó: en el Tema del mes d'aquesta revista, alguns d'aquests experts en els seus camps, membres de l'staff del Gremi i de l'Escola, ens ofereixen algunes de les pautes que defineixen aquesta nova normalitat i ens donen alguns consells pràctics sobre com aprofitar-les.

I, finalment, alhora que continuem la nostra formació i aprofitem els recursos de suport al nostre abast, feu patent la vostra professionalitat i conreeu la vostra iniciativa. Amb tremend orgull veig, en els mitjans de comunicació, iniciatives d'artesans flequers, emprenedors que llancen productes innovadors o que descobreixen nínxols insospitats i es fan coneguts per això, fidelitzant i augmentant la seva clientela. I com a positiu efecte secundari d'aquest dinamisme individual, promouen i incentiven la bona imatge de totes les fleques artesanes.

Així que, el que ja s'ha dit, no hi ha més secret per afrontar aquesta nova normalitat: formació, suport especialitzat i professionalitat. **NEWSPA**

És una publicació del
GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA
President: Andreu Llargués. **Secretari general:** Carles Cotonat.
Adreça: Pau Claris, 134, 3r i 4rt. 08009 BARCELONA.
Tel.: 934 871 818 **Fax:** 934 872 829 **A/e:** secretaria@gremipa.com
www.gremipa.com

Serveis redaccionals i editorials:
MODO in Action. C/ Aribau 230-240 6a planta local I-bis.
08006 Barcelona.Tel.: 931 395 347
A/e: redaccion@modoinaction.com

Director tècnic: Manuel Cortés
Cap de redacció: Marian Mateo
Redacció: E. Parlon, C. Gil, B. Garau.
Fotografia: Ángel Catena.

Maquetació: S. Esquerra, C. Ros, R. Lletjós.
NEWSPA és una marca registrada. S'autoritza la reproducció de les seves informacions i articles sempre que se'n citin la procedència i l'autoria, i que se'n faci una comunicació prèvia per escrit a la direcció de la publicació.

Administració: Pau Claris, 134, 3r i 4rt. 08009 BARCELONA.
Telèfon: 934 871 818 **Fax:** 934 872 829
Cap: R. Verdaguer.
Publicitat: Sandra Gordóvil · C/ Aribau 230-240 6a planta local I-bis.
08006 Barcelona.
Tel.: 931 395 347
Impressió: FORT IMPRENTA

CONSELL EDITORIAL **President:** Andreu Llargués
Vocals: Manuel Cortés, Jordi Morera

ISSN: 1134-8801 **Dipòsit legal:** L-169-1995
NEWSPA és una publicació plural, que difon informacions **d'utilitat i d'interès relacionades amb el sector flequer i els seus professionals. La societat editora respecta les opinions expressades a través dels articles dels seus col·laboradors, però no necessàriament les comparteix, i només fa seus els continguts difosos a través de l'editorial.**

GREMI DE FLEQUERS
DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

Tiratge d'aquest número: 3.000 exemplars
EXEMPLAR GRATUÏT PER ALS FLEQUERS ASSOCIATS A UN GREMI CATALÀ

Els experts del Gremi assessoren per la nova normalitat

La pandèmia ha accelerat i encetat transformacions profundes en àmbits com la manera de treballar, el producte, la botiga, el màrqueting, la venda, la formació, la digitalització, la tecnologia o el marc jurídic, fiscal i laboral.
Una sèrie de reconeguts especialistes i assessors vinculats al Gremi donen consells pràctics per orientar els flequers en aquest món nou en què ens trobem després de l'embranzida de la Covid-19.

Text: Bernat Garau.

Gairebé ha passat un any de l'esclat de la pandèmia més gran en un segle. I, quan mirem al nostre voltant, veiem un món ben diferent del d'abans que la Covid ho regirés tot. Són molts i en gairebé tots els àmbits els canvis que la crisi sanitària ens ha deixat. És normal que, davant aquest excepcional i incert panorama, ens desorientem i no sapiguem cap a on moure'ns ni quines decisions prendre; també al nostre negoci.

Manel Cortés: "El moment del salat"

"En general, el sector ha augmentat les vendes, tant en productes flequers com en pastissers i en brioixeria", analitza Manel Cortés, director tècnic de Newspa i expert en fleca. "Això probablement és degut al fet que la gent passa més temps a casa, encara que la caiguda de la restauració ha fet mal a moltes fleques. Crida l'atenció que han augmentat molt els encàrrecs de productes exclusius i personalitzats", subratlla.

D'altra banda, Cortés posa l'accent en "la pujada de les gammes quarta i cinquena, una interessantíssima branca de negoci per a la fleca. Es tracta d'un mercat en clar creixement en països com França, Alemanya i Suïssa, i tindrà molt futur a casa nostra. El salat, el càtering i els plats preparats són elaboracions que no suposen molta dificultat per a nosaltres i que els clients demanden cada vegada més, i ens servirà per a fidelitzar-los".

MANEL CORTÉS. Director Tècnic de 'Newspa' i expert assessor en fleca.

Yohan Ferrant: "És temps per a la diferenciació"

"Tots recordarem que, durant el confinament, va haver-hi un moment que es va posar de moda fer el pa a casa. Va haver-hi un veritable 'boom' de la venda de farina i llevat per al consum al detall. Doncs bé, crec que molta gent es va assabentar de la dificultat que comporta fer un pa de qualitat. Així que aquest fenomen ha beneficiat la fleca artesana, perquè ha fet a molta gent aprendre a valorar un bon pa", reflexiona Yohan Ferrant, director de l'Escola de Flequers Andreu Llargués.

"Amb els restaurants sotmesos a fortes restriccions i la gent cada vegada més preocupada de cuidar-se en l'àmbit nutricional, la fleca té un camp obert en l'àmbit de l'snacking, els

> "Només quedaran les empreses industrials i les que facin les coses molt bé".

YOHAN FERRANT. Director de l'Escola de Flequers Andreu Llargués.

plats preparats i els entrepans", coincideix amb el Cortés. "Podem oferir un producte de gran qualitat a un preu adequat a molta gent que segueix anant a treballar i que apreciarà molt un producte sa i casolà. Cal recordar que Espanya és el país del món que més àpats consumeix fora de casa, així que el flequer ha de començar a formar-se, no només en fer pans de massa mare, sinó també per orientar-se cap a l'snacking sa", assenyala.

"És per això que a l'Escola oferim força formació en aquesta línia, amb dos o tres tallers l'any, a més de fer tota una setmana dedicada al salat dins la programació del Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència", indica. "És un camp que té molta transcendència i que es pot cobrir amb elaboracions de qualitat que els clients apreciaran molt, com ara 'quiches' o 'pithiviers'.

Centrant-se en l'àmbit formatiu, el director de l'Escola assegura que "el moment és ara. Quan passi tot això, hi quedaran dempeus dos tipus d'empreses: les industrials i les que facin les coses molt bé; les que mantinguin un concepte poc clar, no sobreviuran. Per això, ens hem de formar en snacking, brioixeria, pans nutricionals... De fet, comencem a tenir molts pastissers interessats a fer pa o brioixeria. Perquè, en temps de guerra, la fleca no atura", conclou.

Mari Cruz Barón: "Hora de canviar el xip"

La sotsdirectora de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, Mari Cruz Barón, comparteix aquesta opinió. "La Covid no ha afectat al pa, té fins i tot més demanda, i crec que la gent valora encara més que abans el producte proper, de barri. És clar que la degustació ha experimentat una forta caiguda, i que, pel fet que ens ajuntem menys i fem menys celebracions, la pastisseria s'ha vist molt afectada", opina.

> El salat, el càtering, l'snacking i els plats preparats són tendències clares en el país que més menja fora del món.

Sigui com sigui, "hem de seguir formant-nos, perquè el sector va canviant molt ràpidament. Les necessitats de la gent han evolucionat, i ens hem d'adaptar a aquesta evolució", assenyala. "Ara és un bon moment per formar-se, ja que, amb tantes restriccions, és una de les poques coses que sí que podem fer. És per això que l'Escola està en ple rendiment, amb moltes iniciatives i cursos de tota mena, des de formació de base i certificats de professionalitat a master classes d'excel·lència i tallers d'especialització, a més del Màster, per descomptat", explica.

S'enorgulleix que "l'Escola només va interrompre la seva activitat pública els tres primers mesos de la pandèmia, els corresponents al confinament, i el juny ja tornàvem, amb totes les mesures de seguretat". Reconeix que "al començament, va costar una mica adaptar la formació a la nova realitat, però els alumnes venien amb tantes ganes que ens van donar força per canviar tots plegats el xip i continuar oferint formació de màxima qualitat malgrat les restriccions, adaptant-la a la nova manera de treballar".

Barón confia en el fet que "qualsevol elaboració flequera ben feta, amb matèries primeres de qualitat i respectant el producte i els temps de fermentació, té bona sortida en el mercat actual". Dit això, creu que, després de la pandèmia, són tendència "els pans més grans, ja que passem més temps a casa i preferim reduir les sortides a comprar, i els productes més saludables, artesans i naturals, especialment els de massa mare".

També creu que la gamma del salat "és quelcom molt interessant per als flequers, ja que la matèria primera bàsica es pot elaborar fàcilment i no és complicat tenir un bon catàleg ben assortit de salat per a berenars, sopars, picapica i càtering. Oferir un menú a migdia, per exemple, pot ser més senzill del que pensem, i és molt apreciat pel client. Moltes vegades, és tan fàcil com posar una sandvitxera a l'obrador, i les possibilitats són infinites: coques

MARI CRUZ BARÓN. Sotsdirectora de l'Escola de Flequers Andreu Llargués.

CONSELLS PRÀCTICS PER A UNA NOVA ERA

salades, entrepans calents, canapès, pizzes...", enumera. "Això sí: la gent sap el que compra, i detecta la qualitat de seguida. Així que el futur, com sempre, demana fer les coses ben fetes", incideix.

Montse Ruiz: "El repte digital"

"Més enllà que la Covid ha reforçat la demanda d'un producte artesà, saludable i proper, les necessitats formatives dels flequers no han canviat gaire amb la pandèmia en el que toca a tècniques d'elaboració de productes. Però, amb relació a aspectes com la higiene alimentària o la digitalització, sí que hi ha una necessitat d'adaptació ràpida", analitza la responsable del Departament de Formació del Gremi, Montse Ruiz.

"Hem detectat una forta urgència de transformació digital en les empreses flequeres, que han de poder utilitzar les eines digitals al seu abast per posicionar el seu producte i potenciar-ne el consum: les plataformes de comerç electrònic, les xarxes socials, la web corporativa, la presència a Internet, elaboració de cartelleria pròpia, comunicació publicitària, edició de vídeos, màrqueting digital..." enumera. En aquest sentit, "hem desenvolupat un projecte de suport digital per ajudar a les empreses flequeres a adaptar- se a les noves tecnologies que anunciarem pròximament i que vindrà acompanyada d'una oferta formativa específica", explica.

"Al mateix temps, hem aprofitat per impulsar projectes online, com ara unes vídeo-receptes prèmium per assolir l'excel·lència en diverses elaboracions", anuncia.

> "Amb la moda de fer pa a casa, molts han començat a valorar el bon pa".

Bibiana Becerra: "Una fleca amb valors humans"

Més enllà del producte en si, és clar que la pandèmia ha portat molts canvis en els hàbits de compra. I els hem de tenir molt en compte a l'hora d'intentar optimitzar les vendes mitjançant tècniques de marxandatge a la botiga.

"En reduir els aforaments, intentant minimitzar el temps d'espera del consumidor, la publicitat i la implantació de producte ja no són premissa principal per les vendes.

El client ha canviat el seu hàbit de compra i ha transformat una experiència en practicitat. El temps que passa a l'interior de l'establiment s'ha reduït a la compra prevista, sense donar l'oportunitat a la impulsivitat", indica Bibiana Becerra, visual merchandiser assessora i formadora del Gremi. En aquest context, en la seva opinió, "el flequer ha d'intentar utilitzar les eines de marxandatge visual per tal que el client gairebé no tingui temps de pensar en el que necessita, sinó provocar un impacte de desig d'allò que veu tan apetitós".

Així les coses, Becerra recomana "paciència: el canvi de consum ja l'estem experimentant i els valors humans són els que prevalen. El bon

MONTSE RUIZ. Responsable del Departament de Formació del Gremi.

LA RESPOSTA DEL GREMI DAVANT EL 'TSUNAMI NORMATIU'

Carles Cotonat, secretari general del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.

Amb la pandèmia, les empreses estan vivint un temps de molta incertesa. D'ençà que es va decretar l'estat d'alarma, s'han aprovat moltes normes. Ha estat un autèntic tsunami normatiu.

El pitjor és que sovint es dictaven normes que s'havien d'aplicar d'un dia per altre i amb un rigor normatiu molt qüestionable que ha fet que, fins i tot els professionals del Dret, hàgim tingut problemes per entendre-les i aplicar-les.

Per exemple, els ERTO es van haver de tramitar sense que la Seguretat Social tingués els formularis adaptats. O normes que es publicaven al BOE o al DOGC un diumenge a la nit per entrar en vigor el dilluns següent. Si pels professionals ha estat difícil, imagineu per qui no s'hi dedica.

En aquest aspecte el suport del Gremi ha estat essencial.

En primer lloc, per informar. Durant l'any 2020 s'han enviat més de 100 circulars informatives amb totes les normes i restriccions que s'anaven aprovant. S'ha fet una feina molt estricta per interpretar tota la normativa, sintetitzar-la i fer-la arribar als agremiats d'una manera planera i entenedora.

En segon lloc, en l'assessorament. Tots els advocats, economistes, graduats socials i comptables del Gremi han treballat molt intensament per traslladar i aplicar aquestes normes als nostres agremiats.

I finalment, pel que fa als ajuts i subvencions directes, tot i que han estat molt escassos (per dir-ho finament), el Gremi s'ha encarregat de tramitar-les.

BIBIANA BECERRA. Visual merchandiser assessora i formadora del Gremi.

tracte i el coneixement del producte són les principals eines que valora el client", subratlla. De cara al futur, recomana els forners "oferir solucions diferenciant-nos de la resta de fleques. No serveix només treballar les campanyes puntuals, ja que les reunions familiars i d'amics són escasses. Hem de treballar en la prescripció del professional forner cap a l'alimentació saludable, i jugar amb la imatge de la tradició", indica.

Carles Cotonat: "Som empresaris, no ho oblidem"

Però, a més de cuidar el producte i les estratègies de venda, les fleques tenen una dimensió empresarial que cal no perdre de vista en aquest context, on àmbits com el jurídic, fiscal i mercantil també requereixen una atenció especial. Des del començament de la pandèmia, "s'han dictat moltes normes, la majoria temporals, per fer front als efectes de la pandèmia, com ara els ERTO en l'àmbit laboral, la normativa en matèria d'arrendament de locals de negocis, les restriccions d'aforaments i limitacions horàries i els ajornaments d'impostos", enumera i explica Carles Cotonat, secretari general del Gremi.

"Evidentment el que més ha afectat han estat totes les restriccions d'aforaments i les limitacions horàries, tot i que, per sort, pel sector de la fleca, com a establiments comercials d'alimentació, aquestes restriccions ens han afectat menys. Un altra cosa és la degustació, que sí que s'ha vist molt castigada. O els confinaments perimetrals que, per determinats territoris, estan sent molt perjudicials", assenyala.

Sigui com sigui, incideix en la importància de tenir un bon equip d'assessors. "La normativa cada cop és més complexa i dinàmica. A més, la superposició administrativa que tenim, estatal, autonòmica i local, fa impossible que algú que no s'hi dediqui pugui estar al dia de totes les normes que afecten el seu negoci", argumenta.

"Malauradament, crec que aquesta disbauxa normativa continuarà", vaticina. "De fet, ja fa molts anys que veníem per aquest camí. Les administracions sembla que li han agafat el gust a regular-ho tot. Cada cop hi haurà més normes i, el que és pitjor, cada cop seran més canviants. Abans, per exemple, podies fer una planificació fiscal a llarg termini, ara és més difícil, ja que tot està en permanent qüestiona ment. Un altre aspecte preocupant són les sancions, els imports de les quals cada cop són més elevats", destaca.

Dit això, "un dels objectius del Gremi és que els flequers puguin dedicar el 100 % del seu temps a fer allò que és vital pel creixement de la seva empresa: fer un bon producte, satisfer els seus clients i gestionar bé el seu negoci. I fer-ho sempre amb la plena confiança que els temes legals estan en mans d'un equip d'experts que coneixen les normes", indica.

"Això no obstant, crec que és important que els flequers, com a empresaris que són, no descuidin la seva formació empresarial. No es tracta de ser uns experts però sí de tenir uns coneixents bàsics en matèria financera, comptable, costos, conveni col·lectiu, etc. No es tracta tan sols de saber fer un bon producte. Hi ha empreses que han hagut de plegar per una mala política financera o per una gestió administrativa molt dolenta", adverteix. En aquest punt, destaca que el Gremi "ofereix cursos de formació en gestió empresarial, de control i gestió de costos o direcció estratègica de pimes", a més de "tenir experts en tots els àmbits del dret que estan donant suport als nostres agremiats en totes aquestes matèries".

Antonio Caballero: "Flexibilitat i agilitat"

"La Covid-19 ha transformat la nostra realitat, i qualsevol canvi al mercat també acaba afectant les relacions laborals, el que obliga a adaptar-nos. Segons dades de l'OCDE, el 30 % de les ocupacions es transformaran i una de cada set feines desapareixerà. Per tant, hem d'adaptar-nos. Això obligarà a innovar i transformar metodologies de feina, més encara considerant que pot ser que ens toqui conviure amb canvis en els hàbits de consum i compra continus, sigui per restriccions administratives o canvis de mentalitat de la societat", assenyala Antonio Caballero, cap del Departament Laboral del Gremi. "Conseqüentment, l'adaptabilitat serà clau en el futur, i afectarà a tots els àmbits de l'empresa, des de la política de compres, passant per les tasques assignades als treballadors, i acabant en la mateixa forma d'oferir el producte", vaticina.

> "El Gremi prepara un pla de suport digital per ajudar les fleques a utilitzar les noves tecnologies, així com un Segell Covid de bones pràctiques sanitàries".

CARLES COTONAT. Secretari general del Gremi.

CONSELLS PRÀCTICS PER A UNA NOVA ERA

ANTONIO CABALLERO. Cap del Departament Laboral del Gremi.

Com a exemple, destaca que "en els primers mesos de l'any passat, quan es va declarar l'estat d'alarma i el confinament domiciliari, moltes empreses van veure com a part dels seus clients no entraven per la porta del seu establiment, obligant-les a innovar des del punt de vista tecnològic, creant una connectivitat amb el seu client per rebre la comanda. I, igualment, l'havien de fer arribar amb una fórmula econòmicament sostenible, que superés el desplaçament físic del comprador a les tendes. Així, molts forners van descobrir que, gràcies a la Comissió de Conveni del nostre Gremi, des de l'any 2019 ja tenien a la nostra norma convencional la funcionalitat del 'repartidor' (els nostres 'riders') que reparteixen els productes sol·licitats pels nostres clients mitjançant vehicles no a motor, i que també poden compatibilitzar aquesta activitat amb tasques auxiliars d'emmagatzematge. Doncs bé, qui diu que aquesta no pugui ser de forma definitiva una nova línia de negoci a la nova realitat que ens ha tocat viure?", es pregunta.

"Sense oblidar que la situació actual és totalment desconeguda i que estem treballant en un entorn de total incertesa, crec fermament que l'agilitat i la flexibilitat en les relacions laborals seran un element clau pel futur de les nostres empreses. I, conseqüentment, s'ha d'avançar cap a organitzacions menys jerarquitzades i més líquides. Així, les formes de treball més flexible i la polivalència funcional poden jugar un paper fonamental en el futur", analitza.

"En el Departament laboral del Gremi anem treballant en aquest objectiu no solament mitjançant la negociació del Conveni Col·lectiu, sinó en l'assessorament diari que oferim als nostres agremiats. No hem d'oblidar que el contingut humà en el desenvolupament dels nostres negocis és fonamental, i és en si mateix un fet diferenciador. No tenir un bon assessorament laboral ja és transcendental, però atenent a l'esmentada incertesa social i econòmica, la gestió correcta de les relacions laborals pot ser crucial. En aquest punt, el Gremi com eix vertebrador d'un col·lectiu juga un paper fonamental", assegura.

Cristina Maymó: "Nous temps, nous riscos"

Davant una catàstrofe com la crisi sanitària, una de les reaccions més naturals és pensar com podem protegir-nos per a situacions excepcionals com a aquesta, i una de les primeres eines que ens venen a la ment són les assegurances."El que ha passat, i està passant encara, ha trencat tots els esquemes. Ens hem trobat amb escenaris que mai hauríem pensat que poguessin succeir", reconeix Cristina Maymó, cap del Departament d'Assegurances de Kripton, empresa filial del Gremi. "Les pandèmies són una exclusió de quasi totes les pòlisses: per exemple, en el cas de tancament d'un forn per Covid, si tinguéssim contractada la garantia de pèrdua de beneficis, no tindria cobertura. Però, en el cas de les assegurances de Salut, les asseguradores amb les quals treballem atenen a tots els nostres clients que tenen Covid. Per tant, els agremiats que han desenvolupat símptomes i creuen que poden estar infectats amb aquesta malaltia poden ser correctament atesos", tranquil·litza.

Assegura que, d'ençà que va començar la crisi sanitària, "hem estat al 100 % donant servei i atenent als agremiats, i s'han buscat solucions personalitzades escoltant les seves necessitats: sempre hem estat al seu costat", afirma. D'altra banda, "han sorgit necessitats a assegurar que abans no es tenien en compte". En aquest punt, recorda que "aquest 2020 s'han incrementat en un 400 % els sinistres deguts a ciberatacs. Aquest tipus de riscos no només afecten les grans corporacions, ja que actualment

> "Els flequers no han de descuidar la seva formació empresarial. No cal ser experts, però sí tenir coneixements bàsics en matèria financera, comptable, laboral..."

CRISTINA MAYMÓ. Cap del Departament d'Assegurances de Kripton, empresa filial del Gremi.

més del 70 % de les empreses atacades són pimes, que han tingut una despesa de cost mitjà per aquests atacs entre 20.000 euros i 70.000 euros", adverteix.

"També ens trobem que creixen les incidències sobre l'impagament del lloguer segons les dades registrades i s'està disparant la contractació d'assegurances que cobreixen aquest tipus de risc", afegeix.

Per fer front a aquests riscos, Kripton compta amb "productes exclusius dels quals es poden beneficiar els nostres agremiats, com poden ser la nostra RC Col·lectiva, el nostre producte d'empresa per cobrir obradors o punts de venda, una novetat que hem començat a distribuir per donar cobertura als impagaments tant de pisos com de locals, etcètera", explica.

Elisa Soto: "Gestionar els canvis"

Deixem per al final el que avui en dia és l'aspecte més urgent a cuidar, l'àmbit higiènic i sanitari. "El més important és poder garantir la distància de seguretat entre treballadors i entre treballadors i clients, així com el correcte ús de les mascaretes. I poder garantir una bona ventilació natural dels espais", assenyala l'assessora del Gremi en higiene i innocuïtat alimentària, Elisa Soto. Reconeix que "és difícil donar consells genèrics, ja que cada fleca té unes dimensions, instal·lacions i operatives de treball que poden facilitar o no l'aplicació de les mesures. Però, en qualsevol cas, hi ha alternatives, com delimitar espais de treball a un nombre de treballadors, definir fluxos, augmentar les desinfeccions de superfícies d'ús comú, etcètera" enumera.

ELISA SOTO. Assessora del Gremi en higiene i inocuïtat alimentària.

En l'àmbit del negoci, destaca que moltes empreses "s'han adaptat a la situació canviant amb la venda a domicili o amb el 'take away' en el cas de les fleques amb degustació", assenyala.

Subratlla, en qualsevol cas, que "des del Gremi s'ha elaborat una guia amb un recull de mesures per poder fer front a la situació actual".

Sigui com sigui, "cal aprendre a gestionar els canvis i posar totes les ganes i motivació davant un entorn que sembla que es presentarà més inestable del que estem acostumats". NEWSPA

MANEL CORTÉS

Tècnica dels productes artesans

Pros i contres de la lactosa

En aquest article no només tractarem la intolerància a la lactosa, sinó també les seves propietats positives, que en té i de molt rellevants.

Tothom sap que la llet és un aliment complet. No obstant això, algunes persones no suporten la lactosa. Es calcula que això li passa a un 34% dels espanyols, percentatge ve confirmat per l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària, segons dades de 2010. El pitjor és que molts dels afectats no ho saben. A tot el món, alguns estudis apunten, però, que la xifra de població afectada per problemes de salut causats per la llet i el seu, la lactosa, es dispara fins al 70 %.

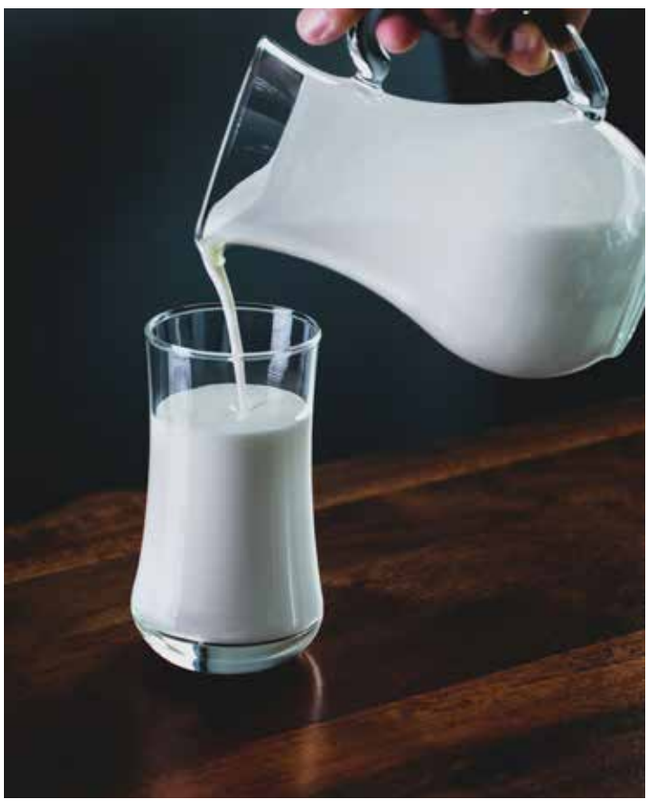
Però en aquest article no només tractarem la intolerància a la lactosa, sinó també les seves propietats positives, que en té i de molt rellevants.

CONTRES

Què és la intolerància a la lactosa?

La lactosa és el carbohidrat més important de la llet de vaca i d'altres animals. La llet materna humana també conté lactosa. Per contra, no apareix en productes vegetals com la llet de soja. La lactosa es compon de dos sucres: glucosa i galactosa. Un enzim de l'intestí prim, conegut com a lactasa, s'ocupa de descompondre ràpidament la lactosa en els dos components. Només després d'aquesta descomposició, els dos sucres poden ser absorbits per l'intestí. De fet, en la infància, el cos està preparat per a viure només de la llet materna. Per processar-la, els nadons produeixen l'enzim lactasa. Així, mentre tenim lactasa, aquesta descompon la lactosa perquè l'intestí la pugui absorbir.

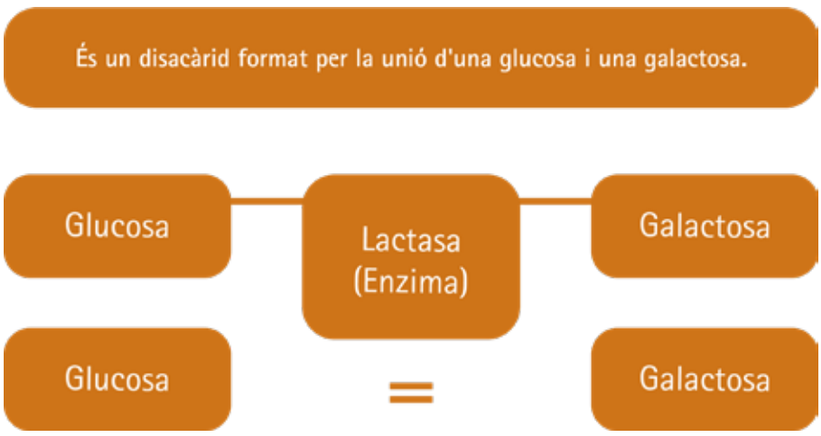
Una intolerància no és una al·lèrgia. Quan hi ha una al·lèrgia? A la majoria dels casos, una al·lèrgia és una reacció de rebuig massa forta a una proteïna, però, en el cas d'intolerància, la causa és un enzim de digestió deficient. Per tant: si hi ha intolerància a lactosa, manca lactasa. I si hi ha al·lèrgia a la llet de vaca, hi ha una reacció a la proteïna de la llet de vaca.



Què és la Intolerància a la lactosa?

Segons el que ja hem explicat, la intolerància es produeix per una funció defectuosa o mancança de lactasa, per la qual cosa el cos no pot dividir el sucre de la llet en glucosa i galactosa. L'organisme que no produeix lactasa o fa molt poca quantitat no pot transformar el sucre de la llet. Quan això succeïx, la lactosa fermenta a l'intestí gros, el que pot provocar problemes següents:

- Estómac inflat
- Sensació general d'inflor
- Dolor a la zona abdominal inferior
- Flatulència severa
- Diarrea
- Nàusees o vòmits
- De vegades, restrenyiment



Una vida amb intolerància a la lactosa

Malauradament, la intolerància a la lactosa no es pot curar. Però els problemes que causa sí que es poden reduir. El millor és que els interessats renunciïn als aliments que contenen llet de vaca, però també els que porten llet d'ovella o cabra. En cas d'insuficiència lleu de lactasa, però, és possible prendre un medicament que el contingui.

Com s'obtenen els productes sense lactosa

Les persones afectades per la malabsorció de lactosa no toleren el sucre de la llet, però tampoc dels productes lactis com el iogurt, el quark i el formatge crema, perquè no poden ser degradats completament a l'intestí. Per tant, les marques lleteres ofereixen productes lactis sense lactosa. Els productes amb menys de 0,1 grams de lactosa per cada 100 grams d'aliment es consideren sense lactosa i, per tant, es toleren millor. Per eliminar la lactosa, les lleteries tracten la llet amb l'enzim lactasa. Això divideix el sucre de la llet lactosa en els seus dos sucres de partida, glucosa i galactosa. Atès que ambdós tipus de sucre són lleugerament més dolços que la lactosa, la llet té un gust lleugerament més dolç. Després, la lactasa es desactiva escalfant la llet i la llet es pasteuritza immediatament o se sotmet a una temperatura ultra alta. Aquesta llet s'usa després per fer altres productes làctics sense lactosa com crema, iogurt, quark, formatge tipus mozzarella o formatge crema. L'enzim lactasa per aquest procés s'obté de floridures (Aspergil·lus) o llevats (Kluyveromyces). Aquests poden ser modificats genèticament, però la majoria dels fabricants fan servir productes lliures d'OMG (organismes modificats genèticament). Els productes sense lactosa també esta n disponibles en qualitat orgànica, especialment, en botigues especialitzades o naturistes.

On es troba el sucre de la llet?

En cas d'intolerància a la lactosa, els símptomes els provoquem tant la llet, com el sèrum de llet dels petits lactis que són les causes més comunes de problemes. La llet sense lactosa es converteix, per tant, en una bona alternativa. El procés de fabricació de llet sense lactosa inclou diversos passos tecnològics que resulten en una divisió en dos components, glucosa i galactosa. Atès que aquests dos sucres simples estan més endolcits que la lactosa, aquesta llet 'especial' té un gust lleugerament més dolç.

Avís: el sucre de la llet està present en totes les llets! La llet d'ovella i la llet de cabra també contenen lactosa:

- Llet de vaca: aprox. 4,8 g per dl.
- Llet d'ovella: aprox. 4,7 g per dl.
- Llet de cabra: aprox. 4,4 g per dl.

Iogurt i quallada

Els productes lactis fermentats contenen sucre de la llet en quantitats prou grans (fins a 5 g de lactosa per 100 g de producte) però són ben suportats. Al iogurt i al mató, el sucre de llet es degrada per l'efecte dels bacteris de l'àcid làctic i es millora la tolerància.

Formatge semidur

El formatge Appenzell, el Tilsiter, el formatge raclette i formatges tous com el Camembert o el Brie contenen només traces de sucre de llet. Dins d'aquests tipus, el formatge Idiazabal amb DO és un dels més apreciats de la nostra gastronomia. Es produeix en zones de pasturatge del País Basc i Navarra amb llet crua d'ovella de les races Latxa i Carranzana i és dur, gras i de gustos i aromes intensos. És un formatge de maduració no inferior als 90 dies, sent normalment el període habitual d'uns quatre mesos (tot i que n'hi ha de fins a un any). Per totes aquestes característiques, és un formatge amb molt poca o nul·la lactosa, molt fàcil de digerir i perfecte per degustar en petites porcions. El formatge manxec és una delícia, sobretot si presenta un alt grau de maduració. I, com més madur, més adequat serà per als intolerants a la lactosa.

Formatge fresc

Cada 100 g de formatge crema tipus quark, batut blanc o el mató contenen fins a 3 g de sucre de llet.

Nata i mantega

La nata i la mantega no 'deslactosen'. Per 100 grams, la nata sencera conté aproximadament 3,1 g de lactosa i la mateixa quantitat de mantega, uns 0,6 g de sucre de llet.

En un principi, les persones afectades per una intolerància d'aquest tipus hauran de provar-se a si mateixes la dosi dels diferents productes làctics que els va bé. La lactosa oculta pot representar un risc per aquestes persones, depenen del grau d'afectació, ja que pot aparèixer en aliments com potenciador del gust o portador d'aromatitzants, colorants o d'altres.

Què diu la llei al respecte?

Aliments baixos en lactosa o completament sense lactosa són considerats aliments especials. Teniu aquí les prescripcions corresponents de l'Ordenança d'aliments especials:

- Es considera que un producte alimentari és baix en lactosa:
- Quan el contingut de lactosa del producte llest per consumir es redueix en, almenys, la meitat del producte ordinari corresponent, i no excedeix de 2 g per cada 100 g de matèria seca.
- Es considera que un producte alimentari no conté lactosa:
- Quan el producte llest per menjar conté menys 0,1 g de lactosa per cada 100 g o 100 ml de producte.

PROS

La lactosa com a font d'energia 'positiva'

Com ja hem dit, la lactosa és el principal carbohidrat de la llet. No obstant això, aquest tipus de sucre no només es troba en els productes lactis, sinó també en molts menjars preparats.

Quines propietats té la lactosa i com actua en l'organisme?

La lactosa continguda en la llet i als productes lactis és una font natural d'energia per a l'organisme. Promou una flora intestinal saludable i afavoreix l'absorció de calci. En un procés tecnològic, la lactosa cristal·lina s'obté a partir del sèrum i s'utilitza en les indústries alimentària i farmacèutica. Com a substància portadora, millora l'aspecte i el gust dels aliments i permet el transport de principis actius. Això vol dir, insistim, que la lactosa no només es troba en els productes lactis.

Lactosa és la paraula llatina per especificar el sucre de llet. Pertany al grup dels anomenats disacàrids. Això vol dir que està format per dues molècules de sucre. Específicament, aquestes són la glucosa (sucre de raïm) i galactosa (sucre viscosa); al seu torn, aquests són dos monosacàrids independents, és a dir, sucres simples.

Com es digereix la lactosa?

En el camí a través de l'intestí, la lactosa es descompon novament en els seus components individuals. L'enzim lactasa, que es produeix en les cèl·lules mucoses de l'intestí prim, és la responsable. Si el cos no produeix suficient quantitat d'aquest enzim, les molècules de sucre de la llet no es poden digerir de manera òptima, en aquest cas es parla d'intolerància a la lactosa, com ja he explicat anteriorment.

Quines són les propietats de la lactosa?

És soluble en aigua. En comparació amb altres tipus de sucre, com fructosa, glucosa i sacarosa, però, té un poder dissolvent significativament menor. En altres paraules, a diferència dels seus anàlegs sucres, triga més a dissoldre completament en aigua.

És possible que hagis tingut una sensació lleugerament 'sorrenca' a la boca quan has gaudit d'un gelat de llet, per

> La lactosa promou una flora intestinal saludable i afavoreix l'absorció de calci.

exemple. Aquesta substància granular és lactosa cristal·litzada. Aquest procés ocorre quan s'excedeix la solubilitat de la lactosa. Per cert: és per aquesta mateixa raó que a la lactosa sovint se l'anomena col·loquialment "sucre de sorra".

Té una dolçor baixa. Hem d'aclarir que el terme 'dolçor' descriu la intensitat del sabor dolç que deixa una substància al paladar. La sacarosa, coneguda com a sucre d'ús domèstic, s'utilitza sempre com a valor de referència. La seva dolçor es defineix com valor 1. El valor de lactosa és 0,2. Això vol dir que la dolçor de la lactosa és només el 20% de la de la sacarosa.

On es troba la lactosa de forma natural?

- Llet: de vaca, de cabra, d'ovella.
- Productes lactis: crema batuda agredolça, sèrum, mató, sèrum de llet, llet condensada, crema de nata, formatge crema, quefir, iogurt, llet agra.
- Formatges: emmental i Chester.
- Mantega i margarina (a menys que siguin a base de vegetals).
- Llet en pols i sòlids lactis.
- Dolços: gelat i xocolata amb llet.

Importància nutricional

Aporta energia: amb poc més de 400 calories per cada 100 g, la lactosa és una font natural d'energia. La lactosa passa a la sang una mica més lentament que la glucosa, el que significa que el nivell de sucre en sang es manté constant durant més temps. Això és important per al rendiment i la concentració.

Component natural de la nutrició infantil: la lactosa és el primer carbohidrat que es troba naturalment en la llet materna, que exerceix un paper essencial. Aporta aproximadament un 7,5 % de l'energia, composta per glucosa i galactosa, que es troba en la llet materna. El sucre de la llet regula, entre altres coses, la flora intestinal del lactant.

Inhibeix els bacteris putrefactes a l'intestí: l'àcid làctic es produeix

2021

BO, SEGUR I DE CONFIANÇA

GRUPO LA META

El pa. La base de la nostra alimentació i de la nostra cultura. Al Grup La Meta ens esforcem i ens esforçarem per garantir, en aquests moments d'incertesa, que la farina sequeixi arribant als nostres clients forners amb la màxima qualitat i seguretat per a que puguin convertir-la en un aliment tan essencial com el pa.

Vall Companys Grupo · LA META · Harinas La Palentina · molisur · HARINAS TORIJA

FARINERA LA META, S.A.U.
Polígon Industrial El Segre parc. 204R 25191 Lleida
Tel. +34 973 20 03 19 · Fax +34 973 20 56 43 · www.lameta.es

quan es degrada la lactosa. Això influeix en el valor del pH a l'intestí. Un ambient lleugerament àcid redueix la probabilitat que els gèrmens i fongs es multipliquin. La lactosa promou així una flora intestinal saludable.

Té un efecte prebiòtic: una part de la lactosa arriba a l'intestí gros sense dividir-se i serveix com a font d'aliment per als bacteris que hi viuen. Això, al seu torn, promou el creixement dels bacteris de l'àcid làctic que promouen la salut, en particular bifidobacteris i lactobacils.

Promou l'absorció de calci: a més dels aminoàcids lisina i arginina, vitamina D i el sucre de la fruita 'membre de la família', la lactosa també promou l'absorció de calci.

Té un efecte laxant: la lactosa s'ha promocionat durant molt temps com un laxant suau. Com passa això? Doncs, els àcids es formen quan es digereix la lactosa. Per diluir-lo i excretar-lo el més ràpid possible, l'intestí extreu l'aigua de l'interior del cos cap a l'intestí.

Recuperació artificial de la lactosa

Com ja hem avençat, la lactosa s'obté sovint del sèrum agredolç. El sèrum s'allibera de components proteics, minerals i aigua mitjançant escalfament i ultrafiltració. La barreja passa després per un complex procediment de rentatge i concentració. El que queda és lactosa cristal·lina, que s'utilitza sovint en la indústria alimentària.

Processament industrial de lactosa

Refina l'aparença dels aliments: si s'escalfa la lactosa, forma un enllaç químic amb les proteïnes. Aquest procés proporciona al menjar un color marró caramel. Aquesta qualitat és avantatjosa per croquetes i patates fregides, per exemple, que, d'aquesta manera, adquireixen un aspecte daurat.

És portador del gust: Sabies que el sucre de la llet es troba en molts productes de salsitxa? Sovint s'utilitza com a substància portadora d'aromes i potenciadors del gust.

Augmenta el volum dels productes forn: esponjosos, suaus i, sobretot, plens; així ha de ser la consistència dels productes forn. Perquè això sigui possible, els productors d'aliments també depenen de la lactosa. Té una alta capacitat de retenció d'aigua i, no només provoca una major resistència, sinó també, més pes.

S'utilitza per enfortir les proteïnes: la lactosa té un efecte estabilitzador de proteïnes. Aquesta propietat és perfecta per enriquir altres productes amb un suplement proteic. NEWSPA

TRONQUETS DE MACARRONS FARCITS DE CARN I MASCARPONE

INGREDIENTS

- 210 g d'aigua
- 210 g de llet sense lactosa
- 175 g de mantega de porc
- 25 g de sucre gra
- 5 g de sal
- 250 g de farina
- 220 g d'ous
- 60 g de llet (per ajustar consistència)

PROCEDIMENT

- En un recipient, posar a escalfar, a 90 ºC: aigua, llet, greix, sucre i sal. Seguidament, incorporar la farina i remenar amb una espàtula o a màquina, amb la pala, un parell de minuts.
- Adjuntar els ous a poc a poc. Finalment, afegir la llet extra fins a obtenir la consistència desitjada.
- En una safata, sobre una silicona o silpain, escudellar porcions de 10 cm de llarg aproximadament (es pot tenir congelat, ja que aquest producte es manté congelat a la perfecció).
- Coure al forn a 160 ºC durant 33' aproximadament, o just fins a obtenir un producte daurat consistent.
- Acabat: en el fons posar amb una mànega mascarpone. A sobre, macarrons farcits de carn picada (sal + pebre + oli d'oliva, vi blanc, cuinar a punt) i acabar amb fulles d'alfàbrega.

LLISTAT D'INGREDIENTS

- Informació per a al·lèrgics
- mascarpone + llet sense lactosa + aigua + ou + farina + carn de vaca + greix de porc + vi + pebre + oli d'oliva + sucre + sal
- Conté gluten.

VALORS NUTRICIONALS PER 100G DE PRODUCTE CALCULAT PER A AQUESTA RECEPTA

- Valor energètic = 750 kJ- 179 kcal
- Lípids = 10 g
- Glúcids = 13,5 g
- Pròtids = 9,2 g
- Sal = 0,6 g

INALBA PASSEIG. Passeig de l´estació 11. Balaguer.

Instamat
www.instamat.com
proyectos.instamat@gmail.com / Mòbil. 663 383 350

JORDI FARRÉS
PA DE SANT VALENTÍ

El cor més tendre

Aquesta recepta combina la delicadesa del croissant francès amb la intensitat de la xocolata amb avellana del Piemont.

Molta gent pensa que Sant Valentí és una festa sense cap arrel popular, inventada per les grans superfícies per impulsar el consumisme i augmentar les vendes.

Sigui com sigui, el cert és que, sense ser una data assenyalada tradicionalment al calendari festiu català, s'ha convertit en una diada celebrada massivament pels catalans, que aprofiten l'ocasió per demostrar la seva parella el seu amor i compromís amb la relació.

En una diada tan dolça com aquesta, és molt adient acudir a la brioixeria per fer festa i compartir quelcom saborós amb la persona que estimem. Per això, us porto una recepta de pa de Sant Valentí que farà les delícies de la vostra parella, tant pel seu gust i textura com per la seva cridanera presentació, amb forma de cor i amb un trenat que representa dues vides entrellaçades i l'inevitable color vermell, que tradicionalment representa l'amor romàntic.

Elaboració

Tècnicament, es tracta d'un brioix elaborat de manera artesanal i amb plena atenció en els detalls per obtenir un producte d'excel·lència, com sempre fem els flequers.

En primer lloc, pastem tots els ingredients, excepte la mantega i el llevat. Un cop es formi la malla glutínica a la pastadora, procedim a incorporar la mantega, tallada a daus i freda. Finalment afegim el llevat, el qual incorporem amb la darrera tanda de mantega.

Després, dividim la massa en dues parts i pintem una de les dues. Un cop la massa estigui fora de la màquina, la deixem reposar en bloc durant 1 hora en fred, per a posteriorment dividir en les peces desitjades.

A continuació, formem boles i estirem la massa fins que quedi fina, deixem reposar tapat i tallem 4 tires, deixant la part superior arrodonida sense tallar.

Un cop fet això, trenem les dues parts, intercalant les tires d'un costat i d'un altre. Després, retallem els costats de cor

Receptа coll·eccionable a la pàg. 39

amb un ganivet i donem la volta sobre la llauna.

En acabar, pintem les peces amb ou i les deixem fermentar. Una vegada els cors hagin fermentat, coem a 190 °C durant 14 minuts, aproximadament. NEWSPA

INGREDIENTS

- 2.000 g farina de força 400 W
- 250 g sucre
- 40 g sal
- 80 g llevat fresc
- 1.000 g ou
- 1.000 g mantega
- 2 unitats de pell de taronja
- 2 unitats de pell de llimona
- 1 beina de vainilla
- c/s colorant en pols hidrosoluble vermell

Elaborat amb tot el cor

1 Pastar, incorporant la mantega a daus i freda quan es formi la malla glutínica. Afegir el llevat amb la darrera tanda de mantega, dividir la massa en 2 parts i pintar-ne una.

2 Deixar reposar en bloc 1 hora en fred, dividir, formar boles i estirar fi, deixar reposar tapat. Tallar 4 tires, deixant la part superior arrodonida sense tallar.

Trenar les dues parts intercalant les tires d'un costat i d'un altre. Retallar els costats de cor i donar la volta.

Pintar les peces amb ou i fermentar. Un cop els cors hagin fermentat coure a 190 °C durant 14 minuts, aprox.

Tu poses l'art.

Forn de carro
Serie 700

Nosaltres la tecnologia.

REVENT és el forn de carro per a pans de pagès i especialitats artesanes. La innovadora tecnologia del sistema de cocció Revent, li permet ser l'únic al mercat que projecta l'aire a la sola oferint així una millor cocció del producte.

sermont
El teu ingredient tecnològic

Revent

c/ Sepúlveda, 140 bis 08011 Barcelona
T 93 423 15 10 | www.sermont.es

JORDI FARRÉS

BERLINESES DE TE MATCHA

Berenar del Pacífic

Aquesta elaboració barreja els saborosos 'doughnuts' nord-americans amb el saludable i especial te matcha japonès.

Quan veiem una berlina glacejada, ens venen a la ment les moltíssimes pel·lícules i sèries nord-americanes en què els policies gaudeixen d'aquestes especialitats. En aquesta recepta, el toc original ho posa el te matcha, un tipus de te en pols utilitzat a la cerimònia tradicional japonesa per beure aquesta infusió.

És considerat un superaliment amb moltes propietats beneficioses per a la salut, però té un sabor herbaci molt fort i lleugerament amargant, així que cada professional haurà d'incorporar-lo de la manera que cregui que li agradarà a la gent.

Elaboració

En primer lloc, pastar tots els ingredients, afegint la mantega freda en daus quan la massa sigui elàstica i sedosa. Estirar amb oli a les mans per tal que no s'aferri i deixar reposar 30' al frigorífic, tapada amb film.

Després, estirar la massa amb corró a uns 3 cm d'alçada i refredar al congelador per facilitar el tall. Tallar amb un tallant especial per berlineses. Fermentar fins a duplicar el volum.

A continuació, fregir en oli a 190 °C pels dos cantons i banyar-los amb la glaça, feta barrejant el te matcha amb el sucre llustre en sec, abans d'afegir-hi l'aigua, amb batedor de mà.

Després de deixar refredar les berlines,

Recepta col·leccionable a la pàg. 39

afegir-hi la crema de llimona.

La crema es fa al bany maria, remenant amb batedor de mà fins que arribi als 80 °C, quan es retira, s'afegeixen les fulles de gelatina i es deixa refredar, tapant amb plàstic la superfície.

Quan estigui a 40 °C, s'afegeix la mantega en textura pomada i s'emulsiona amb batedora. Un cop fet això, es deixa refredar 2 hores abans d'utilitzar. NEWSPA

INGREDIENTS

- 500 g de farina de força
- 125 g d'aigua freda
- 10 g de sal
- 100 g d'ous sencers
- 50 g de sucre
- 25 g de tremolina
- 25 g de llet en pols
- 40 g de llevat fresc
- 0,5 g de polpa de beina de vainilla natural
- 65 g de mantega

GLAÇA

- c/s sucre llustre
- c/s aigua
- c/s te matcha

CREMA DE LLIMONA

- 80 g de suc de llimona
- 125 g de sucre
- 150 g d'ous sencers
- 2,5 de fulles de gelatina
- 125 g de mantega

De costa a costa

Pastar, afegint la mantega freda quan la massa sigui elàstica i sedosa. Estirar amb oli a les mans i deixar reposar 30' al frigorífic, tapada amb film.

Estirar la massa amb corró a uns 3 cm d'alçada i refredar al congelador. Tallar amb tallant especial per berlineses. Fermentar fins a duplicar el volum.

Fregir en oli a 190 °C pels dos cantons i banyar-los amb la glaça, feta barrejant el te matcha amb el sucre llustre en sec, abans d'afegir-hi l'aigua.

Deixar refredar i afegir la crema de llimona, feta al bany maria, emulsionada en batedora amb mantega en textura pomada i refredada 2 hores abans d'utilitzar.

LØVEN

Brioixeria danesa que enamora

ELABORAT AMB MARGARINA

MASSA MARE

EUROPASTRY
www.europastry.com

BUNYOLS DE L'EMPORDÀ

Per a la Quaresma...

INGREDIENTS PEU (ESPONJA)

- Farina de gran força W380 250 g
- Llevat premsat 80 g
- Llet sencera 130 g

Amassar i deixar-ne triplicar el seu volum. Afegir la resta d'ingredients cap a la meitat del pastat.

- Sucre gra 200 g
- Mantega (barrejada, 250 g

una part a l'inici del pastat i una altra cap a la meitat del pastat)

- Sal 10 g
- Anís líquid de bona qualitat 150 g
- Vi de moscatell 100 g
- Matafaluga en pols 10 g
- Ous 200 g
- Aigua/Gel 50 g
- Millorant (optatiu) C/S
- Farina de gran força W380 750 g

PROCÉS OPERATIU

- Deixar reposar la massa de bunyols uns 45 minuts.
- Voltejar (refrescar) la massa i deixar-la reposar 60 minuts més.
- Fer porcions de 300 g aprox. Fer tires llargues i fines.
- Dividir-la en petites porcions (si es vol, es poden bolejar).
- Posar aquestes porcions en safates untades lleugerament amb oli.
- Fermentar o guardar a la càmera de fred d'un dia per l'altre, o deixar fermentar per acabar el mateix dia.
- Un cop fermentats, fregir a 175ºC de temperatura de l'oli.
- Un cop fregits per les dues cares, ruixar amb anís i arrebossar amb sucre gra.

RECOMANACIONS

- Temperatura final del pastat: 28ºC
- Temps de pastat: segons tipus de màquina. Recomano amassar en batedora amb la pala.
- És recomanable posar la farina al congelador si la massa ha d'adquirir una temperatura superior als 30ºC.

BUNYOLS DE VENT

...no poden faltar a la taula

INGREDIENTS

- 500 g de llet sencera.
- 200 g de mantega.
- 10 g de sal.

Poseu en una font de calor a bullir els tres ingredients.

- 350 g de farina flonja 90W

Barregeu i remeneu.

- 350 g d'ous, aprox. (segons la consistència desitjada)

Afegiu-los a poc a poc, alternant la primera i segona velocitat.

-6 a 8 g del preparat d'espècies

700/850 g de crema pastissera.

Finalment, haureu d'afegir les espècies i la crema, i batre durant uns dos minuts.

PROCÉS OPERATIU

- Quan bullin els tres primers ingredients, retireu-los de la font de calor i hi afegiu la farina. Heu de remoure fins a aconseguir que es desenganxi. Si és necessari, torneu a posar en marxa el perol elèctric per a obtenir un escaldat perfecte.
- Poseu la barreja dins del perol de la batedora amb la pala.
- Afegiu-hi a poc a poc els ous.
- Per acabar, barrejar la crema pastissera i les espècies.
- Amb una mànega pastissera i broquet rodó de 20 mm, ompliu amb la massa de bunyols.
- Escudellar sobre de la fregidora porcions d'uns 20 g o de la grandària desitjada.
- Fregir a 155ºC aproximadament durant uns 8-10 minuts. Al cap d'uns minuts observarem que ells mateixos es capgiren.
- Per acabar, arrebossar en sucre llustre.
- (També es pot farcir de crema `pastissera, nata o trufa).

OBSERVACIONS

- Preparat d'espècies
- 10 g d'anís en pols
- 5 g de canyella en pols
- 5 g comí en pols
- 5 g de coriandre en pols
- *Barrejar-ho tot i reservar*

SANITAT I HIGIENE

El Segell Covid certifica la seguretat de la fleca

El Gremi ha elaborat una guia de bones pràctiques higièniques i sanitàries, i certifica el seu compliment per part de les fleques.

La Covid és, sens dubte, una de les principals preocupacions, si no la primera, de tota la societat. I per descomptat els flequers no són una excepció.

Més encara, l'activitat davant el públic i l'exposició ha obligat aquests professionals a adaptar les botigues i obradors a unes estrictes normes higièniques i sanitàries, per garantir la plena seguretat dels seus productes, activitats i espais de treball i d'atenció al públic.

Per tal de facilitar l'adaptació dels agremiats a les millors pràctiques higièniques, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona ha impulsat un projecte de Certificació Covid per als establiments comercials del sector de la fleca i la pastisseria, que acredita que s'apliquen les mesures i protocols recomanats per les autoritats sanitàries.

A més, el Gremi ha tramitat subvencions que permetin obtenir aquest segell de forma gratuïta.

A més a més, el Gremi s'ha ocupat de tramitar una sèrie de subvencions que permetin, a un nombre determinat de fleques, obtenir aquest segell de forma gratuïta.

Objectius

La finalitat de la iniciativa és facilitar eines al sector per afrontar aquest episodi extraordinari, donant una pauta de les condicions que cal adoptar per l'activitat dels comerços de fleca i pastisseria amb degustació o sense, així com recollir un seguit de mesures higiènic-sanitàries que caldrà aplicar per portar a terme l'activitat assolint un seguit d'objectius.

En primer lloc, continuar garantint la seguretat dels aliments tant en la seva elaboració com subministrament. Així mateix, es busca garantir la seguretat

dels treballadors i clients minimitzant la transmissió de la Covid-19 entre persones. I tot això, per descomptat, assegurant en tot moment el subministrament d'aliments a la població.

Així, amb el projecte Segell Covid es distingirà a aquelles empreses del sector de la fleca i la pastisseria que apliquin i certifiquin les mesures i protocols de seguretat generals, d'higiene i de manipulació per a la prevenció de la Covid-19, recomanats per les autoritats sanitàries.

Com aconseguir-ho

El procediment per a l'obtenció de la certificació Segell Covid constarà, com no pot ser d'altra manera, de formació en pràctiques de manipulació i higiene, adreçada tant a manipuladors com a responsables. D'altra banda, també s'haurà de superar una auditoria de certificació per a verificar que s'està complint amb els requisits establerts.

Per facilitar-ne l'obtenció, s'ha elaborat una Guia Covid, adreçada a les fleques i pastisseries interessades a aconseguir la certificació, que defineix les mesures d'higiene i manipulació obligatòries i recomanades per a adoptar en la prevenció de la Covid-19. Aquesta guia serà utilitzada com a document de tipus 'check-list', amb requisits i objectius que s'han de complir per poder obtenir el segell.

El procés certificarà totes les zones de l'establiment, intentant assolir els objectius per evitar transmissió entre treballadors i treballadors-clients.

Formació

Aprofundint en la formació en matèria d'higiene que s'ha de superar per accedir al certificat, cal destacar que aquest requisit afecta a tot el personal, tant manipuladors com responsables.

Segons el perfil del treballador o participant, es formarà en bones pràctiques higièniques, de manipulació i prevenció de riscos laborals, desenvolupament dels plans d'autocontrol específics davant la Covid-19.

Hi haurà accions formatives sobre les mesures d'higiene i seguretat contra la Covid a la fleca i pastisseria específiques per a responsables i per a manipuladors. Així mateix, s'haurà de cursar també una formació sobre la metodologia de l'auditoria que s'ocuparà de comprovar el compliment dels requisits.

La formació es realitzarà tant presencialment com en videoconferències per tal que aquesta sigui el més accessible possible.

Auditoria i correccions

Els establiments interessats a obtenir el segell hauran d'elaborar un pla de neteja, així com implementar un protocol de mesures higièniques per assolir la distància de seguretat.

Una vegada la fleca consideri que ha aplicat les mesures establertes en la Guia Covid, es portarà a terme l'auditoria de certificació per verificar que s'està complint amb els requisits per aconseguir el segell, recollides en un 'check list' d'ítems a valorar en aspectes relatius a mesures en personal, instal·lacions, bones pràctiques de manipulació i documental. Així, els auditors valoraran la conformitat o no de la fleca amb el 'check list'. Les no conformitats detectades es corregiran a través de la implementació d'un Pla d'Accions Correctives.

> S'haurà de superar una formació en pràctiques de manipulació i higiene adreçada a manipuladors i a responsables, i una auditoria.

Una vegada fet això i comprovat per part dels auditors, l'establiment haurà superat el procés, i obtindrà un segell per exposar a l'establiment que acreditarà que s'apliquen les mesures i protocols recomanats per a fer front a la Covid-19. **NEWSPA**

OBITUARIS

ROSA M. RANSANZ LLORIA

Esposa del vicepresident del Gremi, Jordi Morera Gumà. Va morir el passat dia 8 de desembre, a l'edat de 69 anys. Sempre va estar, junt amb el seu espòs, al davant del negoci familiar L'ESPIGA D'OR, ubicat a Vilanova i la Geltrú. Mare de tres fills, la Gemma, la Montserrat i el Jordi. D. E. P.

M. TERESA MARTÍNEZ QUINTANILLA

Va morir el passat mes de novembre a l'edat de 51 anys.
Treballava com a fornera des dels 17 anys, actualment a l'empresa familiar FORN VALLESPIR, S.L. de Barcelona, juntament amb el seu espòs, Lluís Casas Montore. D. E. P.

Fotos: Establiments flequers

Un premi pels clients de les fleques agremiades

La campanya 2020 va agrair als clients la confiança i reconèixer el treball dels forners. El missatge es va reforçar amb l'emissió de 34 falques a RAC 1 i el premi pels clients afortunats va ser una bossa de roba.

ALGUNES FLEQUES I CLIENTS PREMIATS:

BONPA (TERRASSA)

ESPIGA D'OR (CALDES DE MONTBUI)

PANABAD (SABADELL)

CRUZ
Diseño y desarrollo de negocios

Diseño
Interiorismo
Proyectos
Gestión
Frío industrial

93 465 00 65
cruzsl.net

Cal Mosso guanya el concurs al Millor Tortell de Reis de Catalunya

Andreu Galceran, d'aquest forn agremiat de Vilassar de Dalt, signa un producte excel·lent basat en un brioix d'alta qualitat.

El forn agremiat Cal Mosso, de Vilassar de Dalt, va guanyar la primera edició del Concurs Millor Tortell de Reis de l'Any a Catalunya, organitzat per l'Obra Social Ernest Verdaguer de Panatics, i que va comptar amb el suport de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers i el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.

Cal Mosso és una fleca familiar de sisena generació, documentada des d'almenys 1838. Regentada actualment per Carme Jacas i Andreu Galceran, el seu fill Andreu Galceran va ser l'artífex del tortell guanyador.

El brioix és el secret

"Ell és molt rigorós i exigent amb la feina a l'obrador, i aquest premi és el producte de tot el que ha estudiat i treballat al llarg dels anys", explica la seva germana, Anna.

> "Hem hagut de dir que no a molts clients interessats en el tortell premiat per assegurar la qualitat".

"Fa un brioix de gran qualitat, amb repòs de 24 hores o més, amb tots els ingredients 100% naturals. Ha calgut molta formació per arribar a aquest brioix, basat en la fórmula del meu pare i millorat gràcies als coneixements adquirits, especialment a l'Escola de Flequers Andreu Llargués, de la qual n'és alumne habitual", indica.

"Sabíem que portàvem un bon producte, però érem conscients que la resta dels concursants portarien també quelcom excel·lent, així que el premi ha estat una sorpresa i una gran satisfacció, ja que suposa el reconeixement per part de gent de la professió que admirem i respectem", explica.

El ressò mediàtic d'aquest premi va provocar un fort increment de la demanda del tortell a Cal Mosso, passant de vendre 150 unitats l'any passat a 650 enguany. "Hauria pogut vendre 1.000 tortells gràcies al premi, però no els hauria fet com a mi m'agrada", va declarar l'Andreu al diari Ara. "És a dir, tortell a tortell, i a mà", concreta l'Anna, que assegura que "hem hagut de dir que no a molts clients interessats, per impossibilitat de lliurar-los amb els màxims estàndards de qualitat".

Vessant solidari

L'objectiu d'aquest concurs era donar una major notorietat al tortell de Reis i així ajudar a una millor venda en aquests moments tan difícils per a tothom. A més, el concurs té un vessant solidari, ja que els més de 150 tortells aportats pels concursants es van lliurar a la Fundació del Convent de Santa Clara de Manresa, sota la direcció de Sor Lucía Caram; a les monges Misioneras de la Caridad de la Madre Teresa de Calcuta de Barcelona; i a la Fundació del Pare Manel, que ho van repartir a famílies necessitades. **NEWSPA**

LA FORMACIÓ D'EXCEL·LÈNCIA TÉ PREMI

Els guanyadors del Millor Tortell de Reis de Catalunya (Andreu Galceran, de Cal Mosso) i de la Comunitat de Madrid (Mario Trepos, de la fleca Brulèe) han estat alumnes del Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència l'Escola de Flequers Andreu Llargués. El director de l'Escola, Yohan Ferrant, va felicitar públicament a través del seu perfil a Facebook als guanyadors. "És un orgull per a nosaltres saber que la nostra formació, dedicada a l'excel·lència, dóna fruit amb consistència, deixant clar que els petits artesans apassionats poden estar a l'altura de la pastisseria de renom i les fleques més mediàtiques. Estem, juntament amb el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, molt orgullosos de veure els nostres alumnes gaudir del millor criteri, deixant clar que el millor estar per arribar. Felicitats també a un altre dels nostres amics amb gran criteri, Antonio García Rodríguez, pel seu excel·lent segon lloc. Felicitats, nois, us ho mereixeu", ha publicat.

Iniciativa solidària dels forners de Terrassa a La Marató de TV3

El Gremi de Flequers i Pastissers de Terrassa i Comarca recapta gairebé 3.000 euros amb la campanya 'Tallem pel virus'.

El Gremi de Flequers i Pastissers de Terrassa i Comarca ha participat a La Marató de TV3 amb una iniciativa solidària intitulada 'Tallem pel virus' i que ha estat rebuda amb entusiasme tant per la vintena de fleques associades com pels seus clients.

"Quan ens vam assabentar que la recaptació de La Marató de TV3 d'enguany aniria dirigida a finançar la investigació de la Covid-19, que tant està afectant a la nostra societat, vam començar a pensar com podríem col·laborar-hi", explica la presidenta d'aquest Gremi, Fanny Novell.

"En un primer moment, vam pensar a fer un producte especial, però ho vam descartar perquè preferíem trobar una fórmula que no suposés cap despesa per als clients i que fos de la màxima transparència. Després de donar-hi moltes voltes vam trobar una manera senzilla, molt clara i sense cost addicional per als clients: destinar a la Marató la recaptació del cost addicional de tallar el pa. Ho vam fer des del 9 fins al 20 de desembre", indica.

Compromís social

"Amb aquesta fórmula, els flequers de la comarca han demostrat la seva solidaritat i el seu compromís amb la societat, assumint el cost de la iniciativa solidària", afegeix Novell. "Per al client, no ha suposat cap cost, ja que el preu de tallar el pa (entorn de 10 o 15 cèntims) s'ha mantingut igual".

En total, la campanya ha recaptat gairebé 3.000 euros, amb els quals "els flequers hem aportat el nostre granet de sorra i hem demostrat la nostra consciència social, fins i tot després d'un any tan complicat per a l'ofici", reflexiona. Segons els càlculs del Gremi, el tancament de les zones de degustació, ha implicat una caiguda de la facturació de prop del 60%, ja que el 90% dels establiments agremiats complementen la venda de productes de fleca i pastisseria amb espais de degustació dins de la botiga.

> "Els flequers han destinat a la recerca contra la Covid el cost addicional de tallar el pa, sense cap despesa per als seus clients"

Els diners recaptats han anat destinats a sensibilitzar i divulgar sobre la Covid-19 i sumar recursos que permetin avançar en la recerca que millori la qualitat i l'esperança de vida de les persones afectades per aquesta malaltia de gran abast. **NEWSPA**

LA SOLIDARITAT DELS FLEQUERS NO ÉS FLOR D'UN DIA

La campanya 'Tallem pel virus' no és la primera iniciativa solidària impulsada pel Gremi de Flequers i Pastissers de Terrassa i Comarca. "Ja fa 8 anys que col·laborem amb Càritas i la Creu Roja, aportant els productes no venuts dels nostres obradors per a les famílies en situació de vulnerabilitat", explica Fanny Novell, la seva presidenta. Només l'any 2020, els forners de la comarca han donat prop de dues tones de productes de pa, brioixeria i d'altres especialitats.

A més a més, amb l'esclat de la pandèmia, aquest Gremi va acudir a la crida de l'Ajuntament de Terrassa i va protagonitzar una desinteressada iniciativa emmarcada en el Dia Internacional de la Família de 2020, diada durant la qual els flequers i pastissers de la província van reconèixer i agrair la tasca dels professionals que treballen a les residències de la ciutat amb un esmorzar que van fer arribar a aquests equipaments a primera hora del matí.

La Covid no atura la formació d'excel·lència

La segona edició del Màster en Fleca d'Excel·lència conclou amb un gran èxit malgrat les dificultats de la pandèmia.

Els alumnes de la segona edició del Màster en Fleca d'Excel·lència han celebrat la cloenda del curs amb un acte solemne a la Baking School Barcelona Sabadell, amb presència del president del Gremi, Andreu Llargués, acompanyat de la plana major del centre formatiu.

L'ocasió ho ben mereixia, ja que el Màster és el vaixell insígnia de l'Escola i conté en la seva màxima expressió tots els valors del Gremi en l'àmbit formatiu: excel·lència, artesania, rigor tècnic, respecte a la tradició i innovació.

Victòria col·lectiva

"Aquesta edició ha sigut molt especial a causa de la pandèmia", reconeix Yohan Ferrant, director de l'Escola. "Ha sigut un any molt complicat per a tothom, i el màster no ha sigut una excepció", assegura.

"El confinament va capgirar el calendari que teníem previst, i el fet que la majoria dels alumnes hagin hagut de fer moltes més hores a les seves fleques per fer front a la situació ens ha obligat a replantejar els horaris previstos" explica. "Però, hem aconseguit recuperar totes les hores de formació gràcies al compromís, interès, capacitat de treball i flexibilitat de tothom: alumnes, professors, personal de l'Escola i del Departament de Formació del Gremi... Ha estat una victòria col·lectiva", assegura el director del centre formatiu.

Per aconseguir aquesta fita, les 10 setmanes previstes han passat a convertir-se en 13, i l'únic contingut previst en el programa que no s'ha pogut fer ha estat el de la peça artística.

"Per compensar els alumnes, els hem ofert classes específiques a la carta sobre tècniques o especialitats concretes que volguessin treballar, com ara el panettone o la baguet", narra Ferrant.

> Els alumnes han pogut demanar classes específiques a la carta sobre productes concrets.

La visió d'un MOF

El Màster ha comptat amb la participació del prestigiós flequer francès Matthieu Atzenhoffer, MOF 2019 i subcampió del món de fleca 2015. Gràcies al fet que resideix a Espanya, ha pogut impartir una classe específica sobre brioixeria malgrat les restriccions de mobilitat derivades de la Covid.

Al llarg de les 220 hores de formació del Màster, els alumnes han pogut adquirir els coneixements teòric-pràctics necessaris per desenvolupar i aprofundir de manera excel·lent en les tècniques d'elaboració de pans artesans, brioixeria artesana i productes salats, desenvolupar la seva creativitat i la capacitat per dinamitzar i optimitzar l'oferta de productes en el seu negoci.

En resum,"els alumnes van arribar amb un bon bagatge i un bon saber fer de casa, i surten amb una visió encara més àmplia de la fleca", explica Ferrant.

De cara a la pròxima edició, Ferrant anima als flequers amb experiència a rebre aquesta formació "que els farà pujar encara més el llistó de l'excel·lència en la seva professió".

"M'agradaria veure a l'aula a agremiats de tota la vida, gaudiran moltíssim i, encara que vinguin amb un altíssim nivell, pujaran encara més la qualitat dels seus productes", promet el director de l'Escola Andreu Llargués. **NEWSPA**

Yohan Ferrant i Mari Cruz Barón et formen i assessoren 'a casa teva'

El director i la sotsdirectora de l'Escola es desplacen al teu obrador per ajudar-te a millorar o incorporar nous productes.

Avui en dia, hi ha molts flequers que no es poden desplaçar per formar-se, i menys ara amb la pandèmia; ja sigui per les restriccions a la mobilitat que no acaben d'aixecar-se, ja sigui perquè han hagut de reduir el seu equip de treballadors i han d'assumir personalment un volum de feina més elevat.

D'altra banda, el Gremi ha detectat que molts dels seus associats demanden un tipus de formació o assessoria tècnica i professional més individualitzat i adaptat a les necessitats concretes del seu forn i al dia a dia de la seva feina, per tal d'incorporar noves tècniques i elaboracions o, simplement, optimitzar la producció amb els màxims estàndards de qualitat i excel·lència.

És per això que el Gremi ha impulsat una nova iniciativa de formació i assessoria a domicili, oferint d'aquesta manera la possibilitat que el director de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, Yohan Ferrant (o la sotsdirectora del centre, Mari Cruz Barón), es desplacin fins a la fleca i posin els seus coneixements a l'abast del flequer en allò que necessiti, com ara augmentar el ventall de productes, encetar una línia de brioixeria, treballar elaboracions concretes o millorar la manera de treballar.

Cal recordar que Ferrant porta molts anys fent assessories d'aquest tipus a fleques arreu Europa, i és un dels grans experts internacionals en massa mare.

"Encara que ja teníem el projecte en ment abans de la irrupció de la Covid, i de fet la pandèmia ho va aturar, passats els mesos el cert és que la situació actual ho ha fet més adient encara, perquè s'ha potenciat la demanda de formació evitant desplaçaments", explica Ferrant.

Sobre el terreny

"És molt interessant treballar directament sobre el terreny de cara a solucionar problemes de producció o incorporar nous productes, ja que ofereix la possibilitat d'aplicar la tècnica a les condicions, matèries primeres i particularitats concretes de l'obrador", assenyala Ferrant.

"Normalment, el flequer truca i diu: vull optimitzar la meva baguet o el meu croissant, o vull incorporar el panettone, o saber-ne més sobre masses mare, o encetar o millorar una gamma de brioixeria... En aquest punt, no demonitzem cap mena de producte o tècnica, perquè tot es pot fer amb la màxima excel·lència, des de pans amb llevat normal a pans en directe", explica Ferrant.

En el cas que el client vulgui treballar l'elaboració de productes salats és la sotsdirectora de l'Escola la persona que es desplaça a la fleca, ja que és més experta en aquest tipus d'elaboracions.

"El salat és una gamma molt arrelada a la cultura catalana i espanyola. Són elaboracions que no formen part de la meva cultura i els-hi tinc molt respecte, de la mateixa manera que especialitats com ara el pa de pagès. Així que, si el client vol centrar les sessions en aquest tipus de producte, prefereixo delegar a Mari Cruz, que és molt més apta que jo per treballar-los", reconeix Ferrant.

'Modus operandi'

El 'modus operandi' consisteix que, després d'estudiar el cas i les necessitats i característiques de la fleca, el Ferrant (o la Mari Cruz) passa dos o tres dies a l'obrador. "Són moltes hores braç a braç amb els tre

> La majoria dels flequers usuaris d'aquest servei són professionals amb criteri i un alt nivell que volen millorar encara més el seu producte o ampliar-ne el catàleg.

balladors de la fleca per tal d'entendre la seva manera de treballar, trobar punts a millorar i aplicar aquestes millores o implementar la producció de noves elaboracions i especialitats".

"Els flequers que solen interessar-se en aquest servei són gent molt preparada i inquieta, amb molt criteri i un nivell ja alt", assegura el Yohant. "La nostra tasca és aportar noves visions i conceptes per optimitzar la feina i el producte amb una mirada objectiva, des de fora, transmetent els coneixements adquirits al llarg de molts anys de definir, investigar i aprofundir sobre la tècnica", assenyala.

Un exemple: La Fogaina

Una de les primeres fleques que han requerit els serveis de Ferrant en el seu obrador és el Forn La Fogaina, de La Garrotxa, formada per un col·lectiu de cinc socis joves i molt actius que treballen de manera cooperativa i assembleària amb gran atenció a la qualitat del producte.

> "És una gran oportunitat que un expert com en Yohan vegi el que estàs fent i com treballes a casa teva, i t'aconselli com millorar".

"Som alumnes habituals de l'Escola de Flequers Andreu Llargués (i, de fet, he col·laborat com a professor), així que coneixem molt bé el Ferrant i érem conscients de tot el que ens podria aportar venint a casa nostra", indica Àngel Zamora, un dels socis de La Fogaina. "El 'modus operandi' és molt interessant i útil. El Yohan et proposa maneres de treballar el producte i, el més important, tens l'oportunitat que vegi, amb la seva mirada experta, el que estàs fent i com ho estàs fent", afegeix.

"Ens vam centrar a millorar i ampliar la nostra oferta de brioixeria (croissant, 'pain au chocolat'...), i en incorporar el panettone, del qual Ferrant és un gran expert, així com un pa fet només amb sèmola de blat dur i algun tipus de baguet diferent", explica.

"El Yohan és molt exigent i rigorós, i li agraden les coses molt ben fetes, com a nosaltres, així que vam gaudir molt els dos dies que vam estar amb ell. Està molt pendent en tot moment de la feina, mira amb ull crític el teu dia a dia i quan et corregeix alguna cosa, et dóna una bona oportunitat de millorar els teus processos i el teu producte. I quan et diu que fas bé alguna cosa, és un motiu d'alegria, perquè en sap molt, així que saps que vas per bon camí", narra Zamora. "Tot plegat, ha estat una gran oportunitat que ha valgut molt la pena. Ho veig com un complement perfecte a la formació", conclou. **NEWSPA**

Nova fornada de 'master classes' a l'Escola de Flequers Andreu Llargués

El centre formatiu rebrà figures de la fleca internacional com Thomas Subirin, Henri Poch o Jean-Marie Lanio.

L'Escola de Flequers Andreu Llargués no atura la seva activitat a pesar de la persistència del virus i continua la seva programació de diverses 'master classes', amb el curs sobre el flam 'parisien' com a principal novetat de l'any.

Així mateix, s'han programat 'master classes' sobre elaboracions tan interessants com la baguet, els pans integrals, el croissant artesà, la 'brioche', el 'snacking gourmet', els pans fets 100% amb massa mare i farines biològiques, el panettone o els pastissos flequers. Totes aquestes matèries seran impartides pel director de l'Escola, Yohan Ferrant, guanyador del Mundial 2019 amb la selecció francesa de fleca i premi al millor pa biològic del món.

A més a més, i segons ho permetin les restriccions a la mobilitat que afecten tota Europa, el nostre centre formatiu rebrà figures prestigioses de la fleca internacional, com ara Jean-Marie Lanio, qui compartirà els seus coneixements sobre les darreres tendències en brioixeria creativa; Thomas Subirin, que impartirà una 'master class' sobre pans d'alta gastronomia; Antonio Cepas i Carlos Moreno, que ens guiaran per un fascinant viatge a la 'Ceres' hispànica i els seus pans; i Henri Poch, que ens delectarà amb un taller enigmàticament intitolat 'El savi flequer'. NEWSPA

PROPERES MASTER CLASS (2021)

- 'LE FLAN PARISIEN' (25 de febrer), per Yohan Ferrant.
- 'ELS PANS DE LA CERES HISPÀNICA' (17 i 18 de març), per Yohan Ferrant, Antonio Cepas y Carlos Moreno.
- 'LA BAGUET I ELS SEUS DIVERSOS CONCEPTES' (29 i 30 de març), per Yohan Ferrant.
- 'PANS INTEGRALS' (7 i 8 d'abril), per Yohan Ferrant.)
- 'TÈCNIQUES DE LLARGA FERMENTACIÓ' (14 i 15 d'abril / 13 i 14 d'octubre), per Yohan Ferrant.
- 'L'EXCEL·LÈNCIA DEL CROISSANT ARTESÀ' (28 i 29 d'abril), per Yohan Ferrant.
- 'LA BRIOICHE' (11 i 12 de maig / 15 i 16 de setembre), per Yohan Ferrant.
- 'La restauració ràpida en fleca. SNACKING GOURMET' (24 i 25 de maig / 10 i 11 de novembre), per Yohan Ferrant.
- 'DARRERA TENDÈNCIA EN BRIOIXERIA CREATIVA' (2 i 3 de juny), per Jean-Marie Lanio.
- 'LA FLECA AL NATURAL. Farines biològiques, pans 100% massa mare' (7 i 8 de juliol), per Yohan Ferrant.
- 'BRIOIXERIA CREATIVA' (6 i 7 d'octubre), per Yohan Ferrant.
- 'PANETTONE' (26, 27 i 28 d'octubre / 23, 24 i 25 de novembre), per Yohan Ferrant.
- 'PASTISSOS FLEQUERS' (8 i 9 de novembre), per Yohan Ferrant.
- 'PANS D'ALTA GASTRONOMIA' (data a determinar), per Thomas Subirin.
- 'EL SAVI FLEQUER' (data a determinar), per Henri Poch.

Per a més informació i inscripcions, contacteu amb el Departament de Formació del Gremi: formacio@gremipa.com

Sistema per eliminar virus i bacteris, d'Instamat

A Instamat, com a fabricants de mobles per forns de pa i pastisseries, continuen desenvolupant productes que millorin el seu negoci, oferint valor afegit als seus clients.

Ara, en col·laboració amb empreses especialistes del sector, poden incloure, en les seves vitrines i mobles d'exposició per pa, la instal·lació de sistema Led ATHILDA per eliminar virus i bacteris en totes les superfícies d'exposició: des d'influenzavirus (grip) fins a SARS COV-2 (Covid-19).

I és que, a Instamat, és preocupem de millorar la imatge i les vendes del negoci flequer, tot vetllant per la seva seguretat i la dels seus clients! NEWSPA

Ireks: aniversari i rellançament de REX-CUATRO-GRANOS

REX-CUATRO-GRANOS és un dels productes més emblemàtics d'Ireks. Coincidint amb el 30 aniversari del llançament d'aquest producte, i en línia amb la demanda creixent d'aliments autèntics i amb declaracions transparents, des de la companyia han modificat el producte per a oferir-lo, a partir d'ara, en qualitat "clean label", sense additius.

Amb una combinació equilibrada de cereals i llavors oleaginoses, aquest mix al 50 % és una selecció de les millors matèries primeres i ingredients: 4 cereals diferents (blat, sègol, civada i blat de moro) que, juntament amb la llinosa i el sèsam, aporten un aspecte i un sabor característics als elaborats; massa mare de blat en pols inactiva que aporta frescor, sabor i un punt d'acidesa; sense àcid ascòrbic ni altres additius; i una massa fàcil de treballar en tota mena de processos, amb bona estabilitat i tolerància a la fermentació i un àmbit d'aplicació versàtil i flexible: apte per fogasses, peces petites i elaborats de catering. NEWSPA

Marta Saladié
Departament Jurídic del Gremi de
Flequers de la Província de Barcelona

MESURES EXTRAORDINÀRIES EN MATÈRIA D'ARRENDAMENT DE LOCALS

Normativa estatal o catalana, quina hem d'aplicar?

NORMATIVA ESTATAL: Real Decreto-Ley 35/2020, de 22 de diciembre

El passat 24 de desembre va entrar en vigor el Reial Decret Llei 35/2020, de 22 de desembre, de mesures urgents de suport al sector turístic, l'hostaleria i el comerç, i en matèria tributària, entre les quals s'estableixen mesures extraordinàries aplicables als contractes d'arrendament de locals formalitzats amb posterioritat a l'1 de gener de 1995.

Aquesta normativa de caràcter estatal preveu, en primer lloc, la possibilitat que l'arrendador i l'arrendatari puguin arribar a un acord voluntari en relació amb el pagament de la renda. I, en cas que no s'arribi a cap acord, es preveuen unes conseqüències que varien depenent del tipus d'arrendador que es tracti.

En qualsevol cas, el requeriment **s'havia d'efectuar abans del 31 de gener de 2021**.

"Aquesta normativa de caràcter estatal preveu la possibilitat que l'arrendador i l'arrendatari puguin arribar a un acord voluntari en relació amb el pagament de la renda".

Arrendadors que tenen la condició d'empresa, entitat pública o gran tenidor*

Si l'arrendador és una empresa, una entitat pública o un gran tenidor, en absència d'acord entre les parts, l'arrendatari podia optar, abans del 31 de gener de 2021, per alguna de les següents alternatives, mitjançant requeriment fefaent a l'arrendador:

a) Una **reducció del 50% de la renda** durant el temps que duri l'estat d'alarma i/o les seves pròrrogues, que podrà estendre's a les mensualitats següents, fins a un màxim de 4 mesos.

b) **Una moratòria/ajornament** en el pagament de la renda arrendatícia a aplicar durant l'estat d'alarma i/o les seves pròrrogues, sense penalització ni interessos, que podrà estendre's a les mensualitats següents, fins a un màxim de 4 mesos.

El termini per aplicar la moratòria començarà a comptar a partir del 7è dia en què l'arrendatari hagi requerit a l'arrendador.

La devolució de les quantitats ajornades podrà ser de 2 anys a comptar des de la finalització de la moratòria, sempre que el contracte continuï vigent.

La persona arrendadora haurà de comunicar a l'arrendatària la seva decisió en el termini de 7 dies hàbils comptats a partir de la data en què l'arrendatari hagi formulat la sol·licitud per mitjà fefaent.

Els serveis de manteniment dels quals l'arrendatari es beneficiï, si es repercuteixen en el rebut de lloguer, restaran exclosos de la reducció/moratòria.

Altres tipus d'arrendadors (arrendador persona física)

En defecte d'acord entre les parts, es podia sol·licitar abans del 31 de gener de 2021 una moratòria/ajornament temporal en el pagament de la renda del lloguer, sempre que no s'hagués pactat un ajornament o una reducció de la renda de forma voluntària.

A aquest efecte, i només en aquest supòsit, les parts podran disposar lliurement de la fiança legal dipositada i destinar-la al pagament total o parcial de les rendes del lloguer. L'arrendatari estarà obligat a reposar el dipòsit utilitzat en el termini d'un any des de la celebració de l'acord o en el termini que resti de vigència del contracte, si aquesta és inferior.

Aquests arrendadors persones físiques tenen un incentiu fiscal específic. Es pretén que les persones físiques que lloguen locals en els quals es desenvolupen determinades activitats econòmiques vinculades al sector turístic, de l'hostaleria i del comerç, acordin voluntàriament rebaixes en la renda arrendatícia corresponent als mesos de gener, febrer i març de 2021, permetent compu-

*** Concepte de gran tenidor:** persona (física o jurídica) titular de més de 10 immobles urbans (amb exclusió de garatges i trasters) o immobles d'una superfície construïda de més de 1.500 m^2.

tar com a despesa deduïble per al càlcul del rendiment del capital immobiliari la quantia de la rebaixa de la renda acordada durant aquests mesos. Té efectes des de l'1 de gener de 2021.

Requisits que han de complir els arrendataris per accedir a les mesures previstes per aquest RD 35/2020

1. Requisits comuns: autònoms i pimes

- Ha de tractar-se d'arrendaments d'immobles afectes a l'activitat econòmica de l'arrendatari.

- L'activitat ha d'haver quedat suspesa a conseqüència de la declaració de l'estat d'alarma.

- En cas que l'activitat no hagi estat suspesa, ha d'haver-hi una reducció de la facturació en un 75 % i acreditar aquesta circumstància prenent com a referència el mes natural anterior al de la petició de la reducció o ajornament, en relació amb la facturació mitjana mensual del trimestre al qual pertany el referit mes però de l'any anterior.

> "Aquest Decret-Llei té per objecte pal·liar els efectes negatius que sobre els sectors afectats per les mesures de suspensió o restriccions imposades per la COVID-19"

2. Requisit específic autònom

L'arrendatari ha d'estar afiliat i en situació d'alta, a la data de la declaració de l'estat d'alarma, en el Règim Especial de la Seguretat Social dels Treballadors per Compte Propi o Autònoms o en el Règim Especial de la Seguretat Social dels Treballadors del Mar o, si escau, en una de les mutualitats substitutòries del RETA.

3. Requisit específic pimes

Que no superin els límits establerts a l'art. 257.1 de la Llei de Societats de Capital (LSC), és a dir:

- Total de partides de l'actiu no superior a 4 milions d'euros.

- Import net de la xifra anual de negocis no superior a 8 milions d'euros.

- Nombre mitjà de treballadors empleats durant l'exercici no superior a 50.

Acreditació dels requisits

- Reducció de l'activitat: presentació d'una declaració responsable on es faci constar la reducció del 75 % dels ingressos. Si l'arrendador ho requereix, haurà de mostrar els llibres comptables.

- Suspensió de l'activitat: certificat expedit per l'AEAT o per entitat competent per tramitar el cessament extraordinari de l'activitat, sobre la base de la declaració de cessament de l'activitat declarada per l'interessat.

Exclusió en l'aplicació de la norma en cas d'arrendadors en concurs de creditors o insolvents

Aquest RDL no serà d'aplicació quan l'arrendador sigui insolvent o estigui immers en un concurs de creditors.

NORMATIVA CATALANA: Decret-Llei 34/2020, de 20 d'octubre

Com vam informar amb la circular 101 del passat 27 d'octubre, el govern de la Generalitat va aprovar el Decret-Llei 34/2020, de 20 d'octubre, de mesures urgents de suport a l'activitat econòmica desenvolupada en locals de negoci arrendats. Aquest Decret-Llei té per **objecte pal·liar els efectes negatius** que sobre els sectors afectats per les mesures de suspensió o restriccions imposades per fer front a la pandèmia de la COVID-19, que els **poden dificultar o impossibilitar d'afrontar el compliment de llurs obligacions contractuals**, en particular, el pagament de la renda dels locals arrendats.

El Decret-Llei proposa un criteri distributiu de les conseqüències negatives que es deriven de les prohibicions, suspensions i restriccions imposades per evitar la propagació de la pandèmia de la COVID-19 respecte de l'aprofitament material de béns immobles arrendats per a l'ús d'activitats industrials i comercials.

Per tant, la norma pretén restablir l'equilibri contractual dels contractes de lloguers dels locals industrials i comercials, optant, en primer lloc per obrir un període de negociació entre les parts, i si no s'arriba a cap acord s'estableixen unes regles legals d'obligat compliment.

A què s'aplica

Als **contractes d'arrendament dels locals destinats a activitats industrials i comercial** subscrits a partir de l'1 de gener de 1995, quan a conseqüència de la pandèmia de la COVID-19, l'autoritat competent decreti mesures de **suspensió del desenvolupament de l'activitat o de restricció** de l'aprofitament material dels béns immobles arrendats.

Què es pot demanar

La part arrendatària podrà requerir a la part arrendadora, per burofax o d'una altra manera fefaent, una **modificació raonable i equitativa de les condicions del contracte**, amb la finalitat de restablir l'equilibri de les prestacions i d'acord amb les exigències de la bona fe i de l'honradesa en els tractes.

Per tant, el primer pas és que l'arrendatari requereixi al propietari establir una negociació per tal de trobar un acord satisfactori per les dues parts. La norma estableix un termini d'un (1) mes per assolir aquest acord.

Quines regles s'apliquen en cas de manca d'acord entre les parts

En el cas que les parts no arribin a un acord, s'apliquen les regles següents:

- En **cas de suspensió del desenvolupament de l'activitat**, la renda i altres quantitats degudes per la part arrendatària s'han de reduir en **un 50 %** respecte de les vigents mentre duri la mesura de suspensió.

- En cas de **restricció parcial de l'aprofitament material de l'immoble**, la renda i altres quantitats degudes per la part arrendatària s'han de reduir, mentre durin les mesures de restricció, en **una proporció igual a la meitat de la pèrdua d'aprofitament de l'immoble**, mesurada objectivament per la reducció d'aforament o d'horaris o per altres limitacions imposades per la norma.

La prestació de serveis de lliurament a domicili o de recollida de productes a l'establiment no afecta l'aplicació de les reduccions previstes en els apartats anteriors. És a dir, el fet de executar aquestes activitats no impedeix que l'arrendatari pugui requerir la modificació del contracte ni limita la quantia de les reduccions.

Durada de les modificacions i altres qüestions

> “En matèria d’obligacions i contractes, serà competent la regulació de la comunitat autònoma de Catalunya”.

Les reduccions establertes en cas de manca d’acord entre les parts s’aplicaran **mentre durin les mesures de suspensió de l’activitat o de restricció parcial** que afectin l’ús de l’immoble dictades per les autoritats competents.

En el cas que aquestes mesures es perllonguin durant més de tres mesos en el transcurs d’un any a comptar de l’entrada en vigor d’aquesta norma, **la part arrendatària pot optar per desistir del contracte sense penalització.**

Les reduccions de renda són efectives a comptar **des de la data del requeriment de modificació de les condicions contractuals fet per la part arrendatària**. A més, des que rebi el requeriment, la part arrendadora s’ha d’abstenir d’emetre factura contra la part arrendatària per l’import de la renda i altres despeses a càrrec d’aquesta fins que transcorri el termini mensual per a negociar la modificació contractual o, si és anterior, fins a la data de l’acord.

Finalment, s’estableix que **la part arrendatària pot fer ús de les facultats que li atribueix aquest Decret llei amb independència dels acords a què haguessin arribat les parts contractants**, respecte de les contingències que s’hi preveuen, abans de la seva entrada en vigor.

QUINA NORMATIVA HEM D’APLICAR A CATALUNYA?

Existeixen dues normatives (una estatal i una autonòmica) que preveuen diferents mesures excepcionals en matèria d’arrendament de locals.

Quina d’elles hem d’aplicar?

La Disposició Final Novena del Reial Decret 35/2020, de 22 de desembre determina que el seu contingut s’ha dictat d’acord amb les competències atribuïdes a l’estat en matèria de legislació civil, sens perjudici del desenvolupament per les comunitats autònomes dels seus drets civils, forals o especials.

Això implica que, en matèria d’obligacions i contractes, serà competent la regulació de la comunitat autònoma de Catalunya i, per tant, **s’haurà d’aplicar la normativa catalana continguda al Decret Llei 34/2020, de 20 d’octubre.**

No obstant això, entenem que els possibles beneficis fiscals de la normativa estatal es podran aplicar, si és el cas, encara que no estiguin contemplats explícitament a la normativa autonòmica.

Per a qualsevol dubte addicional podeu contactar amb **Marta Saladié, advocada del Departament Jurídic, per telèfon al (93 487 18 18) o per correu electrònic (m.saladie@gremipa.com).** NEWSPA

CAMBRES DE **FERMENTACIÓ CONTROLADA** A MIDA

Les nostres cambres s’adapten a qualsevol espai

PANELLS
Panells de poliuretà injectat d’alta densitat de 60 mm. d’espessor.
Fixació per mitjà de ganxos excèntrics.
Acabat exterior amb xapaplastificada skinplate i interior amb xapa d’acer inoxidableper garantir la seva durada.

QUADRE DE COMANDAMENTS EASY CC
Intuïtiu i fàcil d’utilitzar. Es poden memoritzar fins a 3 programes per adaptar-se a la feina diària de cada forner i als seus productes.

SISTEMA D’HUMITAT:
Producció de vapor
Control de la humitat:
EVAPORADOR :
Especialment dissenyat per la fermentació controlada.
Reixetes de protecció dels ventiladors amb tractament anti-oxidació.

PORTES
Portes resistents,
de molta durada, amb marc d’alumini reforçat.
Sistema d’oberturai tancament senzill, sense pom de porta i amb un sistema de tancament amb imants d’alta potència.

Duero, 62 (08223) TERRASSA
BARCELONA . +34 93 731 08 04

www.frigual.com
export@frigual.com
facebook.com/frigual

Segueix-nos

frigual
ESPECIALISTES EN FERMENTACIÓ CONTROLADA
25 anys

Reyes Pascual
Departament Fiscal del Gremi de
Flequers de la Província de Barcelona

Nou ajornament de deutes tributaris i altres novetats en matèria fiscal

El passat mes de desembre es va publicar al Butlletí Oficial de l'Estat el Real- Decret-Llei 35/2020 de 22 de desembre, de mesures urgents de suport al sector turístic, l'hostaleria, el comerç i en matèria tributària.

Aquest Real Decret Llei inclou mesures que afecten diferents àmbits sent les més rellevants en matèria fiscal les següents:

Ajornament de deutes tributaris

L'article 8 del RDL 35/2020 estableix els ajornaments de deutes tributaris per disminuir l'impacte de la crisi de la COVID-19, per tal d'evitar tensions de tresoreria que puguin experimentar les pimes i autònoms.

Es concedeix l'ajornament de l'ingrés dels deutes tributaris que es trobin en període voluntari o executiu corresponent a totes aquelles declaracions-liquidacions y autoliquidacions de les quals el termini de presentació i ingrés finalitzi des del dia 1 d'abril fins al dia 30 d'abril de 2021, ambos inclosos, durant 6 mesos, sense constitució de garanties sempre que les sol·licituds siguin de quantia inferior a 30.000 euros.

Aquest ajornament també serà aplicable als deutes tributaris corresponents a obligacions tributàries que han de complir el retenidor o l'obligat a efectuar ingressos a compte, a les derivades de tributs que han de ser legalment repercutits i a les corresponents a obligacions tributàries que calgui complir l'obligat i efectuar pagaments fraccionats de l'Impost sobre Societats. Afecta bàsicament als impostos que es presentaran el pròxim mes d'abril de 2021 (IVA, retenció treballadors, retenció lloguers, IRPF capital mobiliari, etc.).

Per a la concessió de l'ajornament cal que el deutor sigui una persona o entitat amb un volum d'operacions no superior a 6.010.121,04 euros l'any 2020.

Les condicions de l'ajornament són les següents:

- El termini ha de ser de 6 mesos: El pagament es traslladarà al mes d'octubre de 2021.
- No es meritaran interessos de demora durant els primers 3 mesos de l'ajornament.

Reducció el 2020 del rendiment net calculat pel mètode d'estimació objectiva de l'impost sobre la renda de les persones físiques.

Es modifica la reducció prevista en la disposició addicional primera de l'Ordre HAC/1164/2019, de 22 de novembre, per la que es desenvolupa pel 2020 el mètode d'estimació objectiva de l'IRPF i el règim especial de l'IVA que serà del 20% per, entre d'altres, les activitats següents:

- 644.1 -Comerç al detall de pa, pastisseria, brioixeria i similars, llet i productes làctics.
- 644.2 -Despatx de pa, pans especials i brioixeria.
- 644.3 -Comerç al detall de productes de pastisseria, brioixeria i confiteria.

D'altra banda els contribuents de l'IRPF que van renunciar al mètode d'estimació objectiva el 2020 podran tornar a aplicar aquest mètode als exercicis 2021 i 2022, sempre que compleixin els requisits per a la seva aplicació i revoquin la renúncia a l'aplicació del mètode d'estimació objectiva en els terminis i forma previstos legalment.

Deducció de les pèrdues per deteriorament o dels crèdits i saldos de dubtós cobrament. Exercicis 2020 i 2021

Es modifica l'antiguitat exigida per deduir les pèrdues per deteriorament dels crèdits derivats de les insolvències de deutors per als contribuents de l'Impost sobre societats i l'Impost sobre la renda de les Persones Físiques, de manera que els 6 mesos que s'exigeixen hagin transcorregut entre el venciment de l'obligació i la meritació de l'Impost sobre Societats, es redueixen a 3 mesos per a les empreses de reduïda dimensió, amb l'objectiu que aquestes empreses puguin accelerar la incorporació d'aquestes pèrdues en els períodes impositius que s'iniciïn en els anys 2020 i 2021.

També s'estableix aquesta rebaixa a 3 mesos per a les quantitats degudes pels arrendataris que tinguin la consideració de saldos de dubtós cobrament segons l'article 13 e) del Reglament de l'Impost sobre la Renda de les Persones Físiques.

Si desitgeu ampliar la informació, contacteu amb el vostre assessor fiscal del Gremi o Kripton per mail o al telèfon al 93-487 30 28.. NEWSPA

"Si desitgeu ampliar la informació, contacteu amb el vostre assessor fiscal del Gremi o Kripton per mail o al telèfon al 93-487 30 28".

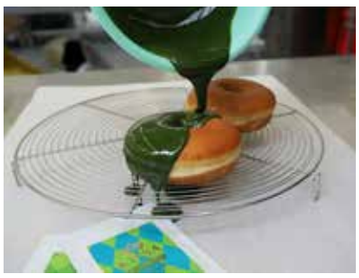
Pa de Sant Valentí

- Pastem tots els ingredients, excepte la mantega i el llevat. Un cop es formi la malla glutínica a la pastadora, procedim a incorporar la mantega, tallada a daus i freda. Finalment afegim el llevat, el qual incorporem amb la darrera tanda de mantega.
- Dividim la massa en dues parts i pintem una de les dues. Un cop la massa estigui fora de la màquina, la deixem reposar en bloc durant 1 hora en fred, per a posteriorment dividir en les peces desitjades.
- Formem boles i estirem la massa fins que quedi fina, deixem reposar tapat i tallem 4 tires, deixant la part superior arrodonida sense tallar.
- Trenem les dues parts intercalant les tires d'un costat i d'un altre. Després, retallem els costats de cor. Pintem les peces amb ou i les deixem fermentar. Una vegada els cors hagin fermentat, coem a 190 ºC durant 14 minuts, aproximadament.

INGREDIENTS

- 2.000 g de farina de força 400W
- 250 g de sucre
- 40 g de sal
- 80 g de llevat fresc
- 1.000 g d'ou
- 1.000 g de mantega
- 2 u de pell de taronja
- 2 u de pell de llimona
- 1 u de beina de vainilla
- c/s colorant en pols hidrosoluble vermell

ESPAI PATROCINAT
FARINERA ALBAREDA
Farina convencional i farina ecològica
938 727 942
albareda@farinera-albareda.com
www.farinera-albareda.com
tritordeum.



Berlineses de te matcha

- Pastar, afegint la mantega freda quan la massa sigui elàstica i sedosa. Estirar amb oli a les mans i deixar reposar 30' al frigorífic, tapada amb film.
- Estirar la massa amb corró a uns 3 cm d'alçada i refredar al congelador. Tallar amb tallant especial per berlineses.
Fermentar fins a duplicar el volum.
- Fregir en oli a 190 °C pels dos cantons i banyar-los amb la glaça, feta barrejant el te matcha amb el sucre llustre en sec, abans d'afegir-hi l'aigua.
- Deixar refredar i afegir la crema de llimona, feta al bany maria, emulsionada en batedora amb mantega en textura pomada i refredada 2 hores abans d'utilitzar.

INGREDIENTS

- 500 g de farina de força
- 125 g d'aigua freda
- 10 g de sal
- 100 g d'ous sencers
- 50 g de sucre
- 25 g de tremolina
- 25 g de llet en pols
- 40 g de llevat fresc
- 0,5 g de polpa de beina de vainilla natural
- 65 g mantega

CREMA DE LLIMONA

- 80 g de suc de llimona
- 125 g de sucre
- 150 g d'ous sencers
- 2,5 de fulles de gelatina
- 125 g de mantega

GLAÇA

- c/s sucre llustre
- c/s aigua
- c/s te matcha

DECORACIÓ

CRUZ, S.L.
Carrer Indústria, 9-12
Polígon Industrial Les Pedreres
08390 - Montgat
☎ 934 650 065
cruzsl@cruzsl.net
www.cruzsl.net

LANGA CONCEPT, S.L
Creem l'establiment més adequat a les seves necessitats. Vitrines frigorífiques a mida - nous conceptes - imatge corporativa - interiorisme i decoració
C/ Bailén 27
08915 - Badalona (Barcelona)
☎ 933 994 552
Fax 933 886 601
info@langaconcept.com
www.langaconcept.com

TERPAN, S.L.
Ctra. Terrassa - Olesa P.I Can Mir
08232 - Viladecavalls (Barcelona)
☎ 937 803 166
Fax 937 891 620
info@terpan.es
www.terpan.es

ESPECIALITATS SENSE SUCRE

EMULIFT IBÉRICA, S.L.
Especialidades sin azúcar y bajas en calorías
C/ Copérnico nº 40 nave 4
08784 - Piera (Barcelona)
☎ 932 191 851
Fax 932 138 236
emulift@emulift.com
www.emulift.com
www.bodylin.com

FARINES

COMERÇ I INDÚSTRIES ALBAREDA, S.A.
Farina convencional i farina ecològica
Passeig del Riu, 66
08241- Manresa
☎ 938 727 942
Fax 938 727 932
albareda@farinera-albareda.com
www.farinera-albareda.com

FARINERA COROMINA
Agri-Energia, SA
Girona, 155, apt. 4
17820 - Banyoles
☎ 972 583 363
farinera@agrienergia.com
www.farineracoromina.com
https://www.instagram.com/farineracoromina/
https://www.facebook.com/farineracoromina1897/

FILLS DE MORETÓ, S.A.
Rafael de Casanova, 79, apt. 182
08100 - Mollet del Vallès
☎ 935 705 608
Fax 935 700 132
www.instagram.com/fillsdemoreto
www.facebook.com/farinesmoreto/

LA META
Indústria, parc. 204R
PI El Segre
25191 - Lleida
☎ 973 200 319
Fax 973 205 643
www.lameta.es

YLLA 1878, S.L.
Ctra. de Manlleu km. 1,4
08500 - Vic
☎ 938 862 744
www.ylla1878.com
@ylla1878

INFORMÁTICA

DIR INFORMÁTICA
C/ Bolivia, 144-146, loc. 6
08018 - Barcelona
☎ 934 982 410
Fax 934 982 411
dir@dir-informatica.es
www.dir-informatica.es

MAQUINÀRIA

AMASADORAS SAUS, S.L.
C/ Carles Regàs Cavalleria, 9
Pol. Ind. El Verdaguer
Manlleu (Barcelona)
☎ 938 507 753
Fax 938 515 124
saus@amasadorassaus.com
www.amasadorassaus.com

CIBERNÉTICA PARA LA PANIFICACIÓN, S.L.
Fabriquem: Divisores, càmeres de repòs, formadores…Maquinaria de Panaderia amb la millor qualitat i servei
C/ Els Lladres 6, PI Ramonet
12550, Almazora, Castellón
☎ 964 216 912
Fax 964 252 115
info@ciberpan.com
www.ciberpan.com

COLIP ESPAÑA, S.L.
Rambla Catalunya nº 66, 5 D
08007 Barcelona
☎ 934 559 636
691 205 363
colip@colip.es
www.colip.com

EUROFOURS IBÉRICA, S.A.
C/ Sabino Arana 30-1º
08028 - Barcelona
☎ 932 296 900
Fax 932 296 902
www.eurofours.com

EXCLUSIVAS FRIGORÍFICAS, S.L.
Carrer d'Asturias, 5
Polígon Industrial les Salines
08830 – Sant Boi de Llobregat
☎ 934 401 876
Fax 934 497 545
info@exclusivasfrigorificas.com
www.exclusivasfrigorificas.com

FORESPA
Forns - Màquines - Fred - Interiorisme. Oferim solucions integrals, que van des de la decoració, el mobiliari i la maquinària fins el servei tècnic.
Avenida Can Bordoll 87
Pol. Ind. Can Roqueta
08202 Sabadell (Barcelona)
☎ 937 426 052
629 080 719
Fax 937 832 880
admin@forespa.es
www.forespa.es

FRIGUAL
Fabricacio de Cambres de fermentacio, neveres i congelacions i distribucio de primeres marques de maquinaria per fleca i pastisseria.
C/Duero, 62
08223 Terrassa
☎ 937 310 804
frigual@frigual.com
www.frigual.com

GPG GRUPO PRAT GOUET
Forns de pa i pastisseria, Carregadors, Fermentació i Congelació.
C/Jonqueres, s/n. Pol.Ind. Molí de la Potassa
08208 Sabadell (Barcelona)
☎ 937 192 579
Fax 937 192 586
info@gpg.es
www.gpg.es

NOVAU GRUP
Forns, fermentació, rentaobjectes i llescadores
Pge. Jordi Ferran, 9-11
08028 - Barcelona
☎ 933 334 446
Fax 934 483 896
info@novaugrup.es
www.novaugrup.es

RESTORHOME, S.L.
Passeig Guayaquil, 39, nau 1
08030 - Barcelona
☎ 933 523 453
Fax 933 523 058
www.restorhometienda.es
www.restorhome.es
comercial@restorhome.es
tienda@restorhome.es

RUBHIMA
Fabricantes desde hace más de 50 años de amasadoras, batidoras planetarias, cortadoras de pan y hornos, entre otros. Altamente especializados en el sector del pan y de la pastelería.
C/Mallorca, 40.
08192 Sant Quirze del Valles
☎ 937 213 286
rubhima@rubhima.com
www.rubhima.com
@Rubhima
www.facebook.com/rubhima

❐ SALVA INDUSTRIAL.

Solucions competitives de qualitat per al tractament, la cocció i la refrigeració de masses i aliments per als sectors de la pastisseria i fleca.

GI-636 km.6 Polígono 107
20100 Lezo (Guipuzcoa)
☎ 943 449 300
salva@salva.es
www.salva.es
https://www.facebook.com/salvagroup
https://www.instagram.com/salvaindustrial_bakery
https://www.youtube.com/user/salvagroup

❐ TERPAN, S.L.

Forns de pa i pastisseria. Maquinària, fred i fermentació controlada.

Ctra. Terrassa - Olesa P.I Can Mir
08232 - Viladecavalls (Barcelona)
☎ 937 803 166
Fax 937 891 620
info@terpan.es
www.terpan.es

MILLORANTS I MIXES

❐ LLOPARTEC

Desenvolupem i fabriquem una completa gamma de productes pels sectors de la fleca, la pastisseria i les masses congelades. Som especialistes en productes a mida, segons les necessitats del client. A més, fabriquem productes microencapsulats per a diferents sectors.

C/ Carrerada, 1
08793 Avinyonet del Penedès
Barcelona
☎ 938 970 736
info@llopartec.com
www.llopartec.com

PRODUCTES LÀCTICS

❐ SKI CATALUNYA SL

Fabricantes de productos lácteos y derivados: natas, preparados, trufas, postres, leche ecológica, mantequilla….
Siempre cerca del profesional

Avda. Santa Eulalia 407. Pol. Ind. Can Palet
08223 - Terrassa (Barcelona)
☎ 937 836 991
catalunya@skisa.com
www.skisa.com

SEGURETAT

❐ SAT VALLÈS

Instal·lació i manteniment sistemes de seguretat i extinció d'incendis

C. Fiveller, 171
08205 - Sabadell
☎ 902 026 339
info@satvalles.com
www.satvalles.com

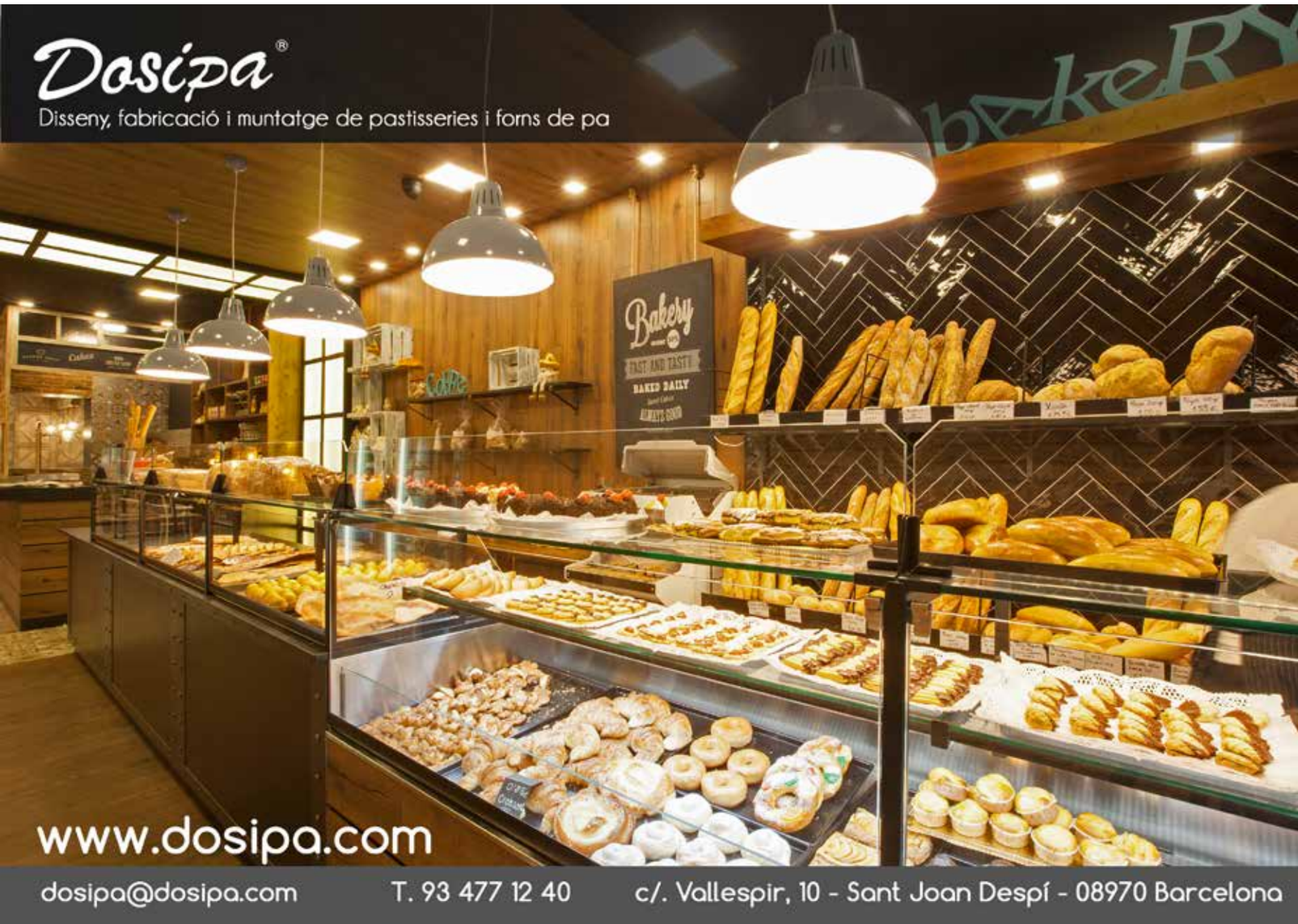
UTENSILIS

❐ UTILCENTRE, S.L.

Mes de 200 m2 d'Exposició-Cash&Carry. Amb, Utensilis per Forners, Pastissers, Xocolaters i Geladers. Maquinaria: Pistoles de Gelatina, Ou i Xocolata. Temperadores-Banyadores de Xocolata
SELMI, S.R.L.

C/ Joan Armengol, s/n
08770 - Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)
☎ 938 913 141
609 431 713
info@utilcentre.com
www.utilcentre.com Botiga Online amb mes de 4000 referències.

Si vols formar part de la GUIA DE PROVEÏDORS truca'ns al 931 39 53 47 Sandra Gordóvil



BORSA DE NEGOCIS

ES VEN

A Sant Vicenç dels Horts, local de 100 m², en zona comercial.

Sr. Edgar
630 819 153

225

ES TRASPASSA

Per jubilació: obrador amb botiga i degustació, en ple funcionament, a comarca Moianés.

Sra. Montse
673 727 850

220

ES TRASPASSA

Obrador de pa, amb botiga i degustació a Barcelona. Amb llicència per a restauració, en ple funcionament i en perfecte estat (nou, de fa tres anys).

Sra. Carmen
629 556 022

227

ES TRASPASSA

A Torelló: obrador amb botiga anexa + 2 botigues (dues d'elles, al mercat municipal). En ple funcionament.

Sra. Mª del Mar
649 358 651

228

ES TRASPASSA

A Ciutat Vella (Barcelona): botiga de venda de pa amb llicència per obrador, en carrer comercial.

Sr. Josep
647 960 539

228

EN VENDA O LLOGUER

Establiment de venda de pa amb zona degustació i terrassa, equipada amb mobiliario i maquinària. Zona Viladecans-Gavà.

Sr. Joan Carles
650 915 140

226

ES TRASPASSA

Obrador de pa a Sant Vincenç dels Horts, amb cartera de clients. Possibilitat amb vivenda annexa.

Sr. Maximino
639 529 869

221

ES VENEN

17 taules de 60X60, per zona de degustació. En perfecte estat.

Sr. Andreu
672 011 870

221

TRASPÀS O VENDA

Obrador de pa i botiga a Terrassa, en ple funcionament.

Sr. José Antonio
630 886 740

228

ES TRASPASSA

Botiga de venda de pa a Sitges, en ple funcionament. Zona comercial.

Sr. José Antonio
640 509 200

221

ES VEN

Furgoneta Nissan NV200 5 p 90 cv. Possibilitat de subrogació al contracte de renting, vigent fins al 12/2023. Cost mensual 345,45 euros + IVA.

Sr. Àngel
627 92 50 46

226

ES VEN

Despatx de venda de pa, pastisseria i degustació a Celrà (Girona).

Sra. Núria
666 859 292

227

Secció gratuïta dirigida als flequers de tot Catalunya que vulguin posar els seus anuncis de compra, venda o traspàs de maquinària o de forns. No s'admetran les ofertes o demandes de treball. Els anuncis han de tenir una extensió màxima de cinc línies i cal que hi constin el nom, l'adreça i el telèfon de contacte.

Enviï el seu anunci al Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.

E-mail: secretaria@gremipa.com

AVANTATGES D'ESTAR AGREMIAT

kripton s.l.u.
agència d'assegurances vinculada

- Multirisc PIME i COMERÇ, integrant tots els centres de treball en una única pòlissa.
- Responsabilitat civil professional.
- D&O Responsabilitat civil d'administradors i directius.
- Salut. Assistència sanitària. Vida. Llar. Automòbils, vehicles comercials, motocicletes, etc. Decessos.
- Comunitats de propietaris, edificis.

SOLRED

Descompte de 0,048 €/l de gasoil consumit en estacions de servei adherides al conveni.

kripton s.l.u.
assessoria fiscal i mercantil

- Assessorament.
- Confecció de comptabilitats.
- Presentació oficial de liquidacions mensuals, trimestrals i anuals.
- Estudis de rendibilitat i optimització de costos.

DiR INFORMATICA

Els agremiats tindran un 20 % de descompte en el PACK TUTOR de servei de formació i posada en marxa inicial.

mwh

Energia · Estalvia en les factures d'electricitat i gas · Condicions preferents i personalitzades en l'assessorament energètic · Estudi personalitzat gratuït.

Sabadell

Productes y serveis financers en condicions preferents per als agremiats. A més dels membres del Gremi, també es poden beneficiar d'aquestes condicions especials els familiars de primer grau i els empleats dels agremiats.

La comoditat de ser del Gremi

AMB EL GREMI DE FLEQUERS TOT SÓN AVANTATGES >>

- >> Assessorament i gestió laboral, seguretat social i inspeccions de treball.
- >> Assessorament i gestió fiscal, tributària, comptable i inspeccions de l'Agència Tributària.
- >> Gestió i assessorament en renda i patrimoni.
- >> Gestió i assessorament en matèria administrativa.
- >> Assessorament legal en general: arrendaments, traspassos, compravendes, contractes civils, mercantils, etc.
- >> Informació, assessorament i tramitació de tot tipus de subvencions.
- >> Gabinet d'advocats per a gestió fiscal i comptable.
- >> Gabinet d'advocats per a gestió laboral.
- >> Gabinet d'advocats per a gestions administratives i jurídiques.
- >> Escoles de flequeria, bolleria i pastisseria.
- >> Realització de cursos per a l'obtenció del certificat de manipulador d'aliments.
- >> Gestió i assessorament de la contractació de prevenció per a Riscos Laborals de la seva empresa.
- >> Implantació i seguiment del Pla de Traçabilitat de la seva empresa.
- >> Agencia d'assegurances de tot tipus, amb assessorament particular i atenció als socis per a aclarir qualsevol dubte sobre assegurances.
- >> Recepció gratuïta de la nostra revista NEWSPA.
- >> Informació puntual, a través dels nostres mitjans de comunicació (circulars, pàgina web i butlletí digital) de tota la normativa que afecta al nostre sector.
- >> Campanyes publicitàries periòdiques dirigides al públic consumidor per tal de potenciar el consum del pa.

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

www.gremipa.com

REX

Cuatro 4 Granos

30 anys d'èxit

- Des de fa 30 anys, REX-CUATRO-GRANOS és un dels nostres productes més emblemàtics.
- Combinació equilibrada de cereals (blat, sègol, civada i blat de moro) i llavors oleaginoses (llinosa i sèsam), acumula tota la nostra experiència en la selecció de les millors matèries primeres i ingredients.
- En línia amb les tendències de mercat, a partir d'ara en qualitat "clean label"*, sense additius.
- Deixi's inspirar per la varietat de receptes i descobreixi la diversitat d'aplicacions i processos d'elaboració.

*IREKS utilitza el terme "Clean Label" (etiqueta neta) per als productes que no contenen additius o als quals s'ha afegit només àcid ascòrbic (E 300) en el cas d'elaborats de fleca o bé només gasificants en el cas d'elaborats de pastisseria cuita, i únicament aromes naturals.

IREKS