VISITA DE LA GENERALITAT: EL SECRETARI D'EMPRESA I COMPETITIVITAT I EL DIRECTOR DE COMERÇ, A L'ESCOLA

FORMACIÓ: PROGRAMACIÓ DEL 2022 PLENA DE MASTER CLASS I MONOGRÀFICS DE LA MÀ DE FIGURES INTERNACIONALS

newspa

Gen./ feb. '22

n.234

REVISTA DEL GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

La formació de base, pilar fonamental de la fleca

El Gremi i l'Escola Andreu Llargués fan front a la manca de personal qualificat al sector donant una nova empenta a la formació de base i reorientant-la per tal de qualificar també a treballadors en actiu, a més d'apostar per atreure nous talents

salva

Imprescindible per als forners

#salvatambienerestu

www.salva.es

sumari

6 Qualificant els professionals de la fleca

El Gremi i l'Escola Andreu Llargués fan front a la manca de personal qualificat al sector donant una nova empenta a la formació de base i reorientant-la per tal de qualificar també a treballadors en actiu, a més d'apostar per atreure nous talents.

16 RECEPTA DE PA. Bunyols sense lactosa.

18 RECEPTA PASTISSERA. Cupcakes de xocolata amb 'cheesecream'.

25 CAMPANYA DEL PA

La fidelitat a la fleca té premi per als clients

Gran èxit del sorteig celebrat entre la clientela de les fleques en el marc de la campanya anual de promoció del pa del Gremi

News GREMI

22 Nova visita d'alts càrrecs a l'Escola

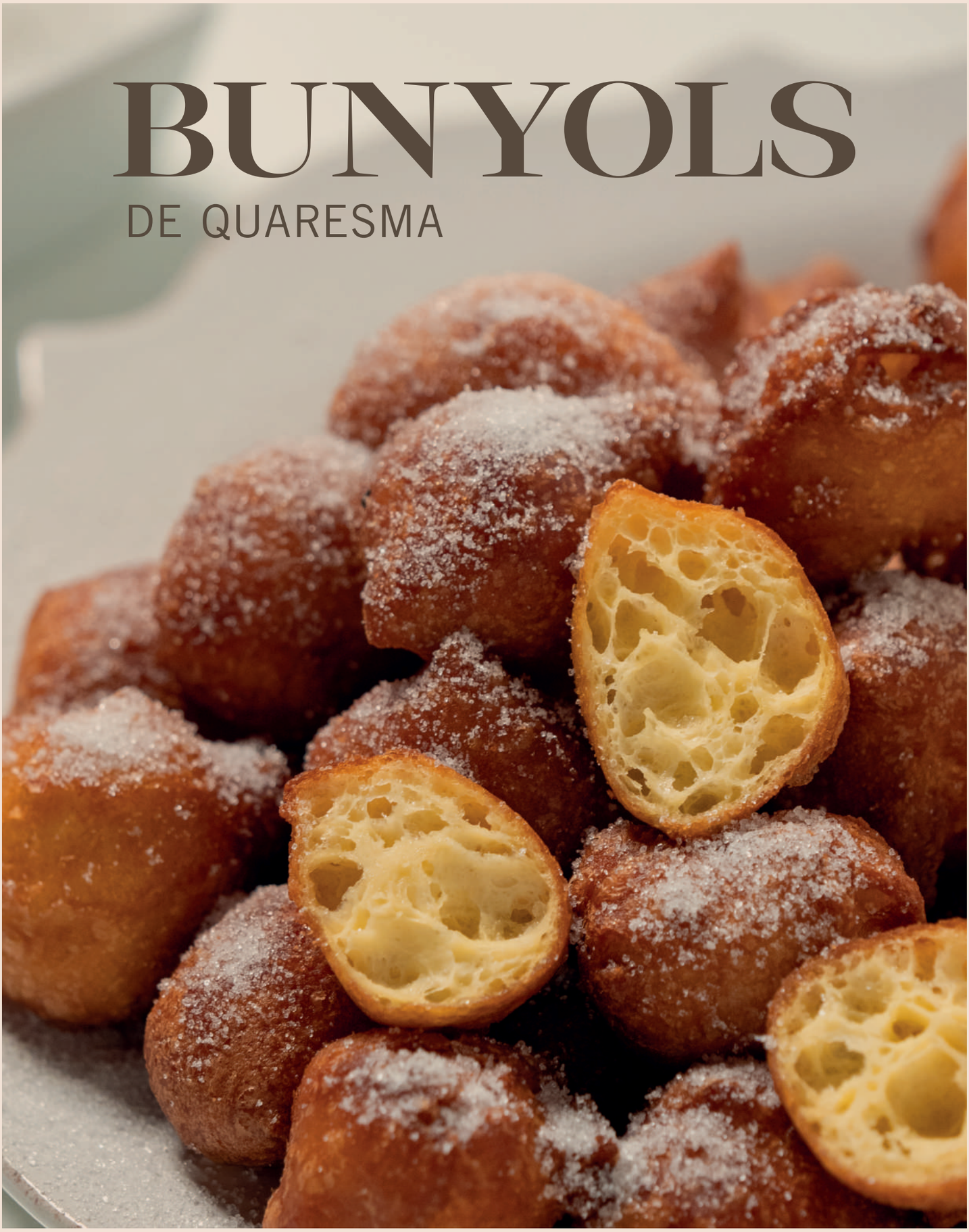
24 Eleccions: nova directiva al Gremi

News EMPRESA

36 Principals novetats tributàries per l'any 2022

38 Nova Reforma Laboral

BUNYOLS
DE QUARESMA



publitesa.es

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

AMB EL SUPORT DE:

Generalitat de Catalunya

Ajuntament de Barcelona

Diputació Barcelona

editorial

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

La pandèmia econòmica que arriba

Benvolguts companys i amics,

Semblava que encaràvem el final de l'any 2021 amb una millora dels contagis provocats per la pandèmia de la Covid-19, però l'aparició d'una nova variant ha fet pujar el nombre de casos a unes xifres mai vistes fins ara. Malgrat que sembla que les xifres de contagis tornen a anar a la baixa, queda clar que encara ens queden molts mesos per poder passar pàgina definitivament. Mentrestant, cuidem-nos, paciència i mantinguem les mesures de seguretat i protecció necessàries per evitar contagiar-nos.

Com a continuació d'aquesta pandèmia de salut, o millor dit, a més a més, ens arriba ara una nova pandèmia. Una pandèmia econòmica que pot portar a l'UCI, si no directament al cementiri a moltes empreses. Fa gairebé 50 anys vam patir una crisi energètica (la crisi del petroli) on l'increment dels preus dels combustibles van provocar una greu crisi econòmica i social. Aleshores es va dir que havíem de ser curosos amb el consum dels nostres recursos energètics. No es va fer res.

Ara sembla que aquesta política energètica de tants anys (o millor dit no política) està provocant un canvi climàtic –cosa que comparteixo- que s'està gestant des de fa més de 30 anys sense que ningú hagi pres cap mesura, i ara, de cop i volta, a correcuita, hem de prendre mesures extremes si no volem fer tard. I resulta que aquesta transició energètica que valdrà milers de milions d'Euros s'ha de fer en dos o tres anys, i que després que durant tants anys les gran empreses energètiques han estat guanyant ingents quantitats de diners a costa de tots nosaltres i els estats cobrant els seus corresponent impostos, resulta que la factura de tot això la pagarem els empresaris i els consumidors. Algú entén com es pot gestionar una empresa que veu com els seus costos energètics es dupliquen, o en alguns casos inclús es tripliquen? La situació es insostenible i està posant en perill la viabilitat i continuïtat de molts negocis.

Però això no és tot, els forners també estem veient com, des de fa un parell d'anys, de manera continuada el preu de la farina també està pujant.

En resum, els costs de producció s'incrementen i els marges empresarials es retallen. Farien bé les administracions públiques i els diferents agents socials en ser conscients d'aquesta realitat i prendre les mesures adequades que ajudin als petits empresaris i als negocis familiars a sortir de la crisi provocada per la Covid-19 sense que la nova crisi energètica i de matèries primeres empitjori aquesta situació.

Així doncs, comencem el 2022 amb molta incertesa davant de qüestions que afecten els nostres negocis. Així i tot, malauradament, individualment no podem intervenir directament. Ens queda doncs el camí de la unió per poder defensar-nos conjuntament a través dels gremis i Associacions, fent visible la realitat del nostre sector i fent arribar a les administracions les nostres demandes i reivindicacions. NEWSPA

"DEFENSAR-NOS CONJUNTAMENT A TRAVÉS DELS GREMIS I ASSOCIACIONS, FENT VISIBLE LA REALITAT DEL NOSTRE SECTOR I FENT ARRIBAR LES NOSTRES DEMANDES I REIVINDICACIONS.

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:
Nervio BCN. C/ Nicaragua, 137, Entlo. 8.
08029 Barcelona.Tel.: 931 180 300
A/e: cgil@nerviobcn.com

Director tècnic: Manuel Cortés
Cap de redacció: C. Gil
Redacció: B. Garau
Fotografia: X. Valbuena, P. Gil

Maquetació: C. Ros

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: Catalina Gil · C/ Nicaragua, 137, Entlo. 8.
08006 Barcelona.
Tel.: 931 180 300
Impressió: FORT IMPRENTA

CONSELL EDITORIAL **President:** Andreu Llargués
Vocals: Manuel Cortés, Jordi Morera. **Secretari general:** Carles Cotonat

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

Amb el suport de:

Ajuntament de Barcelona · Diputació Barcelona · Generalitat de Catalunya

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

Qualificant els professionals de la fleca

El Gremi i l'Escola Andreu Llargués fan front a la manca de personal qualificat al sector donant una nova empenta a la formació de base i reorientant-la per tal de qualificar també a treballadors en actiu, a més d'apostar per atreure nous talents

La formació de base és la primera pedra en l'edifici de la fleca, i, per tant, ha de ser absolutament sòlida i de la màxima qualitat, perquè ha de suportar tot el pes d'un ofici mil·lenari. Aquesta és una de les grans certesa en les quals es basa la filosofia formativa de l'Escola de Flequers Andreu Llargués i del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.

I més encara avui en dia, quan el sector pateix una manca de personal qualificat que només es pot resoldre mitjançant la incorporació de nous professionals ben formats i la formació del personal que ja està treballant a la fleca, però no ha rebut la formació que és necessària a una fleca artesana i de qualitat.

És per això que el centre formatiu ha encetat l'any 2022 renovant la seva aposta pel Curs d'Iniciació a la Fleca i els de Certificat de Professionalitat (CP) de Fleca i Brioixeria i de Pastisseria i Confiteria. Només l'any passat, un total de 144 alumnes van cursar el CP i 35 el d'Iniciació.

L'objectiu principal d'aquests cursos és donar cobertura a la principal demanda de perfils professionals del sector en fleca i pastisseria, formant nous treballadors capaços de responsabilitzar-se de la producció. Aquest és un perfil escàs al mercat de treball, i es busca donar cobertura a aquesta necessitat amb els alumnes que es formen a l'Escola.

Nou enfocament

Però enguany, com a novetat, el Departament de Formació ha reorientat aquesta formació de base per tal facilitar la formació

de treballadors en actiu als quals els manqui qualificació.

Així, el Departament de Formació del Gremi ha aconseguit subvenció per poder oferir els Certificats de Professionalitat també a treballadors en actiu, de manera que puguin qualificar-se i titular-se al mateix temps que treballen.

De la mateixa manera, el Curs d'Iniciació, també rep un nou enfocament més tècnic i obre una nova branca adreçada a treballadors en actiu que vulguin aprofundir en els seus coneixements i perfeccionar la tècnica.

"Hem mirat de posar totes les facilitats per tal que els treballadors de la fleca puguin compaginar l'ofici amb la formació. Així, hem preparat una programació amb una càrrega lectiva no tan intensiva, més lleugera en dies de formació i dilatada en el temps, i amb horari de tarda, per tal que sigui compatible amb la jornada laboral", explica la Montse Ruiz, cap de Formació del Gremi. "A més a més, hem aconseguit homologar l'experiència professional a la fleca per substituir-la per les pràctiques", afegeix.

Dignificar la professió

"És una iniciativa molt positiva per a la fleca", valora Mari Cruz Barón, subdirectora de l'Escola. "Hem d'intentar que tots els treballadors del sector tinguin una base unificada sobre l'elaboració de productes artesans. Això dignificarà la professió i ens ajudarà a incorporar les noves tendències del mercat, que ha canviat molt en molt poc temps".

"La fleca artesana és un sector a l'alça. Tenim una demanda espectacular a la borsa de treball. El 75% dels alumnes que han cursat l'any 2021 formació de base a l'Escola han trobat feina al sector", assegura. "Hem notat com l'interès en el pa de qualitat ha pujat moltíssim en els darrers anys. El sector s'està revalorant, i cada vegada el consumidor demanda més productes artesans, elaboracions amb llargues fermentacions i productes de valor afegit. En aquest context, la fleca no es pot quedar enrere, hem d'adaptar-nos a les tendències del mercat, fent cada vegada productes més artesans i de millor qualitat. En els cursos d'iniciació i CP ensenyem des de la base als alumnes com elaborar els productes flequers respectant el valor nutricional de cada ingredient", incideix.

"Hem preparat una programació més lleugera i no tan intensiva, amb horaris compatibles amb la feina, per formar a treballadors de la fleca en actiu"

ELS QUE PRENEN LES DECISIONS VOLEN VISITAR LA NOSTRA ESCOLA

El centre formatiu ha rebut en els darrers mesos visites institucionals d'alts càrrecs de l'administració pública que prenen les decisions en els àmbits de Treball, Comerç i Empresa, com el conseller el Homrani, el director general Torrades, el diputat Sierra, la gerent Bravo, el secretari Castellanos, la directora del consorci Rectoret, o la regidora Gonzalez, així com l'elit institucional de la fleca mundial. Tots veuen l'Escola com una eina per crear feina, seguir formant professionals de les fleques, millorar el teixit comercial i, en definitiva, fer país.

L'Escola de Flequers Andreu Llargués està fent renou. Prova que la bona feina que s'està fent al centre té més i més ressò, és que cada vegada són més els alts càrrecs que s'interessen a conèixer-la de primera mà. Així, ha rebut en els darrers mesos la visita institucional de destacades autoritats, com Chakir el Homrani, conseller de Treball; Òscar Sierra, diputat de Comerç, i Soledad Bravo, gerent de Serveis de Comerç de la Diputació de Barcelona; Albert Castellanos, secretari d'Empresa i Competitivitat; Jordi Torrades, director general de Comerç; la directora del consorci de Formació Contínua, Ariana Rectoret o Montserrat González, regidora de l'Ajuntament de Sabadell. En aquest punt, és interessant el fet que els dirigents públics que han visitat l'Escola en els darrers mesos tenen càrrecs relacionats amb els àmbits de treball, comerç i empresa. Això indica que, gràcies a la feina comunicativa i institucional del Gremi, les persones que prenen les decisions en les esmentades matèries veuen en l'Escola una eina formativa fonamental per donar sortida laboral a persones sense feina, crear llocs de treball, solucionar els problemes de manca de personal qualificat a les empreses, millorar el teixit comercial, i, en definitiva, fer país.

EL CAMÍ CAP A UN OFICI

Així, Òscar Sierra ha considerat durant la seva visita, que "la formació especialitzada i professional és el camí més directe cap a un ofici, i amb una capacitat d'atracció i de poder connectar directament la formació i el mercat laboral".

Soledad Bravo, en aquest punt, ha considerat que "actualment, els comerços de proximitat estan amenaçats per les grans plataformes d'e-commerce i franquícies, però una cosa que tenen que és fonamental és la singularitat. Aquesta singularitat s'aconsegueix amb la professionalitat, que ens apropa al client i ens pot aportar un coneixement i experiència diferents dels que poden tenir altres establiments. A la fleca, més encara, perquè estem parlant d'alimentació, de desenvolupar tota una estratègia comercial molt vinculada també a la sostenibilitat, al comerç de quilòmetre zero i a la qualitat de l'alimentació i, per tant, a la qualitat de vida de les persones", ha conclòs.

Per la seva banda, Homrani ha valorat el compromís del Gremi amb la formació com "una aposta molt interessant per fer valdre l'ofici. Optar per la formació garanteix que hi haurà continuïtat al sector i que hi ha una connexió imprescindible entre la necessitat del teixit empresarial i la formació que s'ofereix a les persones que volen desenvolupar l'ofici. En aquest sector hi ha una important atomització de petits negocis que necessiten persones formades i que per ells mateixos no poden donar resposta a la necessitat d'oferir una formació de qualitat. El Gremi té la suficient musculatura per donar resposta a les necessitats de personal oferint una formació de qualitat. Finalment, pel que fa a les persones que reben aquesta formació, les opcions d'inserció en les empreses associades són molt bones i rebre una formació de qualitat és una eina d'apoderament de les persones", opina.

L'ELIT FLEQUERA MUNDIAL, A L'ESCOLA

D'altra banda, dins de l'àmbit institucional del nostre sector, també han visitat l'Escola els principals representants de la fleca a escala internacional, com el nou president de la Unió Internacional de Flequers i Pastissers (UIBC), Günther Koerffer; el seu antecessor, Antonio Arias, i el vicepresident de l'entitat i president de la Confederació Espanyola de Forn, Pastisseria, Brioixeria i Afins (CEOPPAN), Eduardo Villar. Això significa que la nostra Escola s'està convertint en tot un referent de formació flequera a escala mundial.

Perfil de l'alumnat

D'aquesta manera, s'obre el perfil de l'alumnat d'aquests cursos, tenint en compte que els professionals de la fleca formen grups a part, amb els cursos adaptats a les seves especificitats. "Les persones que mai han tingut contacte amb l'ofici necessiten una formació que incideixi molt en la part pràctica, tocar molt producte i aprendre les elaboracions. Els que ja han treballat a la fleca necessiten entendre per què i per a què es fan les coses, com influeix cada acció en el procés d'elaboració, i depurar la tècnica", explica en aquest sentit la Mari Cruz Barón.

"En general, als cursos de CP, que es fan d'acord amb les directrius del Servei d'Ocupació de Catalunya (SOC), el perfil de l'alumnat és més variat: hi ha moltes persones que no han tingut cap contacte amb la fleca ni amb l'alimentació, i volen provar de veure si els agrada", detalla Àngel Zamora, professor de l'Escola. "En canvi, en el Curs d'Iniciació, que és privat, són més habituals els alumnes que venen amb coneixements de base, gent aficionada a fer pa a casa, professionals del món de l'alimentació com cuiners o pastissers, etc.", indica.

El 75% dels alumnes dels cursos de base de 2021 ha trobat feina al sector

Quant a aquest curs, el Gremi ofereix als agremiats la possibilitat de bonificar la formació dels seus treballadors.

FORMACIÓ DE BASE, PILAR DE LA FLECA

Formació a mida

"A més a més, també oferim formació a mida en funció de les necessitats dels treballadors i de l'empresa", recorda Mari Cruz Barón. "Així, si una fleca vol implementar un nou producte i ha de formar els seus treballadors en una elaboració, procés o aspecte concret, ho pot sol·licitar al Gremi per preparar una formació específica", explica.

En aquest sentit, i degut a l'enorme prestigi que està adquirint l'Escola més enllà del nostre país, el Gremi rep moltes sollicituds de persones de fora de Catalunya interessades a venir al nostre centre per rebre formació de base adaptada a les seves necessitats.

> "Fomentem que els alumnes tinguin un criteri propi sobre el que és un bon pa"

"Solen ser persones que venen del món de la restauració o la pastisseria i solen demanar formació específica sobre fleca o brioixeria per ampliar els seus horitzons professionals o incorporar noves línies de producte a les seves empreses", conta la Montse Ruiz.

"L'any passat, l'Escola va acollir un alumne que va venir de Miami, i enguany ja hem tingut un de Canàries". Es tracta de José Fuentes, pastisser de Tenerife i propietari de l'empresa Pecado Artesanal. "Em vaig assabentar de la possibilitat de venir a formar-me aquí a través d'una amiga, companya de l'escola de pastisseria on vaig estudiar, a Valladolid, que ha fet el Curs

FORMACIÓ DE BASE A LA NOSTRA ESCOLA PER A TREBALLADORS DEL SECTOR EN ACTIU

CURS D'INICIACIÓ A LA FLECA
100% bonificable per a treballadors de fleques agremiades
120 hores
Del 19/09/22 al 20/10/22, de dilluns a dijous de 15 a 21 h

FORMACIÓ A MIDA
Segons les necessitats de l'empresa i/o el treballador
Es pot fer a l'Escola o en la mateixa fleca
Contactar amb el Gremi per a més informació

CERTIFICATS DE PROFESSIONALITAT (CP)
100% subvencionats pel Servei d'Ocupació de Catalunya
Horari de tarda compatible amb la jornada laboral

- CP DE FLECA I BRIOIXERIA
450 hores + 80 hores de pràctiques (homologables per feina)

- CP DE PASTISSERIA I CONFITERIA
500 hores + 80 hores de pràctiques (homologables per feina)

d'Iniciació a l'Escola Andreu Llargués i m'ho va recomanar. No s'equivocava. Estic molt satisfet amb l'excel·lent formació que he rebut, la filosofia de treball i la gent que he conegut a l'Escola. He rebut un tracte exquisit", assegura. Fuentes ha passat una setmana a l'Escola, assistint al Curs d'Iniciació a la tarda i rebent formació a mida als matins.

"Vaig optar per l'Escola en lloc de formar-me amb algun professional particular perquè ofereix un mètode, un suport, un equip professional amb varietat de criteris, una trajectòria i un prestigi que marquen la diferència", valora.

"L'any passat vam rebre un alumne que va venir des de Miami per formar-se, i enguany ja hem tingut un de canari"

Prestigiar l'ofici

"La formació de qualitat fa pujar el nivell del sector i és imprescindible per prestigiar l'ofici, una mica en la línia del que es fa en el món de la cuina", reflexiona Àngel Zamora. "A l'Escola, ens prenem sempre amb molta responsabilitat i il·lusió quan una fleca fa l'esforç d'enviar-nos un o més treballadors per tal que els formem. Avui en dia, molts establiments tenen grans problemes per trobar gent qualificada, i un forner moltes vegades no té temps de formar ell mateix a una persona que tingui bones qualitats per a la fleca. Compaginar la formació a l'Escola amb la feina real a l'obrador és la combinació perfecta per aprendre molt ràpidament", analitza.

"Una de les coses que més fomentem a l'Escola, a més d'ensenyar als alumnes la tècnica i la teoria dels processos, és l'actitud a l'obrador. Intentem que desenvolupin un criteri propi sobre el que és un bon pa", incideix. "Com sabem, el pa té bàsicament tres ingredients, i amb només farina, aigua i sal podem fer productes molt diferents, perquè cada flequer té el seu criteri del que ha de ser un bon pa. Intentem inculcar en els alumnes que despleguin el seu propi criteri", explica.

"Aquí, estem fent un producte tradicional, molt cultural i que la gent menja cada dia: no és qualsevol cosa, i s'ha de prendre amb seriositat, respecte i passió", defensa. **NEWSPA**

MOSTRANT LA FORMACIÓ DE FIRA EN FIRA

El Gremi i l'Escola han participat amb estand propi al Saló de l'Ocupació i a la Fira ÀPAT, on la seva oferta formativa ha despertat gran interès.

L'Escola de Flequers Andreu Llargués i el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona no tenen cap dubte a l'hora d'anar a buscar allà on les puguin trobar a les persones interessades a formar-se i començar una carrera professional al sector flequer.

Amb aquesta filosofia, el Departament de Formació del Gremi, encapçalat per Montse Ruiz, va assistir l'any passat a diverses fires relacionades amb l'alimentació i l'ocupació per tal de donar a conèixer l'oferta formativa de l'Escola.

Així, l'Escola i el Gremi van estar presents, amb estand propi, al Saló de l'Ocupació. "És una fira molt adreçada als joves que busquen una sortida professional, i el perfil de les persones que s'han adreçat al nostre estand és aquest: gent molt jove que acaba de finalitzar els estudis secundaris i vol formar-se per encetar una carrera professional. També s'han apropat algunes persones més grans que es dediquen a una altra activitat i volen reorientar la seva vida laboral, i s'interessen pel nostre sector", afegeix. "La majoria s'han interessat pel certificat de professionalitat i el curs d'iniciació a la fleca que oferim", indica Ruiz.

Des del seu punt de vista, "és important per al Gremi i l'Escola tenir presència en aquest tipus de fires, per demostrar que la fleca és un sector amb molta sortida professional i una gran demanda d'ocupació, però necessitem gent formada i qualificada. Aquesta formació l'oferim amb la màxima excel·lència, i és fonamental que el nostre centre formatiu es faci visible a esdeveniments com el Saló d'Ocupació com a escola professionalitzadora", assenyala.

L'equip de Formació del Gremi també ha acudit a la Fira ÀPAT, el saló de l'alimentació i la gastronomia catalana per a professionals del sector agroalimentari. "L'objectiu ha estat difondre la cultura del pa de qualitat i l'oferta formativa de l'Escola. Molts professionals de la restauració han volgut informar-se sobre la formació que oferim a l'Escola", explica Ruiz.

proyectos.instamat@gmail.com / Jaume Cortés - Mòbil: 663 383 350

Au Pain Rustique Valencia.

Instamat

www.instamat.com

MANEL CORTÉS

Tècnica dels productes artesans

El mercat gastronòmic 'forner'

Analitzem les tendències del sector i l'adaptació de l'hosteleria i la restauració al "take away" i "delivery"

Les ofertes gastronòmiques cada vegada més formen part dels supermercats, cafeteries i fleques. Els menjars ràpids estan a l'ordre del dia. Per satisfer les demandes dels clients en aquesta competició, cada vegada hi ha més actors que competeixen entre si. Veiem una descripció general del mercat.

En aquesta creixent competència, hi ha actors que van porta a porta com Deliveroo o Foodora que et porten les pizzes, les amanides, les hamburgueses, inclús gelats, a casa.

Les tendències del sector

L'anomenat "mercat fora de casa" és el segon canal de vendes més important per a la indústria alimentària en molts dels països de la Unió Europea. Tanmateix, segons les recerques de les tendències de mercat, els últims anys han disminuït les compres en els supermercats. Segons el Wall Street Journal", els estatunidencs d'entre 23 i 40 anys gasten menys diners al supermercat. En concret, la mitjana en despeses de supermercat és d'uns 429 dòlars estatunidencs.

Aquestes tendències ens indiquen que hi ha noves oportunitats per aquells que sàpiguen adaptar-se. Perquè els clients tenen cada vegada més oportunitats de satisfer-se de manera ràpida i deliciosa, i els mercats i els conceptes es fusionen cada vegada més.

Per això val la pena observar-ho de més a prop per a veure qui marca la pauta entre els que no són supermercats.

L'adaptació de l'hosteleria i la restauració

Els clients en l'hostaleria continuen creixent a un ritme superior al 2%, sobretot en menjar ràpid, bars i cafeteries. Destaca el bon acompliment les botigues on es prepara menjar per a portar. La restauració organitzada va créixer a un ritme del 13% en 2019, per sobre del conjunt del sector (+2,1% i unes vendes de 36.763 milions d'euros).

Així el 70% de la restauració espanyola encara no demana menjar a domicili. Set de cada 10 negocis d'hostaleria encara no aposten pel "delivery" malgrat el seu fort creixement al nostre país, siguin restaurants independents o cadenes organitzades.

La meitat de les llars espanyoles demana menjar a domicili almenys una vegada al mes, una pràctica que està creixent a doble dígit de la mà de plataformes en plena expansió com Uber Eats, Glovo, Deliveroo o Just-Eat. Per això sorprèn tant que tan sols un 31% de la restauració amb presència al nostre país ofereixi aquest servei, també conegut com a "delivery".

És una de les conclusions més cridaneres de l'informe elaborat per la consultora Tech Food i Basque Culinary Center sobre percepcions i actituds de la restauració davant la transformació digital.

Els restaurants de franquiciats: creixen cinc vegades més en el sector

En concret, el 73% dels negocis independents consultats no té "delivery", amb especial incidència en els petits locals familiars o de proximitat. Aquest percentatge ascendeix al 65% en restauració organitzada (tipus Vips, Foster's, Burger King, Goiko, 100 Montaditos o La Tagliatella), la quota de mercat de la qual és del 25% al nostre país. No obstant això, gairebé la meitat de les franquícies que no ofereixen repartiment a domicili està temptada a entrar en aquest servei. "És un canal estratègic i aporta un valor diferencial", argumenta l'informe.

"No tots els restaurants estan preparats per a oferir repartiment a domicili, o el seu format no és adequat per a això"

Les eines de repartiment a domicili no estan entre les tecnologies més usades pels restaurants.

L'estudi està basat en 200 entrevistes a amos o gerents de restaurants de tota mena (bars de barri, menjar ràpid, cafeteries, estrelles Michelin, cadenes de restauració organitzada, etc.), situats en diferents punts de tota Espanya.

Els repartiments de menjar a domicili van generar tres de cada quatre noves visites als restaurants l'any passat, convertint-se en una de les principals palanques de creixement al costat del servei de "take away" o per a portar. Segons la consultora NPD Group, el "delivery" es va disparar un 17% a Espanya i va potenciar el creixement del mercat en el seu conjunt (+2,1% en 2018).

La restauració encadena quatre anys consecutius a l'alça, si bé alenteix lleugerament el seu creixement respecte a l'any passat. El seu pes en el PIB ascendeix al 8%, amb més de 277.000 locals i 1,3 milions d'empleats. Una de les seves grans assignatures pendents és la precarietat laboral, amb salaris que freguen el salari mínim, hores extra no pagades, fraus a la Seguretat Social i abusos empresarials. Per no esmentar els problemes amb la Justícia de Glovo i Deliveroo, obstinades a demostrar que els riders no són falsos autònoms malgrat que ja hi ha sentències espanyoles que diuen el contrari. Això no impedeix que nombroses cadenes de restauració hagin contractat els seus serveis per a servir als clients a les seves cases, en contrast amb les poques que conserven repartidors propis (com Telepizza o Burger King).

Desafiaments a futur?

Què diuen les enquestes? Malgrat l'encara escassa presència del repartiment a domicili a Espanya, la seva integració és prioritària per al 65% de les cadenes de restauració organitzada. No ho és tant com les eines que serveixen per a fidelitzar al client (90%), pagar a través del mòbil (87%) o registrar les comandes (83%), sense comptar amb els sempre necessaris serveis de "back office" (solucions per a inventari, analítica de negoci, gestió de desaprofitaments, finances, matèries primeres, organització de torns o receptes).

"El 50% dels consultats té previst invertir més en digitalització enguany". Si no ho fan és per falta de pressupost, temps o personal qualificat. "Si hi ha molta rotació d'empleats en una cadena, la formació és tot un repte. Tampoc ajuden les dificultats per a mesurar la utilitat de les inversions, l'escassetat de solucions adequades, la velocitat dels avanços tecnològics o la resistència al canvi dins de les empreses, entre altres barreres.

Hem de buscar eines per a conèixer millor al client (64%), solucionar problemes (60%), predir tendències (54%) i establir un nou sistema de preus ajustables en funció de la demanda (24%), al més pur estil de les aerolínies o els vehicles amb llicència VTC (Uber, Cabify). Cap cadena ha incorporat aquesta estratègia més enllà dels típics descomptes, les promocions de "happy hour" o les ofertes 2x1 quan el trànsit en els restaurants és menor. NEWSPA

BUNYOLS DE 'MARRASQUINO' I XOCOLATA

INGREDIENTS

- 500 de llet sencera
- 200 de mantega
- 200 g xocolata de llet
- 20 g sal

Posar en una font de calor i quan comenci a bullir, afegir la farina

- 400 g farina W 110
- 350 g ous ±
- 200 g xocolata de llet
- 150 g licor de marrasquino ±
- 150 g crema pastissera
- C/S canyella i anís en pols

PROCÉS OPERATIU

- Quan bulli, retirar de la font de calor i afegir la farina, removent amb una espàtula fins que s'enlairi.
- Posar la mescla dins del perol de la batedora amb la pala o batedor.
- Afegir a poc a poc els ous i crema.
- Finalment, barrejar el licor a la consistència desitjada, per a saber si la consistència és la correcta es prova fent uns quants els bunyols, i si es donen la volta tot sols sabrem que la massa té la consistència desitjada.
- Fregir a 140 °C aprox. Durant uns 6/ 8 minuts, segons grandària
- Acabar banyant de xocolata i encenalls de xocolata blanca. NEWSPA

MARÍA JOSÉ MUÑOZ
BUNYOLS DE VENT CREMOSOS SENSE LACTOSA

Bunyols per tothom

Hem revisitat aquest clàssic de la Quaresma per fer una variació apta per als intolerants a la lactosa

Els bunyols de Quaresma són un dels grans clàssics d'aquesta època de l'any, i no poden faltar a taula. En aquesta recepta, us proposem una recepta apta per a intolerants a la lactosa, per tal que tothom pugui gaudir d'aquesta delícia.

Crema pastissera

És recomanable fer la crema pastissera amb temps que reposi i es refredi.

Posar en un cassó els 250 g de llet vegetal amb la pell de taronja i llimona, la branca de canyella i el sucre i escalfar fins que arrenqui el bulliment. A continuació, apagar el foc, tapar el cassó i deixar que infusioni fins que s'hagi refredat del tot.

Després, colar la barreja per a treure les pells de cítrics i la branca de canyella. Posar en el cassó 200 g de llet infusionada i reservar 50 g per a dissoldre el midó de blat de moro i els rovells en un bol.

Tornar a posar en el cassó els 200 g de llet infusionada i quan arrenqui el bulliment afegir la barreja de llet, ou i midó i remoure enèrgicament i sense aturar amb unes varetes. Quan comenci a espessir i tingui un to semi transparent, retirar del foc, posar en un bol i tapar.

Per elaborar la massa dels bunyols, seguiu les instruccions que teniu a la pàgina següent. Els bunyols es poden emplenar amb crema pastissera sense lactosa o normal, crema de cacau tipus Nutella o compota de poma.

Si voleu fer-los amb lactosa, només heu de canviar la llet vegetal per llet normal. **NEWSPA**

Receptа col·leccionable a la pàg. 36

MASSA DE BUNYOLS

240 g farina de blat
5 g sal
300 g aigua o llet
120 g mantega
8-9 ous L
340 g crema pastissera
c/s sucre i canyella (per arrebossar)

CREMA PASTISSERA (SENSE LACTOSA O NORMAL)

250 llet vegetal (o normal)
pell de ½ llimona
pell de ½ taronja
1 branca de canyella
60 g sucre
2 rovells d'ou
20 g midó de blat de moro

Quaresma sense lactosa

Disoldre la mantega en aigua amb sal, afegir la farina i remoure. Batre amb pala a velocitat baixa.

Incorporar els ous un a un, afegir la crema pastissera i batre. Tapar amb paper film a pell i refredar.

Fregir els bunyols amb oli vegetal a 170°C–180°C. Deixar-los escórrer i ruixar amb anís (opcional)

Emplenar amb crema, Nutella o compota i arrebossar amb una barreja de sucre i canyella.

Dosipa®
Disseny, fabricació i muntatge de pastisseries i forns de pa
Sant Tirs
www.dosipa.com

MARÍA JOSÉ MUÑOZ

CUPCAKES DE XOCOLATA I 'CHEESECREAM' DE MADUIXA

Cupcakes de tot cor

Una deliciosa manera de celebrar l'amor i dir-li a la persona estimada que estem enamorats com el primer dia

Sant Valentí és una bona ocasió per celebrar l'amor i recordar la persona estimada que continuem enamorats com el primer dia. I quina millor manera d'expressar tot aquest amor que amb un deliciós cupcake de xocolata, decorat amb motius amorosos i amb predominança del vermell, el color de l'amor.

Procediment per a la massa

És important que tots els ingredients estiguin a temperatura ambient perquè no hi hagi xoc de temperatures.

Batre la mantega en pastadora amb varetes per a donar-li una textura cremosa. Afegir el sucre i batre, després els ous un a un, en acabat la farina, l'impulsor i el cacau en pols tamisats i finalment la llet.

Posar la barreja en una mànigа pastissera per a emplenar les càpsules del cupcake.

'Cheesecream' de maduixa

Per fer la 'cheesecream', batre la mantega en el bol de la pastadora, afegir el sucre glacé i batre a velocitat ràpida fins a doblegar el volum. Incorporar el formatge crema i batre, afegir l'essència o melmelada de maduixa i tenyir amb el colorant.

Després d'emplenar les càpsules dels cupcakes amb la massa i enfornar, afegir la 'cheesecream' i, finalment, decorar amb cors fets amb succedani de xocolata.

I llestos! Ja només queda afegir un dolç i sincer "t'estimo"! NEWSPA

Receptа col·leccionable a la pàg. 36

MASSA

230 g mantega
240 g sucre
4 ous
2 culleradetes essència de vainilla
240 g farina de rebosteria
2 culleradetes impulsor
80 g llet
40 g cacau en pols

'CHEESECREAM'

100 g mantega
100 g sucre glacé
200 g formatge crema fred
c/s melmelada o essència de maduixa
c/s colorant alimentari vermell
c/s succedani de xocolata negra

Dolç Sant Valentí

Batre la mantega amb varetes fins que estigui cremosa, afegir el sucre i després, els ous un a un.

Incorporar la farina, l'impulsor i el cacau en pols tamisats i finalment la llet.

Per la 'cheescream', batre la mantega amb el sucre glacé a velocitat ràpida fins a doblegar el volum.

Incorporar el formatge crema i batre, afegir l'essència o melmelada de maduixa i el colorant.

Emplenar les càpsules dels cupcakes, enfornar i afegir la 'cheesecream'

Decorar amb cors fets amb succedani de xocolata.

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.

DES DE 1963
sermont
El teu ingredient tecnològic

Revent

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

BUNYOLS DE L'EMPORDÀ

Aquesta Quaresma...

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.

INGREDIENTS PEU (ESPONJA)

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

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

- Sucre gra	200 g
- Mantega (barrejada, una part a l'inici del pastat i una altra cap a la meitat del pastat)	250 g
- 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

BUNYOLS DE VENT

que no faltin els bunyols!

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

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.

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

Text: Bernat Garau - Fotografía: Xavier Valbuena

Nova visita d'alts càrrecs a l'Escola

Alts responsables de Comerç de la Generalitat i de l'àrea econòmica de l'Ajuntament de Sabadell visiten el centre

Les administracions públiques estan cada vegada més interessades i meravellades amb la tasca formativa que es realitza a l'Escola de Flequers Andreu Llargués, donada la seva repercussió en l'economia del país i l'ocupació dels treballadors.

Així, després de la visita institucional l'any passat de Chakir el Homraini, conseller de Treball de la Generalitat de Catalunya, i d'Òscar Sierra, diputat de Comerç de la Diputació de Barcelona, entre altres personalitats, ha tingut lloc una nova visita institucional per part d'altes autoritats de l'administració pública.

Tres institucions

En aquest cas, per part de la Generalitat de Catalunya, han recorregut les instal·lacions del centre formatiu el secretari d'Empresa i Competitivitat, Albert Castellanos i el director general de Comerç, Jordi Torrades. Els han acompanyat, per part de l'Ajuntament de Sabadell, la tinenta d'alcaldessa de Desenvolupament Econòmic, Montserrat Gonzàlez; el gerent de Promoció Econòmica, Josep M. Matencio, i el cap de Formació del consistori, Francis Zanuy.

Per part del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, han actuat d'amfitrions el president, Andreu Llargués; el secretari general, Carles Cotonat; Mónica Gregori, membre del comité executiu del Gremi, i la cap de Formació, Montserrat Ruiz.

CIMERA FORMATIVA. Per part de la Generalitat, han visitat l'Escola el secretari d'Empresa i Competitivitat, Albert Castellanos i el director general de Comerç, Jordi Torrades. Per part de l'Ajuntament de Sabadell, la tinenta d'alcaldessa de Desenvolupament Econòmic, Montserrat Gonzàlez; el gerent de Promoció Econòmica, Josep M. Matencio, i el cap de Formació del consistori, Francis Zanuy. Els han rebut el president del Gremi, Andreu Llargués; el secretari general, Carles Cotonat; Mónica Gregori, membre del comité executiu del Gremi, i la cap de Formació, Montserrat Ruiz.

> "Les instal·lacions de l'Escola s'estan quedant petites a causa de l'alta demanda: treballarem perquè el centre pugui accedir a espais més amplis", ha dit Castellanos

Prestigiar l'ofici

En el decurs de la visita, Castellanos ha valorat "molt positivament la tasca encomiable de l'Escola de cara a prestigiar l'ofici del forner com a mestre artesà forner. Això és molt necessari per prestigiar el producte i un ofici que té molta demanda a tot el país, així que és molt convenient continuar oferint formació de qualitat a centres com aquest", ha indicat.

D'altra banda, ha observat que "les instal·lacions actuals de l'Escola s'estan quedant petites a causa de l'alta demanda i la bona acceptació de la seva oferta formativa, per la qual cosa treballarem conjuntament amb l'Ajuntament de Sabadell per tal de buscar alternatives per tal que el centre pugui

IMMERSIÓ EN L'EXCEL·LÈNCIA. En el decurs de la visita, els convidats han pogut comprovar de primera mà com es treballa a l'Escola de Flequers Andreu Llargués, amb unes instal·lacions perfectament equipades i una filosofia de màxima excel·lència. A més a més, han pogut intercanviar impressions amb alumnes i professors, a més del director de l'Escola, Yohan Ferrant, i la subdirectora, Mari Cruz Barón

accedir a espais més amplis desenvolupar la seva tasca amb més comoditat", ha assegurat Castellanos.

Teixit empresarial

Des del seu punt de vista, la formació que es dóna a escoles com aquesta "és fonamental en la consolidació del teixit empresarial del país. Dóna sortida a un ofici molt antic i ajuda a diferenciar el producte de qualitat respecte al pa industrial. El manteniment dels forns que tenim al territori es basa en la disponibilitat de mà d'obra qualificada, i la seva principal escola de formació és aquesta", ha incidit.

Per la seva banda, Torrades ha assenyalat que "una Escola com aquesta, que té tota una història darrera ben consolidada, és imprescindible per què un ofici tan important com el de flequer tingui el reconeixement que mereix, perquè li aporta una fortalesa professional indispensable de cara a garantir la qualitat del producte i a assegurar el futur de la professió".

> La formació que es dóna a aquesta Escola és fonamental en la consolidació del teixit empresarial del país, que depèn de la disponibilitat de mà d'obra qualificada

Tothom vol visitar l'Escola

Aquesta ha estat una de les nombroses visites que ha rebut darrerament el centre formatiu per part de personalitats amb altes responsabilitats institucionals, no només per part de l'administració pública, sinó també de l'àmbit institucional flequer internacional, com va demostrar la recent visita del nou president de la Unió Internacional de Flequers i Pastissers (UIBC), Günther Koerffer, i el seu antecessor, Antonio Arias.

Això dóna una idea de la rellevància que ha adquirit l'Escola Andreu Llargués com a com a centre formatiu de referència. Amb la seva aposta per la excel·lència i l'esforç diari dels professionals que treballen a l'Escola, així com dels alumnes, el ressò de la seva tasca formativa cada vegada és sent amb més força arreu del món.

Sembla que la bona feina comença a donar els seus fruits i l'Escola mereix l'atenció de cada vegada més persones influents en els àmbits local, nacional i internacional. Tothom vol visitar l'Escola, i això és un bon senyal que estem fent les coses bé!

NEWSPA

Andreu Llargués, reelegit president del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona

Andreu Llargués i Claverol, escollit en les darreres eleccions gremials, estarà recolzat durant els propers 4 anys per un Comitè Executiu que barreja experiència i futur

Andreu Llargués i Claverol ha estat reelegit novament president del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona per als 4 anys vinents a les eleccions que van concloure el passat 15 de desembre de 2021.

Llargués es presentava a la reelecció acompanyat d'un Comitè Executiu compost de 8 agremiats, forners i forneres, que aporten l'experiència dels membres que ja formaven part del Comitè anterior i noves incorporacions que representen la tendència actual i futura de la fleca; la incorporació de les dones al capdavant de la gestió de les empreses i les noves generacions que han d'assegurar el relleu de les nostres empreses, així com dels òrgans de govern del Gremi per encarar els reptes de futur del nostre sector.

La incorporació de les dones al capdavant de les fleques i les noves generacions que asseguren el relleu a les empreses, presents al nou equip

El nou Comitè Executiu

El nou Comitè Executiu està compost per: Jordi Morera Gumà, de Vilanova i la Geltrú; Mònica Gregori Bonet, de Barcelona; Antoni Aribau Castillo, de les Fonts de Terrassa; Jordi Jorba Torrents, de Manresa; Anna Mª. Vidal Rosell, de Sitges; Josep Sánchez Torres, de Terrassa; Enric Bordas Santacreu, de Viladecans, i Anna Galceran Canals, de Vilassar de Dalt.

A les eleccions també es van escollir als agremiats que formaran part de la Junta Directiva Intercomarcal del Gremi.

Els nous òrgans de govern del Gremi tenen per objectiu continuar amb la intensa feina feta durant molts anys en defensa dels interessos de tots els forners i forneres, i que ha situat al nostre Gremi com l'entitat més representativa i escoltada del sector flequer català.

La defensa dels interessos del sector flequer, la continuïtat de l'aposta per la formació de base i d'excel·lència, el model de la nostra escola com a referent d'èxit, els serveis als agremiats, la participació activa en altres òrgans de govern d'associacions i patronals amb representació allà on es prenen decisions que ens afecten i la unió de la fleca catalana, seran les línies estratègiques de treball del nou equip de govern. **NEWSPA**

EL GREMI ENS FA FORTS!

GAUDEIX DELS AVANTATGES DE SER UN DELS NOSTRES AGREMIATS

—— Impulsem la innovació i la modernització empresarial que afecta al nostre sector.

—— Analitzem les polítiques sectorials per enfortir el sector flequer.

—— Oferim assessoria jurídica, econòmica, fiscal i laboral de manera gratuïta.

—— Promocionem la formació professional amb una àmplia oferta de cursos i disposem d'una borsa de treball per facilitar nous professionals.

—— Donem assistència administrativa, empresarial i legal per potenciar la competitivitat i rendibilitat.

—— Negociem el Conveni Col·lectiu de la Indústria Flequera de Barcelona i província.

gremipa.com

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

publiesa.es

La fidelitat a la fleca té premi per als clients

Gran èxit del sorteig celebrat entre la clientela de les fleques en el marc de la campanya anual de promoció del pa del Gremi

La tradicional campanya de promoció del pa que cada any porta a terme el Gremi ha conclòs amb un gran èxit.

A més d'emetre falques publicitàries als programes més escoltats de RAC 1 per promocionar el consum del pa entre la ciutadania, s'ha portat a terme el sorteig de producte entre els clients. Així, les fleques participants han rebut 1.000 bosses de paper per a dipositar les barres de pa i distribuir a la clientela, amb el missatge "Aquí és on es nota l'ofici"; un pòster per a exportar en l'establiment de venda amb l'eslògan "Aquí és on es nota l'ofici. Compra pa de fleca, garantia de salut i qualitat"; una urna de cartó a dipositar les butlletes a cada botiga; 500 butlletes a emplenar pels clients i 5 bosses de roba.

Per poder participar, els clients han hagut d'omplir la butlleta amb les seves dades i el nom de la fleca on han fet la compra, i dipositar-la en l'urna facilitada a cada establiment amb el seu lot.

El millor premi del món

"Aquest tipus de campanyes són positives i molt necessàries, perquè incideixen en la població i consciencien sobre la importància d'una alimentació sana, equilibrada i autèntica", valora Fanny Novell, de Pastisseria Forn del Progrés Bonpa (Terrassa). "A més a més, participar al sorteig es fa cara a cara, sense haver de descarregar una app ni res, i això el client ho valora".

"Cada any participem,i als clients els hi encanta la iniciativa. El dia que els vam donar la panera als guanyadors, estaven emocionadíssims, com si haguessin guanyat el millor premi del món", explica Adela Olivares, del Forn de Pa Sant Adjutori (Olost).

"A la gent li fa molta gràcia poder guanyar alguna cosa, i a nosaltres, com a propietaris,

també ens encanta poder premiar la fidelitat dels clients", destaca Meritxell Ventura, de L'Espiga d'Or (Caldes de Montbui).

La canalla dóna els premis

"Els meus nebots són els encarregats de treure les butlletes premiades, i s'ho passen genial el dia del sorteig!", afegeix Ventura.

"En el nostre cas, va ser el nét d'un client habitual l'encarregat de treure les butlletes premiades. Va ser tota una festa! Hi va haver molt interés en el sorteig, ens vam trobar que molts clients van presentar vàries butlletes. Per arrodonir el premi, vam fer cinc panets de diferents varietats a mida per posar dins les paneres i regalar als premiats", indica per la seva part Marian Serrano, del Forn Vallespir (Barcelona).

L'objectiu d'aquesta campanya és posar en valor la qualitat del producte adquirit a una fleca artesana agremiada. És per això que s'han sortejat paneres de cotó per a servir el pa a taula, reforçant la idea que el producte que adquirim a aquest tipus d'establiment és de la màxima qualitat. Com diu l'eslògan de la campanya: "Aquí és on es nota l'ofici".

NEWSPA

PASTISSERIA FORN DEL PROGRÉS BONPA (TERRASSA)

FORN VALLESPIR (BARCELONA)

FORN DE PA SANT ADJUTORI (OLOST)

L'ESPIGA D'OR (CALDES DE MONTBUI)

L'Enric i la Marta entrenen per la 'Champions' del pa

Després d'obtenir un espectacular segon lloc al Mundial del Pa, els exalumnes del Màster es preparen ara amb el Yohan Ferrant per participar al 'The Best of Mondial du Pain'

Acaben de fer història. Tot just fa uns mesos, han aconseguit el que cap equip espanyol havia somiat. Han deixat bocabadat el món sencer amb un increïble segon lloc al 'Mondial du Pain', el campionat flequer més prestigiós del món. I què fan l'Enric Badia i la Marta San José mentre tothom ho celebra? Segueixen entrenant.

Els subcampions del món es preparen ara per al seu nou gran repte: 'The Best of Mondial du Pain', el que podríem considerar, fent una analogia futbolística, la 'Champions' del pa. En efecte, en aquesta competició, que tindrà lloc l'octubre de 2022, competiran només els 6 equips millor classificats al Mundial.

Un equip guanyador

I ho fan de la mà del mateix entrenador que els va formar al Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència i que els va preparar per assolir el seu gran èxit al 'Mondial': Yohan Ferrant, director de l'Escola Andreu Llargués.

"En començar l'any, hem tornat a arrencar amb entrenaments cada dia. Hem de continuar millorant i innovar encara més, perquè és un concurs completament diferent i fins i tot més exigent", indica la Marta. "Estic molt animada amb els entrenaments. És esgotador continuar combinant entrenaments tan exigents amb la feina diària, però tenim moltes ganes i il·lusió per desenvolupar un bon paper a la competició", assegura.

Formació contínua

"La formació contínua és la clau. Quan et penses que ho saps tot, estàs perdut, perquè sempre hi haurà algú més ambiciós que no es conformarà i et passarà per davant. Després del Màster i el Mundial, sóc molt millor forner, molt més professional i molt més fort mentalment. Gràcies a tot això, he après a gestionar el cansament i a treballar amb uns nivells d'exigència molt alts, i vull continuar millorant", indica per la seva banda l'Enric.

"Una cosa és ser bon professional i una altra treballar amb una altra persona i davant un jurat internacional. Requereix tenir molta tècnica, estar molt centrats i fer molta pinya", indica Ferrant, que assegura que l'Enric i la Marta "formen un equip excepcional, i això marca la diferència". **NEWSPA**

Els preus de l'energia posen en risc la fleca

L'increment dels preus de l'electricitat i el gas posa en perill 6 de cada 10 fleques, segons una enquesta del Gremi

Els preus de l'electricitat i del gas han pujat desmesuradament al llarg del 2021, com tots hem pogut notar. En el cas de l'electricitat les pujades han estat de fins al 60%, i en el del gas de fins al 80%.

A més a més, les perspectives dels mercats de futurs per al 2022 no són molt millors i marquen una tendència d'increment d'un 30-40% per l'electricitat i un 40-60% pel gas. Així, l'IPC del 2021 s'ha situat al 6,5%, la taxa més alta des de 1992, motivada en gran part per l'increment del preu de l'energia.

Situació insostenible

"La situació es insostenible, i continuar aquest camí pot fer que moltes empreses i negocis que fins ara eren viables deixin de ser-ho", adverteix el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, que ha fet entre el 20 i el 31 de gener una enquesta entre els seus agremiats per comprovar com aquesta situació està afectant les fleques.

> El 75% de les fleques assegura que el seu cost energètic ha pujat durant l'any 2021 més d'un 50%. Davant aquesta situació, el 60% contempla la instal·lació de plaques fotovoltaiques com una part de la solució

Segons els resultats de l'enquesta, el 58,3% de les fleques agremiades fa servir majoritàriament energia elèctrica, un 25% gas i un 8,40% gasoil.

D'altra banda, més d'un 75% de les enquestades manifesta que durant l'any 2021 el seu cost energètic ha pujat més d'un 50%. Més encara, gairebé un 30% manifesta que ha pujat més d'un 75%, segons l'enquesta.

Plaques fotovoltaiques

Així mateix, el 64,9% manifesta que aquest increment del cost de l'energia pot posar en perill a curt termini la viabilitat de la seva empresa.

Davant aquesta situació, moltes fleques contemplem la instal·lació de plaques fotovoltaiques com una part de la solució a aquest increment de costos de producció. Així, un 59,5% de les fleques enquestades està valorant la seva instal·lació, malgrat que només un 2,7% ho ha fet ja. **NEWSPA**

Sirha Europain tindrà lloc a finals de març

El prestigiós saló ha canviat les seves dates degut a la situació sanitària i reunirà la fleca mundial a París del 26 al 29 de març

La fira Sirha Europain, saló de referència europea i mundial en el sector de la fleca i la pastisseria, tindrà lloc finalment del 26 al 29 de març al pavelló 1 del recinte Port de Versailles de París. En un principi, la data prevista de celebració era del 22 al 25 de gener, però la situació sanitària i l'evolució de la pandèmia a França i a la resta d'Europa ha portat l'organització, d'acord amb les empreses i amb l'associació professional EKIP, a prendre la decisió d'ajornar l'esdeveniment.

Així, en compliment amb totes les normatives sanitàries (controls del passaport sanitari en l'entrada, màscara obligatòria...), els forners, pastissers, fabricadors d'equips, artesans i industrials es reuniran per a compartir tots els secrets de la fleca francesa.

La fira abordarà la fleca i brioxieria de tradició francesa, "des del primer croissant del matí fins a la col·lació de l'esmorzar, des del berenar d'abans del sopar fins al pastís per a compartir"

Pa nutritiu cada dia

La trobada girarà "entorn de la idea d'un pa nutritiu per a cada dia, des del primer croissant del matí fins a la col·lació de l'esmorzar, des del berenar d'abans del sopar fins al pastís per a compartir", segons l'organització.

La fira comptarà amb 2.730 m², superfície en la qual hi haurà diferents espais dedicats a què els professionals i experts puguin expressar les seves idees i il·lustrar la seva experiència a través de concursos internacionals, classes magistrals i altres esdeveniments. No mancarà l'intercanvi de coneixements a través de xerrades i conferències sobre temes d'actualitat del mercat, a més de dos escenaris amb classes magistrals i demostracions impartides pels professionals del sector i alguns dels més importants concursos del sector, com la Copa del Món de la Fleca, la Copa d'Europa de Pastisseria i la Copa de França de les Escoles.

Flequers a l'escenari

Així, uns 150 professionals de primer nivell estaran presents als escenaris de la fleca, la pastisseria i el berenar, mentre que hi haurà innombrables debats al Fòrum Sirha Europain, un espai que oferirà conferències i intercanvis sobre afers d'actualitat en el sector de la pastisseria. A més a més, hi haurà dos escenaris que acolliran classes magistrals d'alt valor afegit sobre la fleca i el món dels dolços.

Nous àmbits denegoci

Europain és una de les més prestigioses fires de fleca i pastisseria, centrada en l'excel·lència i la incomparable força de la fleca francesa. Però, per a reforçar el seu impuls i permetre-li arribar a nous sectors com el de la restauració i el snacking, Europain forma part des de 2021 de l'ecosistema Sirha Food, que s'articula

Sirha Europain acollirà les Copes del Món de la Fleca, d'Europa de Pastisseria i la Copa de França de les Escoles

entorn del seu emblemàtic saló Sirha, tot un referent per a les indústries de l'alimentació i la restauració.

Des del seu canvi d'ubicació al Paris Expo Porte Versalles la passada edició, l'oferta del saló ha evolucionat per incorporar nous àmbits de negoci relacionats amb el món del pa. Així, per exemple, la indústria de la farina estarà inclosa a la llista d'expositors, i per primera vegada s'introduirà un 'hub start-up'.

En resum, a finals del mes de març, proveïdors de matèries primeres, dissenyadors d'enginyeria de precisió, artesans i emprenedors de tot el món es donaran cita a Sirha Europain 2022, una de les fires dedicades a la fleca més importants del continent europeu. Tot el coneixement, l'herència francesa, el saber fer i l'habilitat s'experimentarà i s'exportarà a l'esdeveniment de referència del sector de la fleca-pastisseria. Proveïdors de matèries primeres, dissenyadors de maquinària de precisió, artesans i empresaris s'ajuntaran per intercanviar coneixements al voltant d'un enfocament de la pastisseria nutritiva i rellevant en la vida quotidiana. Com assenyala l'organització, "ja sigui el primer croissant del matí, un entrepà cruixent a l'hora de dinar, un berenar abans de sopar o un pastís per compartir: a tothom li encanta la fleca francesa!", conclou. **NEWSPA**

W&E Bakkerijmachines

Compacte i Baix consum Elèctric

Els especialistes en Pistoles
Sol·liciti demostració !!

GELATINA

XOCOLATA

OU-OLI

utilcentre
UTENSILIS I MAQUINÀRIA

www.utilcentre.com | info@utilcentre.com
C/ Joan Armengol, s/n 08770
SANT SADURNÍ D'ANOIA (Barcelona)
T.93 891 31 41 | M.609 431 713

Els alumnes del Màster aprenen a fer brioixeria d'excel·lència

El Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència dedica diverses sessions a elaboracions de brioxeria artesana clàssica i creativa

Els 10 alumnes que formen part de la tercera promoció del Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència, buc insígnia de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, estan ja plenament ficats en farina i amb les mans a la massa, uns mesos després d'haver començat les classes el passat mes d'octubre. De la mà del director de l'Escola, Yohan Ferrant, representant de la Selecció Francesa de Fleca per al Mundial 2019, tercera posició en el 7è Campionat Mundial du Pain, Premi al Millor Pa Biològic del Món i, recentment, subcampió com a entrenador del darrer Mondial du Pain, justament al capdavant d'un equip format per dos exalumnes del Màster, Enric Badia i Marta San José, els alumnes de la tercera edició aprenen tots els secrets de la fleca d'excel·lència.

Del total de 220 hores lectives del Màster, es dediquen 66 a aquesta matèria, amb elaboracions com 'pain au chocolat', pastissos flequers, galetes i 'cakes'

Del croissant al panettone

Un dels aspectes que rep una especial atenció dins el programa lectiu del Màster és el de la brioixeria artesana. Del total de 220 hores lectives del Màster, es dediquen 66 a aquesta matèria. En concret, els alumnes aprofundeixen en l'elaboració i comportament de les masses de pasta fullada aixecada, amb elaboracions com el croissant, el 'pain au chocolat', el 'koin-

gaman' i altres especialitats de brioixeria clàssica i creativa. Així mateix, es tracten els pastissos flequers, els pastissos de fruita, els flams, les galetes de 'rois', les canyes, una àmplia varietat de salats diversificats i altres grans clàssics. També s'aturen a estudiar l'elaboració i comportament dels pastats de brioixeria aixecada, revisant els clàssics de la brioixeria i aprofundint en la brioixeria creativa. No falta dins la programació l'elaboració de 'cakes' i masses batudes: 'gâteau de voyage', galetes, 'cake' creatiu i tots els grans clàssics. Finalment, tenen un gran protagonisme les especialitats elaborades amb massa mare natural, com ara el gran clàssic italià panettone.

Mòduls i blocs

El Màster, adreçat a professionals en actiu que ja són bons flequers i volen assolir l'excel·lència en el seu ofici, té una durada

> El Màster també tracta els pans artesans, l'snacking i les peces artístiques, a més de la tecnologia professional i ciència aplicable a la fleca i brioixeria

de 220 hores que s'estructura en 22 hores mensuals des de l'octubre de 2021 fins al juliol de 2022, organitzades en una setmana al mes. A banda de les 66 hores de brioixeria artesana, en el mòdul A, dedicat a la pràctica professional, s'aborda l'elaboració de productes dividits en blocs: pans artesans (88 hores), snacking (22 hores) i peces artístiques (22 hores). El mòdul B es dedica a la tecnologia professional i ciència aplicable (22 hores).Amb un màxim de 20 participants per afavorir una formació personalitzada i intensiva, la metodologia combina demostració amb pràctica, tenint com a referència els millors professionals i les actuals tendències del sector. Entre les novetats que incorpora aquesta tercera edició, figuren les visites a molins i camps de biodiversitat. D'altra banda, el Màster inclou nous continguts específics sobre pedagogia de grup, management d'equip, lideratge i transmissió, en el qual s'aborden les matèries primeres, les farines, el pastat i el sistema de cocció des d'un vessant científic.

Mentre la tercera promoció aprèn tots els secrets de la fleca artesana d'excel·lència, ja està programada la quarta edició del Màster, que se celebrarà de l'octubre de 2022 al juliol de 2023. NEWSPA

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

LA META | HARINAS La Palentina | molisur | HARINAS TORIJA | Vall Companys GRUPO

Ambiciosa arrencada d'any a L'Escola Andreu Llargués

Matthieu Atzenhoffer, Sylvain Herviaux, Karl De Smedt, José Roldán i Mickael Martinez, mestres confirmats

La nostra Escola ha començat l'any amb una programació carregada d'interessantíssimes master classes i monogràfics adreçats als flequers conscients de la importància de la formació contínua per tal d'assolir l'excel·lència en l'ofici.

Així, en el decurs d'aquest 2022, ens visitaran veritables figures de la fleca internacional , que ens oferiran interessants master classes.

Karl De Smedt, director de l'única biblioteca de masses mare del planeta, farà un repàs de les masses mare del món i les seves biodiversitats. Per la seva banda, Matthieu Atzenhoffer, MOF 2019 i representant de França al mundial de pa, ens donarà la seva visió de la innovació i l'excel·lència en fleca. Mickael Martinez, cap pastisser d'un prestigiós hotel on fa pans i brioixeria per a diferents restaurants amb estrella Michelin, ens oferirà una classe magistral sobre brioixeria fina i rendible. José Roldán, actual preparador de l'equip dels 'Espigas', ens contarà tots els seus secrets envers la brioixeria creativa. Sylvain Herviaux, MOF 2011 i 'Ambassadeur du pain', abordarà els pans nutricionals.

> Enric Badia i Marta San José desvelaran els secrets de les elaboracions amb les quals van quedar subcampions al 'Mondial du Pain'

Així mateix, el director de L'Escola, Yohan Ferrant, també impartirà un bon grapat de master classes. A més a més, juntament amb els subcampions del 'Mondial du Pain', Enric Badia i Marta San José, als quals ha format i entrenat, desvelaran els secrets de les elaboracions amb les quals van aconseguir aquesta fita històrica. **NEWSPA**

PROGRAMACIÓ DE FORMACIÓ CONTÍNUA PER A FLEQUERS 2022
ESCOLA DE FLEQUERS ANDREU LLARGUÉS

MASTER CLASSES 2022

- 'ELS SECRETS DEL 'MONDIAL DU PAIN' (15H)
Impartida per Yohan Ferrant, Enric Badia i Marta San José, subcampions del 'Mondial du Pain'
- INNOVACIÓ I EXCEL·LÈNCIA EN FLECA (14H)
Impartida per Matthieu Atzenhoffer
- BRIOIXERIA CREATIVA. ELS SECRETS DEL PREPARADOR DE L'EQUIP DELS 'ESPIGAS' (10H)
Impartida per José Roldán
- PANS NUTRICIONALS (14H)
Impartida per Sylvain Herviaux
- BRIOIXERIA CREATIVA I ACTUAL (14H)
Impartida per Mickael Martinez (3 i 4 de maig)
- EL VALOR NUTRICIONAL DE LES MASSES MARE DEL MÓN I LA SEVA BIODIVERSITAT'(10H)
Impartida per Karl De Smedt (22 i 23 de maig)

Impartides per Yohan Ferrant:
- LE FLAN PARISIEN(5H)
- LA FLECA AL NATURAL. FARINES BIOLÒGIQUES, PANS 100% MASSA MARE (10H)
- LA BAGUET I ELS SEUS DIVERSOS CONCEPTES (10H)
- PANS INTEGRALS (10H)
- TÈCNIQUES DE LLARGA FERMENTACIÓ (10H)
- L'EXCEL·LÈNCIA DEL CROISSANT ARTESÀ (10H)
- LA BRIOIX (10H
- LA RESTAURACIÓ RÀPIDA EN LA FLECA. SNACKING GOURMET (10H)
- BRIOIXERIA CREATIVA (10H)
- PANETTONE (15H)
- PASTISSOS FLEQUERS (10H)

MONOGRÀFICS DE FLECA 2022

- CANAPÈS I PRODUCTES SALATS PER A FESTES
- ASSORTIT DE PIZZES FLEQUERES
- PRODUCTES SENSE GLUTEN EN EL NOSTRE OBRADOR
- PANS FETS EXCLUSIVAMENT AMB MASSA MARE NATURAL
- EL CONEIXEMENT DEL PRODUCTE PER A MILLORAR LES VENDES
- PRODUCTES SALATS: ASSORTIT DE COQUES SALADES
- BÀSIC DE MASSES BATUDES
- PANS CATALANS
- PIZZES ITALIANES I FOCACCIES
- CARTA D'ENTREPANS GOURMET
- CARTA DE TORRADES GOURMET

MONOGRÀFICS DE PASTISSERIA 2022

- PRODUCTES DE VENDA PER IMPULS
- CASSOLETES CLÀSSIQUES I CONTEMPORÀNIES
- GRANS CLÀSSICS DE LA PASTISSERIA EN FORMAT INDIVIDUAL
- MASSA DE PASTA FULLADA PER A PASTISSERIA FRESCA I PASTISSOS DE VIATGE
- MACARONS
- PASTISSOS FLEQUERS
- PASTISSOS DE TALL
- GOTETS
- TÈCNIQUES I SECRETS PER A ELABORAR EL MILLOR CROISSANT
- ESPECIAL SANT VALENTÍN
- BUNYOLS I CARNESTOLTES
- ESPECIAL PASQUA
- ESPECIAL FESTIVITATS
- ESPECIAL SANT JOAN
- PANELLETS CLÀSSICS I CONTEMPORANIS
- TORRONS CLÀSSICS I MODERNS
- ESPECIAL NADAL

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

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

Principals novetats tributàries en la Llei de pressupostos generals de l'estat per l'any 2022

IMPOST SOBRE LA RENDA DE LES PERSONES FÍSIQUES

LÍMITS DE REDUCCIÓ EN LA BASE IMPOSABLE DE LES APORTACIONS I CONTRIBUCIONS A SISTEMES DE PREVISIÓ SOCIAL

Es **modifiquen** diferents **límits** amb relació als **sistemes de previsió social.**

Assegurances privades que cobreixin exclusivament el risc de dependència severa o gran dependència: El conjunt de les reduccions practicades per totes les aportacions que es facin a favor d'un mateix contribuent, incloses les del mateix contribuent, no podran excedir de 1.500,00 euros anuals.

Límit màxim conjunt

Com a límit màxim conjunt per les aportacions o contribucions a sistemes de previsió social, s'aplicarà la menor de les dues següents:

- El 30% de la suma dels rendiments nets del treball i d'activitats econòmiques percebudes individualment en l'exercici.
- 1.500,00 euros anuals. (amb anterioritat el límit era de 2.000,00 euros)

A partir de l'1 de gener de 2022 aquest límit s'**incrementarà en 8.500,00 euros**, sempre que aquest increment provingui de contribucions empresarials, o d'aportacions del treballador al mateix instrument de previsió social (mateix pla de pensions, pla de previsió social empresarial, mutualitat de previsió social, etc.) al que s'hagin efectuat les contribucions empresarials. (amb anterioritat el límit era de 8.000,00 euros i l'increment devia provenir exclusivament de contribucions empresarials).

Les quantitats aportades per l'empresa que siguin conseqüència d'una decisió del treballador tindran la consideració d'aportacions d'aquest.

Les aportacions pròpies que l'empresari individual faci a plans de pensions o mutualitats de previsió social, dels que, a la vegada, sigui promotor i partícip o mutualista, així com les que faci a plans de previsió social empresarial o assegurances col·lectives de dependències dels que, a la vegada, sigui prenedor i assegurat, es consideraran com contribucions empresarials, a efectes del còmput d'aquest límit.

A més, es manté el límit de 5.000,00 euros anual per les primes a assegurances col·lectives de dependències satisfetes per l'empresa, que ja existia amb anterioritat.

PRÒRROGA DELS LÍMITS EXCLOENTS DEL MÈTODE D'ESTIMACIÓ OBJECTIVA

Es prorroguen per l'exercici 2022 els límits quantitatius que es venen aplicant en exercicis anteriors i que delimitant l'àmbit d'aplicació del mètode d'estimació objectiva (mòduls) per les activitats econòmiques incloses en l'àmbit d'aplicació de l'esmentat mètode, amb excepció de les activitats agrícoles, ramaderes i forestals, que tenen el seu propi límit quantitatiu per volum d'ingressos.

Per tant, les **magnituds excloents de caràcter general** seran les següents per l'exercici 2022:

Volum d'ingressos en l'any immediat anterior superior a 250.000,00 euros pel conjunt d'activitats econòmiques, excepte les agrícoles, ramaderes i forestals. Es computaran la totalitat de les operacions existents o no obligació d'expedir factura. Les operacions en què existeixi obligació d'expedir factura quan el destinatari sigui empresari, no podran superar 125.000,00 euros.

Volum d'ingressos pel conjunt d'activitats agrícoles, forestals i ramaders superiors a 250.000,00 euros.

Volum d'adquisicions en béns i serveis en l'any immediat anterior, excloses les adquisicions de l'immobilitzat, superior a 250.000,00 euros.

IMPOST SOBRE SOCIETATS

Modificació de l'article 30 de la Llei 27/2014, de l'impost sobre societats, "Quota integra i quota líquida"

S'introdueix un apartat 2 que estableix que sobre la quota integra s'aplicaran les bonificacions i deduccions que procedeixin previstes en la normativa de l'impost donant lloc a la quota líquida del mateix que, **en cap cas, podrà ser negativa.**

Regulació d'una tributació mínima per determinats contribuents

S'afegeix un nou article 30 bis en la llei de l'Impost sobre Societats:

- Tributació mínima: S'estableix una tributació mínima del 15% de la Base Imposable per aquells contribuents de l'Impost amb un import net de la xifra de negocis igual o superior a 20 milions d'euros duran els 12 mesos anteriors a la data d'inici del període impositiu o que tributin en el règim de consolidació fiscal, en aquest cas, qualsevol sigui l'import de la seva xifra de negocis

Per als contribuents que tributin al tipus del 15% per ser entitats de nova creació, la quota líquida mínima serà del 10% de la base imposable, i el 18% si es tracta d'entitats que tributin als tipus de gravamen del 10%, 1% i 0% aplicables a les SOCIMIs.

En el cas de les cooperatives, la quota líquida mínima no podrà ser inferior al resultat d'aplicar el 60% a la quota íntegra calculada d'acord amb el disposat a la Llei 20/1990 de 19 de desembre, sobre Règim Fiscal de les Cooperatives.

Les entitats de la Zona Especial Canaria, la base imposable positiva sobre la qual s'apliqui el percentatge no inclourà la part de la mateixa corresponent a les operacions efectuades material i efectivament en l'àmbit geogràfic d'aquesta zona que tributi al tipus de gravamen especial regulat en l'article 43 de la Llei 19/1994, de 6 de juliol, de modificació del Règim Econòmic i Fiscal de Canàries.

Modificació de l'article 41 de la Llei 27/2014 de IS: Deducció de les retencions, ingressos a compte i pagaments fraccionats

S'incorpora en l'últim paràgraf el concepte de quota líquida mínima a l'establir que quan la suma de les retencions a compte, els ingressos a compte i els pagaments fraccionats superin l'import de la quota líquida de l'impost o, si escau, de la quota líquida mínima, l'Administració tributària procedirà a retornar, d'ofici, l'excés.

Modificació del Règim Especial d'Entitats dedicades l'arrendament d'habitatges

Es modifica l'apartat 1 de l'article 49 de la Llei de l'Impost sobre Societats per l'article 61. Quatre de la Llei de Pressupostos Generals de l'Estat, establint que tindrà una bonificació del 40% (abans la bonificació era del 85%) la part de quota integra que correspongui a les rendes derivades de l'arrendament d'habitatges que compleixin els requisits per l'aplicació d'aquest règim.

Modificació del Règim Especial de Consolidació Fiscal

Es modifica l'apartat 1 de l'article 71 de la Llei 27/2014, de 27 de novembre, de l'Impost sobre Societats, per l'article 61. Cinqué de la Llei de Pressupostos Generals de l'Estat per 2022, assenyalant que la quota integra del grup fiscal es minorarà en l'import de les deduccions i bonificacions previstes en els Capítols II, III i IV del Títol VI de la Llei 27/2014, així com qualsevol altra deducció que pogués resultar d'aplicació, donant lloc a la quota liquida del mateix, matisant que, **en cap cas, podrà ser negativa.**

IMPOST SOBRE LA RENDA DE NO RESIDENTS

Modificació dels apartats 4,5 i 6 de l'article 19. " Quota integra i quota líquida"

Es modifiquen aquests apartats en el mateix sentit que la modificació de l'article 30 de la llei 27/2014, de 27 de novembre, de l'Impost sobre Societats. En concret, s'estableix que en la quota integra es podran aplicar les bonificacions i deduccions que procedeixin previstes en la normativa de l'Impost sobre Societats que, en cap cas, podrà ser negativa. Serà deduïble de la quota líquida l'import de les retencions, dels ingressos a compte i dels pagaments fraccionats. Conseqüentment quan aquests superin la quota liquida de l'impost l'Administració procedirà a retornat d'ofici l'excés.

S'afegeix una nova disposició addicional desena:

Tributació mínima

Aquesta disposició del Text Refos de la Llei de l'Impost sobre la Renda de no Residents (TRLIRNR) estableix que, a efectes del que es disposa en l'article 19 del TTLIRNR, per determinar el deute tributari de l'impost, resultarà d'aplicació la tributació mínima establerta en l'article 30 bis de la Llei 27/2014 de l'Impost sobre Societats.

IMPOST SOBRE EL VALOR AFEGIT

LÍMITS PER L'APLICACIÓ DE RÈGIM SIMPLIFICAT I DEL RÈGIM ESPECIAL DE L'AGRICULTURA, RAMADERIA I PESCA DE L'EXERCICI 2022.

En relació amb el Règim Simplificat s'estableix per 2022 el límit d'exclusió de 250.000,00 euros de volum d'ingressos en l'any immediat anterior pel conjunt de les activitats empresarials o professionals, excepte les agrícoles, forestals i ramaderes efectuades pel subjecte passiu. Igualment, s'estableix el límit d'exclusió en 250.000,00 euros per les adquisicions i importacions de béns i serveis pel conjunt de les activitats empresarials o professionals, excloses les relatives a elements de l'immobilitzat efectuades en l'any immediat anterior pel subjecte passiu.

Quant el Règim de l'Agricultura, Ramaderia i Pesca, s'estableix per 2022 el límit d'exclusió de 250.000,00 euros per les adquisicions i importacions de béns i serveis pel conjunt de les activitats empresarials o professionals, excloses les relatives a elements de l'immobilitzat efectuades l'any immediat anterior pel subjecte passiu.

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

Antonio Caballero
Advocat del Gremi de Flequers
de la Província de Barcelona

Nova Reforma Laboral

El passat dia 30 de desembre de 2021 es va publicar en el BOE el Reial Decret-llei 32/2021, de 28 de desembre, de mesures urgents per la reforma laboral, la garantia en l'estabilitat de l'ocupació i la transformació del mercat de treball, desprès de l'acord que van arribar el Govern i els agents socials d'àmbit estatal.

Així, la reforma operada per la nova norma té com a contingut bàsic:

a) La reformulació de les tipologies de contractació i règim transitori.

b) Puntualitzacions en la regulació existent i millores en la tramesa de l'ERTO.

c) Implementació del mecanisme RED.

d) Negociació col·lectiva.

Uns dels primers objectius d'aquesta reforma és acabar amb el frau en la temporalitat dels contractes de treball i la precarietat laboral, i amb aquesta finalitat s'introdueixen importants canvis en les tipologies de contractació.

Reformulació de les tipologies contractuals

La reforma operada pel Reial Decret-llei 32/2021, de 28 de desembre, ha comportat, sense cap mena de dubte, la modificació del ventall de possibilitats contractuals comportant un ús més restringit i limitat dels contractes de duració determinada que, d'aquesta manera, configura noves modalitats per les tipologies contractuals actualment vigents.

En qualsevol cas, i sense perjudici dels canvis introduïts, la contractació a Espanya continua sent causal, i per tant, el contracte de treball ha de respondre als requisits establerts en la normativa. I en el cas que la contractació temporal no s'aculli als requisits normatius, o s'estengui dels seus límits temporals, s'entendrà que la contractació ha estat formalitzada per temps indefinit.

Desaparició del contracte d'obra i servei

La primera mesura destacable de la nova normativa és la complerta desaparició del contracte d'obra i servei determinat, ja que segons el Govern era la modalitat contractual que concentrava la major part del frau en la contractació. Recordem que aquest tipus de contracte es podia utilitzar quan l'empresa necessitava augmentar la plantilla per afrontar la realització d'una activitat concreta, sense conèixer la data exacta de finalització de la tasca. La qüestió problemàtica en aquests casos era que el contracte d'obra i servei es podia utilitzar només en activitats extraordinàries que tenien una autonomia i substantivitat pròpia dins de l'empresa, i la realitat era que molt poques vegades es respectaven aquests condicionaments.

Així, des de l'entrada en vigor de la norma ja no es podrà utilitzar aquesta modalitat contractual, i aquells contractes preexistents a l'1 de gener de 2022, podrà perdurar un termini màxim de 6 mesos.

A més, la nova norma estableix una presumpció del qualsevol contracte com a concertat a temps indefinit. Concretament, la nova norma limita la duració determinada del contracte a dos tipologies: el contracte de circumstàncies de la producció o per la substitució de la persona treballadora.

Contracte de circumstàncies de la producció

El contracte de circumstàncies de la producció es podrà celebrar en els següents casos:

a) Quan la causa sigui un increment i/o oscillacions ocasionals i imprevisibles de l'activitat de l'empresa que, encara tractant-se de l'activitat normal de l'empresa, generi un desajust temporal entre l'ocupació normal i necessària incloses les cobertures de vacances. Aquest contracte podrà tenir una vigència de màxim 6 mesos sense perjudici que el conveni col·lectiu sectorial pugui ampliar la duració a 6 mesos més.

b) Per atendre situacions ocasionals i previsibles, que tinguin una duració reduïda i limitada en el temps, amb el màxim de 90 dies no consecutius en un any. En el contracte s'haurà de determinar les persones treballadores necessàries per atendre els dies de vigència del contracte.

En el supòsit que el contracte s'hagués concertat per un temps inferior al màxim legal o convencional, podrà prorrogar-se, per acord entre les parts, una única vegada, sense que la durada màxima de contracte pugui excedir la duració màxima. Igualment, en l'últim trimestre de cada any, les empreses hauran de traslladar a la representació legal dels treballadors , una previsió anual d'us d'aquests contractes.

Finalment, s'ha de considerar que la nova norma estableix una cotització complementaria de 26 euros en el supòsit de baixa en contractes inferiors a 30 dies. Aquesta cotització addicional no s'aplicarà als règims especials de treballadors per compte aliè agraris, de servei domèstic, dels de la mineria del carbó ni tampoc en els de substitució.

El contracte de substitució

Per un altra banda, els contractes de substitució (anteriorment es denominaven d'interinitat) s'aplicaran per substituir a les persones que es trobin amb el contracte suspès i amb reserva de treball segons l'article 48 de l'Estatut dels Treballadors o el previst en el conveni col·lectiu respecte a excedències, fins al final de la causa de suspensió. També s'aplicarà per a la cobertura de la jornada reduïda per causes legalment previstes.

Es podrà formalitzar amb una antelació màxima de 15 dies abans de l'absència de la persona substituïda.

Finalment, també es podrà fer servir per cobrir un procés de selecció o promoció per la seva cobertura definitiva, sense que el procés pugui ser superior a tres mesos, excepte que el conveni col·lectiu indiqui un altre termini.

Adquisició de la condició de treballador fix

La nova norma estableix que els incompliments dels condicionaments abans esmentats derivaria en l'adquisició de la condició d'indefinit. Igualment, obtindran aquest reconeixement els treballadors temporals que no haguessin estat donats d'alta en la Seguretat Social.

Així mateix, seran considerats fixos, les persones treballadores que en un període de vint-i-quatre mesos haguessin estat contractades durant un termini superior a divuit mesos, amb o sense solució de continuïtat, per al mateix o diferent lloc de feina a la mateixa empresa o grup d'empresa, mitjançant dos o més contractes per circumstàncies de la producció, ja siguin contractes directament o mitjançant empreses de treball temporal.

Igualment, obtindrà aquesta condició, la persona treballadora que ocupi el lloc de feina que, amb solució o no de continuïtat, durant més de 18 mesos en un període de 24 mesos, mitjançant contracte per circumstàncies de la producció, inclosos els contractes de posada a

disposició realitzats amb empreses de treball temporal.

En aquests casos l'empresa haurà de facilitar per escrit a la persona treballadora, en els deu dies següents al compliment dels terminis indicats, un document justificatiu sobre la seva nova condició de persona treballadora fixa d'empresa, havent d'informar a la representació legal dels treballadors sobre aquesta circumstància. El treballador podrà demanar al servei públic d'ocupació certificat dels seus contractes a efectes de poder acreditar la seva condició de treballador fix.

Contracte fix-discontinu

Aquesta modalitat contractual s'haurà de formalitzar per escrit , i té per objecte la realització de treballs :

a) De naturalesa estacional o de temporada .

b) Per l'execució de contractacions mercantils o administratives que, essent previsibles, formin part de l'activitat de l'empresa.

En els supòsits de contractacions i subcontractacions, el període d'inactivitat només es produirà per recol·locació entre subcontractacions que com a màxim es podrà estendre 3 mesos.

La crida haurà de realitzar-se per escrit amb les indicacions i antelació suficient, sobre les condicions de la reincorporació. S'ha de realitzar, amb l'antelació suficient, un calendari amb les previsions de crida anual. El conveni col·lectiu, i en el seu defecte, els acords d'empresa establiran els criteris per els que s'hauran de regir la crida del treballador.

Finalment, l'empresa o entitat haurà d'informar a aquests treballadors/es de l'existència de llocs de de treball vacants de caràcter fix i ordinari.

La persona treballadora comptarà amb una antiguitat que comprendrà els períodes de treball i d'inactivitat, encarà que només el primer període es contemplarà a efectes d'indemnització per acomiadament.

Igualtat d'oportunitats

Sense perjudici de les particularitats específiques de cadascuna de les modalitats contractuals en matèria d'extinció del contracte i d'aquelles expressament previstes en la Llei, es reconeixen els mateixos drets a les persones treballadores amb contractes de duració determinada que a les persones amb contractes indefinits.

La norma contempla explícitament que l'empresa haurà d'informar a les persones amb contracte de duració determinada o temporal, inclosos els formatius, sobre l'existència de llocs de treball vacants, per tal de garantir les mateixes oportunitats d'accedir a llocs permanents. Aquesta informació s'ha de realitzar mitjançant un anunci públic en un lloc adequat de l'empresa o centre de treball, o mitjançant altres mitjans previstos en la negociació col·lectiva, que assegurin la transmissió de la informació. Aquesta informació serà a més traslladada a la representació legal de les persones treballadores.

Atenent l'extensió del canvis normatius introduïts per la nora reforma laboral, a la pròxima edició continuarem exposant els seus punts més rellevants, sense perjudici que davant qualsevol dubte o qüestió els canvis legals introduïts es posin en contacte amb el Departament Laboral del Gremi. NEWSPA

Els proveïdors de Newspa a InterSICOP 2022

Els principals proveïdors del sector, presents a InterSICOP-Madrid 2022, la fira que ha reunit a tota la comunitat professional de la fleca, pastisseria, geladeria, cafè i equipament.

En aquesta edició, sota la marca TecSICOP, s'ha potenciat l'oferta d'equipament, maquinària i tecnologia per als diferents sectors agrupats, amb l'objectiu de dinamitzar i accelerar els processos de venda i la renovació dels equips, així com oferir al canal major eficiència i competitivitat en els seus processos de producció i elaboració.

També s'ha posat el focus en el talent femení i s'ha celebrat un Fòrum de Dones Forneres amb la col·laboració de Pa de Qualitat i Panorama Forner, reunint a grans professionals del sector per compartir impressions, coneixements i experiències.

Alguns dels nostres proveïdors, com DIR Informatica, Ciberpan, Grup Prat Gouet, Salva o Sermont, han estat presents en aquesta exitosa edició post-COVID, on s'ha seguit un estricte protocol de seguretat i han participat més de 30.000 professionals i 300 expositors de diferents països. NEWSPA

Terpan t'assesora per escollir l'equipament per a la teva fleca

A l'hora de definir què necessitem a la nostra fleca, ja sigui perque vols reformar-la o perquè t'inicies al sector, has de preparar un llistat amb l'equip necessari i les seves funcions. Amb Terpan, tindràs obtinfrás un assesorament i acompanyament únic en tot aquest procès per evitar cometre errors greus i fer un projecte de llarga duració.

Entre els elements importants en aquesta llista, hem de tenir en compte escollir un forn que s'adapti a les necessitats del negoci. Els profesionals de Terpan t'assesoraran per tal que la teva elecció sigui la més adient. Entre altres, també s'ha de saber escollir la resta d'equip necessari com divsores, amassadores, talladores, i altres accessoris per fer de les teves peces, el millor producte.

Recorda, si vols assegurar el teu projecte, compta amb Terpan, especialistes en disseny i decoració de negocis. NEWSPA

DECORACIÓ

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

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
emulift@emulift.com
www.emulift.com
www.dayelet.com

COMPLEMENTS I UTILLATGE

PASTISSA, S.A.
Productes Auxiliars per a Fleques i Pastisseries
C/ Valls, 121 Interior Nau C
08223 - Terrassa
☎ 937 839 084
Fax 937 833 492
info@pastissa.com
www.pastissa.com

FARINES

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

FARINERA COROMINA
AE 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

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

BONGARD IBERIA, S.A.
C/ Garbí, 18 Nave 3 (Pol.Ind. Can Volart)
08150 Parets del Vallès
(Barcelona)
☎ 935 737 878
info@bongard.es
www.bongard.es

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, Pl 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

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

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

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

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.
192 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

❐ DEBIC

Debic és la marca de la cooperativa làctica FrieslandCampina, creada exclusivament per a professionals pastissers i xefs, formada per una àmplia gama de nates, alternatives vegetals, mantegues i bases per a postres d'alta qualitat.

C/ C/Roger de Llúria, 50, 4ª planta
08009 Barcelona
☎ 932 721 279

info.barcelona@frieslandcampina.com
www.debic.com
www.instagram.com/debic_es/?hl=es
www.facebook.com/Debic.Espana/
www.youtube.com/user/DebicEspana/featured

❐ 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

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 18 03 00 Catalina Gil

Bunyols sense lactosa

- Escalfar mantega amb sal i aigua fins a dissoldre. Afegir la farina de blat tamisada i remoure amb cullera de fusta.
- Quan la massa estigui escalfada, batre en pastadora amb l'accessori pala a velocitat baixa. Incorporar els ous un a un, afegir la crema pastissera i batre. Tapar amb paper film a pell i refredar en nevera fins a l'endemà.
- Fregir els bunyols amb oli vegetal a 170 °C–180 °C. Deixar-los escórrer bé en una reixeta, ruixar amb anís (opcional) i arrebossar amb una mescla de sucre i canyella.
- Es poden emplenar, abans d'arrebossar, amb crema pastissera, crema de cacau o compota de poma.

CREMA PASTISSERA (SENSE LACTOSA O NORMAL)

250 llet vegetal (o normal)
pell de ½ llimona
pell de ½ taronja
1 branca de canyella
60 g sucre
2 rovells d'ou
20 g midó de blat de moro

MASSA DE BUNYOLS

240 g farina de blat
5 g sal
300 g aigua o llet
120 g mantega
8–9 ous L
340 g crema pastissera
c/s sucre i canyella (per arrebossar)

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

Cupcakes de xocolata amb 'cheesecream'

- Batre la mantega amb varetes fins que estigui cremosa, afegir el sucre i després, els ous un a un. Incorporar la farina, l'impulsor i el cacau en pols tamisats i finalment la llet.
- Per la 'cheescream', batre la mantega amb el sucre glacé a velocitat ràpida fins a doblegar el volum.
- Incorporar el formatge crema i batre, afegir l'essència o melmelada de maduixa i el colorant.
- Emplenar les càpsules dels cupcakes, enfornar i afegir la 'cheesecream'
- Decorar amb corets fets amb succedani de xocolata.

MASSA

230 g mantega
240 g sucre
4 ous
2 culleradetes essència de vainilla
240 g farina de rebosteria
2 culleradetes impulsor
80 g llet
40 g cacau en pols

'CHEESECREAM'

100 g mantega
100 g sucre glacé
200 g formatge crema fred
c/s melmelada o essència de maduixa
c/s colorant alimentari vermell
c/s succedani de xocolata negra

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

I´ndústria d'el·laboració de pa i punt de venta a Sant Pere de Ribes.

Dep. Secretaria del Gremi
93 487 18 18

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 VEN

Cámera de repòs de 224 bosses marca MENDOZA en molt bon estat.

Sr. Joan
669 045 021

221

ES TRASPASSA

Obrador de pa amb botiga 180m².
Totalment equipat.

WhatsApp
617 822 822

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 pa de 45 m² a Vilanova i la Geltrú.

Sra. Aureli
616 435 128

226

ES VEN

Despatx de venda de pa amb degustació de 42m². Totalment equipat.

Sra. Susanna
667 025 008

227

ES TRASPASSA

Obrador de pa amb botiga annexa totalment equipat. En ple funcionament a prop d'escola

Sr. Josep
650 205 162

228

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.
Envïi 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.

EVO ASSESORAMENT CONTRACTACIÓ FOTOVOLTAICA
Experiència contrastada i avalada per associats com tu
Tlfo. 600451935 evilarrubia@tradeagreen.com

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.

Sólido.
Disruptivo.
Sin complicaciones.

Ramalhos
el puro placer de la cocción

ramalhos.com

Distribuidor

frigual

frigual@frigual.com

937310804