

Estiu de musclos

Les millors receptes del plat d'estiu més saludable

Neix el Primer Concurs de
Restauració Sostenible
de Badalona

pàgina 19

Com facturar més servint
menys alcohol?

pàgina 35

Agraïments a:



Sumari



5 Recorda! Ampliacions d'horaris per vacances d'estiu.



16 Cau la venda de cervesa



39 Ús de la IA en màrqueting d'hostaleria



19 Primer Concurs de Restauració Sostenible a Badalona



35 Com facturar més servint menys alcohol?



28 Nous agremiats



11 Normativa

12 Serveis del GHT

34 Especialistes en Hostaleria

38 Traspassos

VERANO 2025

HORARIOS INTERIOR LOCAL:

A parte de los horarios generales, la ley establece ampliaciones automáticas en determinadas épocas del año.

RECORDATORIO FECHAS: Del 1 de junio al 15 de septiembre

BARES Y RESTAURANTES
+30 MINUTOS

DISCOTECAS Y SALAS DE FIESTA +
45 MINUTOS

Estos horarios podrían no tener validez, siempre que **los Municipios establezcan otro tipo de horarios**, por razones de seguridad, bienestar y descanso de los vecinos

Dentro de los establecimientos, aparte del horario general, la ley establece ampliar automáticamente en determinadas épocas del año.

A tener en cuenta los 30 min de **desalojo del local**, y locales superiores a 500 personas, 45 min.

Establiments	Apertura	Cierre (Dom. a Jue.)	Cierre (Vier. / Sáb. / Vigilia festivos)
ESTABLECIMIENTOS MUSICALES			
Restaurants musicals	06:00 h	02:30 h	03:00 h
Bar musical	12:00 h	02:30 h	03:00 h
Discotecas, salas de baile, salas de fiestas con espectáculo	17:00 h	05:00 h	06:00 h
Salas de concierto, cafés teatro, cafés concierto	17:00 h	04:30 h	05:00 h
ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN			
Bares, restaurantes, salones de banquetes	06:00 h	02:30 h	03:00 h

Protocol de treball per altes temperatures

El Reial decret llei 4/2023, de 11 de maig obliga les empreses a adaptar les condicions laborals a les altes temperatures.

Qui està obligat?

Tota empresa amb persones treballadores a l'aire lliure o en ambients calorosos ha d'aplicar mesures preventives per protegir-les davant l'exposició a altes temperatures, independentment de la seva mida o sector.

Com complir la normativa?

És recomanable comptar amb la teva empresa de riscos laborals. Ells s'encarregaran de gestionar i posar en marxa el protocol adequat per a la prevenció de la calor al teu entorn laboral. Identificarà els riscos, elaborant el protocol i formant adequadament el personal.

Protocol

No és necessari cap curs oficial, només cal establir un protocol que inclogui avaluació de riscos, adaptació de la jornada, zones d'ombra i hidratació, i suspensió temporal de l'activitat si hi ha risc greu per salut. Triar roba lleugera, transpirable i de colors clars per mantenir la temperatura corporal baixa i evitar l'estrès per calor.

Sancions

L'empresa que NO adopti mesures contra el risc per calor pot ser sancionada per la Inspecció de Treball i denunciada si hi ha danys. Les multes i responsabilitats legals depenen de la gravetat i del compliment del deure de protecció.



Enginyers associats

Despatx Enginyeria Especialista en:

- Legalitzacions d'Activitats de Locals i instal·lacions
- Llicències d'Activitats
- Llicències d'Obres
- Legalitzacions instal·lacions Elèctrica, Clima, Gas, etc
- Aparcament
- Comunitats

Ens avalen mes de 20 anys d'experiència

Especialista en normativa de la zona del Barcelonès nord i Maresme Sud

Si ets agremiat tens la **primera visita d'assessorament GRATUITA**

Contacte

Plaça de la Vila, 1 1º Planta - 08338 Premià de Dalt (Maresme / Barcelona)

atorralbah@gmail.com

Tel 639 40 60 81



T'OFERIM CURSOS A TOTS ELS NIVELLS

**FES DE LA TEVA PASSIÓ
UNA CARRERA EXISTOSA**

CURSOS
ESCOLARS

CURSOS
PROFESSIONALS

CURSOS
GESTIÓ

CURSOS AMANTS
DE LA CUINA



Vols fer de la cuina la teva professió? Forma't amb el Diploma de Cuina i Gastronomia de l'Escola GHOT. Pràctica real, formació tècnica i passió culinària garantides.



Aprèn tècniques de cuina, organització de serveis i gestió gastronòmica amb el Diploma de Cuina i Gastronomia de GHOT. Formació professional amb sortides laborals reals i reconegudes.



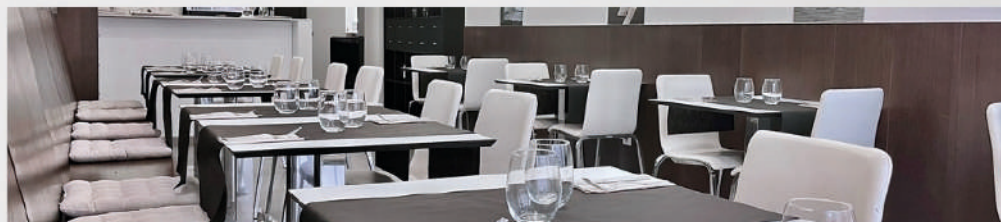
*Curs Escolar de Cuina
- 2 anys -*

UNA REVOLUCIÓ DE LA FORMACIÓ EN GASTRONOMIA

Jordi Filella, xef, docent i emprenedor gastronòmic, ha reinventat l'Escola del Gremi d'Hostaleria i Turisme de Badalona, ara anomenada ESGHOT (Escola Superior de Gastronomia, Hostaleria i turisme), convertint-la en un centre formatiu transformador. Situada en el cor de Badalona, ESGHOT combina tradició i avantguarda per a oferir una formació integral a futurs professionals de la cuina i l'hostaleria.

INSTAL·LACIONS DE QUALITAT

ESGHOT compta amb instal·lacions adaptades per aprendre en un entorn real, incloent-hi cuines professionals, espais de recerca culinària i un restaurant escola on els estudiants poden posar en pràctica les seves habilitats.



PROGRAMES ACADÈMICS

L'oferta acadèmica de ESGHOT inclou des de cursos curts i tallers especialitzats fins a programes integrals en gastronomia, hostaleria i turisme. Els estudiants tenen l'oportunitat d'aprendre d'un equip docent compost per xefs i experts de la indústria, els qui aporten el seu coneixement i experiència a l'aula.



GLOBAL
CONSULTORÍA ENERGÉTICA

LA MEJOR ENERGÍA PARA TU NEGOCIO

**ESTUDIO GRATUITO
AHORRO MÍNIMO DEL 10%
TARIFA ESPECIAL PARA SOCIOS**

Contáctanos ahora y empieza ahorrar con **MVP Global Consultoría Energética**



GLOBAL
CONSULTORÍA ENERGÉTICA



+34 600 43 03 31



manuvila@mvpglobalconsultoria.es

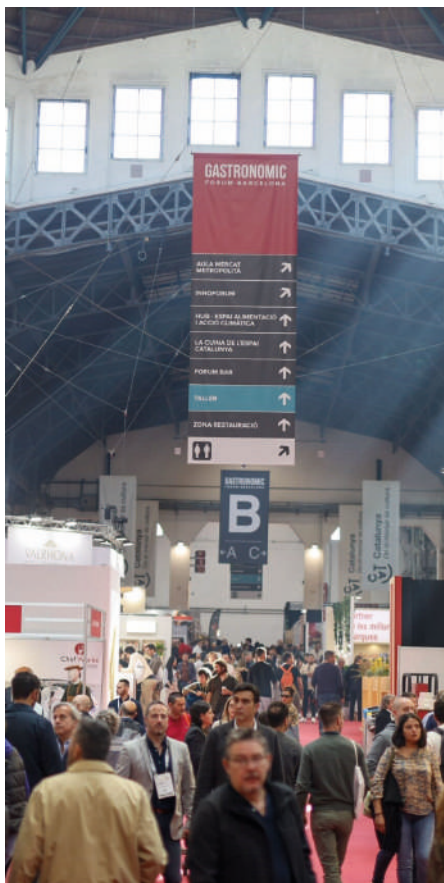
www.mvpglobalconsultoria.es

Gastronomic Forum Barcelona exhibeix la potència de la nova cuina catalana

Un any més, el gremi disposarà d'entrades gratuïtes per als agremiats

El programa d'activitats de Gastronomic Forum Barcelona, el saló del sector de l'hostaleria, la gastronomia i el foodservice de Fira de Barcelona tindrà aquest any un eix temàtic central d'alt valor cultural i gastronòmic: la Nova Cuina Catalana. Del 3 al 5 de novembre al Palau 8 del recinte de Montjuïc, l'esdeveniment es convertirà en una plataforma de projecció internacional per a un model culinari que ha sabut evolucionar sense perdre la seva essència. Serà un espai de trobada, reflexió i negoci sobre una cuina que connecta amb el territori i es posiciona com a referent mundial tant per la creativitat com pel compromís amb el producte de proximitat.

L'esdeveniment reunirà xefs de tres generacions que conviuen i que modelen una cuina dinàmica, plural i integradora. Per primera vegada en un mateix esdeveniment, Gastronomic Forum Barcelona reunirà totes les tres estrelles Michelin de Catalunya: Jordi Cruz, Joan Roca, Paolo Casagrande, Oriol Castro, Mateu Casañas, Eduard Xatruch i els Germans Torres; a més de Ferran Adrià i figures emergents que seran clau en el rellleu generacional de la cuina catalana, es donaran cita de manera inèdita durant els tres dies de saló. Com a novetat, les sessions de showcooking estrenaran aquest any un nou format més participatiu, gràcies



a un redisseny de l'auditori que permetrà més proximitat entre els assistents i els xefs participants, possibilitant que el públic pugui degustar les elaboracions presentades a les grans ponències.

Així mateix, el saló acollirà la celebració del Simposi de Cuina Catalana que, organitzat sota el marc de la nominació de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025 Pel que fa a l'àmbit internacional, també s'incrementarà la participació d'empreses procedents d'Alemanya, Lituània, Irlanda, Portugal, França, Xipre i Itàlia.

En aquesta propera edició, el saló preveu superar les 350 empreses exposidores i assolir la xifra de 18.000 visitants professionals.



Creix l'interès per envasos sostenibles al take away, amb el preu com a principal obstacle

L'hostaleria espera una campanya d'estiu amb ritme de creixement menor al que ha tingut els anys anteriors, marcats per la recuperació de la pandèmia, per la qual cosa pronostica un increment de la facturació no superior al 5% respecte al mateix període del 2024.

D El sector de l'hostaleria a Espanya avança cap a pràctiques més sostenibles al servei de menjar per emportar, però encara enfronta importants desafiaments. Així ho indica l'informe "La sostenibilitat als envasos per a take away", elaborat per Envapro i FACYRE, que recull les respostes de més de 10.000 professionals del sector.

Segons l'estudi, el 51,4% dels establiments ha canviat els seus envasos en els darrers dos anys amb l'objectiu de ser més sostenibles, prioritzant materials com el cartró, el paper i les opcions compostables. Tot i això, el preu continua sent el factor més determinant en triar un envàs (58,7%), per davant fins i tot de la resistència (53,6%) i molt per sobre de la sostenibilitat (30,7%).

"Hi ha voluntat de canvi, però el sobrecost i

la manca d'informació continuen sent barreres importants", assenyala l'informe.

Barreres econòmiques i manca d'informació La principal dificultat per adoptar envasos sostenibles és el seu preu elevat (51,4%), seguit de preocupacions sobre la resistència dels materials (19%) i l'escassa informació



disponible (17,3%). Tot i que un 55% dels enquestats estaria disposat a pagar més per envasos sostenibles, la majoria ho faria només fins a cert punt. Un 31% directament ho considera inviable.

A més, l'estudi detecta una carència informativa notable, tant entre hostalers com consumidors. El 72% dels professionals considera que no hi ha prou educació sobre la correcta gestió d'envasos d'un sol ús, i el 48% afirma que els clients no tenen clar on reciclar cada tipus d'envàs.

El paper del marc legal

L'informe també apunta un marc normatiu poc efectiu. Més del 60% dels enquestats creuen que la legislació actual no afavoreix el canvi cap a envasos sostenibles, i fins i tot pot generar obstacles. Normatives com el Reial decret 1055/2022, que imposa un impost al plàstic i exigeix declarar els envasos de servei, són vistes com una càrrega més que com un incentiu.

Font: Infohoreca.com

A disfrutar del verano... ¡sin invitados inesperados!

¡Hola, hosteleros del Maresme! Llega el veranillo, y con él, el momento de sacar el máximo partido en nuestras terrazas. Sol, buena compañía, una cerveza fresquita... ¡el plan perfecto! Pero, seamos sinceros, a veces, el aroma de nuestras deliciosas tapas y sartenes puede atraer más comensales de los que teníamos previstos. Y no me refiero precisamente a los clientes con ganas de disfrutar de la brisa marina... Hablo de aquellos visitantes diminutos y peludos (o de muchas patas) que también quieren unirse al festín. Roedores, cucarachas, moscas... nadie les ha invitado, pero están ahí!.



El Reto de las Terrazas Estivales

Nuestras terrazas son un imán para la clientela, ¡y eso es fantástico! Pero al estar en al aire libre, y muchas veces a pie de calle, se convierten en un punto de encuentro no sólo para los amantes de la buena comida, sino también para las plagas. Restos de comida, muelles, sistemas de alcantarillado cercanos... el escenario perfecto para una "invasión". Y claro, algo es ver a un gatito simpático intentando colarse, y otra bien distinta encontrarse con una cucaracha paseándose por la mesa! La imagen de nuestro negocio puede verse seriamente afectada, y eso, en plena temporada alta, es un lujo que no podemos permitirnos.

Consejos con gusto de sentido común (y un Toque de Humor)

• **"Operación Muelle Cero":** Después de cada servicio, a limpiar a fondo! No dejamos ni rastro de comida que pueda tentar a los "espías" de seis patas. Mesas, sillas, suelos... ¡todo impoluto!

• **Basura Blindada:** Las papeleras y los contenedores de basura deben ser los nuestros aliados, no el enemigo. Asegúrese de que estén bien cerrados y los vaciamos con frecuencia. ¡Nada de "bufete libre" para los roedores!

• **Agua Controlada:** Las fugas de agua son como un "oasis" para las plagas. Reparamos cualquier gotera y evitamos embalses. En nadie le gusta bailar claqué sobre un charco, ¡ni siquiera en las cucarachas!

• **Plantas con Precaución:** Las plantas dan un toque de frescura en la terraza, pero atención, pueden ser un escondite para insectos o roedores. Inspeccionémoslas regularmente y evitamos el exceso de riego para asegurarnos de que no se conviertan en criaderos de mosquitos.

• **Aliados Profesionales:** Contar con un buen servicio de control de plagas es fundamental, y más en verano! Ellos son los expertos en mantener a raya los "intrusos" y asegurar que la nuestra terraza sea un espacio seguro y agradable para a todo el mundo.

A disfrutar del Verano, Protegiendo lo que es Nuestro El verano en el Maresme es para disfrutarlo, tanto nosotros como nuestros clientes. No dejamos que las plagas nos amarguen la fiesta. Con algo de prevención y la ayuda adecuada, podemos mantener nuestras terrazas libres de "invitados" no deseados y continuar ofreciendo la mejor experiencia a quienes nos visitan. Y recuerda, si necesitas un "refuerzo" en la lucha contra las plagas, Desinfecciones Cimax ¡está a tu disposición! Somos de aquí, conocemos el terreno, y estamos listos para ayudarte a proteger tu negocio y disfrutar de un verano sin sobresaltos.



DESINFECCIONES CIMAX Empresa profesional de control de plagas

Contáctanos para solicitar una visita de inspección gratuita y presupuesto sin compromiso.



✉ info@cimax.es

🌐 desinfecciones-cimax.es

10% de descuento para agremiados!



Sempre és un bon moment per millorar

FES DEL TEU NEGOCI LA TEVA PASSIÓ

GESTORIA LABORAL I FISCAL ESPECIALITZADA EN EL SECTOR DE L'HOSTALERIA

TOTS ELS SERVEIS QUE NECESSITES, AL TEU ABAST.

Demana'ns pressupost!



Jurídica	Laboral	Fiscal i Tributaria	Comptable	Tècnica
Mercantil	Gestió nòmines	Obligacions tributàries	Llibres registre EOSS	Projecte d'Empreses
Tributari	Contractes	Declaracions trimestrals	Llibres registre D.D	Projecte d'activitats
Altres	Gestió INSS	Declaracions informatives	Comptabilitat per a PYMES	Projectes d'insonorització acústica
	Acomiadament i jutjats de lo social	Impost renda patrimoni	Comptabilitat normal	Canvis titularitat d'establiment
	Inspecció de treball	Assistència a l'inspecció de l'agència tributària	Llibre registre de factures - Llibre diari - Llibre major - Balanços	Ampliacions i modificacions d'activitats
			Tancament memòries i registre mercantil	Assessorament i pla de viabilitat emprenedors
				Compra - venda i traspassos d'establiments

Àrea de Gestions i Expedients

El personal del gremi està especialitzat en normativa d'Hostaleria.
Utilitzar els serveis del gremi és ajudar-te a tu mateix, consulti, li aconsellem i l'ajudarem.

El Gremi d'Hostaleria i Turisme del Barcelonès Nord és present a través de la xarxa

 @gremihostaleriaght
 @gremight
 ght.cat

Normativa

Els recordem que els poden aconseguir gratuïtament a les oficines del Gremi.

*Excepte el nou cartell oficial

CARTELES Y PLACAS OBLIGATORIAS

CARTELES INTERIORES

Generalitat de Catalunya
Agència Catalana del Consum

GHT GREMI D'HOTELERIA I TURISME
BARCELONES NORD I MARESME SUD

AVIS A LES PERSONES AMB AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES

CONSULTEU AL NOSTRE PERSONAL

Aquest establiment té a disposició dels clients informació dels plats que ofereix

CONSULTE A NUESTRO PERSONAL

Este establecimiento tiene a disposición de los clientes información de los platos que ofrece

WE HAVE INFORMATION ON FOOD ALLERGIES

For your own safety, you may request details from staff

Reglament (UE) núm. 1169/2011

GHT GREMI D'HOTELERIA I TURISME
BARCELONES NORD I MARESME SUD

PROHIBIT FUMAR
PROHIBIDO FUMAR



ESPAI LLIBRE DE FUM
ESPACIO LIBRE DE HUMO

Llei 20/2005 (BOE núm. 309, 27-12-2005)

012 atenció ciutadana

GHT GREMI D'HOTELERIA I TURISME
BARCELONES NORD I MARESME SUD

LISTA DE PREUS

PREUS

PREUS

GHT GREMI D'HOTELERIA I TURISME
BARCELONES NORD I MARESME SUD

Aquest establiment té a disposició dels seus clients els fulls de queixa/reclamació/denúncia.

Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes las hojas de queja/ reclamaciones/ denuncia.

This establishment has complaint forms at our clients disposal

Per assessorar-vos sobre consum triqueu al
Para asesorarse sobre consumo, llame al
For advice on consumer affairs, please call

012 atenció ciutadana

Generalitat de Catalunya
Agència Catalana del Consum

CARTELES EXTERIORES



GHT GREMI D'HOTELERIA I TURISME
BARCELONES NORD I MARESME SUD

PROHIBIT FUMAR
PROHIBIDO FUMAR



ESPAI LLIBRE DE FUM
ESPACIO LIBRE DE HUMO

Llei 20/2005 (BOE núm. 309, 27-12-2005)

EXPONER LA CARTA DE PRECIOS DEL RESTAURANTE A LA ENTRADA DEL ESTABLECIAMIENTO

GHT GREMI D'HOTELERIA I TURISME
BARCELONES NORD I MARESME SUD

Generalitat de Catalunya

Prohibida la venda de productes del tabac a menors de 18 anys

Prohibida la venta de productos del tabaco a menores de 18 años

Fumar perjudica greument la seva salut i la dels que estan al seu voltant

Fumar perjudica gravemente su salud y la de los que están a su alrededor

Llei 28/2005 (BOE núm. 309, 27-12-2005)

GHT GREMI D'HOTELERIA I TURISME
BARCELONES NORD I MARESME SUD

"NO ES PERMET LA VENDA NI EL SUBMINISTRAMENT DE BEGUES ALCOHÒLIQUES DE CAP MENA A MENORS DE 18 ANYS"

Llei 1/2002, del Parlament de Catalunya
Réto: distribuït gratuïtament pel departament de Salut

GHT GREMI D'HOTELERIA I TURISME
BARCELONES NORD I MARESME SUD

NOM ESTABLIMENT

ACTIVITAT
RESTAURANT BAR AMB TERRASSA

EXPEDIENT LLICÈNCIA

AFORAMENT
100 PERSONES

HORARI

DE DILLUNS A DIVENDRES:
DE 09:00H A 17:00H
I DE 19:30H A 23:00H

DISSABTES:
DE 13:00H A 17:00H
I DE 19:30 A 00:00H

DIUMENGES TANCAT

GHT GREMI D'HOTELERIA I TURISME
BARCELONES NORD I MARESME SUD

NOM ESTABLIMENT

ACTIVITAT
BAR RESTAURANT

EXPEDIENT LLICÈNCIA

AFORAMENT
31 PERSONES

HORARI

DE DILLUNS A DISSABTE:
DE 13:00H A 17:00H
I DE 20:00H A 00:00H

DIUMENGES:
DE 13:00H A 17:00H

Ajuntament del Masnou

Es prohibeix fer ús de la màquina recreativa amb premi a les persones menors de 18 anys

JOC RESPONSABLE

GHT GREMI D'HOTELERIA I TURISME
BARCELONES NORD I MARESME SUD

902 111 444

Es motivo de SANCIÓN, no tener los carteles visibles en el local

El Gremi posa a disposició dels seus agremiats serveis i avantatges gratuïtes. També ofereix serveis especialitzats amb preus ajustats. Cursos formatius subvencionats per motivar la formació continua i el reciclatge, aconseguint augmentar la competitivitat i la professionalitat.



Traspassos



Borsa de treball



Atenció personalitzada



Carnet de manipulador d'aliments

(gratuït al donar-te d'alta)



Col·laboracions externes



Publicitat a la Revista del Gremi



Cursos gratuïts

I també...

Consulta i informació de les normatives
Consulta i informació sobre Lleis i Drets
Tramitació d'Ocupacions de la via pública
Tramitació d'Autoritzacions Sanitàries
Assessoria Fiscal, Laboral i Tècnica
Càlcul de jubilació
Assessorament en contractes
Assessorament sobre la Societat d'Autors

Inserció d'espai publicitari a Facebook
Circulars informatives
Revista trimestral gratuïta
Cursos per l'Hostaleria
Cartells obligatoris d'informació en català
Placa informativa del local, horari...
Llistes de preus
Fulls de control de neteja, temperatures...
Guia breu d'informació alimentària, cartell imatges d'al·lèrgens, enviament símbols al·lèrgens via mail.

El personal del gremi està especialitzat en normativa d'Hostaleria.
Utilitzar els serveis del gremi és ajudar-te a tu mateix, consulti, li aconsellem i l'ajudarem.

El Gremi d'Hostaleria i Turisme del Barcelonès Nord és present a través de la xarxa

@gremihostaleriaght

@gremight

ght.cat

L'hostaleria preveu una campanya d'estiu estable

L'hostaleria espera una campanya d'estiu amb ritme de creixement menor al que ha tingut els anys anteriors, marcats per la recuperació de la pandèmia, per la qual cosa pronostica un increment de la facturació no superior al 5% respecte al mateix període del 2024.

Durant els primers mesos de l'any, la facturació hostalera mostra una tendència de moderació en el creixement cap a una recuperació del ritme de creixement habitual, després dels forts creixements dels anys anteriors per la reactivació de l'activitat post-pandèmia. Suposa un creixement durant els dos primers mesos de l'any d'un 4,6% anual, davant del 10% dels mateixos mesos de l'any anterior. En restauració, l'alça és d'un 3,2% (enfront del 8,5%) i d'allotjament d'un 8,2% (14,2%). Aquestes dades demostren una fortaleza del consum associat a l'activitat turística i un alentiment dels consums diàriament dels residents.

Balears, juntament amb Castella-la Manxa i Astúries mostren els impulsos més importants en els primers mesos de l'any, respecte al 2024.

Motor de creació d'ocupació

Amb relació a l'ocupació, al mes de maig ja s'han assolit 1,96 milions de treballadors, xifra rècord per al mes de maig; igualant el màxim històric de contractació assolit els mesos de juliol i agost de l'any passat, fet que fa pensar que en els mesos estivals d'aquest any s'arribarà a la barrera dels 2 milions de treballadors. Fins al mes de maig,



s'han creat prop de 300.000 llocs de treball. Factors com la capacitat d'estalvi de les famílies, la contenció dels preus i l'estirada de la demanda a la temporada d'estiu, així com les bones previsions del sector turístic, especialment l'estranger, fan preveure una temporada estival de rècord tant en facturació com en ocupació, encara que amb pèrdua de rendibilitat dels negocis.

D'altra banda, la desestacionalització progressiva fa que les pujades durant els mesos d'estiu siguin més moderades que en anys anteriors

S'observa una tendència cap a un augment del consum turístic més alt en zones de clima més temperat i més moderació a les de climes més càlids.

Font: hosteleriadigital.es



Proyectos de ingeniería
Peritaciones judiciales
Licencia de actividades
Tasaciones
Peritaciones multiriesgo
Verificación de riesgo
Obtención de licencias y certificados técnicos
Cambios de titularidad
Reclamaciones
Tercerías
¡y mucho más!

**ESPECIALISTAS EN INGENIERÍA
INDUSTRIAL Y PERITACIONES JUDICIALES**



www.cimeper.com

Ctra. de Rubí, 88 - Bajos
Módulo A - 08174
(Sant Cugat del Vallès)



675 618 846
936 743 406



info@cimeper.com
jcsq01@gmail.com



**Quan tens un negoci
obert cada dia
necessites assegurances
que no tanquin mai**

A Cobertis coneixem de prop el món de l'hostaleria, per això t'oferim les millors cobertures per protegir el teu comerç

Som **corredors d'assegurances independents** i podem oferir-te la millor solució abans, durant i després de qualsevol imprevist.



A Cobertis protegim el teu negoci amb cobertures adaptades a l'hostaleria: **responsabilitat civil** per a imprevistos amb tercers, **multirisc** amb especial atenció al robatori, cobertura per **paralització de l'activitat** i assegurances d'**accidents laborals** segons conveni.

Tot el que necessites, amb l'assessorament que et dona tranquil·litat des del primer dia.



Cobertis Badalona - Av. de Martí Pujol, 143 - 933 89 21 95

Les vendes de cervesa cauen per segon any consecutiu, cosa que no passava des de la crisi del 2008

Les vendes de cervesa han registrat una caiguda del 0,2% el 2024. Per segon any consecutiu baixen les vendes, cosa que no passava des de la crisi financera del 2008. Així ho revela l'Informe Socioeconòmic del Sector de la Cervesa a Espanya 2024, elaborat per Cerveceros de España en col·laboració amb el Ministeri seu del Ministeri amb la Secretària General de Recursos Agraris, Ana Rodríguez, qui ha valorat "el paper del sector cerveser en la indústria agroalimentària. Un sector que impulsa el cultiu de l'ordi malter, que representa el 90% del conjunt de cereals que s'utilitzen per produir cervesa a Espanya i clau per a la producció en total la producció en la llúpol cervesera nacional". La cervesa és una beguda estretament lligada a la socialització i, per això, el seu consum està especialment vinculat a la confiança del consumidor. La contenció econòmica, la inflació i un context internacional volàtil podrien explicar aquest ajustament del mercat.

Segons Jacobo Olalla Marañón, director general de Cerveceros d'Espanya, "La cervesa segueix sent un motor econòmic, un símbol cultural i un reflex del que som com a societat. Però també és una aspiració: a una societat que comparteixi, que es trobi, que gaudeixi del que és quotidiana. És en el consum responsable on la forma de la seva cervesa espanyola realment es diferencia per les seves la sense ens defineix".

El consum per càpita baixa un 4,9% i consolida la pauta mediterrània

En aquest context, el consum per càpita també se'n ressent i se situa en 52,8 litres per persona, un 4,9% menys que l'any anterior. Una caiguda generalitzada a tots els grups d'edat, especialment entre els menors de 50 anys, que consolida una pauta de consum més continguda i moderada.

Aquest patró s'alinea amb el patró de consum mediterrani, on la cervesa forma part de l'experiència gastronòmica, i es consumeix en el 90% les ocasions de consum de menjar, en companyia i en quantitats moderades. De fet, dos terços dels espanyols afirmen consumir cervesa amb una mitjana de tres canyes setmanals, en un entorn social i dis-tès.

Per part seva, la secretària general s'ha referit també als principals reptes que té el sector cerveser de cara al futur i el treball del Ministeri en la defensa dels interessos del sector davant la nova normativa, tant nacional com comunitària, que regula el consum i la comercialització de begudes alcohòliques. Ha assenyalat que "el sector cerveser es caracteritza per ser un sector compromès amb el consum moderat i responsable".

Espanya manté el seu lideratge com a se-



gon productor europeu

Tot i l'entorn de contenció, el sector cerveser espanyol manté la seva fortalesa productiva. Espanya continua sent el segon productor de cervesa més gran d'Unió Europea, només per darrere d'Alemanya, amb més de 41 milions d'hectolitres elaborats, i per davant de països amb tradició cervesera com Polònia i el Regne Unit. Aquest lideratge consolida el país com un referent tant per la seva capacitat productiva com per la qualitat i la innovació del seu sector.

CERVENA SENSE ALCOHOL, PAÍS LÍDER EN CONSUM I FABRICACIÓ

Un dels grans protagonistes de l'Informe d'aquest any és la cervesa SENSE. El 2024, el nostre país es posiciona com a líder en consum de cervesa SENSE a Europa, concentrant el 25% de tota la SENSE consumida a la UE.

En un entorn marcat per la moderació, la cervesa SENSE es consolida com una opció triada, no imposada. El 2024, les vendes van créixer un 4%, confirmant una tendència sostinguda que reflecteix una transformació en els hàbits de consum.

La cervesa SENSE representa ja el 14% del total de cervesa consumida pels espanyols, i arriba al 16% a la canal llar, on la demanda segueix creixent per part dels que busquen gaudir del sabor de la cervesa.

Espanya consumeix més cervesa SENSE que tota Llatinoamèrica junta, i concentra el 25% del total que es consumeix a Europa,

fet que converteix el país en un referent internacional.

Aquest fenomen es recolza en una realitat clara: el 90% dels qui consumeixen SENSE també consumeixen (o consumeixen) cervesa tradicional. Per tant, no és una porta d'entrada a l'alcohol, sinó una alternativa real.

La magnitud del canvi ha fet que el cas espanyol estigui sent estudiat per institucions acadèmiques, com San Telmo Business School, i serà properament objecte d'anàlisi a Harvard, com a exemple de transformació del consum en clau de moderació.

CONTRIBUCIÓ A L'ECONOMIA

L'informe presentat avui per Cerveceros d'Espanya, amb la col·laboració del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació i Hostaleria d'Espanya, destaca a més la importància del sector cerveser a l'economia nacional. La cervesa és responsable de més de 540.000 llocs de treball a Espanya, i el seu consum és present en més del 90% dels moments de consum amb menjar fora de casa, reforçant el seu paper com a eix de la socialització i d'aportació de valor.

El sector recorda que la cervesa pot suposar el 25% de la facturació a hostaleria i 5.200 milions de la despesa turística.

Font: hosteleriadigital.es



MOVIXTEL O₂

soluciones para conectar tu mundo

Con Movixtel y O₂: conectividad sin ataduras para tu negocio hostelero

O₂ operador colaborador oficial del Gremio de Hostelería

Calidad Movistar, precio O₂ sin permanencias

- Fibra y móvil con cobertura Movistar y fiabilidad O₂
- Contrato sin permanencia: tu decides la duración
- Tarifas flexibles adaptadas a tu equipo
- Atención prioritaria 24/7 para tu negocio



☎ 93 737 82 84
🕒 611 046 273

Futbol en tu local con Movixtel

Disfruta de los grandes partidos en tu bar o restaurante con nuestro pack de fibra + señal de futbol sin permanencia, opción de baja fuera de temporada.

- Pack todo en uno: Internet + futbol
- Soporte técnico incluido



Control i Gestió

Mallorca, 51 08029 Barcelona
932694927
info@controligestio.com
www.controligestio.com

Gestió Bars i Restaurants:

- Sistemes adaptats a la nova llei fiscal
- Control horari i Gestió de clients
- Passarel·les de pagament
- Comandes, proveïdors, stocks...



TERMINAL ITS N100

- TPV tàctil amb impressora i calaix
- Instal·lació al teu negoci
- Formació empleats i gerència
- Adaptat a les teves necessitats
- Sense necessitat d'internet per treballar
- 1 any de garantia + assistència tècnica remota

✓ Inclou normativa fiscal obligatòria Verifactu

1.100€*

*IVA del 21% no inclòs

OFERTA
AGREMIATS

NCR

ORDERMAN

FireSoft

SAM4S

cashlogy

λ⁺

Cash Guard

Zona Gremi

Viatja a Tiana, la nova campanya de promoció del comerç local



La nova promoció del comerç local de l'ACIST amb el suport de l'Ajuntament de Tiana és una recreació d'un poble turístic, amb guia pròpia, per descobrir o redescobrir Tiana i tot el que ofereix tant a nivell comercial, com cultural i social. La nova campanya es presenta amb l'objectiu de treballar per un comerç sostenible i local que ompli de vida el poble. "El poble viu també es fa augmentant l'activitat econòmica local i promoció el comerç de proximitat", ha dit la regidora de comerç Jèssica Herrando.

Aquest dimecres s'ha presentat una guia vintage que recull tot el que es pot fer a Tiana i tota l'oferta comercial del municipi en clau d'humor per promocionar el comerç de proximitat. La campanya ideada per Marçal Guasch i Ferran Gosch compta amb la guia que tothom rebrà a casa, publicitat al carrer i un spot, a més d'activitats al carrer.

Durant la presentació la presidenta de l'ACIST, Cristina Martorell, ha explicat que la campanya "vol mostrar que tenim com a poble, la diversitat de comerços i serveis

perquè els veïns i veïnes es quedin a Tiana i ajudin a consolidar el comerç local". El creador de la campanya, Marçal Guasch ha explicat que la idea és "redescobrir tot el que Tiana ens pot oferir" i ha detallat el "to fresc i que treu ferro" que han fet servir.

L'alcalde de Tiana, Isaac Salvatierra, ha qualificat la campanya de "provocadora" i "punt de partida del viatge que anirem fent al llarg de l'any per treballar per promoure el comerç local.

Aquesta setmana ja es començarà a rebre a les bústies, però la presentació oficial serà el 28 de juny amb un viatge a Tiana amb trenet turístic inclòs.

Amb aquesta proposta creativa i participativa, Tiana reivindica el seu model de poble viu, amb personalitat pròpia i compromès amb la sostenibilitat. El comerç local no només dona servei: genera identitat, cohesió i oportunitats. Aquesta nova campanya vol ser, també, un reconeixement a la feina diària dels comerciants que mantenen viu el batec del carrer.

Font: tiana.cat

L'oposició presenta una moció per limitar els pisos turístics a Badalona i la ciutadania es mobilitza

Badalona tornarà a impregnar-se de la il·lusió. Els grups municipals del PSC, Esquerra Republicana, Badalona En Comú Podem i Guanyem Badalona han unit forces per presentar conjuntament una moció al proper ple municipal –que tindrà lloc aquest dilluns 7 de juliol a la tarda– per demanar una regulació més estricta dels habitatges d'ús turístic (HUTs) a la ciutat.

Coincidint amb la sessió plenària, la plataforma ciutadana "No als habitatges d'ús turístic a Badalona" ha convocat una concentració a la plaça de la Vila a les 17.30 h sota el lema "Badalona no està en venda!", per denunciar l'impacte que té aquest model sobre l'accés a l'habitatge i la vida als barris.

La protesta arriba en un moment clau, després que l'Ajuntament aprovés inicialment el març passat una modificació del Pla General Metropolità que obre la porta a l'establiment d'HUTs, fins i tot en un municipi declarat

com a zona tensionada. La nova normativa permetria concentrar aquests habitatges en edificis destinats exclusivament a aquesta activitat i, segons el govern local, en zones amb carrers estrets es desincentivaria la seva presència. Tot plegat, segons el Partit Popular, com a mesura per evitar que els pisos turístics s'acumulin en zones com Dalt la Vila, on els conflictes entre residents i visitants són creixents.

Des de la plataforma s'adverteix, però, que el model proposat no només no resol els problemes existents, sinó que en pot agreujar molts més. Amb el suport d'associacions veïnals com les de Can Solei, el Centre, el Progrés, Dalt la Vila, Bufalà, Gorg-Mar i Sant Antoni de Llefia, així com del Sindicat de Llogateres i la Federació d'Associacions Veïnals de Badalona (FAVB), denuncien que l'expansió d'aquests allotjaments genera expulsió del veïnat, encariment del lloguer, massificació turística i problemes de con-

vivència. com a zona tensionada. La nova normativa permetria concentrar aquests habitatges en edificis destinats exclusivament a aquesta activitat i, segons el govern local, en zones amb carrers estrets es desincentivaria la seva presència. Tot plegat, segons el Partit Popular, com a mesura per evitar que els pisos turístics s'acumulin en zones com Dalt la Vila, on els conflictes entre residents i visitants són creixents. Des de la plataforma s'adverteix, però, que el model proposat no només no resol els problemes existents, sinó que en pot agreujar molts més. Amb el suport d'associacions veïnals com les de Can Solei, el Centre, el Progrés, Dalt la Vila, Bufalà, Gorg-Mar i Sant Antoni de Llefia, així com del Sindicat de Llogateres i la Federació d'Associacions Veïnals de Badalona (FAVB), denuncien que l'expansió d'aquests allotjaments genera expulsió del veïnat, encariment del lloguer, massificació turística i problemes de convivència.

Font: eltotbadalona.cat/

Neix el primer Concurs de Restauració Sostenible de Badalona



L'Ajuntament de Badalona, mitjançant la societat municipal Reactivació Badalona i, amb la col·laboració del Gremi d'Hostaleria i Turisme del Barcelonès Nord i Maresme Sud (GHT) impulsa la primera edició del Concurs de restauració sostenible de Badalona, una iniciativa que neix amb la voluntat de fomentar pràctiques responsables i donar a conèixer el compromís ambiental dels establiments gastronòmics de la ciutat.

El concurs reconeixerà el plat més sostenible presentat per restaurants i establiments d'hostaleria del municipi, valorant criteris com l'ús de productes de proximitat i temporada, la gestió eficient dels recursos, la reducció de residus i altres accions vinculades a la transició ecològica.

Poden participar en el concurs tots els restaurants i establiments d'hostaleria legalment constituïts que estiguin ubicats a la ciutat de Badalona i disposin de cuina pròpia. Els establiments interessats poden inscriure's fins al 15 de setembre de 2025 omplint el formulari d'inscripcions.

El concurs es dividirà en diverses fases. En primer lloc, l'equip tècnic de l'organització avaluarà la documentació i definirà si el plat presentat compleix els requisits mínims del concurs i supera el primer procés de selecció. Després, es farà una segona fase de degustació, on el jurat (format per representants de l'Ajuntament de Badalona i Reactivació Badalona, representants del Gremi d'Hostaleria de Badalona i personal expert en restauració i economia circular) avaluarà el plat segons els criteris establerts. Posteriorment, l'última setmana d'octubre, es faran públics els tres finalistes i, finalment, l'última quinzena de novembre se celebrarà l'entrega de premis en un esdeveniment públic on es donarà a conèixer l'establiment guanyador, que rebrà una dotació econòmica de 1.000 € i un trofeu distintiu de "Millor Plat Sostenible de Badalona 2025".

Podeu consultar les bases i tots els detalls del concurs al web reactivaciobadalona.cat

Aquesta iniciativa arriba en un moment clau, en què la sostenibilitat gastronòmica ha deixat de ser una tendència per convertir-se en una necessitat real dins del sector. Consumidors i professionals reclamen cada vegada més pràctiques que redueixin l'impacte ambiental i promoguin una alimentació més responsable. El concurs no només pretén reconèixer els establiments més compromesos, sinó també sensibilitzar el públic i gene-

rar canvis d'hàbits en la manera de consumir i produir els aliments.

D'altra banda, el concurs busca posar en valor el producte de proximitat i el talent culinari local, tot oferint una plataforma perquè els restaurants badalonins mostrin el seu compromís amb l'entorn i el territori. Aquesta aposta reforça el vincle entre gastronomia, economia circular i promoció econòmica, afavorint un model de restauració més arrelat, resilient i alineat amb els valors del segle XXI.

La primera edició del Concurs de restauració sostenible de Badalona s'emmarca dins l'estratègia municipal per impulsar un desenvolupament econòmic local més sostenible, innovador i alineat amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS). Aquesta acció es suma a altres iniciatives en marxa que tenen com a objectiu convertir Badalona en un referent metropolità de transició verda i alimentació responsable.

Font: badalona.cat

PRIMER CONCURS DE RESTAURACIO SOSTENIBLE de Badalona

Inscripcions a www.reactivaciobadalona.cat

Termini de presentació fins al 15-09-2025

Ho organitza: **City of BADALONA** **Reactivació Badalona SA**

Amb el suport de: **Diputació Barcelona** **GHT** **GHOT**



sombras con mucha luz...



“En Umbra, hacemos que las terrazas trabajen todo el año para la hostelería”

Jordi, ¿a qué se dedica exactamente Umbra Solutions?

En Umbra Solutions nos hemos especializado en la venta e instalación de soluciones para espacios exteriores, especialmente enfocadas al sector de la hostelería. Ofrecemos pérgolas bioclimáticas, parasoles de gran formato, toldos automatizados, velas tensadas, mamparas elevables cortaviento y calefactores eléctricos. Todo ello con el objetivo de optimizar las terrazas de bares, restaurantes y hoteles, haciéndolas cómodas, rentables y atractivas durante todo el año.

¿Dónde tenéis la sede y cuál es vuestro ámbito de actuación?

Nuestra sede está ubicada en la provincia de Barcelona, y trabajamos en toda Catalunya. Nos centramos en acompañar a negocios que quieren sacar el máximo partido a sus exteriores. Nos centramos en acompañar a todos los negocios que quieran sacar el máximo partido a sus espacios exteriores. Tanto en zonas de costa como de interior.

Entrevista a:

Jordi Leis, CEO de UMBRA SOLUTIONS

¿Qué os diferencia en un sector tan competitivo como el vuestro?

Sin duda, la experiencia de nuestro equipo humano. Contamos con más de 20 años de trayectoria en el sector, lo que nos permite ofrecer un servicio altamente profesional y adaptado a las necesidades reales de cada cliente. Con los años hemos aprendido que lo más importante es valorar la necesidad real del cliente y gracias al conocimiento de todas las posibilidades que nos brinda el mercado, realizar un estudio viable y realista de esa necesidad.

¿Cómo entendéis el valor de una terraza para un negocio hostelero?

Para nosotros, una terraza no es solo un espacio: es el alma de un local. Es donde nacen historias, se comparten momentos y, lo más importante, donde los clientes quieren volver. Por eso diseñamos soluciones personalizadas que no solo sean funcionales y resistentes, sino también estéticamente atractivas. Buscamos transformar cada terraza en una experiencia inolvidable.

“Haz de tu terraza el alma de tu negocio. Sombras con mucha luz.”

¿Podrías describir brevemente algunos de los productos que ofrecéis?

Claro. Trabajamos con pérgolas bioclimáticas y todo tipo de parasoles para uso particular y profesional en múltiples medidas, parasoles de gran formato para uso profesional, toldos de alta calidad con automatización, velas tensadas y de camuflaje para sombra ligera, mamparas elevables para cortar el viento y calefactores eléctricos eficientes. Todo con materiales duraderos y pensados para un uso profesional intensivo.

¿Qué mensaje le enviarías a los negocios hosteleros que aún no han adaptado su terraza?

Les diría que una buena terraza es una inversión, no un gasto. Bien equipada, puede generar ingresos adicionales durante todo el año. Nosotros nos encargamos de todo para que el hostelero solo tenga que centrarse en lo que realmente importa: atender bien a sus clientes y fidelizarlos.

¿Qué frase os representa mejor como empresa?

Diría que nuestro lema lo resume bien: “Haz de tu terraza el alma de tu negocio. Sombras con mucha luz.”

Transforma tu terraza en una experiencia inolvidable

Soluciones de sombra y confort diseñados para la hostelería



PROMOCIÓN EXCLUSIVA para agremiados: 10% de descuento en tu primera instalación o renovación de terraza.
¡Además, podemos financiar tu compra para tu negocio!



**umbra**
sombras con mucha luz...



623 97 67 17



info@umbrasolutions.es



www.umbrasolutions.es



[/umbrasolutions.es](https://www.instagram.com/umbrasolutions.es)

Reforç del servei de seguretat a les platges a Montgat



L'Ajuntament de Montgat ha incorporat quatre nous agents interins a la Policia Local per reforçar el servei de vigilància i seguretat a les platges durant la temporada d'estiu.

Aquests agents prestaran servei del 15 de juliol al 15 de setembre, i vetllaran pel civisme i la convivència entre les persones usuàries de les platges al llarg de tot el litoral.

També donaran suport al servei ordinari de

la Policia Local i al control de mobilitat de vehicles als accessos a les platges de Montgat. Amb aquesta incorporació, el consistori vol garantir un estiu segur, tant per als veïns i veïnes com per als visitants que s'apropen a gaudir de l'entorn marítim del municipi. El dispositiu se centrarà en la prevenció d'incidències, l'atenció propera a la ciutadania i la detecció ràpida de situacions de risc.

Font: montgat.cat

Nou mòdul de Bicibox a l'estació de Rodalies de Montgat Nord

Ja es poden estacionar bicicletes al nou mòdul del servei Bicibox de l'Àrea Metropolitana de Barcelona a l'estació de Rodalies de Montgat Nord. Aquest nou aparcament permetrà estacionar gratuïtament i de manera segura fins a catorze bicicletes, amb l'objectiu de fomentar la mobilitat sostenible i facilitar la connexió entre bicicleta i transport públic. Aquest sistema d'aparcament segur ja està implantat a més de quinze municipis metropolitans i promou una mobilitat neta i saludable. A Montgat, el nou mòdul se sumará al que ja està en funcionament al carrer Marina, a prop de l'estació de tren de Montgat, que compta amb 23 persones usuàries registrades. Segons dades de l'AMB, durant el 2024 es van registrar 1.085 estacionaments de bicicletes en aquest punt, amb una ocupació mitjana del 27%. Amb aquesta nova instal·lació, es vol reforçar la intermodalitat dels desplaçaments quotidians, especialment dels veïns i veïnes que utilitzen el tren per arribar als seus llocs de treball en altres municipis de l'Àrea metropolitana. Per fer ús del servei, cal estar donat d'alta a la plataforma Bicibox.

Font: AMB

Cabrera de Mar estrena un nou aparcament de 40 places i comença la segona fase del pla d'asfaltatge



L'Ajuntament de Cabrera de Mar ha posat en servei aquest mes un nou aparcament gratuït de 40 places, situat en una zona estratègica i amb l'objectiu de facilitar l'accés al nucli urbà i als espais comercials i patrimonials. Aquesta infraestructura és el projecte més destacat dins de la segona fase del pla d'asfaltatge, que s'ha iniciat recentment per millorar els accessos i la mobilitat al municipi.

Aquest aparcament, totalment renovat i ben senyalitzat, respon a les demandes veïnals i comercials, que reclamaven més opcions per deixar el vehicle en un entorn proper i

segur. Amb les noves places, es preveu reduir la congestió en zones residencials i potenciar el comerç local, que guanya visibilitat i accessibilitat.

En paral·lel a aquesta millora, les tasques d'asfaltatge s'han centrat en vies principals com el carrer Josep Domènech, millorant la seguretat i el confort viari. El pla contempla diverses intervencions estratègiques per completar el paviment urbà durant els propers mesos, amb la intenció de connectar l'aparcament amb accords comercials i punts de pas freqüents de ciutadans i visitants.

L'ús del nou aparcament estarà disponible des d'aquesta setmana, i properament es presentaran els horaris d'apertura i les normes d'ús. La previsió municipal inclou la instal·lació d'espais per a bicicletes i zones de càrrega per a vehicles elèctrics en futures fases. Aquestes iniciatives responen a la voluntat de l'Ajuntament de Cabrera de Mar de fomentar una mobilitat sostenible i equilibrada, afavorint el comerç de proximitat i la qualitat de vida del municipi.

Font: cabrerademar.cat

Una escola d'elit escull el Maresme per al seu nou centre

The British School of Barcelona (BSB), una de les escoles internacionals d'elit més reconegudes de Catalunya, obrirà un nou campus a Cabrera de Mar el setembre del 2026. L'equipament, que s'ubicarà en una parcel·la de 16.500 m² amb vistes al mar, començarà oferint educació Infantil i Primària (fins als 9 anys) i preveu ampliar-se fins a Secundària el 2027.

El projecte, impulsat pel grup educatiu internacional Cognita, suposa una inversió de 21 milions d'euros i permetrà escolaritzar fins a 700 alumnes d'entre 3 i 18 anys. Des de la institució afirmen que el nou centre vol donar resposta a la demanda creixent d'educació internacional a la comarca del Maresme, així com al Vallès Oriental i la zona nord del Barcelonès. El BSB, que ja té campus a Castelldefels, Sitges i Barcelona, està acreditat com a "excel·lent en totes les categories" pel govern britànic i combina el currículum britànic amb el batxillerat internacional. En els darrers anys, ha estat notícia per acollir els fills de figures mediàtiques com Lionel Messi, Sergio Busquets o Luis Enrique durant la seva etapa al FC Barcelona.

Font: Capgròs



Polígono Industrial Les Guixeres
Pl Vapor, 17B Badalona, Barcelona
Tel: 934 647 969

TU SEGURIDAD ES NUESTRA PRIORIDAD



EXTINTORES



ALARMAS



ANTIhurtOS



SISTEMAS
CONTRAINCENDIOS

**EMPRESA
ESPECIALIZADA
EN**



Atención 24H
los 365 días del año.



CÁMARAS
DE VIGILANCIA



CONTROL
DE ACCESOS



PUERTAS
AUTOMÁTICAS



TERMOGRAFÍA

DESCUENTO ESPECIAL:

EXTINTORES · ALARMAS · CCTV
· DETECCIÓN DE INCENDIOS
· EXTINCIÓN DE CAMPANA



-15% PARA
AGREMIADOS



656 283 293

info@ruvaseguridad.com
www.ruvaseguridad.com



Zona Gremi

El passeig Marítim entre el Masnou i Montgat quedarà tallat fins a finals d'any, per rehabilitació de les passeres

Aquest juliol han començat els treballs de reparació de les passeres de fusta que uneixen el passeig Marítim del Masnou amb el de Montgat. La iniciativa, promoguda per la Demarcació de Costes de l'Estat, vinculada al Ministeri per a la Transició Ecològica i el Repte Demogràfic, tindrà una durada aproximada de sis mesos.

La Rehabilitació, una prioritat pels temporals de pluja dels darrers estius

El projecte contempla la rehabilitació de quatre passeres: una ubicada al Masnou, a l'altura dels Laboratoris Siegfried, i tres més dins del terme municipal de Montgat. L'objectiu principal és restablir la seguretat i el correcte funcionament d'aquestes estructures, afectades pel pas del temps i per diversos temporals. Amb un pressupost de prop de 343.000 euros, aquesta actuació permetrà millorar la mobilitat i garantir un pas segur i accessible per a vianants, esportistes i altres persones que utilitzen el passeig.



Durant les obres, es tallarà el tram afectat del passeig Marítim, ja que no es pot assegurar el pas de forma segura mentre es desenvolupin els treballs. El tall s'iniciarà al Port esportiu del Masnou, punt des d'on es donarà accés a la zona d'obra, ja que les tasques es realitzaran amb maquinària lleugera que circularà pel mateix passeig.

Tot i aquest tancament temporal, continuarà habilitat l'accés a la platja pels passos soterrats de la Riera d'Alella (carrer d'Amadeu I) i de Can Teixidor (carrer de Pere Bassegoda i Musté), garantint l'accés als banyistes durant l'estiu en aquest tram del litoral.

Font: La Clau

Joc de Cartes de TV3 torna a "jugar" a Badalona



El popular programa gastronòmic de TV3, Joc de Cartes, ha gravat aquest juny un nou episodi a Badalona que s'emetrà la propera temporada. Aquesta visita és especialment rellevant, ja que és la segona vegada que el format escull la ciutat per posar a prova la seva oferta culinària.

Anteriorment, el programa va reunir quatre restaurants emblemàtics de Badalona: La Badalonina, La Leonetta, Iberic Fusion i Ca la Berta. En aquella ocasió, el guanyador va ser Iberic Fusion, ubicat al passeig marítim, que va endur-se el títol al "millor restaurant de menú de la ciutat" i un premi de 5.000 €.

En aquesta recent gravació, encara no s'ha confirmat quins restaurants han estat seleccionats, però la producció actua amb discreció per evitar filtracions. És degudament destacable que Badalona segueix sent un referent culinari per a Joc de Cartes, reafirmant la riquesa i diversitat gastronòmica de la ciutat amb el seu format competitiu, conduït pel xef Marc Ribas.

Des del Gremi d'Hostaleria GHT desitgem molta sort als participants i ens n'alegrem d'aquesta bona manera de projectar l'hostaleria a tota la nostra comarca.

Badalona acull amb èxit The Champions Burger – Smash Edition



La plaça del President Tarradellas, al barri del Gorg de Badalona, ha estat l'escenari d'un esdeveniment gastronòmic d'abast estatal: The Champions Burger – Smash Edition, que ha arribat per primera vegada a la ciutat després del seu pas per ciutats com Palma, Castelló, Granada, Jaén, Sevilla o Alacant.

El certamen ha reunit una vintena de food trucks especialitzats en hamburgueses elaborades amb la tècnica smash, una variant cada cop més popular que es caracteritza

per aixafar la carn directament sobre la planxa per obtenir-ne un exterior cruixent i caramel·litzat i un interior molt sucós.

Els assistents han pogut degustar i votar les seves hamburgueses preferides mitjançant un sistema de valoració amb codi QR, tot tenint en compte criteris com el pa, la qualitat de la carn, la combinació d'ingredients, la presentació i l'originalitat. Els restaurants més ben valorats d'aquesta edició a Badalona s'han classificat per a la gran final nacional, que tindrà lloc a finals d'any. L'es-

deveniment ha tingut una gran acollida de públic i ha posat en relleu l'interès creixent per aquest estil d'hamburguesa dins del panorama gastronòmic urbà.

A més de l'oferta gastronòmica, el festival ha comptat amb una zona chill-out, música en directe i espais familiars, creant una experiència més enllà de l'àmbit culinari i convertint-se en un punt de trobada intergeneracional. Moltes famílies, grups de joves i visitants d'altres municipis s'hi han acostat per gaudir d'un ambient distès i festiu, en una proposta que ha dinamitzat notablement el barri durant els dies de celebració.

L'Ajuntament de Badalona ha valorat molt positivament la iniciativa, destacant l'impacte econòmic i social que ha tingut sobre el comerç local i l'hostaleria de la zona. La regidoria de Promoció Econòmica ha manifestat la voluntat de consolidar esdeveniments d'aquest tipus al calendari d'activitats anual, apostant per propostes gastronòmiques de qualitat que contribueixin a posicionar Badalona com a destinació cultural i gastronòmica.

Font: GHT

“El Masnou ho té tot”: nou lema per promocionar el municipi com a espai per viure, treballar i gaudir

El Masnou estrena identitat de marca amb un missatge clar: “El Masnou ho té tot”. Aquesta nova imatge forma part del Pla Estratègic de Desenvolupament Econòmic i Ocupació 2025-2027 i té com a objectiu consolidar el municipi com un lloc ideal per viure, treballar, gaudir i emprendre.

La marca neix per destacar tot allò que fa únic el Masnou: la seva història vinculada al mar, l'entorn natural i el patrimoni cultural, tot reforçant el sentiment de pertinença tant de la ciutadania com del teixit empresarial.

Imatge

Amb una identitat gràfica atractiva i suggeridora, el disseny de la marca reflecteix l'equilibri entre la identitat local i la seva projecció cap a l'exterior.

El logotip és senzill però ple de significat: el nom del municipi es divideix en tres parts — El, que recorda la natura i el paisatge que caracteritzen el territori; Mas, que fa referència a la vila com a espai actiu i acollidor; i

nou, una paraula que simbolitza renovació i futur. Tot plegat es completa amb el lema “Ho té tot”, que sintetitza l'essència de la marca i actua com una declaració clara de valors. Aquesta composició transmet la idea d'un municipi complet, on conviuen natura, vida urbana, història i qualitat de vida.

Una marca per a la gent i els visitants

Aquest estiu, la nova marca turística del Masnou es començarà a desplegar amb diverses accions per apropar-se tant a la ciutadania com a les persones que visiten el municipi. Es reforçarà la comunicació de les activitats existents, com les visites guiades, els itineraris pel poble i les activitats lúdiques que organitza l'Ajuntament per donar a conèixer el territori de manera vivencial.

A més, la marca subratlla el compromís del Masnou amb un turisme responsable, que vol generar un impacte positiu al municipi i millorar la qualitat de vida dels seus habi-

tants. Per això, s'ha elaborat un cartell de bones pràctiques adreçat a les persones allotjades al municipi, amb l'objectiu de fomentar un comportament respectuós i sostenible.

La nova marca es va presentar al sector a principis de juny, en el Consell de Promoció Econòmica, i a partir del 11 de juliol, la ciutadania podrà recollir una tote bag amb la nova imatge a l'Oficina de Turisme.

De cara al setembre, coincidint amb el Dia Internacional del Turisme, es començarà la renovació dels tòtems de benvinguda al municipi. També es crearà un apartat destacat dins del web municipal amb la nova imatge i informació actualitzada sobre els recursos turístics, s'actualitzarà la versió en línia de la Guia de recursos turístics i es produirà un nou vídeo promocional del Masnou com a destinació.

Font: La Clau

Els menús digitals, l'opció preferida dels comensals del nostre país per consultar la carta



El sector de la restauració va ser un dels que més va patir les conseqüències de la pandèmia. En aquest context, restaurants, bars i cafeteries van estar obligats a reinventar-se; i la tecnologia va emergir com un aliat fonamental. Aquesta tendència continua consolidant-se any rere any. Els menús digitals han estat estès per la majoria de locals i ja són l'opció preferida dels comensals espanyols per consultar la carta. És més, el 58% afirma recórrer-hi sovint quan es poden decantar per menú digital o carta tradicional, segons es desprèn de l'estudi "Radiografia del consum a Espanya" realitzat per la companyia

tecnològica Square.

Segons l'estudi, el pagament en efectiu a través del cambrer (46%) és la forma d'abonar el compte preferit pels comensals espanyols, seguit de prop pel pagament amb targeta a través del cambrer –ja sigui de forma tradicional (43,3%) o amb contactless (35,6%). El que mostra que els comensals prefereixen pagar a taula en lloc de a la barra. Alhora, un 40,7% assegura que evitaria un restaurant en concret si no pogués pagar amb targeta.

A més de la impossibilitat d'efectuar el pagament amb targeta, que s'estableixi un temps limitat per estar al restaurant (43,8%) o que el local estigui abarrotat (39,4%) són els principals inconvenients pels quals els comensals espanyols evitarien un establiment determinat. En aquest sentit, 9 de cada 10 espanyols assegura haver abandonat un establiment a causa del llarg temps d'espera per ser acomodats o atesos.

D'altra banda, una altra mostra més de l'interès per la digitalització i com que aquesta ajuda els negocis a concentrar els esforços del personal en tasques més estratègiques, destaca el consens creixent sobre l'ús dels quioscos d'autoservei. Només el 12,5% dels comensals espanyols es nega a fer-ne ús, per fer les comandes directament a través d'un membre del personal o d'un cambrer.

Els alts costos del negoci i els clients no-show, els desafiaments més urgents dels restauradors espanyols.

Square també ha presentat l'estudi «Radiografia del sector de la restauració a Espanya» en què s'ofereix una visió sobre com els negocis del sector s'estan adaptant als canvis i les innovacions que demanen els seus consumidors, així com les expectatives i oportunitats de creixement per a aquest any.

Font: hosteleriadigital.es

L'estrès laboral porta 1 de cada 3 restauradors a plantejar-se tancar el negoci

Obrir un restaurant propi és, per a molts, un somni carregat de passió i vocació. Tot i això, la realitat per a bona part dels propietaris a Espanya dista molt del romanticisme que envolta el sector. Segons l'estudi La salut mental al sector de la restauració a Espanya, presentat per Square, un de cada tres restauradors s'ha plantejat tancar el seu negoci a causa de l'estrès laboral, i la meitat afirma que aquest impacte emocional té conseqüències negatives tant a la seva empresa com a la seva vida personal.

L'informe revela que un de cada dos propietaris de bars, cafeteries i restaurants experimenta alts nivells d'estrès, i que el 64% reconeix que aquesta tensió també repercuteix en el seu entorn familiar. Tot i això, el 81% creu que l'estrès continua sent un tema poc visibilitzat i subestimat dins del sector.

Estrès estructural i escàs suport institucional
Les dades evidencien una realitat preocupant:

el 66% dels restauradors se sent poc o gens recolzat per les administracions públiques, ja sigui en forma d'ajuts financers, fiscals o metodològics. De fet, la restauració és, entre els sectors analitzats (retail i bellesa inclosos), el que percep menys suport institucional.

En absència d'estructures de suport clares, la família es converteix en el principal pilar emocional per al 28% dels enquestats quan sorgeixen dificultats. Tot i això, el sector demana solucions estructurals: el 58% demana subvencions, crèdits fiscals o préstecs a tipus reduït, mentre que un 48% reclama accés a serveis públics d'ajuda, assessorament i formació.

La tecnologia com a aliada per alleujar la pressió

En aquest context, cada cop més restauradors aposten per la tecnologia com a eina



per reduir l'estrès operatiu. Un 40% ha implementat solucions digitals com a programari de gestió d'empleats o programes de comptabilitat, que permeten automatitzar tasques i millorar l'eficiència diària.

Font: hosteleriadigital.es

El delivery: molt més que un canal de vendes



En els darrers anys, el delivery s'ha convertit en un element clau per al sector de la restauració. Molts han apostat per aquest canal de vendes des del principi del negoci, i d'altres l'han incorporat per adaptar-se a un consumidor que cada cop està més habituat a fer comandes a domicili (sobretot a partir de la pandèmia).

Tot i això, aquest model de negoci no està exempt de controvèrsies, com demostra el debat iniciat per Miguel Bonet, cofundador i CEO de la consultora Anson & Bonet, a través d'una publicació a LinkedIn en què van participar nombrosos professionals del sector.

En un post a les xarxes socials, Bonet llança una pregunta, acompanyada d'una interessant reflexió: «El delivery pot ser la perdició d'un restaurant? Avui donem per fet que qualsevol restaurant amb un tiquet mitjà inferior a 30 euros ha d'oferir delivery. Mentrestant, el client espera rebre la comanda en 30 minuts. Si se supera aquest temps, s'enfada, i gairebé sempre culpa la marca, no la plataforma. Aquest canvi en els hàbits de consum és imparable, i els hostalers es llancen sense dubtar, acceptant comissions, ràdios de lliurament i horaris que sovint no són sostenibles».

Bonet enumera els beneficis més evidents del delivery: ampliació de la base de clients, optimització operativa en hores vall i increment de la facturació.

Tot i això, alerta sobre els riscos: pèrdua de qualitat del producte, deteriorament de l'experiència del client i problemes operatius, especialment en negocis sense una estratègia clara. «El delivery sense estratègia no assegura res», adverteix.

Què opina el sector sobre el delivery?

Qualitat i operativa. Fernando Marín Canté, dissenyador de productes i cofundador de Delibee, ressalta que no tots els restaurants estan preparats per oferir una experiència de qualitat a través del repartiment. «La qualitat del producte depèn directament dels processos operatius i de la infraestructura del negoci», adverteix.

Rendibilitat sota la lupa. Immaculada Sánchez de Val Rodríguez, directora de RRHH, posa en dubte la sostenibilitat econòmica per a petits negocis que enfronten comissions del 30% per part de les plataformes.

Font: restauracionnews.com

5 claus per executar una cuina professional eficient i financerament sostenible

Obrir una cuina professional rentable requereix trobar un equilibri entre el pressupost i les necessitats reals de l'explotació. En molts casos, s'opta per reduir costos limitant l'equipament, però això acaba generant fluxos de treball ineficients, colls d'ampolla en moments de màxima activitat, desgast prematur dels equips, motivació baixa del personal i despesa operativa elevada. L'escassetat inicial acaba transformant-se en un handicap productiu. Per evitar-ho, cal planificar el disseny i equipament de la cuina com una inversió estratègica:

1. Finançament flexible

El principal obstacle és disposar de líquid per una inversió inicial gran. Models de finançament personalitzats, adaptats al ritme del negoci i amb quotes assumibles, permeten convertir la despesa en una inversió autosostenible. Els equips d'alta eficiència poden generar els estalvis necessaris per cobrir les mensualitats.

2. Mesurar el retorn immediat

Invertir en tecnologia avançada redueix els costos d'energia, aigua i consumibles i disminueix les merma gràcies a processos més precisos. Això implica un estalvi tangible des del primer dia, i a més, augmenta la fiabilitat operativa, evitant fallades durant serveis intensos i protegint la reputació.

3. Disseny intel·ligent de la cuina

L'organització de l'espai i l'equipament impacta directament la productivitat. Una distribució òptima evita desplaçaments innecessaris, redueix errors i redueix el temps de servei. És fonamental adaptar el disseny a la tipologia de menú, la rotació prevista i la plantilla, ja que una cuina funcional afavoreix la motivació i la seguretat del personal.

4. Servei postvenda i manteniment

El manteniment no ha d'estar limitat a la garantia de fabricació. Es recomana contractar serveis amb manteniment preventiu i garanties esteses (de fins a dos anys), ja que les revisions periòdiques permeten identificar



anomalies i prevenir avaries crítiques, evitant parades imprevistes.

5. Seleccionar un soci estratègic

A més de l'equipament, cal comptar amb empreses especialitzades que acompanyin el projecte des de la planificació fins al servei postvenda. Disposar d'un interlocutor amb experiència, accés a marques de prestigi i condicions de finançament adaptades, minimitza riscos i optimitza el retorn de la inversió.

Font: [infohoreca](http://infohoreca.com)

Nous agremiats

LA
SU
EL
TA

Joan d'Austria 58 – Badalona
@lasueltabadalona

Masia
Restaurant
Can Rodon

Av. Pare Jaume Català, 19 - Cabrera de Mar
@masiacanrodon



Carrer del Mar, 88 – Badalona
@dessitadka.badalona

El Sabor del
Bon Pollastre

Carrer d'Osca, 20 - Badalona
93 399 63 92

PETIT
GASTROBAR

Carrer d'En Prim, 172 – Badalona
@petitbadalona



Carrer Mossèn Jacint Verdaguer, 52 – El
Masnou
@biencriolloar



Av. Primer de Maig s/n, - Mercado de Pomar
Badalona– @pizzanow



Carrer Doctor Mascaró, 22 – Tiana
@labodegadelmascaró

Frankfurt la
Familia

Carrer del Drac, 10 - Badalona
@frankfurtlafamilia



Carrer Camí Ral, 11 - Vilassar de Mar
@marinatabernabdn



Sant Joaquim, 15 – Badalona
@bairesrestaurante



Passeig de la Salut, 54 - Badalona
@dacorleone_badalona



Carrer del Camp de Mar, 6-8
– Premià de Mar



President Companys, 26 – Santa Coloma de
Gramenet



Carrer del Maresme, 195 - Barcelona
@elreybatidos



Carrer de l'Energia, 73 - Badalona



Avinguda Icaria, 174 – Barcelona
@lulula.douce



Plaça Pati de Vela, 2- Badalona
@brisasinprisa

Nous agremiats



Carrer del Garbí, 17- Parets del Vallès
@molideventparets

Walla Crêpe

Passeig de la Salut, 39 - Badalona
687 410 936



Carretera de Pomar, s/n - Badalona
@c.dpomar



Rambla del Fondo, 4- Santa Coloma de
Gramenet
@saboratinet



Santa madrona, 6 - Alella
@la_magrana_alella



Carretera a Premià de Mar, 139
- Premià de Dalt
@eltxokodepremiadedalt

El Dorado

Carrer Tarragona, 16 - Premià de Mar
@bardorado



Passeig de la Riera, 194 - Teià
@cambrayrestaurante

Punta cana

Carrer d'En Singuerlin, 47 -
Santa Coloma de Gramenet

BAR TRUJILLO

Av. de la Generalitat, 73
Santa Coloma de Gramenet



Carrer de la Independència, 212
- Badalona
@clo.tast



Garriga 132 / esquina Alfons XII - Badalona
@xocoxurro



Passeig de la Rambla, 7 - Badalona
93 247 43 00

dalt la vila
RESTAURANT

Plaça de la Font, 6 - Badalona
93 464 41 21

Restaurante
d'Origen

Rambla Sant Joan, 266 - Badalona
93 388 08 76

L'ESMOLET

Plaça d'Ernest Lluch, 3 - Badalona
93 339 95 77
@lesmoletbadalona

Vilanto Cafè

Carrer de Sant Jaume, 21 - Vilassar de Mar
@vilantocafe



Plaça de la Fàbrica, 2 local 9-10
Premià de Dalt
@lapiazzadedalt_

Gastronomia

Receptes amb musclos: ideals per refrescar l'estiu a la carta del teu local amb sabor i salut

L'estiu és el moment perfecte per gaudir dels musclos, un aliment lleuger, saborós i molt versàtil a la cuina, ideal per a la restauració en aquesta època de l'any.

A més del seu atractiu gastronòmic, són una font important de proteïnes de qualitat, ferro, àcids grassos omega-3 i vitamines del grup B, amb molt poques calories. La seva riquesa nutricional els fa ideals per mantenir una alimentació equilibrada i saludable, especialment durant els mesos calorosos.

Aquest mol·lusc, tan arrelat a la cuina mediterrània, pot preparar-se al vapor, amb salses fresques, al forn o incorporat en arrossos i amanides marineres. A més, la seva facilitat de preparació i cost assequible el converteixen en un plat estrella per a bars i restaurants que volen oferir una proposta atractiva i rendible durant la temporada estival. Bon profit!



1 Musclos a la marinera



INGREDIENTS

- 1 kg de musclos frescos
- 1 ceba mitjana
- 2 grans d'all
- 1 fulla de llorer
- 1 cullerada de pebre vermell dolç
- 100 ml de vi blanc
- oli d'oliva, sal i pebre

En una cassola amb oli calent, sofregim la ceba i l'all ben picats. Afegim el pebre vermell i el llorer, i tot seguit, el vi blanc. Deixem reduir uns minuts i incorporem els musclos prèviament nets. Tapem la cassola i coem fins que s'obrin. Un clàssic de la cuina catalana, intens i ple de sabor.



2 Musclos amb romesco



INGREDIENTS

- 1 kg de musclos
- 1 pebrot escalivat
- 2 tomàquets madurs
- 1 grapat d'ametlles torrades
- 1 gra d'all
- 1 llesca de pa fregit
- oli d'oliva, vinagre i sal

Fem una salsa romesco amb el pebrot, els tomàquets, les ametlles, l'all, el pa, oli i un raig de vinagre. Triturem fins a obtenir una salsa fina. Bullim els musclos amb poca aigua fins que s'obrin i els servim amb una generosa cullerada de romesco. Ideal per a tapes o entrants amb essència catalana.

3 Musclos al cava



INGREDIENTS

- 1 kg de musclos
- 200 ml de cava brut
- 1 porro
- 2 cullerades de crema de llet
- oli d'oliva, sal i pebre

Tallem el porro a rodanxes fines i el sofregim suaument amb oli. Hi afegim el cava i deixem evaporar l'alcohol. Afegim els musclos nets, tapem i deixem coure fins que s'obrin. Per acabar, incorporem la crema de llet i coem un parell de minuts més. Deliciós i elegant per a plats principals.



4

Musclos gratinats amb allioli



INGREDIENTS

- 1 kg de musclos
- 1 ou
- 1 gra d'all
- oli de gira-sol
- sal i suc de llimona

Coem els musclos al vapor fins que s'obrin. Separem les mitges closques amb el mol·lusc i les col·loquem en una safata. Preparem un allioli suau amb ou, all, oli i unes gotes de llimona. Cobrim els musclos amb una mica d'allioli i gratinem fins que quedin daurats. Perfectes com a aperitiu d'estiu!

5 Musclos amb samfaina



INGREDIENTS

- 1 kg de musclos
- 1 albergínia
- 1 carbassó
- 1 pebrot vermell
- 1 ceba
- 2 tomàquets
- oli, sal i pebre

Tallem totes les verdures a daus petits i les coem a foc suau en una paella amb oli fins que quedin ben tendres. Afegim el tomàquet ratllat i coem fins que s'evapori l'aigua. Mentrestant, obrim els musclos al vapor. Els servim sobre un llit de samfaina. Una recepta vegetal amb tot el gust del mar.



Font: beteve.cat



ESPECIALISTES EN HOSTALERIA

EL TEU ADVOCAT

EL TEU GESTOR

EL TEU ECONOMISTA

LES TEVES ASSEGURANCES

EL TEU ADMINISTRADOR

EL TEU ARQUITECTE

EL TEU NEGOCIADOR

EL TEU INTERIORISTA

EL TEU DEFENSOR DAVANT
LES ADMINISTRACIONS

**TOT AIXÒ I MÉS SOM PER TU
EL GREMI D'HOSTALERIA
DEL BARCELONÈS NORD
I MARESME SUD**

GHT

**GREMI D'HOSTALERIA I TURISME
BARCELONÈS NORD I MARESME SUD**

Consells: com facturar més en el teu negoci d'hostaleria servint menys alcohol



La generació Z beu un 20% menys alcohol que els millennials, que alhora consumeixen menys que generacions anteriors. Des de la perspectiva de salut pública, aquesta tendència sona molt positiva. Tot i això, per als que gestionen negocis de restauració, suposa un desafiament... o una oportunitat. Una oferta atractiva de begudes sense alcohol pot captar diferents tipus de clients, no només la generació Z. Professionals en menjar de negocis que prefereixen no consumir alcohol. Joves-adults i adults interessats en opcions més saludables i aptes per a tothom. Com adaptar-te a aquest canvi i mantenir saludable el teu compte de resultats? Et compartim algunes estratègies pràctiques.

Estratègies per convertir la demanda 'sense alcohol' en una oportunitat

Amplia i millora l'oferta

Mocktails creatius: Ofereix còctels sense alcohol originals. Aquestes begudes tenen un gran potencial de rendibilitat, aconseguint marges propers al 70%, molt similars als còctels tradicionals (75-80%). Alternatives premium: Incorpora vins, cerveses i destil·lats sense alcohol de gamma alta. Begudes de temporada: Renoveu la vostra carta regularment per mantenir sempre l'atenció del client. Espai destacat: Presenta clarament entre 4 i 6 opcions sense alcohol al menú perquè no passin desapercebudes.

Forma l'equip

Upselling eficaç: Capacita a cambrers i bartenders per recomanar begudes sense alcohol, destacant sabors i beneficis saludables. També és molt important que comuniquin les novetats.

Domini del producte: Assegureu-vos que tot el vostre equip coneix perfectament els ingredients i l'elaboració de cada beguda. Tant per preparar com per recomanar.

Promou la teva oferta

Esdeveniments i tasts: Organitza tallers perquè els clients provin les noves propostes. Si convides a influencers locals encara generaràs més "soroll". Begudes instagramables: Crea mocktails visualment impactants que els teus clients vulguin compartir a les xarxes socials, augmentant així la teva visibilitat.

Enriqueix l'experiència gastronòmica

Plats maridats: Dissenya plats específics per acompanyar les begudes sense alcohol, així ofereixes una experiència única.

Menús amb maridatge inclòs: Ofereix menús tancats on les begudes sense alcohol formin part de la proposta. D'aquesta manera augmentes el valor percebut i el tiquet mitjà.

Estratègia intel·ligent de preus

Promocions dinàmiques: Organitza happy hours específiques o promocions combinades (menú + mocktail) en hores menys concorregudes. Posicionament premium: Aplica preus acords a la qualitat superior davant de refrescos comuns.

Conquesta al públic saludable

Opcions lleugeres: Inclou begudes sense sucre o baixes en calories, especialment atractives a la primavera i l'estiu.

Comunicació clara: Identifica clarament els beneficis saludables a la carta (detox, antioxidant, sense sucre afegit...) per facilitar la decisió de compra i ressaltar el valor diferencial de la teva oferta.

Noves vies d'ingressos

Venda directa al client: Ofereix els teus mocktails o mixers embotellats per emportar i gaudir a casa.

Col·laboracions locals: Treballa amb productors locals (kombutxa, sucres artesanals...) per oferir productes que no té la competència. Adaptar-se a tendències i nous hàbits és més fàcil si comptes amb el coneixement necessari i les eines adequades per estandaritzar processos, formar l'staff i analitzar què és el que realment funciona i què necessitaria millorar.

Font: hosteleriadigital.es

ETS AGREMIAT I ENCARA NO ENS HAS FACILITAT EL TEU E-MAIL?

Fes-ho tant aviat com puguis per poder-te donar el millor servei i rebre tota la nostra informació!

Escriu-nos a gremi@ght.cat



Traspazos

Nº 1 CERVECERÍA – COCTELERÍA ZONA CENTRO EN SANTA COLOMA DE GRAMENET

2 plantas + terraza / 90 mts2 / 99.000€ Traspaso / 1.500€ Alquiler / cerca del centro

Nº2 BAR BADALONA CENTRO

74M2+20M2 + terraza / 60.000€ traspaso / 1114.12/ salida de humos / aforo interior 30 / persiana motorizada / puerta corredera automática / proyector de pantalla tv. / Equipado y listo para trabajar con decoración actual

Nº3 BAR RESTAURANT ZONA CERCA CENTRO DE BADALONA

160 m2 / 95.000€ traspaso / 1.500€ los primeros/ Totalmente equipado / en pleno funcionamiento.

Nº4 BAR RESTAURANTE EN BADALONA

240 m2 dividido en 2 plantas / 30.000€ Traspaso / 1.100€ Alquiler / Totalmente equipado / en pleno funcionamiento / Con terraza exterior.

nº 5 ROSTISERÍA EN ALELLA

50 m2 / 35.000 Traspaso / 600€ Alquiler / en pleno funcionamiento

Nº6 RESTAURANTE PIZZERIA BARRIO PROGRÉS BARCELONA

250 m2 en 2 plantas / 100.000€ Negociables / 1500€ Alquiler + IVA, 10 años contrato / equipado para PIZZERIA / en pleno funcionamiento

Nº7 ROSTISERÍA EN BUENA ZONA BADALONA

70 m2 / 35.000 Traspaso / Alquiler de 750€+impuestos y contrato de 10 a 15 años/ en pleno funcionamiento / totalmente equipado

Nº 8 RESTAURANTE-PIZZERIA ZONA CENTRO SANTA COLOMA DE GRAMENET

105 m2 / 50.000 traspaso / 1.000€ alquiler - 10 años / libre de máquinas tragaperras/ totalmente equipado / cerca de colegios

Nº 9 RESTAURANTE PIZZERIA EN BADALONA

210 m2 / 80.000 traspaso, ALGO NEGOCIABLE/en el traspaso va incluido 4 motos de reparto / 1275 alquiler IVA incluid, 10 años de contrato / posibilidad terraza 10 mesas/ equipado para PIZZERIA / en pleno funcionamiento

nº 10.- BAR RESTAURANTE ZONA ESTACIÓN TREN BADALONA

90 m2 + 35 m2 de terraza/ 185.000€ traspaso / 1.836€ alquiler/ en pleno funcionamiento

Traspassos

Nº 11 RESTAURANTE CÉNTRICO DE BADALONA

2 LOCALES CONJUNTOS 60-40 m2/ 45.000 traspaso / 300€+570€ alquiler /clientela fija/ en pleno funcionamiento/traspaso por jubilación.

Nº 12 RESTAURANTE ZONA PRIVILEGIADA DE BADALONA

110 m2/ 190.000 traspaso / 1700€ alquiler /25 mesas de terraza/ totalmente equipado/ facturación alta demostrable/

Nº 13 BAR EN CENTRO BADALONA

80 m2/ 23.000 traspaso / 750€ alquiler / terraza/ totalmente equipado/

Nº 14 BAR RESTAURANTE EN EL CENTRO DE BADALONA

Terraza interior exclusiva chill out para 30 personas. Terraza en Calle para 16 personas. En pleno funcionamiento, con clientela fija. Buena recaudación demostrable. 98.500 de traspaso, sólo 918€ de alquiler.



CPLSERVEIS

Traspassos de negocis, venda i lloguer de locals comercials



VALORACIÓ



DOSSIER
COMERCIAL



PLÀNOL
COMERCIAL



CONFIDENCIALITAT



NEGOCIACIÓ
AMB LA PROPIETAT



PUBLICACIÓ
A PORTALS
AMB IMATGES
SIMULADES



ESTUDI DE LA
COMPETÈNCIA



ESTUDI DE
CANDIDATS

Traspazos

Nº 15.- NEGOCIO DE COMIDA PARA LLEVAR EN PLENO CENTRO DE BADALONA

45 m2 / 35.000€ traspaso / 1.168 alquiler / equipado / en pleno funcionamiento / centro de Badalona

Nº 16 BAR RESTAURANTE EN BADALONA

100 m2 /69.500 Traspaso/ 1900€ alquiler/ totalmente equipado con clientela fija/ planta superior como trastero o posibilidad de vivienda.

Nº 17 BAR CAFETERIA BADALONA

80 m2 / 15.000 traspaso / 460€ alquiler / Libre de máquinas tragaperras / Terraza al lado de parque infantil / Al lado de polígono.

Nº 18 BAR DE BARRIO AL LADO DE POLIGONO EN BADALONA

75m2 + terraza / 60.000 traspaso / 890€ alquiler / Al lado de un parque / Clientela fija

Nº 19 BAR RESTAURANTE EN PLENO CENTRO DE BADALONA

110 m2 en 2 plantas/ 48.000 traspaso / 1.100€ alquiler / en funcionamiento / totalmente equipado con maquinaria nueva/ zona centro Badalona.

Nº 20 SE TRASPASA RESTAURANTE MASIA ZONA CENTRO DE TEIÀ

280m2 aprox. en 2 plantas/ 98.000 traspaso / 2300€ alquiler + 10 años / totalmente equipado, maquinaria nueva/ con buena terraza.

Nº 21 BAR RESTAURANTE EN BADALONA

250 m2 + terraza de 30 mesas / 140.000 traspaso / 3.000 alquiler / totalmente equipado.

Nº 22 BAR CAFETERIA ZONA CENTRO DE BADALONA

120 m2/ 60.000 traspaso / 1.263€ alquiler / Terraza / al lado de colegios / en pleno funcionamiento.

Nº 23.- RESTAURANTE RUSTICO EN EL CENTRO DE ALELLA

180 m2/ 500.000 traspaso / 3.000€ alquiler / Con opción a compra negociable/ en pleno funcionamiento / totalmente equipado.

nº 24.- BAR EN BADALONA

180 m2 en 2 plantas, la planta baja es de 120m2 / 49.400 traspaso / 900€ alquiler de 10años / libre de máquinas/ en funcionamiento/ totalmente equipado.

El que permet (i prohibeix) la Llei en utilitzar IA en màrqueting al sector de l'hostaleria

La intel·ligència artificial ha provocat un canvi radical en la manera d'entendre el màrqueting al sector hotel·ler. Si ens enfoquem principalment en l'àmbit dels restaurants, aquesta tecnologia ha transformat la manera com aquests negocis poden presentar els seus plats, promocionar els seus serveis o contactar amb els seus clients.

Tot i això, també suscita nombrosos dubtes ètics i al voltant de la legalitat del seu ús. El principal escull a superar, a banda de les normatives europees i nacionals de protecció de dades (RGPD i LOPDGD) és el nou reglament d'intel·ligència artificial o AI Act, que a Espanya ja es troba en fase de transposició amb l'avantprojecte de llei per al bon ús i la governança de la intel·ligència artificial.

Puc crear plats nous usant intel·ligència artificial?

Sí, pots utilitzar intel·ligència artificial per ajudar-te a crear plats nous, ja que no hi ha cap restricció legal que prohibeixi l'ús d'aquestes eines en processos creatius dins de la cuina. L'ús d'IA en la generació de receptes o idees gastronòmiques és considerada una eina de suport i no planteja, en si mateix, conflictes normatius.

És legal publicar imatges generades per IA de plats que no existeixen?

Sí, és legal publicar imatges generades per intel·ligència artificial de plats ficticis, sempre que no induïxin a error el consumidor. En el context de la IA al màrqueting gastronòmic, aquestes imatges s'han d'usar amb transparència i sense crear expectatives enganyoses sobre l'oferta real del local.



Puc utilitzar IA per respondre automàticament ressenyes a Google oa TripAdvisor?

Sí, podeu utilitzar eines d'intel·ligència artificial per redactar respostes automàtiques a ressenyes en plataformes com Google o TripAdvisor, sempre que aquestes respostes no vulnerin el dret a la protecció de dades ni incompleixin les normes d'ús d'aquestes plataformes. És essencial que les respostes no continguin informació personal no sol·licitada ni generin interaccions ofensives o discriminatòries.

Què passa si faig servir una veu artificial o un avatar per gravar vídeos promocionals?

Podeu utilitzar una veu artificial o un avatar generat per IA en vídeos promocionals del vostre restaurant, sempre que no s'infringeixin drets d'imatge, propietat intel·lectual ni s'incorri en suplantació d'identitat. La legalitat depèn principalment que no es faci servir la veu o l'aparença d'una persona real sense el seu consentiment exprés.

Font: Infohoreca.com

A large advertisement for D.J. OBI-ONE Music & Events. The background is a close-up of a DJ's hand on a Pioneer mixer, with various knobs and buttons visible. The lighting is dim with blue and red accents. In the top left corner, there is a logo for D.J. OBI-ONE with a headphones icon. Below the logo, the text "Music & Events" is written in a large, bold font. Underneath that, the phone number "696 447 442" and the website "www.obionedj.com" are listed. In the bottom right corner, there is a stylized, handwritten-style text in yellow that reads "trabajamos para organizar tu mejor fiesta".

D.J. OBI-ONE
Music & Events
696 447 442
www.obionedj.com

*trabajamos para
organizar tu mejor fiesta*

Tu imagen con sabor propio

Branding, diseño y redes al servicio de tu
propuesta gastronómica



**Seo
Logi**
creative bureau

Contacto: 696 90 56 38 · info@seologi.es