



Vermut, la tradició que viatja fins al present

Les 5 receptes veganes
que més triomfen als
restaurants

pàgina 28

Els restaurants, obligats
per llei a oferir aigua de
l'aixeta a la clientela

pàgina 12

Agraïments a:



Sumari



13 Obertes més de 1.800 vacants per treballar en hostaleria a Catalunya



7 Augmenta la demanda de menjar saludable als restaurants



22 L'Ajuntament de Badalona subhastarà l'edifici "El Peix"



24 Escape the Town, un joc per conèixer la història i el patrimoni d'Alella



28 Les 5 receptes veganes que més triomfen als restaurants



30 Nous agremiats



10 Serveis del GHT

38 Traspassos

36 Normativa

39 Especialistes en Hostaleria

Calendari laboral 2022

GENER

DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

FEBRER

DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28						

MARÇ

DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

ABRIL

DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

MAIG

DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG
					1	
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

JUNY

DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

JULIOL

DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

AGOST

DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

SETEMBRE

DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

OCTUBRE

DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

NOVEMBRE

DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

DESEMBRE

DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

Locals

Santa Coloma de Gramenet

- 5 setembre
- 24 setembre

Badalona

- 28 febrer
- 11 maig

Sant Adrià

- 2 maig
- 8 setembre

Barcelona

- 24 setembre
- 26 setembre

Teià

- 3 octubre
- 11 novembre

Masnou

- 29 juny
- 31 octubre

Alella

- 1 agost
- 3 octubre

Montgat

- 25 abril
- 31 octubre

Premià de Mar

- 28 febrer
- 11 juliol

Vilassar de Dalt

- 29 abril
- 29 agost

Vilassat de Mar

- 27 juny
- 18 novembre

Tiana

- 13 juny
- 16 setembre

Premià de Dalt

- 28 febrer
- 29 juny

Promoción PRE-VERANO!



regalo de 1 cámara



INSTALACIÓN GRATIS!

EQUIPOS GRATIS!

CÁMARA GRATIS!

SISTEMA DE SEGURIDAD PARA EL MÁXIMO NIVEL DE PROTECCIÓN



CUOTA *
29⁹⁹ €

- 1 CENTRAL GRADO 2 CON DOBLE VÍA DE COMUNICACIÓN
- 2 DETECTORES INFRARROJOS **CON CÁMARA**
- 1 CONTACTO MAGNÉTICO
- 1 SIRENA INTERIOR
- 3 SEÑALÍTICAS
- **INSTALACIÓN GRATIS**



Instalación Incluida. *No incluye IVA, Renting a 48 meses. Cuota mensual. Vigencia hasta fin de existencias. Folleto comercial sin ningún valor contractual. Cuota a partir del mes 49/ 29,90€.

93 464 79 69

info@ruvaseguridad.com | www.ruvaseguridad.com

VOLS SER UN PROFESSIONAL DE LA CUINA?

Ja sigui davant els fogons o no, sabem la dificultat que suposa el dia a dia en un restaurant.
A l'Escola d'Hostaleria oferim cursos professionals adaptats a les teves necessitats.



**Curs d'elaboració
de salses**



**Celiacs, sense gluten
i al·lèrgies alimentàries**



**Cuina d'envasat
al buit**



Curs de vins



Cuina vegetariana



Curs de cuina Basca

Augmenta la demanda de menjar saludable als restaurants

Prop de la meitat dels restaurants enquestats també confirma que ha augmentat l'interès dels consumidors per tenir més informació sobre un menjar equilibrat

El 33,8% dels restaurants espanyols assenyalen un increment de la demanda de menjar saludable el 2015, segons el Baròmetre FOOD sobre hàbits d'alimentació saludable elaborat per Edenred, empresa creadora de Ticket Restaurant. Segons el mateix, el 27,7% dels restaurants enquestats afirma que les vendes de menús saludables han augmentat respecte a l'any anterior, i un 33,8% manifesta que també s'ha incrementat la demanda de quantitats de menjar més petites.

També es destaca a l'estudi el major interès dels consumidors que acudeixen als restaurants per tenir més informació sobre el menjar equilibrat, que suposen gairebé la meitat dels entrevistats (47,7%).

D'altra banda, la majoria dels restaurants consultats (46,2%) reconeixen que els seus equips tenen un nivell mitjà de coneixement sobre alimentació equilibrada i que en podrien aprendre més. En aquest sentit, el 24,6% dels establiments d'hostaleria de la

xarxa Ticket Restaurant confirmen haver aplicat el darrer any les recomanacions del Programa FOOD per implantar una oferta de menús equilibrats i saludables.

A més, el 69,2% dels restaurants considera que el personal pot fer alguna cosa per canviar la dieta dels seus clients, mentre que el 61,5% pensa que els consumidors haurien de notificar i apreciar l'oferta de menjar equilibrat i saludable que se serveix als seus locals.

Font: hosteleriadigital.es



Protegim el que més t'importa

importants avantatges i descomptes per als establiments i professionals membres del **Gremi d'Hostaleria i Turisme del Barcelonès Nord i el Maresme Sud**



Assegurança de **Llar**



Assegurança de **Comerços**



Assegurança d'**Accidents**

**"Importants beneficis
en altres assegurances:
salut, automòbils i
moltes més..."**

MGS
Assegurances

PER A MÉS INFORMACIÓ CONTACTI AMB:

JESUS REDONDO REHECHO

☎ 934 700 441 · 606 090 044

@jesusredondorehecho@mgs.es

Agent d'Assegurances Exclusiu C079453125156D

Cimax, nou col·laborador

Certificat DDD i serveis de control de plagues en hostaleria i restauració

Els serveis de control de plagues són imprescindibles per als establiments d'hostaleria, restauració i d'altres amb control sanitari. Dur a terme un pla d'actuació i prevenció de plagues garanteix unes instal·lacions lliures de la presència d'insectes i rosegadors.

Tant és així que el Certificat de Desinfecció, Desinsectació i Desratització (Certificat DDD) és un dels requisits de compliment obligatori per a l'obertura i el funcionament de totes les branques que formen part de la indústria alimentària. De la mateixa manera, n'han de disposar tots els col·legis, escoles bressol, centres geriàtrics, hospitals, laboratoris i estudis de tatuatges entre d'altres.

Què és el certificat DDD i com obtenir-lo?

És una forma resumida de referir-se a tota la documentació que reflecteix els serveis de control i prevenció de plagues que es fan a l'establiment:

- **Contracte** que indica la periodicitat i el nom de visites;
- **Diagnòstic previ** que indica la situació actual de les instal·lacions: presència de plagues, origen, desperfectes que faciliten l'accés i la proliferació, el pla d'actuació i el seguiment;
- **Certificat** que indica els organismes diana i productes biocides aplicats;
- **Part de treball**: inclou plànol de les instal·lacions amb la distribució dels punts de control, així com el seguiment;

- **Registres**: resolucions i fitxes tècniques dels productes biocides aplicats; registre de l'empresa de control de plagues;
- **Certificats de professionalitat** del responsable tècnic i el tècnic aplicador de les intervencions.

Normalment, el contracte contempla diverses intervencions periòdiques que es programen segons les necessitats del client. Cada intervenció quedarà reflectida a la documentació corresponent.

Actualment, la majoria de les empreses de control de plagues funcionen amb plataformes en línia on cada client pot accedir a la seva àrea personal. D'aquesta manera podeu descarregar còmodament tota la documentació relativa als serveis que s'han realitzat a les vostres instal·lacions, així com consultar el calendari de les visites previstes.

Quins productes aplicarà el tècnic de control de plagues? És necessari tancar el local?

Per sort, actualment disposem de productes biocides i sistemes de control de plagues sense termini de seguretat que són més respectuosos amb el medi ambient. A més, si es tracta de serveis preventius, se sol optar per gels alimentaris, esquers detectors i trapes que no impliquen el tancament de l'establiment. En els casos d'infestacions elevades cal fer una avaluació inicial que ens indicarà

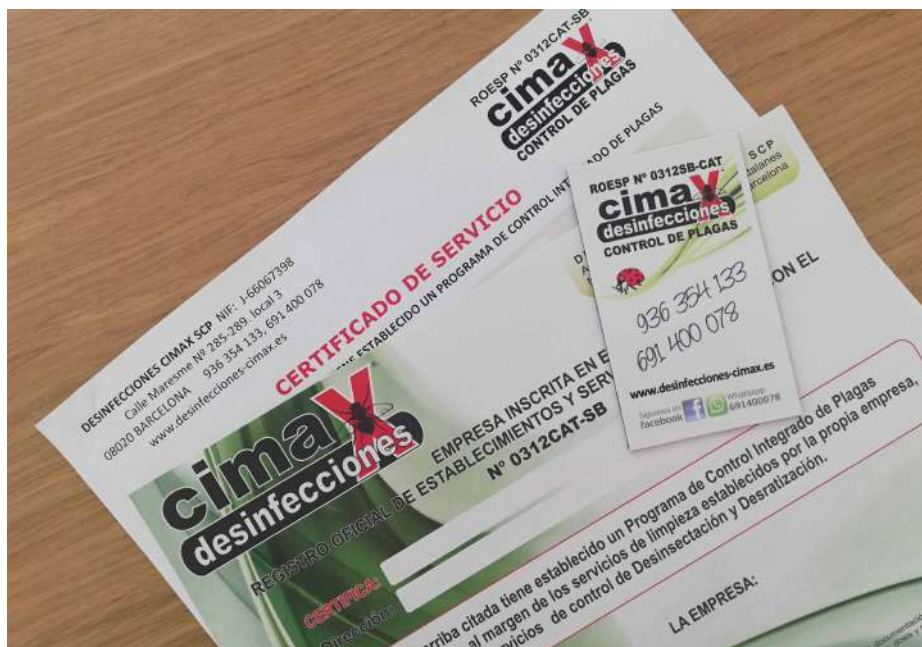


si cal l'ús de productes amb efecte de xoc. Si fos així caldria adoptar mesures de seguretat prèvies i posteriors a la intervenció, respectant el termini de seguretat del producte biocida aplicat.

A més d'aplicar els productes biocides corresponents, un bon professional de control de plagues assessora el client sobre les mesures correctores que es poden adoptar per prevenir l'accés i la presència de plagues.

Quines són les mesures de prevenció de plagues?

Coneixem bé algunes de les mesures que s'han de tenir en compte per evitar l'aparició i la cria de plagues d'insectes i rosegadors. És clar que la salubritat del local és el principal i per això, establir un pla de neteja i manteniment és fonamental. No obstant això, hi ha males pràctiques que es duen a terme en alguns establiments i que són un autèntic desafiament per als professionals de control de plagues. És per això, què et deixarem un petit llistat que pots aplicar en el dia a dia i així evitar que el teu bar o restaurant es converteixi en un paradís per a les plagues.



Guia útil per a la prevenció de plagues

- **Assegureu-vos que la neteja de les instal·lacions i la retirada de les escombraries es faci abans del tancament del local**, ja que les plagues d'escarabats i rosegadors són més actives a la nit. L'absència de restes orgàniques fa que trobar menjar els sigui més complicat.
- **Neveres endreçades**. A més de tenir correctament organitzat el seu contingut, és imprescindible que les neveres estiguin accessibles i els seus voltants endreçats. És molt important que es puguin moure i manipular, ja que els seus motors resulten un refugi molt còmode tant per a les paneroles, com per a rates i ratolins. Per aquest motiu, és imprescindible que almenys una vegada per setmana siguin revisades per retirar restes orgàniques que poden haver caigut accidentalment darrere.
- **ULL amb fuites d'aigua i excessos d'humitat**. La humitat és un factor de risc, ja que pot donar lloc a la proliferació de diverses plagues d'insectes: paneroles, mosques de la humitat, mosques de la fruita, etc. Per aquest motiu és imprescindible reparar immediatament les petites fuites d'aigua que es poden produir als punts humits del local (lavabos, rentavaixelles, fregaplats, etc.)
- **Evitar les temperatures elevades a la cuina**. És important que la temperatura ambiental al local sigui adequada perquè

els clients se sentin a gust, però també és aconsellable reduir la sensació de calor a la cuina. Les paneroles es reproduïxen molt ràpidament en ambients càlids, humits i amb abundància d'aliments. Cal evitar que la cuina de l'establiment compleixi tots aquests requisits per no convertir-la en un paradís per a les plagues. Per aquest motiu, si no disposeu d'una ventilació adequada, és aconsellable la instal·lació d'aire condicionat que ajudarà a regular la temperatura ambiental.

- **Desperfectes estructurals i esquerdes**. Els desperfectes estructurals poden convertir-se en un seriós problema si a les instal·lacions es detecta presència d'escarabats o rosegadors. Poden convertir qualsevol esquerda o forat al seu niu o cau i per això la seva reparació i sanejament és fonamental.
- **Programa la recepció de mercaderia**. És important que els teus proveïdors facin els lliuraments en un horari quan disposes de prou temps per atendre i col·locar els productes de forma immediata. Moltes vegades al costat de les caixes poden colar-se ratolins o paneroles, per això és important que et desfacis de l'embalatge innecessari de seguida.
- **Organitza el magatzem**. Organitzar correctament i adequadament el magatzem pot ser de gran ajuda per a la detecció precoç de les plagues i facilitar l'aplicació correcta dels productes biocides quan calguin.

El secret d'un servei de control i prevenció de plagues amb èxit està en la comunicació activa i eficaç entre el professional i el client.

ROESP N°0312CAT-SB
cimax
desinfecciones

Serveis professionals de control de plagues i Certificat DDD

Contacta'ns per sol·licitar una visita d'inspecció inicial gratuïta i un pressupost sense compromís.



📞 691 40 00 78
☎ 936 35 41 33
✉ info@cimax.es
🌐 desinfecciones-cimax.es

10% de descompte per agremiats!

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...
Listes 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



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 Maremse 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



Vidia es una asociación sin ánimo de lucro que ayuda a víctimas de violencia de género y a personas con capacidades especiales. Nos ayudas dando el aceite, ¡gracias!



RECOGEMOS TU ACEITE VEGETAL USADO y ofrecemos varios servicios.



Els restaurants, obligats per llei a oferir aigua de l'aixeta a la clientela



A partir d'ara, els bars i restaurants estan obligats, per llei, a oferir "sempre" aigua de l'aixeta gratuïta als clients. Així ho recull la Llei de Residus i Sòls Contaminats per a una Economia Circular, que es va publicar al Butlletí Oficial de l'Estat (BOE) i que ha entrat en vigor aquest mes d'abril.

Aquest és un costum que ja està molt instaurat pràcticament a tot Europa i a molt llocs de l'estat espanyol. El 2018, diverses comunitats autònomes havien endegat una campanya per tal d'aconseguir que s'implantés aquesta mesura.

La intenció és reduir el consum d'envasos d'un sol ús i fer més accessible l'aigua potable. Els impulsors remarcaven que l'accés a l'aigua és un dret.

L'Hostaleria i la Restauració han de fomentar l'utilització d'envasos reutilitzables i de l'oferiment a clients dels excedents de menjar no consumit.

La normativa també recull mesures per als comerços. A partir de l'1 de gener del 2023, els comerços minoristes d'alimentació de 400 metres quadrats o més, hauran de dedicar almenys un 20% de l'espai a oferir productes sense embalar.

Amb això, es vol promoure la venda a granel o amb envasos reutilitzable. A més, hauran d'acceptar que els clients portin carmanyoles, ampolles i bosses de casa. La norma detalla que, si el comerciant considera que aquests elements tenen una mala higiene, els podrà rebutjar.

Les administracions públiques, per la seva banda, hauran d'incorporar més fonts i envasos reutilitzable per fomentar el consum d'aigua potable i evitar el consum d'envasos d'un sol ús.

El 2023 s'hauran de reciclar el 70% de les ampolles de plàstic, un percentatge que anirà augmentant fins al 90%, previst per al 2029.

La llei recull que, si no s'arriba als objectius, es podrà implantar a tot l'estat espanyol un sistema de dipòsit, devolució i retorn d'aquests envasos per garantir que es compleixen les xifres.

Dos nous impostos

La nova llei també contempla dos nous impostos, que no s'aplicaran fins a l'1 de gener del 2023. El primer grava la producció de plàstics d'un sol ús que no siguin reutilitzables, i el segon, el fet de dipositar residus a l'abocador i la seva incineració.

L'impost sobre plàstics serà indirecte, a tots els envasos que es fabriquin, importin o comprin dins la UE, com ara vasos, rotllos per embalar i altres. L'import serà de 0,45 euros per quilo.

En queden excloses les pintures, tintes, laques i adhesius. També els envasos per protegir o presentar medicaments, productes sanitaris o residus perillosos d'origen sanitari i alguns altres d'ús agrícola i ramader.

El segon impost vol desincentivar que es deixin residus a l'abocador sense reciclar-los. A Catalunya, per exemple, ja existia aquesta figura fiscal. L'objectiu de la norma és que el 2025 hagi disminuït un 13% el pes dels residus dels abocadors respecte als que es generaven el 2010. El 2030, la xifra s'hauria d'haver rebaixat un 15%.

El malbaratament alimentari es vol rebaixar a la meitat el 2030. Es retira l'IVA de les donacions de productes a ONG com ara bancs d'aliments.

Font: ccma.cat

La fira Alimentaria i Hostelco ha tornat 4 anys després amb 3.000 expositors i un impacte econòmic de 180 milions d'euros

La fira Alimentaria i Hostelco ha tornat quatre anys després a Barcelona amb 3.000 expositors i rebrent 100.000 visitants entre el dilluns i el dijous, unes mides molt similars a les de l'última edició, el 2018. La plataforma biennal se celebrarà juntament amb Hostelco, la fira dedicada a la restauració i l'hosteleria, amb un impacte econòmic de 180 milions d'euros. En total, el saló va fer ús de 85.000 metres quadrats, és a dir, set dels vuit pavellons del recinte de Fira de Barcelona a la Gran Via de l'Hospitalet, una mida semblant a la de l'últim Mobile World Congress (MWC). Les previsions d'assistència, però, superen amb escreix les del saló tecnològic ja que Alimentaria arriba als 100.000 visitants.

L'esclat de la covid ha provocat diversos ajornaments de la plataforma de referència de la indústria alimentària barcelonina. En un primer moment, Fira de Barcelona i el comitè organitzador del saló van ajornar de

l'edició de l'abril del 2020, fins al setembre del mateix any, però la situació epidemiològica no va permetre que la fira obrís portes llavors.

En aquell moment, l'organització va optar per retardar la cita fins al maig del 2021, però no ha pogut comptar enguany amb visitants xinesos per l'alça de casos de coronavirus al gegant asiàtic.

Finalment, la celebració de la plataforma es va endarrerir un any més, fins aquest mes d'abril, quan el saló torna gairebé recuperant els nivells de participació internacionals, tot i que no ha pogut comptar enguany amb visitants xinesos per l'alça de casos de coronavirus al gegant asiàtic.

Així, als pavellons del recinte de la Fira de Gran Via hi han hagut prop de 400 expositors internacionals de 52 països, ocupant 15.000 metres quadrats, un 18% del total. En aquesta edició, es van incorporar a l'àrea

de pavellons oficials Brasil, Eslovàquia, Canadà, Emirats Àrabs, Austràlia i Puerto Rico.

A conseqüència de la pandèmia s'han prioritzat les companyies dels mercats d'Europa, Nord-amèrica i Llatinoamèrica. Ara bé, entre els 50 de països representats al congrés no hi va haver Rússia. A diferència del MWC, l'organització no ha hagut de vetar els empresaris russos, que van anul·lar la seva presència fa setmanes per l'escalada de tensió a Ucraïna.

La cita alimentària acull fins a 10 seccions diferents de productes làctics, conserves, aperitius i dolços, dieta mediterrània i productes frescos, carnis, empreses de gran consum i últimes tendències. El sector carnic és un dels que compta amb més representació catalana, en ser el principal motor exportador agroalimentari de Catalunya.

Entre altres innovacions, el saló Alimentaria

d'aquest any va rebatre assumptes com la reducció del malbaratament alimentari, la sostenibilitat o l'auge de les proteïnes d'origen vegetal que cada cop tenen més pes en la dieta de bona part dels consumidors.

Entre algunes de les novetats que es van presentar hi ha el xoriç ecològic de carabassa, la tonyina de soja i de llegums, l'ou vegetal de farina de cigrons, la carn picada de llegums, begudes dissenyades d'acord amb la genètica i dieta dels consumidors, aigua de kèfir o truita de patates en llauna.

També es van organitzar mostres especialitzades d'aliments orgànics, oli o cafè, així com el saló paral·lel Barcelona Wine Week, que se celebrà al recinte firal de Montjuïc, amb la participació de 210 cellers catalans.

Pel que fa a Hostelco, va aplegar 600 empreses exposidores que ocuparen 20.000 metres quadrats, amb maquinària i accessoris per a la hostaleria així com articles d'interiorisme i decoració. La recreació d'un hotel

i les àrees d'experiències mostraren les novetats del sector, que ha sigut un dels més afectats per les restriccions pandèmiques. Tots dos salons van compartir The Experience Live Gastronomy, un espai dedicat a la gastronomia en directe amb tallers, tastos i presentacions amb cuiners reconeguts com Nandu Jubany, Martín Berasategui o Jordi Cruz. En total, més de 30 xefs amb més de 36 estrelles Michelin van participar en



aquest espai per a mostrar les seves creacions més avantguardistes.

La plataforma va convidar 1.400 compradors de 68 països i es van fer més de 12.500 reunions de negoci entre els expositors i els inversors.

La fira ha arribat en un moment on el sector observa amb preocupació l'alça del preu de l'energia i els problemes de subministraments. Amb tot, els organitzadors d'Alimentaria i Hostelco asseguren que tant la pandèmia de coronavirus com la guerra a Ucraïna han posat de manifest el caràcter "essencial" d'un sector agroalimentari que al seu parer és a dia d'avui tan estratègic com el de l'energia.

El Gremi d'Hosteleria i Turisme, com sempre, va oferir entrades als seus agremiats, els quals van poder gaudir de la visita a la fira i actualitzar-se de les múltiples novetats del sector.

Font: ccma.cat

Obertes més de 1.800 vacants per treballar en hostaleria a Catalunya

Adecco té obertes actualment més de 1.800 vacants del sector de l'hostaleria per a perfils com cambrers/es de pisos, fregaplats, cambrers/es de sala, ajudants de cambrer/a, cuiners/es i ajudants de cuiner/a, entre d'altres. Totes elles a la província de Catalunya.

Després de mesos de poca activitat al sector, la primavera es presenta activa per als hostalers catalans. L'empresa de gestió de recursos humans Adecco apunta a que falten més de 1.800 persones per ocupar llocs de treball al sector hostaler. En concret, es busquen perfils de fregaplats, cambrers/es de pisos, cambrers/es de sala, ajudants de cambrer/a, cuiners/es, i ajudants de cuiner/a.

Les persones que vulguin accedir a aquestes ofertes han de tenir experiència prèvia en posicions similars i disponibilitat completa per a incorporació immediata. En algunes posicions, els perfils seleccionats rebran una formació prèvia.

"Es tracta d'una gran oportunitat per a totes aquelles persones apassionades de l'hostaleria, que busquin treballar en hotels de 4 i 5 estrelles, centres d'esdeveniments i/o càmpings, amb un bon ambient laboral", afirmen des de la companyia.

Les localitats que estan oferint feina ara mateix són Barcelona, Garraf, Sitges, Salou i Vilanova i la Geltrú.

Els interessats/des poden consultar les vacants disponibles i inscriure's a les ofertes a través de la següent pàgina web:

www.adecco.es/ofertas-trabajo

Font: infohoreca.com



Sabies que el Gremi d'Hosteleria i Turisme té un servei de **borsa de treball tant pels agremiats, com pels alumnes de l'Escola d'Hosteleria?**

ght.cat/borsa-de-treball

Catalunya al capdavant en nombre de restaurants



Els restaurants suposen prop d'un 24% dels establiments del sector hostaler, sector en què també s'inclouen els bars, cafeteries i allotjaments turístics, segons la base de dades de FehrData on es recullen les dades del conjunt d'aquest sector. Aquests establiments són els més nombrosos només per darrere dels bars.

En conjunt, Catalunya, Madrid, Andalusia i València són les comunitats que concentren la major part dels restaurants, més del 60% del total. Catalunya se situa en primer lloc amb el 20% dels establiments, seguida d'Andalusia, on se'n concentren el 15%, Madrid (14%) i València (12%). La resta es troben entre el 6% de les Canàries i Galícia, i l'1% de Cantàbria, Extremadura, Navarra i la Rioja.

De les principals províncies, Madrid, Barcelona, València i Sevilla són les que en conjunt reuneixen el nombre més gran de restaurants. Només les dues primeres tenen més d'una quarta part d'establiments, amb un 27,5% del total. Entre elles, Madrid se situa en primer lloc amb un 39,5% dels restaurants, seguida de Barcelona amb un 38,6%, i al darrere València i Sevilla, amb un 14,7% i un 7,2% de locals, respectivament.

La majoria són de preu mitjà

FehrData distribueix els restaurants segons el preu del seu tiquet mitjà i es diferencia entre ells els restaurants de gamma alta, els de preu mitjà, els restaurants econòmics i un últim grup, segons el tipus de servei, formats per restaurants de servei ràpid i take away. La major part són restaurants de preu mitjà, que representen més d'un 57% del total, als quals segueixen els restaurants econòmics, que suposen un 22,7%, els de servei ràpid i take away, 11,4% i per darrer els de gamma alta que són els minoritaris i representen el 8,5% restant.

Tot i que aquests darrers són minoritaris, destaquen per la seva representativitat en algunes comunitats autònomes on la concentració d'establiments d'aquesta categoria supera la mitjana del conjunt nacional. Al País Basc representen el 13,4% del total de categories, a la Rioja, el 10,6%, seguides de Cantàbria (9,8%), Navarra (9,6%) i Madrid (9%). En totes, però, s'han vist reduïts el 2013 respecte a l'any anterior. Al costat contrari, a Galícia i les Balears ha augmentat aquest tipus d'establiments, arribant a

situar-se també per sobre de la mitjana amb un 8,8% de locals a la primera i un 8,6%, a la segona. A més a les comunitats autònomes de Cantàbria, la Rioja, Navarra i el País Basc, els restaurants de gamma alta superen en nombre els de restauració ràpida i take away, al contrari que succeeix a la resta de comunitats.

A nivell nacional, el nombre de restaurants s'ha vist reduït respecte al 2012 en totes les categories. Depenent de les comunitats han baixat o augmentat un tipus d'establiments o un altre, encara que a Cantàbria, Catalunya i Madrid ho ha fet en totes les categories. Destaca, per part seva, Balears, on ha augmentat el nombre de totes les categories d'establiments per sobre del 10%.

1,7 restaurants per cada 1.000 persones

Segons el nombre d'habitants, a nivell estatal hi ha una mitjana de 1,7 restaurants per cada 1.000 persones situant-se el 2013 quatre comunitats autònomes per sobre. Balears se situa al capdavant, amb 3,4 establiments, seguida de les Canàries, amb 2,3, Catalunya, amb 2,1 i el País Valencià, amb 1,9. Al mateix nivell que el nacional se situen Astúries, Cantàbria, i la Comunitat de Madrid, que han reduït la seva mitjana respecte al 2012, any en què es trobaven per sobre.

Entre les províncies amb més restaurants, Barcelona i Madrid són les que més establiments tenen per habitant, amb 1,9 i 1,7 locals per cada 1.000 habitants, respectivament. Les segueix València amb 1,6 i Sevilla, amb 1.

Font: hosteleriadigital.es

Faciliten la recerca de feina en hostaleria a refugiats ucraïnesos

La Confederació Espanyola d'Hotels i Allotjaments Turístics (Cehat), l'Institut Tecnològic Hoteler (ITH) i beWanted posen a la disposició dels refugiats ucraïnesos la plataforma Check In Jobs, amb l'objectiu d'ajudar-los a trobar feina a Espanya.

Cehat, juntament amb la tecnologia de beWanted i l'Institut Tecnològic Hoteler han creat una pàgina de benvinguda a ucraïnès a la plataforma Check In Job. A través d'aquesta web, els candidats es podran registrar de manera senzilla i començar a rebre ofertes de feina dins l'àmbit turístic.

"Volem continuar donant suport als damnificats per la guerra en aquests temps difícils, per la qual cosa fem un pas més apropant-los l'oferta d'ocupació del sector hoteler espanyol, ja que molts dels que vénen tenen la intenció d'integrar-se a la nostra societat aportant el seu coneixement i contribuint al repte de la millora contínua del sector turístic", assenyala Jorge Marichal, president de CEHAT.

La patronal subratlla a més que els allotjaments turístics ofereixen a Espanya una

àmplia varietat de llocs de treball que poden donar cabuda a professionals de diversa índole i nivell de formació.

Font: infohoreca.com

¿Cómo unirte al talent pool de Check-In Jobs?

01

Entra en el enlace de la publicación

02

Haz tu registro en beWanted

03

Espera las invitaciones de las empresas

04

Sigue las instrucciones y continúa el proceso de selección

05

¡Disfruta de tu nueva posición!

5 errors a evitar en obrir un restaurant

Obrir un restaurant pot semblar una tasca difícil, especialment en temps de pandèmia

Tot i això, el sector de l'alimentació sempre sobreviurà, ja que satisfà una necessitat fonamental. El que és clar és que el model actual requereix ser repensat i cal evitar caure en aquests cinc errors:

Error núm. 1: quedar-se en lo bàsic

Abans pensàvem que oferint l'entorn, el servei i el producte adequat, l'èxit estava assegurat, però ja no n'hi ha prou amb això. El que és important avui dia és generar experiències originals, ressaltar el valor del restaurant en xarxes socials i desenvolupar una estratègia de màrqueting digital delicada per guanyar la lleialtat dels nostres clients.

Error nº2: no tenir la "nova autenticitat"

Les operacions d'un restaurant han de girar al voltant del client, oferint-li allò que desitja, com ho vol i en el moment correcte. No cal primer pensar un negoci i esperar que el client s'adapti a ell, sinó al contrari, deixar-lo ser ell o ella mateixa. El repte és idear noves formes de dur a terme els negocis sense afegir costos operacionals.

Error nº3: no tenir una identitat definida

Intentar vendre qualsevol cosa i tot alhora per complaure un públic molt ampli i "no perdre oportunitats", és un error que ha de quedar en el passat. Els clients d'avui busquen

experiències úniques i altament personalitzades als restaurants, per això és important definir un concepte específic, mantenir-se fidel a aquesta visió original i no caure a la trampa de copiar cada nova tendència.

Error nº4: no desenvolupar resiliència

La resiliència significa saber fer servir els temps difícils i qüestionar-se tots els aspectes d'un restaurant. El que abans funcionava, demà ja no. Estem passant per un reinici on és important adaptar-se a les condicions d'un mercat en canvi constant, la pandèmia en va ser prova. El més important en obrir un restaurant avui és mantenir-se àgil i altament adaptable.

Error nº5: no tenir una estructura d'ingressos i despeses

Mai no s'ha d'obrir un restaurant sense identificar clarament quants ingressos es necessiten per mantenir-se viable. El principal repte és establir objectius clars per aconseguir el benefici desitjat.

Una cosa fonamental és intentar mantenir els costos fixos el més baixos possibles. Una manera de fer-ho és flexibilitzant els costos primaris, fent-los parcialment fixos i més parcialment variables, per així mantenir els costos en línia amb els ingressos. També és important comprendre el punt

dequilibri, ja que permet determinar quants clients de mitjana es necessiten per pagar els costos fixos.

En conclusió, obrir un restaurant no és fàcil, tampoc hi ha un pla perfecte, però cal ser audaç i adaptar els models de negoci a la nova realitat. Com diu Max McKeown, "Tot fracàs és una manca d'adaptació, tot èxit és una adaptació exitosa".

Font: cayugahospitality.com



La importància de la formació al sector de l'hostaleria

El sector de l'hostaleria utilitza treballadors amb diferents qualificacions, que inclou una varietat de llocs que poden tenir un fort component educatiu o no. Tots han de rebre una formació sobre valors i normes específics per donar reflex de la cultura de l'establiment.

Un aparcacotxes, el personal de neteja i els cambrers d'un restaurant tenen requisits diferents als dels empleats de facturació, recepcionistes, cambreres de pis o governants, fins i tot els gerents dels establiments hotelers. Tot i això, tota la plantilla és un reflex de la cultura de l'establiment, per la qual cosa tots han de rebre formació de dalt a baix sobre certs valors i normes específics.

Molts treballadors del sector de l'hostaleria comencen en llocs d'entrada i van ascendint fins a arribar a llocs de més nivell. Quan una empresa es pren el temps de formar la gent, és més fàcil reconèixer el talent que es pot desenvolupar per a llocs de gestió més alts.

A Espanya, es pot accedir als cursos bonificats per a empreses, on es pot trobar formació específica del sector de l'Hostaleria i

Restauració que permet qualificar el personal, a més de cursos generals que tot personal en actiu ha de tenir.

Formació bàsica per a tothom

La formació al sector de l'hostaleria és variada. Les habilitats bàsiques inclouen la comunicació i la manera d'interactuar amb els clients de l'hotel. També implica la formació per al treball en equip i la formació en diversitat, ja que els hostes perceben el personal com una unitat.

Aprendre a treballar amb persones de diferents orígens és essencial, ja que el personal mai no sap quin serà l'origen d'un hoste concret. No obstant això, l'experiència del client ha de ser la mateixa per a tots.

L'objectiu del sector de l'hostaleria és oferir un bon servei que doni lloc a experiències increïbles. Això és una cosa que els líders de l'hostaleria han de desenvolupar al personal. Les coses van malament; és part de la vida.

Per exemple, si un hoste s'equivoca en fer una reserva i el problema no es resol de manera amistosa i positiva, l'hoste no tindrà una experiència agradable. L'objectiu és resoldre els problemes perquè l'hoste se senti satisfet amb la solució i que vulgui continuar la seva estada, de manera que l'ideal és que vulgui tornar-hi.

Si es presenta un perill a l'hotel, els clients esperen que el personal els orienti. Al cap i a la fi, el personal coneix el terreny, mentre que els clients es troben a un territori desconegut.

El personal ha de rebre formació sobre els aspectes bàsics de la seguretat, i molts han d'estar capacitats per prestar primers auxilis.

Una correcta formació del personal permet aconseguir estàndards molt alts, així ho comenta, Jim Hartigan, vicepresident sènior de clients, qualitat i rendiment de Hilton Hotels, "Si una enquesta interna dels hotels obtingués una puntuació inferior a un 9 en una escala de 10, hi ha feina i formació per fer".

Font: infohoreca.com



Entrevista Daniel Espejo Alguacil, CEO GrowinHUD

1- Quina és la seva proposta pel món de l'hosteleria i restauració?

Primer entendre les necessitats bàsiques del negoci, és a dir, on es consumeix més energia. Imagino que de manera semblant a una oficina, una part molt important, apart de la maquinària, és la llum, que ens permet veure'ns-hi, com també la climatització. I aquí és com de manera molt important i amb pocs recursos, es pot aconseguir una gran millora...

2- La seva empresa és principalment una instal·ladora de renovables?

Si que ho és, però no es pot oblidar mai que menys és més, i que part del nostre negoci no és senzillament posar plaques o carregadors elèctrics o altres fonts renovables, si no aconseguir la millor solució per al client. Per això som una consultora energètica amb solucions integrals i específiques per cada problema. Cada client té unes necessitats concretes, i la nostra feina, des del primer a l'últim, és poder oferir un tracte personalitzat i professional que el client ens demana. Cada solució s'ha d'adaptar de manera específica. Un exemple, que tothom tingués maquinària amb eficiència A+ o A, seria fantàstic, però tal i com corren els temps, cal mesurar bé l'esforç. Comencem per unes llums LED i tancaments eficients del local. D'altra banda també s'ha de tenir present que una gran majoria de locals, són de lloguer, i per tant no disposen de teulat propi. Però si hi ha els terrats col·lectius que permeten instal·lacions col·lectives, per tal de realitzar aquesta acció tenim una assessoria especialitzada amb tramitació pública, amb la finalitat de no deixar sol al client.

3- Posar plaques fotovoltaïques surt a compte?

I tant que surt a compte! Amb la pujada reiterada del preu de la llum, tenim una energia neta que podem aprofitar gràcies al Sol. La generació fotovoltaica ens aporta estalvi directe al consum elèctric i aconseguim un objectiu actual que hauria de ser obligat per totes les empreses; parlo de la Responsabilitat Social Corporativa. Hem de ser conscients que tothom a de col·laborar per poder reduir el canvi climàtic. No és una senzilla qüestió de principis, sinó la realitat que ens afecta ara mateix i a les properes generacions. No podem treure més recursos finits amb una població d'un consumisme infinit. Més que parar, cal reflexionar com invertir esforços i recursos per tal d'aconseguir el millor resultat a cada problema en concret, i per cada client!

4- Parla molt del client, tan important és?

Del tot! El client i les seves necessitats sempre són el més important i per tant la nostra prioritat.



Recuperamos el sol que te pertenece

Gestión 360 en tu
energía renovable

A background image showing a man in a green shirt aiming a bow in a forest. The image is partially obscured by the green banner at the bottom.

GrowinHud.com

CAMPANYA DE LA RENDA

TERMINIS

Des del 6 d'abril fins al dia 30 de juny del 2022.
Si es fa **domiciliació** bancària del pagament, el termini
finalitza el 27 de juny de 2022.

Regla	Renda obtinguda	Límits	Altres condicions
1r	Rendiments del treball	22.000	- Un pagador (2n i restants < 1.500 euros anuals) - Prestacions passives de dos o més pagadors les retencions dels quals hagin estat determinats per l'Agència Tributària
		14.000	- Un pagador (2n i restants > 1.500 euros anuals) - Pensions compensatòries del cònjuge o anualitats per aliments no exemptes. - Pagador dels rendiments no obligat a retenir. - Rendiments subjectes a tipus fixe de retenció.
	- Rendiments del capital mobiliari. - Guanyos patrimonials.	1.600	Subjectes a retenció o ingressat a compte, excepte guanyos patrimonials procedents de transmissions o reembossament d'accions o participacions de IIC en les quals la base de retenció no procedeixi a determinar-la per la quantia a integrar a la base imposable.
	- Rentes immobiliàries imputades. - Rendiment de Lletres del Tresor. - Subvencions per a l'adquisició d'habitatges de protecció oficial o de preu taxat. - Altres guanyos patrimonials derivats d'ajudes públiques.	1.000	—
2n	- Rendiments de treball. - Rendiments de capital (mobiliari i immobiliari) - Rendiments d'activitats - Guanyos patrimonials.	1.000	Subjectes a no retenció o ingrès a compte.
	Pèrdues patrimonials	<500	Qualsevol que sigui de la seva naturalesa.

Catalunya

Per circumstàncies personals i familiars	Relativa a l'habitatge habitual	Per donatius i donacions	Altres conceptes deduïbles
- Per naixement o adopció d'un fill. - Per contribuents que s'hagin quedat viudes o viudes en el 2019, 2020 i 2021.	- Per lloguer de l'habitatge habitual (només contribuents en determinades situacions desfavoridores) - Per rehabilitació de l'habitatge habitual.	- Per donatius a entitats que fomenten l'ús de la llengua catalana o de l'occitana. - Per donatius a entitats que fomenten I+D+I. - Per donacions a determinades entitats en benefici del medi ambient, conservació del patrimoni natural i custòdia del territori.	- Per al pagament d'interessos per préstecs per estudis de màster i de doctorat. - Per inversió per un àngel inversor per a l'adquisició d'accions o participacions de noves entitats o de recent creació. - Per obligació de presentar la declaració de l'IRPF per raó de tenir més d'un pagador.

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



Grup Alimentari Disteco y Colomafruits

Grup Alimentari Disteco i Colomafruits conjuntament, entrem en col·laboració amb GREMI GHT per donar suport a la nostra hostaleria després de totes les dificultats d'aquests darrers temps.

Com?

- **FENT QUE ESTALVIEU EN COSTOS I EN TEMPS**
- **AIXÍ PODEU DEDICAR-VOS EXCLUSIVAMENT AL VOSTRE TREBALL**
- **ET PORTAREM A CASA TOT EL QUE NECESSITES**

Què som?

- **LÍDERS en comercialització**
- **LIDERES en distribució de productes frescos.**
- **LÍDERS en productes elaborats.**

8.000 m² (Disteco)

6.000 m² (Coloma fruits)

Per què treballar amb nosaltres?

- **OBLIDA'T DE TANTA FACTURA!**
- Serem el teu proveïdor global unificant comandes.
- Preus molt competitius a Marques i Qualitat.
- Sempre el mateix tipus de producte.
- Estalvi de costos, desplaçaments i temps.
- Tracte personalitzat pel nostre equip d'assessors i call center per a gestió de comandes.
- Assessorament per al millor producte pel teu negoci.
- Diversos cursos a través del Gremi.
- Servei en menys de 24 hores

EL NOSTRE POTENCIAL I PER QUÈ ENS DIFERENCIEM DE TOTA LA RESTA

- **Productors** a vedella Angus cat -nascuda i criada a Catalunya-.
- **EXCLUSIVITAT** a Porc duroc 85% i porc ibèric campejat de Salamanca.
- **Elaboració pròpia** de botifarres, salsitxes i hamburgueses.
- Servei de safates filetejades de tota mena de carn.
- **Bodega** (assecador) de manteniment propi de pernils.
- Sala de llescats de pernil i espatlla pròpia.
- **Cuina pròpia** de productes elaborats a baixa temperatura (cinquena gamma)
- Embotits, formatges, foies, fumats, conserves, vins, caves, begudes i licors.
- Distribuïdor exclusiu de cervesa **Estrella Galicia**.
- **Producció i distribució** a l'engròs i al detall de fruites, verdures i hortalisses.
- **Agricultura sostenible**, amb **campus propis** utilitzant tècniques de desenvolupament sostenible per al creixement dels cultius, garantint la seguretat alimentària i la qualitat del producte.

LA NOSTRA INFRAESTRUCTURA

Entre Grup Alimentari Disteco i Colomafruits disposem de més de 60 camions condicionats per poder oferir-vos un servei en menys de 24 hores cuidant al màxim detall la cadena de fred.

Gran equip de professionals i equip humà per al millor assessorament i tracte personal i directe.

Et fem el camí més fàcil i còmode.

UNEIX-TE!



Oficinas Centrales

Calle Enric Prat de la Riba, 1
08830 Sant Boi de Llobregat
(BARCELONA) T. **934 656 666**
E-Mail : c.carrillo@colomafruits.com



fruitadona



PASTORET
FUNDADA 1992
FAMÍLIA PONT



GRUP ALIMENTARI DISTECO

jamones
BLÁZQUEZ



VÍDEO CORPORATIU



Torre de Cellers, 5
POLÍGON IND. CAN VOLART
08150 PARETS DEL VALLES
T: 93 849 80 59 - 93 849 89 00
www.disteco.com



NATURAL
textura sabor tradición **Xef**



Zona Gremi

Barcelona acollirà la Copa Amèrica de Vela el 2024

Barcelona acollirà la Copa Amèrica de Vela el 2024. Així ho ha confirmat el conseller d'Empresa, Roger Torrent, a El matí de Catalunya Ràdio. “La feina per part de la Generalitat i el conjunt de les administracions implicades està feta i estem esperant aquest retorn definitiu per part de l'organització”, ha afirmat Torrent, que alhora ha dit que espera que en les pròximes hores es faci oficial l'anunci.

El conseller ha assegurat que l'impacte econòmic d'aquesta competició pel conjunt del país serà “bilionari”. De fet, es tracta d'un esdeveniment esportiu de llarga durada, ja que, com ha explicat Torrent, els equips competidors es desplacen a la ciutat que acull la competició “des del minut i fins al final de la competició, pràcticament dos anys”.

Per acollir aquest esdeveniment, les administracions públiques, com l'Ajuntament de Barcelona o la mateixa Generalitat de Catalunya, faran inversions, encara per concretar. Així mateix, el conseller d'Empresa ha defensat la idea que el conjunt d'actors privats també intervinguin en aquest esdeveniment i financin part de les adequacions que cal fer. “És important l'exercici de la col·laboració publicoprivada”, ha sostingut. Un dels grups privats més destacats en aquest àmbit serà el lobby empresarial Barcelona Global.

Projecció internacional

A ningú se li escapa que aquest esdeveniment situarà al mapa del món, un cop més, Barcelona i Catalunya. “És molt important la projecció, especialment en uns mercats, com el nord-americà, en què ens volem posicionar a nivell turístic”, ha explicat Torrent. “La Copa Amèrica és una marca que ens ajuda d'una manera molt important”, ha afegit. A més dels Estats Units, la Copa Amèrica de Vela és molt seguida pels aficionats d'Austràlia i Nova Zelanda. De fet, l'última edició la va guanyar un equip neozelandès.

Barcelona s'ha posat per davant de Màlaga, la ciutat irlandesa de Cork i Jiddah a l'Àrabia Saudita per allotjar la competició, considerada una de les més atractives i amb més ganxo pel públic dels esports marítims. A més de l'Ajuntament, a la candidatura se suma la Generalitat, el Port de Barcelona, la Diputació de Barcelona. La decisió sobre quina serà la seu del campionat bianual depèn del vigent guanyador del títol, el Nova Zelanda Yacht Squadron, que ha santificat la decisió.

Font: fih.cat



L'Ajuntament de Badalona subhastarà l'edifici “El Peix”

La Junta de Govern Local de l'Ajuntament de Badalona ha aprovat aquest dimarts la venda de l'edifici anomenat “El Peix”, situat a l'avinguda Martí i Pujol, número 86. Els plects de l'expedient d'alienació de l'immoble indiquen que l'import mínim del preu de compravenda que poden oferir els licitadors és d'1.798.141,50 euros sense incloure els impostos i les despeses associades al procés. Els interessats en participar en el procediment de compra hauran de formular les seves propostes igualant o millorant a l'alça aquesta xifra, per sota de la qual no s'acceptarà cap oferta. L'adjudicació es realitzarà mitjançant un procediment de pública concurrència, de manera que tothom que compleixi els requisits establerts al plec de clàusules administratives particulars podrà concórrer presentant-hi una proposició.

Entre les propostes admeses se seleccionarà l'oferta més avantatjosa per a l'interès públic seguint una sèrie de criteris de valoració que tenen una ponderació màxima de 100 punts. D'aquesta xifra, 80 punts esta-

ran determinats per l'import econòmic ofert i els 20 restants dependran del compromís social de cada proposició. Concretament, obtindran 10 punts les ofertes que es comprometin a fer una promoció d'interès públic amb característiques vinculades a la satisfacció d'exigències socials, ja sigui en forma d'habitatge amb alguna mena de protecció oficial, habitatges cooperatius, residències de gent gran o propostes similars. També rebran 10 punts les ofertes que fomentin l'ocupació a la ciutat amb la realització d'una promoció amb qualsevol model d'activitat que no sigui l'ús residencial.

L'objectiu del criteri basat en el compromís social és aconseguir que la promoció sigui un equipament urbà. D'aquesta manera, una residència per a la gent gran o un gran centre de co-working i d'ensenyament, per exemple, compliria les dues directrius i obtindria 20 punts; una promoció d'habitatge de preu taxat, un edifici comercial o un d'oficines suposaria l'acompliment d'una de les directrius i aconseguiria 10 punts; mentre

que un edifici plurifamiliar tradicional (promoció d'habitatge lliure en tots els pisos i local comercial en la planta baixa) no obtindria cap punt en aquest apartat.

L'edifici “El Peix” ocupa una superfície construïda de 2.283 m² distribuïda en una planta de soterrani, una planta baixa i cinc plantes de pisos. El soterrani i la planta baixa estan destinades a ús comercial i la resta tenen un ús d'oficina. L'immoble té la qualificació jurídica de bé patrimonial i no forma part del Patrimoni Municipal del Sòl i Habitatge de l'Ajuntament de Badalona. Els usos admesos en aquest edifici són: habitatge, residencial, comercial, sanitari, recreatiu i esportiu, religiós i cultural, oficines, industrial i estacionat i aparcament.

Font: eltotbadalona.cat



La Piher, Torre Codina o un edifici de Ca l'Arnús alternatives pel Museu del Còmic



La Caci, després de molts anys, ha quedat descartada per ubicar el futur Museu del Còmic. L'edifici, entre moltes altres ubicacions, estarà lligat amb un projecte liderat per la UPC que serà presentat en poques setmanes, segons fonts municipals. A Badalona, des de fa anys, el projecte del Museu del Còmic estava en via morta, però aquest diumenge l'agència EFE avança que el govern de Badalona estaria treballant a poder ubicar el gran fons de l'arxiu Lafuente a diversos espais de la ciutat. El govern fa feina en poder ubicar aquest fons, i crear el Museu del Còmic, a l'antiga Piher, o bé a la Torre Codina o dins del parc Ca l'Arnús.

Font: eltotbadalona.cat

El projecte d'innovació i ciència que s'ubicarà a l'edifici de la CACI

L'Ajuntament de Badalona i la Universitat Politècnica de Barcelona arriben a un acord, a través de la Fundació CIM UPC, per establir un nou centre d'investigació tecnològic a la ciutat, que es centrarà en la I+D i estarà vinculat a la impressió 3D i la transferència del coneixement a través de màsters i postgraus.

El projecte serà obert als veïns i veïnes de la ciutat, mitjançant un espai perquè la ciutadania en pugui fer ús de forma activa; ajudant, alhora, a la dinamització de l'economia de Badalona i el seu teixit empresarial.

Font: diaridebadalona.com

El badaloní Alfonso Leiva Rebeldes, finalista al millor cuiner de l'any d'Espanya

El badaloní Alfonso Leiva, segon cap de cuina de l'Hotel Condes de Barcelona, va competir el passat dijous dia 7 d'abril en la final que se celebrà a la fira Alimentària & Hosteco, contra altres 7 xefs arribats de tot el territori nacional per a competir pel títol a millor Cuiner d'Espanya d'aquest 2022. Leiva, de 39 anys d'edat, és badaloní de naixement i resident a Badalona. Fa 2 anys es va classificar en la semifinal de Catalunya, Balears i Aragó, optant als 8 finalistes que es disputessin el títol a Millor cuiner d'Espanya, en el marc de la fira de l'Alimentària. Finalment, l'almerienc Cristóbal Muñoz ha estat elegit Cuiner de l'any 2022.

Font: eltotbadalona.cat



L'Ajuntament de Badalona repartirà vals descompte per comprar en els comerços locals

L'Ajuntament de Badalona impulsarà, dins del Pla de Reactivació Econòmica, un nou sistema de Bonus Consum, que els badalonins i badalonines podran bescanviar als establiments associats dels diferents eixos comercials, dels mercats municipals i de la restauració local. Els cupons es podran descarregar en línia i funcionarà a través dels codis QR. L'Ajuntament destinarà 200.000 euros en aquesta campanya que té l'objectiu d'incentivar les compres, donar a conèixer el comerç local i que el veïnat de Badalona comprin a la ciutat. Està previst que la implantació del bonus pugui fer-se en els pròxims mesos. Un cop es posi en marxa els compradors tindran uns dies determinats per poder bescanviar aquests cupons.

El govern de Badalona ha presentat la iniciativa aquest dimecres davant dels representants de tots els eixos comercials de la ciutat, que han acollit molt positivament la nova campanya impulsada pel consistori. Durant la presentació, el tercer tinent d'Alcaldia i regidor de l'Àmbit de Protecció Social a les Persones i Impuls Comercial, David Torrents, ha assegurat que "els comerciants, paradistes i restauradors locals podran decidir quines són les dates idònies per fer la campanya i crear així un fort impacte econòmic entre els botiguers". Per la seva part, l'alcalde de Badalona, Rubén Guijarro, creu que "aquesta campanya aportarà una nova dinamització comercial i ajudar econòmicament el petit comerç local".

Durant la trobada, els representants dels eixos comercials de la ciutat han transmès al Govern municipal les seves problemàtiques, suggeriments i demandes per tal de treballar possibles mesures i respostes amb l'Ajuntament.

Font: eltotbadalona.cat



El Maridatge dels Sentits ja té cartell per a 2022

El dimarts, 29 de març, els organitzadors del Maridatge dels Sentits van donar a conèixer a través del seu compte oficial d'Instagram la imatge que lluirà la cinquena edició del festival del perfum, les flors i la gastronomia que se celebrarà a Teià del 20 al 27 de maig.

Es tracta d'un cartell signat per Lucía Argüello, estudiant de l'Escola d'Art i Disseny de Sant Cugat. Argüello també és l'autora de la imatge gràfica del Concurs Internacional de Perfumeria Mouillette d'Argent, que tindrà lloc el 26 de maig a Ca l'Antiga.

En tots dos casos, la jove dissenyadora ha sabut plasmar en la seva proposta gràfica l'essència dels dos certàmens, que enguany tenen la rosa com a nota olfactiva.

Talent creatiu i empresa

La imatge gràfica del V Maridatge dels Sentits i V Concurs Internacional de Perfumeria de Teià ha estat seleccionada d'entre tots els projectes finalistes de les escoles d'Art i Disseny de Catalunya que han pres part en el Programa Talent Creatiu i Empresa que impulsa el Servei d'Ordenació dels Ensenyaments de Règim Especial del Departament d'Educació. Aquest programa pretén impulsar el contacte i l'intercanvi de coneixements

entre l'alumnat d'aquests estudis i el món de l'empresa, les entitats i les institucions.

A Teià, Ainea Perfums i l'Ajuntament de Teià participen des de fa tres edicions en aquesta iniciativa, tot encarregant les propostes de disseny dels cartells del Maridatge dels Sentits i del Concurs Internacional de Perfumeria, així com el disseny de packaging dels perfums guardonats en Concurs Internacional de Perfumeria.

Quant al disseny de cartelleria, enguany s'han rebut un total de 28 propostes: 19 de

l'Escola d'Art Pau Gargallo i 9 de l'Escola d'Art i Disseny de Sant Cugat.

Pel que fa a les propostes de packaging, hi han participat un total de tres centres –l'Escola d'Art Pau Gargallo, Escola Municipal d'Art Arsenal de Vilafranca del Penedès i l'Escola d'Art i Disseny de Tortosa– i la proposta guanyadora es farà pública durant el mes de maig, coincidint amb el lliurament de premis organitzat per la Generalitat de Catalunya.

Exposició a La Unió

Del 7 al 29 de maig, els veïns i veïnes de Teià tindran l'oportunitat de veure a La Unió que una exposició que mostrarà els cinc cartells finalistes del Maridatge dels Sentits i els cinc finalistes del Concurs Internacional de Perfumeria. També s'hi exhibiran els projectes finalistes de la categoria de packaging. El dia 27 se celebrarà l'acte de reconeixement a tots els estudiants que han participat en aquesta convocatòria.

Font: teia.cat



Escape the Town, un joc per conèixer la història i el patrimoni d'Alella

El municipi d'Alella ofereix des d'aquest mes d'abril una nova experiència turística. Es tracta de l'Escape the Town, una versió adaptada d'un escape room però a l'aire lliure, on mitjançant una experiència lúdica i engrescadora, els visitants coneixeran la història i el patrimoni del poble. Aquest nou producte turístic incorpora la gamificació que consisteix a utilitzar tècniques pròpies dels jocs per aplicar-los a entorns no lúdics

i adaptar-los a suports digitals. El contingut s'ha treballat de manera transversal des de la Regidoria de Turisme i Identitat, amb la supervisió històrica i patrimonial de la Biblioteca Ferrer i Guàrdia.

L'Escape the Town d'Alella està pensat tant per a públic de fora com per a veïns i veïnes d'Alella. Seguint amb les línies de treball marcades pel Pla Estratègic de Turisme 2021-2025, amb la implementació d'aquest nou producte turístic, l'Ajuntament vol atraure altres perfils de visitants, que potser no els resulta atractiu una visita guiada patrimonial, però sí un room escape. Al mateix temps, es pretén enfortir el sentiment de pertinença de la població local i afavorir que tant visitants com locals, passegin pels carrers d'Alella, consumeixin altres serveis (restauració, comerç...) i coneguin els principals equipaments del municipi.

El joc proposa la superació de diverses proves, a partir de pistes i enigmes amagats a vuit indrets emblemàtics del municipi. Jugant pels carrers del centre es podran resoldre els enigmes i descobrir els racons més especials, la història i la tradició vitivinícola del poble.

L'Escape the Town té una durada aproximada de 100 minuts i es pot fer cada dia de l'any i a qualsevol hora. El preu és de 30 euros per equip de 2 a 4 persones. Només cal descarregar-se l'app i comprar l'experiència a través del web <https://escapethetown.es>. L'aplicació està disponible en quatre idiomes: català, castellà, anglès i francès.

Font: alella.cat



El Port engega una campanya per potenciar el coneixement entre la població de Badalona

El Port de Badalona vol arribar als 34 barris de la ciutat. Amb aquesta idea, Marina Badalona ha posat en marxa una campanya, en forma d'enquesta, per millorar el seu coneixement. A través del seu web, <https://marinabadalona.cat/es/enquestaconeixement/> s'ha habilitat aquesta enquesta. La iniciativa vol potenciar diversos aspectes del recinte,

L'enquesta vol conèixer l'opinió dels badalonins i badalonines sobre diversos temes, com la restauració o els serveis que ofereix el Port, a part de les activitats que realitza. Fins el 30 d'abril estarà activitat l'enquesta, i les persones que responguin tindran opcions a premis.

Font: eltotbadalona.cat



Badalona i Montgat s'uneixen per reclamar solucions per la pèrdua de sorra a les platges

L'alcalde de Badalona, Rubén Guijarro, i l'alcalde de Montgat, Andreu Absil, han fet una crida a l'Àrea Metropolitana de Barcelona (AMB) i al Ministeri per a la Transició Ecològica perquè es prenguin mesures, urgents, a mitjà i a llarg termini, per evitar la desaparició de la sorra de les platges a causa dels temporals.

Tots dos alcaldes, en declaracions fetes a la platja de la Barca Maria de Badalona que en molts trams ha desaparegut després del pas del recent temporal Cèlia, han assenyalat que demanaran al Ministeri l'aportació urgent de sorra en aquelles platges més malmeses perquè es puguin utilitzar i poder salvar la pròxima temporada de bany. En aquest sentit, han afegit, ja s'han tingut els primers contactes que continuaran aquesta mateixa setmana un cop s'avaluïn els danys definitius.

Els alcaldes, als qui s'ha sumat la regidora de Medi i Sostenibilitat de l'Ajuntament

de Badalona, Rosa Trenado, han demanat que s'adoptin les mesures definitives perquè es pugui pal·liar o solucionar aquesta situació de pèrdua de sorra de les platges, agreujada pels diferents temporals des del 2017. "Cal iniciar ja les mesures que siguin necessàries per a la consolació de les platges", ha demanat l'alcalde de Badalona, qui ha afegit que treballen en línia amb l'AMB i el Ministeri perquè s'adoptin les solucions tècniques que calguin, siguin espigons visibles o submarins, i altres sistemes de dics de contenció de la sorra o de proteccions de les onades.

L'alcalde de Montgat, Andreu Absil, ha remarcat que, a banda de les actuacions que es facin a cadascun dels municipis per a resoldre situacions concretes, "és imprescindible tenir una visió global del litoral, perquè totes les intervencions que es facin en un lloc acabaran afectant la resta". A llarg termini l'alcalde de Badalona, Rubén Guijarro, també ha reclamat "fer un plantejament se-

riós sobre la necessitat de traslladar la línia de ferrocarril que circula paral·lela a la costa i per on cada dia passen milers de persones".

Font: eltotbadalona.cat



Santa Coloma recupera una nova edició de la Primavera Gastronòmica

Més de 70 establiments participen en el programa municipal més emblemàtic centrat en la restauració local. Després del parèntesi que ha suposat la pandèmia, Santa Coloma engega un munt d'activitats al maig.

El passat dimecres, 30 de març, es va presentar una nova edició de la Primavera Gastronòmica, que es durà a terme al mes de maig, després de dos anys de pandèmia.

L'Ajuntament recupera enguany, de la mà del sector, tres accions clau en la política de promoció econòmica de la ciutat: la iniciativa «Santa Coloma deGusta», la «Mostra Gastronòmica» i la publicació de la guia Sabors. Aquest programa és la principal actuació al voltant del món gastronòmic local que se celebra a la ciutat.

En aquesta edició, s'hi han sumat més de setanta establiments participants, que conformen una bona mostra de la marca consolidada «Santa Coloma Gastronòmica», un referent a l'àrea metropolitana de Barcelona gràcies a la bona feina dels seus i les seves professionals i el suport de l'Ajuntament des del 2018.

En l'acte de presentació, celebrat al restaurant Taverna Gaudir, l'alcaldesa de Santa Coloma, Núria Parlon, va comentar davant dels mitjans de comunicació i professionals de la restauració presents que "el sector, durant el període de pandèmia, especialment en la primera etapa, es va veure clarament afectat i, des de l'Ajuntament, li vam donar suport davant les dificultats. Un cop aixecades les restriccions, es va revitalitzar molt de pressa, donant mostra de la seva solidesa. A Santa Coloma, les estratègies de promoció

de la ciutat i de reactivació econòmica estan molt lligades al món de la restauració".

5a edició del Santa Coloma deGusta

La celebració de la 5a edició del «Santa Coloma deGusta» és un dels atractius més grans de la Primavera Gastronòmica.

Una quarantena de restaurants oferiran tapes amb maridatge y menús de l'1 al 31 de maig. A més, hi haurà un programa d'activitats relacionades amb el món de la gastronomia colomeca: tallers, classes magistrals, tast de vi, olis i licors, visites enoturístiques i formació a l'abast de tothom, entre altres iniciatives, repartides per tota la ciutat.

Les activitats estaran protagonitzades per representants del teixit de la restauració i del comerç, i també de l'àmbit educatiu i formatiu, amb la participació de l'Escola de Restauració de Santa Coloma (ERSC) i el suport del Campus de l'Alimentació de la UB a Torribera.

Sabors i Mostra Gastronòmica

El programa municipal inclou també una nova edició de la guia, Sabors, que engloba una representació de la diversitat i la qualitat gastronòmica de Santa Coloma.

La Primavera Gastronòmica culminarà amb la «Mostra Gastronòmica», a mitjans del mes de maig. Una mostra que agrupa el més destacat de l'ampli ventall d'ofertes que va des de restaurants amb Estrella Michelin, passant per bars i restaurants que ofereixen les millors tapes de l'àrea metropolitana, fins a propostes locals en què la multiculturalitat és un tret característic.

La gastronomia traspasa fronteres

L'estratègia de promoció econòmica de la ciutat de Santa Coloma passa per la restauració i l'alimentació. En aquest sentit, disposa d'una oferta gastronòmica diversa i de qualitat, forma part del Consorci de Turisme de la DO d'Alella des de fa un any, i aposta per la formació i la recerca que es du a terme en l'ERSC i el Campus de l'Alimentació de Torribera. De cara a la seva difusió, està present, des de l'any 2015, a B-Travel, la Fira Internacional del Turisme de Catalunya. Tot això, consolida la ciutat com una de les apostes més atractives dins de l'entorn gastronòmic metropolità.

Font: tajuntamentinforma.gramenet.cat



El vermut: La tradició que viatja fins al present

Hi ha poques begudes que hagin estat capaces de donar nom a una tradició cultural i social. El Vermut n'és una. Quan vam quedar al migdia amb familiars o amics per prendre alguna cosa, sovint utilitzem l'expressió "quedar a prendre el vermut", fins i tot hem inventat el verb "vermutejar". Això passa perquè associem aquesta beguda extraordinària a un moment de socialització, generalment en un bar, on gaudim en col·lectiu d'una estona d'oci. La felicitat compartida a la nostra cultura, per tant, té com un dels seus ingredients simbòlics, el vermut.

Aquesta beguda, es va produir a Espanya, per primera vegada a mitjans del segle XIX. Un licor fruit d'una barreja artesanal de vins, misteles, herbes, plantes i arrels, que va arribar al nostre país de la mà d'una empresa familiar, Perucchi. Darrere les grans marques sempre hi ha una gran història, que ajuden a definir el camí, la qualitat i l'experiència. Aquest és el cas del vermut Perucchi, el primer vermut produït a Espanya.

La història del vermut a Espanya comença amb Augustus Perucchi, el responsable d'una elaboració pionera i el pare fundador d'un celler que conserva en un lloc segur, a la Cambra de Comerç de Barcelona, els seus registres documentals més antics de l'any 1876.



El secret d'aquesta beguda centenària es troba en la seva elaboració i perquè surti perfecta primer cal comptar amb una primera matèria d'excel·lència.

Els ingredients bàsics de tot vermut són vi, aigua, alcohol, una barreja de botànics i, opcionalment, sucre caramel·litzat, que serveix per donar-li color.

El vi és la base, generalment de color blanc, jove i de 11 o 12 graus i sabor suau, gairebé neutre. El raïm característic al vi elaborat aquí sol ser o la parellada, la macabeu o la viura de Tarragona; o la varietat manxega airén, amb la qual es fan també els brandies espanyols.

A la feina de l'elaboració el vermut després se li afegeix la barreja de botànics que es maceren amb l'alcohol. Aquí hi ha un dels punts clau, cosa que fa als vermuts espanyols diferenciar-se per exemple dels francesos, més secs, o els italians, més amargs. Les combinacions a partir d'aquesta base arriben fins on arriba la creativitat i el talent de qui ho elabora, l'èxit recau en la fórmula, la barreja i les proporcions. S'ha d'aconseguir aquest equilibri perfecte entre amargor, dolçor, acidesa i assegurar un retrogust llarg i característic del producte final.

Tenim botànics amargs (Angèlica, llúpol, ruibarbre i quina), aromatitzants (anís estrellat japonès, closca de taronja, llimona o aranja, dictam de creta, romaní, alfàbrega, fonoll o farigola), amarg-aromatitzants (alienjo, ginebre camedrio) i suavitzants (canyella, safrà, nou moscada, vainilla, cardamom). Però en poden ser molts més, aquests només són els més comuns, i cadascun, infusionats en una solució hidroalcohòlica de 50 graus, aportarà la seva màgia perquè el color, l'olor i el sabor del vermut garanteixin una experiència inoblidable.

El vermut vermell, també anomenat negre, és el més popular a Espanya. Per aconseguir aquest color, el vi neutre s'endolceix amb sucre natural. Així obtenim diferents tipus en funció de la quantitat de sucre que tinguin: Extrasec, sec, semisecc, semidolç i dolç.

Per a l'elaboració, el treball de l'enòleg s'ha de conjugar amb les del licorista, per controlar els sabors amargs que provenen del vi. Per això, el procés més comú és la maceració, on els botànics escollits es trituren i es barregen per macerar en fred. Perquè reposi la barreja s'utilitzen botes de vi o recipients anomenats tamburs, durant dies, setmanes o mesos. La barreja resultant és el que s'anomena l'extracte líquid del vermut i, després de filtrar-se per eliminar impureses, se li afegeix el vi i el sucre a les proporcions característiques de cada marca. El darrer pas serà tornar-lo a filtrar i després de refrigerar unes setmanes ja pot ocupar el seu lloc a l'ampolla que arriba als nostres bars i cases.

Per entendre la grandesa d'un producte en descobrim els secrets, i els de Perucchi tenen a veure amb la seva història i elabo-



ració. Les soleres centenàries envolten als autèntics dipòsits que va instal·lar Don Augustus Perucchi als seus inicis, i dins de cada ampolla hi ha part de l'essència de la marca en forma d'un petit percentatge de vermut amb més de 150 anys d'història.

A més, tots els productes utilitzats són naturals i no s'hi afegeix cap conservant ni antioxidant. La utilització de materials ecològics, com el tap de l'envàs està format per productes naturals de proximitat, concretament el suro és d'alzina surera de l'Alt Empordà i el cap és de fusta de faig de la comarca d'Osona.

De la tradició a la modernitat en un mateix viatge que completa la qualitat del producte, amb una tecnologia d'embotellat i etiquetatge moderna que encaixa perfectament en una elaboració que és la pedra angular de l'excel·lència de Perucchi.

L'equilibri genuí d'aquest vermut originari es percep amb tres sentits: vista, olfacte i gust sempre per aquest ordre. Amb una combinació perfecta i cuidada de la millor selecció de vins blancs suaus i misteles procedents de l'Alt Empordà, València i la Manxa, barrejats amb més de cinquanta fruites, arrels i herbes naturals que generen un color i una olor úniques. Finalment, amb la boca, apreciem un bouquet lleugerament dolç, de sabor molt suau, afruitat i amb una lleugeríssima aspror.

El reconeixement d'aquest vermut com a marca de qualitat és un fet incontestable. Grans experts del sector li han atorgat, des dels primers anys fins avui grans premis.



Espinaler, història del nostre territori

Una marca catalana famosa per ser productora de vermut és Espinaler. L'Espinaler neix al 1896, quan Miquel Riera i Prat s'instal·la a Vilassar de Mar (Barcelona), procedent d'una masia situada a prop del pont de l'Espinal (Argentona, Barcelona), i inaugura la taverna Espinaler, on oferia el gotet de vi i la "barreja" a la gent del poble. La taverna era el típic establiment mediterrani, petit, acollidor i amb aire rústic i familiar que, amb el pas dels anys i generació rere generació, s'ha mantingut. El 1907, gràcies al bon saber fer de Miquel Riera i Prat, l'Espinaler aconsegueix la llicència per poder obrir l'estanc, fet que va suposar un important impuls.

Creació de la salsa

El 1952, Ventura Roldós, esposa de Joan Tapias, crea la fórmula de la salsa Espinaler: una combinació de vinagre de primera qua-

litat, pebre vermell, pebre negre i espècies acuradament seleccionades que, amb el pas dels anys, han fet que la salsa Espinaler sigui coneguda per tot arreu.

Canvi de rumb del negoci

Miquel Tapias Roldós, besnét del fundador, agafa les regnes del negoci als anys 70. Amb ell s'inicia una revolució a l'Espinaler: comença a viatjar a Galícia per seleccionar personalment el millor marisc a les subhastes. Així es dona el tret de sortida a la comercialització de les conserves sota la marca Espinaler. L'any 2000 comença l'expansió de les conserves Espinaler per gran part del territori espanyol.

També a l'any 2000 s'inaugura la nau-taverna-magatzem a Vilassar de Mar: una nau de 1.300 m2 on es pot trobar tota la varietat de

productes Espinaler, amb més de 200 productes de marca pròpia i una selecció dels millors productes gourmet. En total, més de 4.500 referències que conformen l'imperi gourmet de la nau de l'Espinaler.

L'expansió

L'any 2012 comença l'expansió d'Espinaler a Europa. Actualment, l'empresa exporta els productes a diferents països d'Europa i Àsia. Avui, David i Miki Tapias, rebessnets del fundador, són la cinquena generació que segueix mantenint la mateixa filosofia que el 1946 els va inculcar el seu avi i, més tard, el seu pare: oferir un producte d'altíssima qualitat, elaborat i envasat al seu moment òptim.

Font: espinaler.com

L'any 2012, en el marc de la Fira Gourmets a Madrid, la botiga Espinaler de Vilassar de Mar és condecorada amb el premi a la Millor Botiga Gourmet Especialitzada d'Espanya.

sin toma de corriente, sin instalación eléctrica, sin cables por el suelo

Luz LED portatil

NOMADIC^{LED}

ESPECIAL TERRAZAS

Sin instalación eléctrica, con BATERIA

Una lámpara ilumina perfectamente un parasol de 3x3 metros

Especial para terrazas de BARES y RESTAURANTES.
GRAN solución para las terrazas sin conexión eléctrica

BATERÍA de alta calidad con interruptor de doble potencia (1000 o 2000 lúmenes)

1 potencia hasta 9 horas de luz
2 potencias hasta 5,30 horas de luz

BadalonaLED

C/Dos de Maig, 10 Local
08912 Badalona
93 464 77 21
www.nomadicled.com



Les 5 receptes veganes que més triomfen als restaurants

Flam de te matxa

Ingredients

- 450 ml llet de soja
- 60 g sucre
- 20 g sucre de llustre
- 5 g te matxa
- 1 g agar-agar
- 50 ml aigua
- Xarop d'atzavara
- 1 pot llet de coco (100 g de greix que conté)
- Menta fresca

1. Posem en un bol 5 g de te matxa i 50 ml d'aigua i ho dissolem amb una vareta manual. Reservem.
2. Ara escalfem en un altre pot 450 ml de llet de soja, 60 g de sucre i 1 g d'agar-agar. Un cop bulli, retirem del foc.
3. Canviem la llet a una gerra per refredar-la abans d'afegir-hi el te matxa dissolt perquè si no podríem alterar-ne les propietats. Colem a la gerra el te matxa, ho barregem més i ho deixem temperar.
4. Posem 4 flameres en una safata. Creem una capa fina de xarop d'atzavara en cada una d'elles. Les portem 1 minut al congelador perquè el xarop d'atzavara es solidifiqui una mica.
5. Recuperem les flameres i les omplim amb el farcit ja temperat. Les deixem 2 hores a la nevera.
6. Traiem de la nevera una llauna de llet de coco freda. N'agafarem la part blanca, el greix. En posem 100 g en un bol inoxidable. Posarem 4 cullerades de llet de coco (la part líquida) en un got batedor.
7. Portem a ebullició dos dits d'aigua. Quan arrenca el bull, hi escaldem 4 fulles de menta durant 30 segons. Traiem la menta i la posem al got amb la llet de coco. Turbinem.
8. Afegim al bol amb greix de coco la menta triturada i ho semimuntam. Hi afegim 20 g de sucre llustre. Batem fins a tenir la textura de nata muntada. Reservem dins la mànega.
9. Agafem els flams de la nevera i els desemmoltlem. Hi afegim la nata de coco muntada i alguna fulla de menta.



Fotografia: hola.com

Hummus de mongeta amb coliflor

Ingredients

- 220 g de mongeta del ganxet seca
- 50 g d'ametlla marcona crua pelada
- 50 g de nous
- 1/2 coliflor groga
- 1 raig de vinagre de xerès
- 1 cullerada sopera de comí
- Nou moscada
- Julivert
- Torradetes de pa
- Oli OVE
- Pebre negre
- Sal

1. En un recipient posem 220 grams de mongetes del ganxet i les cobrim amb aigua mineral.
2. En un altre recipient, posem 50 grams d'ametlles marcona i 40 grams de nous. Les cobrim amb aigua, tapem els recipients i els fem a la nevera 12 hores.
3. En una olla de pressió afegim les mongetes ja hidratades amb l'aigua del remull. Cobrim fins a tres dits per sobre de les mongetes, tapem l'olla i ho coem 30 minuts a foc lent a partir del moment que l'olla xiuli. Passats els 30 minuts tanquem el foc i ho deixem reposar dues hores.
4. Colem les ametlles i les nous ja hidratades i les posem en un got batedor. Hi afegim una mica de suc de la coccio de les mongetes i ho turbinem fins que n'obtinguem una pasta.
5. En un got batedor més gran posem la pasta de nous i ametlles, les mongetes del ganxet colades, oli OVE, pebre negre, 1 cullerada sopera de comí, hi ratllem una mica de nou moscada i cinc grams de sal. Ho turbinem fins que n'obtinguem una pasta homogènia. En aquest punt hi afegim un raig de vinagre de xerès, ho turbinem de nou i ho reservem.
6. Farem un caviar de coliflor. Primer separem els arbrets de mitja coliflor groga i els ratllem en un bol. Hi afegim una mica de sal i ho integrem tot.
7. En un morter piquem deu grams de nous i, un cop picades, les afegim al bol amb la coliflor ratllada. Acabem el caviar de coliflor amb una mica de pebre negre molt i barrejant-ho bé.
8. En un bol de presentació, hi posem l'hummus de mongeta del ganxet amb una mica de comí en pols i oli d'oliva verge extra. Hi afegim caviar de coliflor per sobre.
9. Piquem amb un ganivet unes quantes fulles de julivert i les afegim a l'hummus. Ho acompanyem d'unes torradetes de pa.

Gaspatxo de síndria

Ingredients

- 500 g de síndria
- 100 g de pinyons
- 10 maduixots
- 10 fulles de menta
- 3 tomàquets cor de bou
- 2 tomàquets raf
- 1 cogombre petit d'uns 100 g
- 1 gra d'all
- 1 ceba tendra
- 1/2 pebrot verd italià
- sal
- vinagre
- gíngebre
- oli OVE

1. Pelem i netegem la síndria. Fem el mateix amb els tomàquets i en reservem els interiors (la part llefiscosa).
2. Pelem la ceba tendra, la netegem i en reservem les cues. Remullem la ceba tallada amb aigua mineral.
3. Ratllem el gíngebre congelat dins el got de la batedora.
4. Hi afegim menta.
5. Hi afegim vinagre.
6. Torrem els pinyons una mica en una paella sense oli.
7. Afegim la síndria i els maduixots al got de la batedora.
8. Hi afegim un gra d'all.
9. Hi afegim la ceba tallada.
10. Hi afegim el mig pebrot verd.
11. Hi afegim el tomàquet tallat.
12. Hi posem una mica d'oli OVE.
13. Hi afegim els pinyons i en reservem uns quants.
14. Hi posem el cogombre pelat i tallat, ho salem i ho trituram tot.
15. Colem tota la barreja triturada per retirar-ne la fibra i ho deixem refredar a la nevera 1 hora.
16. Servim el gaspatxo en un bol amb una mica de menta, oli OVE, els pinyons que hem reservat i els grills de tomàquet.



Albercocs en almívar

Ingredients

- 1 kg d'albercocs
- 500 g sucre
- 1 l d'aigua
- 2 llimones
- Vainilla
- Cardamom

1. Tallem i traiem el pinyol d'1 kg d'albercocs.
2. Espremem el suc de 2 llimones i el colem.
3. Desfem en un pot 500 g de sucre amb el suc de llimona.
4. Afegim al pot la polpa i 1 beina de vainilla i 4 cardamoms aixafats i ho escalfem fins que el sucre es fongui mentre ho remenem.
5. Escalfem 1 l d'aigua mineral.
6. Rostim a foc lent durant 10 minuts els albercocs tallats amb el sucre, les espècies i el suc de llimona.
7. Hi afegim l'aigua calenta i ho deixem al foc, fluix, durant 5 minuts més.
8. Omplim 2 pots de vidre amb els albercocs en almívar i els posem a la cassola amb aigua bullint durant 5 minuts.
9. Tapem els pots d'albercoc i els deixem bullir 5 minuts més.
10. En retirem els pots amb els albercocs i els donem la volta i deixem refredar perquè facin el buit.

Arròs de tirabecs

Ingredients

- 320 g d'arròs bomba
- 100 g tirabecs
- 4 tomàquets de penjar
- 1 branca de julivert
- 1 gra d'all

Per a fer el brou de verdures

- 1,5 l d'aigua mineral
- 4 xampinyons
- 4 grans d'all
- 2 porros
- 2 tomàquets
- 1 branca d'api
- 1/2 bròcoli
- 125 g de cigrons hidratats
- Julivert
- 1 pebrot verd italià
- Llorer
- Farigola
- 3 cullerades de salsa de soja
- Pa
- Romaní
- Oli OVE

1. Tallem a mida de macedònia 2 porros i 1 branca d'api.
2. Aixafem 4 grans d'all i els posem en una olla exprés amb un raig d'oli OVE. Hi afegim les verdures tallades i les sofregim.
3. Tallem a mida de macedònia 2 tomàquets i els afegim a l'olla juntament amb 3 cullerades de salsa de soja. Ho

remenem.

4. Posem 125 g de cigrons remullats en una bosseta de malla.
5. Afegim els cigrons (amb l'aigua del remull) a l'olla, amb 1,5 l d'aigua mineral freda, 1 fulla de llorer, un manat de julivert, farigola i romaní.
6. Tapem l'olla i la mantenim bullint durant 30 minuts. Després la deixem reposar dues hores.
7. Reduïm el brou en un recipient alt fins que en quedin uns 700 ml.
8. Tallem 4 xampinyons en 6 trossos, 1/2 bròcoli a arbrets i 1 pebrot italià a la brunesa.
9. Posem una paella de ferro al foc amb un raig d'oli OVE i hi afegim 1 gra d'all aixafat.
10. Rentem 320 g d'arròs bomba en un bol de vidre amb aigua mineral.
11. Saltem les verdures a la paella.
12. Ratllem 4 tomàquets de penjar en un bol i els colem sobre la paella.
13. A la paella rossegem l'arròs amb les verdures.
14. Afegim a la paella el brou reduït i ho deixem coure durant 10 minuts.
15. Traiem la cua i els fils de 100 g de tirabecs i els tallem per la meitat.
16. Afegim els tirabecs i els cigrons a la paella. L'enfornem amb el foc al màxim durant 5 minuts.
17. Traiem la paella del forn i la tapem amb un drap. La deixem reposar mentre tallem el julivert, que hi escamparem per sobre quan estigui feta.
18. Hi afegim el julivert per sobre, una miqueta d'oli OVE i ens ho mengem de la mateixa paella amb un tros de pa.

Font: ccma.cat/tv3/cuines

¿A QUÉ ESPERAS PARA REDUCIR TU FACTURA DE ELECTRICIDAD Y GAS ENTRE UN 10% Y UN 20%?

10 años de experiencia me avalan. Seré tu asesor, sin ningún coste para tu negocio.

Gestionaré tus contratos anualmente, para que tengas siempre las mejores condiciones económicas, ya que tengo en cartera todas las compañías que operan en el Sector

¿Cómo? Vigilando y gestionando los maxímetros, para que no pagues más potencia de la que necesitas, y tener el precio de tus consumos controlados.

Tramitaré cualquier gestión administrativa o técnica que necesites, como cambios de Iban, Cie, Brie, titularidad, etc.. sin que tengas que preocuparte.

Así FORMARÉ PARTE DE TU PLANTILLA, PERO **NO** DE TU NOMINA

**GESTIÓN
COMERCIAL**

Gabriel Millan · 696960490
gabriel@rlvconsulting.es · gcomercial.com

**¡LLÁMAME
YA!**

Nous agremiats



**SANTA
LOLA**

Sant Ignaci, 14 - Santa Coloma de Gramenet
644 35 34 09
@santalola_restaurante



Restaurante
Mas Ram

Plaça Eucaliptus, 4
08916 Badalona
Barcelona
Tel. 934 657 503

Plaça Eucaliptus, 4 - Badalona
934 65 75 03
@masramrestaurante21



Badalona

C/Tei 7
tlf: 933841206



Tei, 7 - Badalona
933 84 12 06
@nerucabdn



C/ ARIBAU 4, (08913) Badalona
Tel: 671 748 284



Aribau, 4 - Badalona
671 71 82 84
@elcholitodeduran



ADARAP

Francesc Layret, 124 - Badalona
931 09 42 07
@adarap_restaurante



PIZZALONA

Rosselló, 7 - Badalona
634 85 43 00
@pizzalona



**Dues
Portes**

Martí i Julià, 2 - Badalona
632 19 91 66



Port del Masnou, 72 - El Masnou
935 19 41 39
@flappersjazzclub

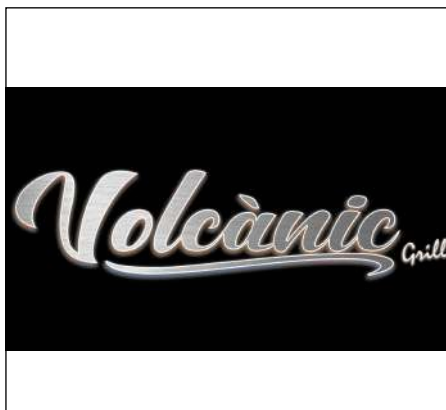


**INGREDIENTE
Secreto**

Tei, 5 - Badalona
627 17 27 16
@ing_secreto



Prim, 174 - Badalona
936 72 11 32
@mrcoffee172



Electrònica, 2 - Badalona
934 97 02 96
@restaurantvolcanicbdn



Sant Jaume, 21 - Vilassar de Mar
622 55 80 17
@momentscafevdm



Sant Miquel, 25 - Badalona
623 12 00 30
@frate_ristopizzeria



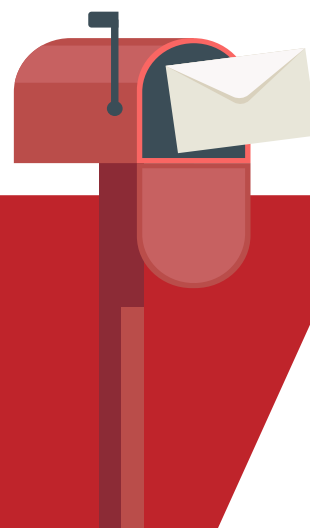
El Molino

Plaça de Baró de Maldà, 1 - Badalona
931 41 66 54



**Cafeteria
Luna**

Lleó, 11 - Badalona
667 06 09 71



**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!**

Nous agremiats



Passatge General Prim, 25 - Premia de Mar
628 79 77 86



Alemania, 9 Nave 11 - Badalona
666 86 22 87



Sant Pere, 4 - Badalona
931 24 13 34
@karls.casabadia



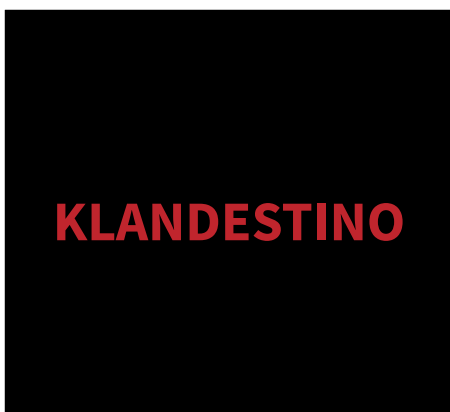
Mestre Antoni Nicolau, 21 - Badalona
936 04 44 20 / 654 13 42 69
@la.soga21



Itàlia, 7 - El Masnou
930 25 81 61 / 686 83 21 54
@traAmici_masnou



Rambla Àngel Guimerà, 18 - Alella
935 55 10 45
@canduran_alella



Passatge del Mar d'Àlboran, 347 - Badalona
602 42 97 16
@kandestino_bdn



Francesc Layret, 56 - Badalona
617 82 36 49
@iaia_nita_bdn



Circunvalación, 44-50 - Badalona

ENCARA NO ETS AGREMIAT?

Apareix a la propera revista!

**Fes-te agremiat
i gaudeix de totes les
avantatges que t'oferim.**



Olot, 26 - Santa Coloma de Gramanet
932 69 32 98



Santa Madrona, 52 - Badalona
933 52 67 72

**CEVICHERIA
LA BARRACA**
Cocina Peruana
Carrer de la Platja, 16 Badalona CP 08911

Carrer de la Platja, 16 - Badalona
677 93 59 89
@cevicheriabalarraca



Carrer del Mar, 88 - Badalona



Santa Madrona, 44 - Badalona
672 77 42 74
@otitanuz_bar



Itàlia, 50 Mercat Municipal 49-50 - El Masnou
690 87 73 85
@bar_entremans

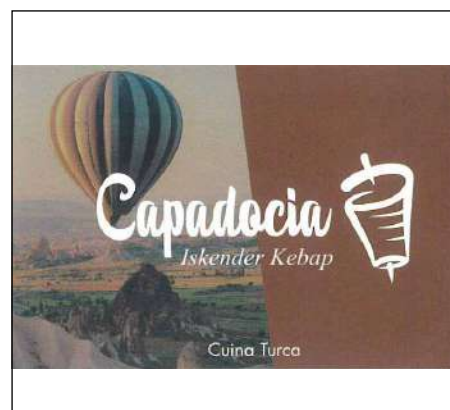
Nous agremiats



El port del masnou, local 100 - El Masnou
935 40 15 29 / 610 35 91 31
@labodegadelport



Anna Tugas, 40 - Badalona
933 30 95 41 / 608 36 41 39
@oasis.gastro.bar



Francesc Layret, 79 - Badalona
933 84 82 02
@capadocciakebap



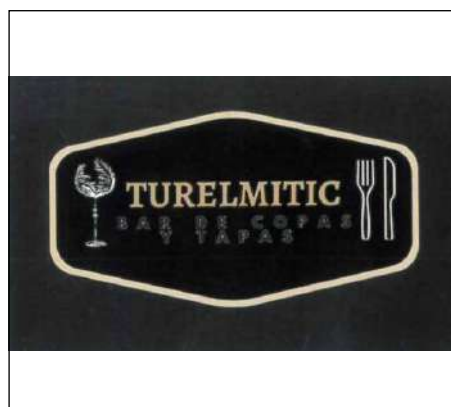
Francesc Layret, 93 - Badalona
606 77 32 93
@elrumrumbadalona



Sant Bartomeu, 23 - Badalona
933 99 80 98
@bocatelirestaurant



Sant Jeroni, 35 - Santa Coloma de Gramanet
931 29 42 53
@lecapererestaurante



Castellbell, 7 - Barcelona
634 84 13 48
@turelmitic_bcn



Alfons XIII, 14 - Badalona
@jomercocteleria



Rambla del Poblenou, 59 - Barcelona
935 25 41 97
@Brisa_sin_prisa_bcn



Alemanya, 58 - Badalona
933 95 30 78
@jocrirestaurant



Plaça del Vaixell Maria Assumpta, 3
Local 3B - Badalona
936 27 34 50 / 624 61 54 00

Ponemos Música a tu Boda

NO DEJES QUE TUS INVITADOS SE ABURRAN!

Después del 'Sí', dale al play con

D.J. OBI-ONE

CONTACTA
@MUSICANDEVENTS

CARTELES Y PLACAS OBLIGATORIAS

CARTELES INTERIORES

Generalitat de Catalunya
Agència Catalana del Consum

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

PROHIBIT FUMAR
PROHIBIDO FUMAR



ESPAI LLIBRE DE FUM
ESPACIO LIBRE DE HUMO

Llei 24/2000 (BOE núm. 209, 27.12.2000)

Generalitat de Catalunya

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

Formulari de denúncia

1. Dades de l'establiment: Nom, Adreça, Telèfon, Fax, E-mail, Web, etc.

2. Dades de la denúncia: Data, Hora, Lloc, etc.

3. Dades de la víctima: Nom, Adreça, Telèfon, Fax, E-mail, Web, etc.

4. Dades de l'autor: Nom, Adreça, Telèfon, Fax, E-mail, Web, etc.

5. Dades de la denúncia: Descripció de la denúncia, etc.

6. Dades de la denúncia: Signatura, etc.

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

Formulari de denúncia

1. Dades de l'establiment: Nom, Adreça, Telèfon, Fax, E-mail, Web, etc.

2. Dades de la denúncia: Data, Hora, Lloc, etc.

3. Dades de la víctima: Nom, Adreça, Telèfon, Fax, E-mail, Web, etc.

4. Dades de l'autor: Nom, Adreça, Telèfon, Fax, E-mail, Web, etc.

5. Dades de la denúncia: Descripció de la denúncia, etc.

6. Dades de la denúncia: Signatura, etc.

GHT GREMI D'HOSTALERIA I TURISME
BARCELONÈS 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 truqueu al 012 atenció ciutadana

Para asesorarse sobre consumo, llame al 012 atención ciudadana

For advice on consumer affairs, please call 012

Generalitat de Catalunya
Agència Catalana del Consum

CARTELES EXTERIORES



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

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

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

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

GHT GREMI D'HOSTALERIA I TURISME
BARCELONÈS 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'HOSTALERIA I TURISME
BARCELONÈS 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

Si s'observa algun fetsa problemàtica amb l'addicció al joc, trobeu al Servei d'Assessorament Jocs

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

902 111 444

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



comercial@cibtel.es
674 27 06 73

POR SER DEL GREMIO
DESCUENTO ESPECIAL DE

25€ EN EL
PAQUETE POR 6 MESES

* Consultar oferta mes en curso

Fibra + Móvil: Promociones del mes

Más ventajas en tu negocio con Love Empresa 3 y 5



Fibra Simétrica hasta 1Gbps + Router Wi-Fi 6



3 o 5 líneas móviles con llamadas y GB ilimitados
+ 300 min. a fijos internacionales



Fijo con llamadas nacionales ilimitadas y 1.000 min a
fijos internacionales con Love Empresa 5



Beneficios incluidos: Amazon Prime 12 meses, Legálitas,
Asistencia experta y antivirus, Microsoft 365 y Servicio exclusivo
de atención empresas

20%
dto.
12 meses



Fibra Simétrica hasta 10Gbps disponible con Love Empresa 3 y 5.
Consulta la cobertura con tu asesor comercial.

En marzo, ofertas exclusivas para tu empresa:

Love Empresa 3

83€/mes 66,4€/mes durante 12 meses

Love Empresa 5

113€/mes 90,4€/mes durante 12 meses

0€

con Love Empresa 5



0€

con Love Empresa 3

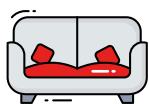


TAPICERÍA PARA HOSTELERÍA

RESTORE YOUR PLANET

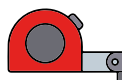
TAPIDEC.com

DESCUENTO DEL
10%
AL AGREMIADO



Tapicería de cualquier tipo de mobiliario.

Somos expertos en darle una
nueva vida a tus muebles.



Fabricación de cojines a medida.

Dale la comodidad y el lujo que se
merece a ese banco o silla.



Reparación urgente en menos de 48h.

Planificación a medida para no perder
comensales.



Limpieza de cualquier tipo de mobiliario.

Limpieza a fondo del mobiliario tapizado
con productos profesionales.



Tejidos de calidad para la hostelería

Materiales certificados a precios
muy competitivos.



Muebles exterior para jardín y terraza.

Nuestra propia línea de sofás para
exterior exclusiva.



Traspazos

nº 1.- Restaurante en polígono Sant Adrià del Besòs

250 mts2 + terraza propia / 100.000€ Traspaso / 2.800€ Alquiler / + de 50 menús diario

nº 2.- Cervecería - Coctelería en zona centro en Santa Coloma de Gramenet

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

Nº 3.- BAR BADALONA

200 m2 / 200.000 traspaso / 2550 alquiler / totalmente equipado / 45 mesas en terraza / primera línea de mar

nº 4.- Restaurante frente al mar en Premià de Mar

140 mts2 / 45.000€ traspaso / 1.200€ Alquiler / Totalmente equipado

nº 5.- Bar en Badalona con clientela fija al lado de colegio

75 mts2 / 24.000€ Traspaso / 700€ Alquiler / Totalmente equipado

nº 6.- Restaurante en Premià de Mar

85 mts2 / 25.000€ Traspaso / En pleno funcionamiento – 40 menús diarios /1080€ Alquiler

nº 7.- Restaurant en Badalona, zona centro

190 m2 / TRASPASO 95.000 ALQUILER 1500 / en el centro de la ciudad

nº 8.- Bar Cafetería en Badalona Zona Pep Ventura

100 mts2 en 2 plantas / 30.000€ Traspaso / 930€ Alquiler / Totalmente equipado / en pleno funcionamiento/ salida de humos/ al lado de colegios

nº 9.- Rostissería en Alella

50 mts2 / 35.000 Traspaso / 600€ Alquiler / en pleno funcionamiento

nº 10.- Restaurante en Santa Coloma

400 m2 / 120.000 Traspaso negociable / 2200 Alquiler / En pleno funcionamiento/ Zona centro con terraza interior

nº 11.- Bar Cafetería en Centro Santa Coloma

90 mts2 / 85.000€ traspaso / 1.300€ Alquiler / en funcionamiento/ Clientela fija al lado del Hospital

nº 12.- Rostisseria en Badalona

70 m2 / 55.000 traspaso / 700 alquiler / en pleno funcionamiento / clientela fija

nº 13.- Bar Cafetería en pleno centro de Badalona

61 m2 / 18.000€ de traspaso / 925 Alquiler

nº 14.- Bar en Badalona

85 m2 / 90.000 traspaso + 20.000 de depósito/ 6100 alquiler + IVA / terraza / centro comercial



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**



**50 AÑOS TRABAJANDO
PARA TI Y PARA TU
RESTAURANTE**

makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO