



Amanida d'estiu: 15 plats originals i saludables

L'Hostaleria crea un
protocol per actuar davant
d'agressions sexuals
pàgina 4

Com decorar el teu
local: la guia definitiva
pàgina 7

Agraïments a:



Sumari



13 Com fer servir WhatsApp en hostaleria i guanyar clients



11 8 de cada 10 consumidors prefereixen l'envàs de vidre



19 La il·luminació del restaurant



24 Badalona estrena el seu primer restaurant gastronòmic: el Tastavents



28 Així es fan els 12 còctels més clàssics de tots els temps



30 Nous agremiats



10 Serveis del GHT

38 Traspassos

36 Normativa

39 Especialistes en Hostaleria

L'hostaleria es prepara per a un estiu de rècord i créixer fins a un 7% enguany

En el 20è Congrés Aecoc de Horeca, celebrat aquests dies a Madrid, hem pogut comprovar l'optimisme dels empresaris hostalers, que presagien un dels millors estius de la seva història en part, gràcies a les bones perspectives del turisme. Si tot va com l'esperat, el sector que acabarà l'any amb un creixement de fins al 7%.



Les bones previsions per a la temporada es produeixen en un bon moment per a bars i restaurants, que en 2022 van augmentar el seu negoci del 30% i ja aporten un 3,8% al PIB, prop dels nivells pre-Covid. Enguany la previsió és tancar l'any amb un creixement d'entre el 5% i el 7%, per sobre del PIB general.

Si bé Martínez Fontano va parlar d'un segon semestre "ple d'incertesa" per la caiguda en la capacitat de despesa dels consumidors. "La taxa d'estalvi generada durant el Covid s'està esgotant i, a més, les famílies cada vegada destinen més recursos a despeses

corrents; de fet, les llars espanyoles destinen un 35,6% del seu pressupost al pagament de l'habitatge. Tot això condiciona la nostra capacitat de consum", va advertir.

L'hostaleria tira del turisme en un dels seus millors moments

El bon moment del turisme està sent determinant per al sector hostalers. Per a exposar les seves xifres, en l'escenari del Congrés Aecoc es va pujar el vicepresident executiu de Exceltur, José Luis Zoreda, que va exposar que si bé en els anys 2021 i 2022 el turisme intern va ser el que va impulsar el PIB turístic al nostre país, enguany la mirada està posada en els turistes internacionals, que ja han crescut un 10,2%.

El portaveu de Exceltur també ha apuntat a un segon semestre de desacceleració. Segons les dades de l'associació, el turisme va créixer un 10,8% i un 10,9% en els dos primers trimestres de l'any, mentre que els dos últims parcials es tancaran amb un increment de la xifra de negoci del 8,8% i el 7,6%.

Un altre dels canvis que està vivint el sector, segons Zoreda, és el reposicionament de l'oferta cap a propostes de major valor. "Tal com està succeint en la restauració, està creixent l'oferta d'hotels i 4 i 5 estrelles", va indicar.

Malgrat les bones xifres, Zoreda va recordar que "bona part d'aquest creixement és inflacionari" i que, descomptant la inflació, la xifra de negoci del sector turístic d'enguany en comparació amb les dades pre pandèmia seria un 1,9% inferior.

Els reptes en l'horitzó d'aquesta indústria són, segons el representant de Exceltur, "maximitzar els ingressos turístics amb més equilibri territorial i temporal i menys impactes ambientals".

Generació d'ocupació

Pel que fa al mercat de treball, els empresaris han reivindicat el paper que tenen turisme i hostaleria com a creadors d'ocupació. De fet, el 20,6% dels nous llocs de treball a Espanya els ha produït el sector turístic, mentre que la taxa de temporalitat ha passat d'un 37% en 2019 a l'actual 7,6%.

Per part seva, la restauració dona treball a 1,2 milions de persones a Espanya. "Som un motor d'ocupació, que brinda oportunitats a tota mena de col·lectius i que actualment sofreix un dèficit de personal", va destacar David Martínez Fontano, qui va posar sobre la taula la necessitat d'apostar per programes de Formació Professional Dual i "dignificar la professió".

Font: infohoreca.com

L'Hostaleria crea un protocol per a actuar davant situacions d'assetjament o agressions sexuals en els seus establiments

HOSTALERIA D'ESPANYA ha començat a treballar en un protocol que serveixi de guia sobre com actuar davant si es produeixen situacions d'assetjament o agressió sexual entre clients.

Aquest protocol, que ha estat consensuat, durant una trobada a Palència amb representants de la Unitat de Seguretat Ciutadana de la Policia Nacional, conté, tant mesures aplicables des de l'establiment hostaler de manera proactiva, com a informació per als clients o mesures complementàries. Per a compartir propostes i donar a conèixer el seu contingut, HOSTALERIA D'ESPANYA ha sol·licitat reunions amb els Ministeris d'Igualtat, Interior i Turisme.

En primer lloc, l'objectiu és que els locals s'adhereixin a aquest protocol com a "Local actiu davant possibles situacions d'assetjament o agressió sexual entre clients". Per a això hauran de disposar d'informació i senyalística visible per als clients en la qual es mostri clarament les instruccions a seguir davant una possible situació d'assetjament o agressió sexual.

Una altra de les mesures que ha de prendre l'establiment és disposar d'un espai segur en el qual poder convidar a romandre a la víctima d'assetjament o agressió sexual fins que les autoritats i/o assistències puguin atendre-la adequadament.

Per a poder posar en marxa aquest protocol és imprescindible que la direcció i treballadors/es de l'establiment realitzin un procés de formació homologada, amb una especial dedicació del departament de seguretat i control d'accés.

La informació visible per als clients ha d'explicar la manera de conducta i els passos a seguir si es troben en una situació d'assetjament, o han estat víctima d'una agressió sexual per un altre client dins de l'establiment. Haurà de dirigir-se a qualsevol dels treballadors de l'establiment i donar-los a conèixer la situació, utilitzant una de les següents paraules: assetjo / agressió i la paraula ajuda, perquè el personal es posi a la seva disposició i s'activi el Protocol.



El personal haurà d'atendre la possible víctima, fent que la situació sigui el més discreta i còmoda possible. La traslladarà a un espai tranquil, prèviament determinat, en el qual podrà esperar de manera segura l'arribada dels serveis de policia i atenció especialitzats. De manera simultània els empleats de l'establiment avisaran a la policia i/o serveis especialitzats perquè la víctima sigui atesa per ells al més aviat possible, independentment que ho hagués fet també la pròpia

víctima o algun dels seus acompanyants o testimonis de l'assetjament o agressió.

Algunes de les mesures complementàries que poden implementar els establiments hostalers, són assegurar la disponibilitat d'enregistraments de càmeres de vigilància davant possibles posteriors recerques per part de policia o intervenció judicial; la formació específica per al personal de seguretat i de control d'accessos per a possibles

actuacions davant la persona que presumptament hagi realitzat l'assetjament o l'agressió. A més, es recomana, en la mesura que sigui possible, intentar que els elements que hagin pogut intervenir en l'ocorregut no s'alterin.

HOSTALERIA D'ESPANYA proporcionarà amb caràcter gratuït als seus associats el document de declaració responsable, un distintiu d'adhesió al protocol i la senyalística necessària, les sessions formatives per al personal i la direcció l'establiment i també un assessorament jurídic concertat amb el despatx Cremades i Calvo Sotelo per a l'estudi de cada situació i possible actuació com a acusació particular.

Quant a les situacions d'assetjament o agressió per raó de gènere o orientació sexual, amb motivació sexual en l'àmbit de les relacions laborals existeix ja un protocol en el marc del VI Acord Laboral D'Hostaleria-ALEH. El curs inclou un temari enfocat a evitar casos d'assetjaments sexual en l'entorn laboral, dirigit a gerents.

Font: hosteleriadigital.es



Enginyers associats

Despatx Enginyeria Especialista en:
 Legalitzacions d'Activitats de Locals
 i instal·lacions
 Llicències d'Activitats
 Llicències d'Obres
 Legalitzacions instal·lacions
 Elèctrica, Clima, Gas, etc
 Aparcament
 Comunitats

Ens avalen mes de 20 anys d'experiència

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

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

Contacte

Plaça de la Vila, 1 1º Planta
 08338 Premià de Dalt (Maresme / Barcelona)
atorralbah@gmail.com
 Tel 639 40 60 81

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

PRODUCTES DE NETEJA PROFESSIONALS

EL TEU DISTRIBUÏDOR DE CONFIANÇA

AGREMIATS
5% DTE.
1^a COMANDA

Gamma ecològica
Pla d'higiene de cuina i banys
Cellulosa i roba de taula
Accessoris i complements
Maquinària d'hostaleria
Especialistes en detergents i abrillantador
de rentavaixelles

CONSULTA SENSE COMPROMÍS

 657 96 99 72

www.kisunex.com

Kisunex
— PROFESIONAL —

Com decorar el teu restaurant: guia, tendències i exemples



La decoració del teu restaurant és molt més important del que sembla. Al cap i a la fi, l'aparença del teu local serà la primera impressió que s'emportarà un possible client. En aquest article et comptem tot el que has de saber i et donem alguns exemples que segueixen les últimes tendències.

El més important és saber com triar la teva decoració, ja que entenem que el teu restaurant hauria de tenir una identitat i perso-

nalitat pròpia que quedarà reflectida en el disseny de la carta, el tracte amb els clients, els plats... i, per descomptat, el disseny del local. Fixa't molt en tot això, fins i tot abans de començar amb les reformes.

Què cal tenir en compte en la decoració d'un restaurant?

A l'hora de decorar el teu local, o fins i tot si ja portes temps treballant en ell i vols donar-li un canvi d'aires, hi ha una sèrie de criteris generals que et recomanem que segueixis.

Centra el focus en el teu públic objectiu

La teva marca és el més important, i la diferenciació estarà a planificar bé tots els motius del teu local. La imatge que vols plasmar sobre la teva marca quedarà impregnada en les parets i sobretot en les decoracions que col·loquis.

No és el mateix la decoració per a un restaurant de menjar ràpid que per a un de luxe o

un restaurant que vol ser acollidor, que modern, o un restaurant tradicional.

Per exemple, pots centrar-te en utilitzar colors foscos i fusta si vols fer una impressió de menjar tradicional i casolà, o rústica.

Juga amb la il·luminació

En qualsevol local, la llum és essencial, sobretot perquè és la responsable d'il·luminar els plats i fer-los més o menys apetitosos. Per descomptat, el menjar entra per la vista, i generarà l'una o l'altra impressió en els clients.

Crea diferents espais

Si tens espai suficient, una bona idea pot ser dividir el teu restaurant en diferents zones o espais amb característiques diferents. Una només per a menjar, una altra pot tenir més l'estètica de bar, dedicada més a picotejo i begudes... Cada zona pot tenir el seu propi estil de decoració, sempre englobat en l'estil més modern i contemporani que vulguis brindar al teu restaurant.



Decoració segons el tipus de restaurant

Hi ha diferents tipus de restaurant, per la qual cosa hem fet una selecció dels quals són considerats principals. Segur que el teu encaixa en algun dels apartats, i esperem que aquestes idees et siguin d'utilitat.

Restaurant Temàtic

Utilitza elements decoratius que reforcin el tema triat. Quadres, fotografies, objectes o elements específics.

Utilitza colors i combinacions que estiguin relacionats amb l'estètica de la temàtica. Per exemple, si el teu restaurant és de temàtica cinematogràfica, pots usar els colors típics de les sales de cinema.

Dona un toc especial amb com a murals temàtics o fins i tot uniformes del personal que segueixin la línia del concepte. Per exemple, si el teu restaurant està ambientat en els anys 50, sumaria punts que els cambrers i cambreres vagin vestits inspirats en els uniformes o l'estètica d'aquesta època.

Restaurant Gourmet

Són restaurants en els quals s'ha de transmetre sensació de luxe i elegància, per la qual cosa els mobles i accessoris han de complir aquesta funció. Ho pots aconseguir utilitzant materials nobles com la fusta, el cuir o el marbre.

Crea una atmosfera acollidora usant una il·luminació suau i càlida amb llums de disseny elegant. Sobretot, no usis una il·luminació brillant, no enlluernis.

Cuida la presentació dels plats usant vaixelles de disseny, cristalleria sofisticada i detalls decoratius que transmetin al client l'experiència gourmet.

Restaurant tipus Bufet

L'espai ha d'estar distribuït de manera eficient i facilitar el flux dels comensals. Pel que vigila que la decoració no destorbi. Ni a l'hora d'arribar fins al menjar, ni una vegada en l'estació per a servir-la.

Com hi ha diferents estacions de menjar, les pots ressaltar amb diferents colors. A més, com en un servei bufet els comensals estan en continu moviment, pots jugar amb textures i materials que aportin dinamisme.

Un restaurant tipus bufet també pot estar enfocat en una temàtica concreta. Si és el teu cas, pots agregar en cada estació elements decoratius relacionats amb aquesta temàtica.

Restaurant d'Autor

Opta per un disseny interior innovador i avantguardista que reflecteixi la creativitat i originalitat de la proposta gastronòmica. Això es pot aconseguir a través del mobiliari, per exemple.

Treu partit a la il·luminació utilitzant-la de manera estratègica per a ressaltar elements clau com a obres d'art, plats destacats o la zona de la cuina si està oberta. De fet, pots dedicar àrees per a exhibir el procés de preparació dels plats. Els vidres transparents o finestres d'observació són una bona solució perquè els clients puguin apreciar el treball del teu xef estrella.

Restaurant Fusió

La clau està, com no, en la fusió. Fusiona elements de diferents cultures i estils en la decoració. Mescla de colors, patrons i materials que reflecteixin precisament la fusió gastronòmica.

Incorpora obres d'art, artesanies o elements decoratius que representin les diferents cultures que es fusionen en el teu restaurant. Sobretot, fes-ho de manera que quedi autèntic, no forçat, i que sigui visualment atractiu.



Restaurant Familiar

L'ambient ha de ser acollidor, i per a això res millor que triar colors suaus i mobles còmodes que transmetin una sensació de calidesa. Si a més afegeixes elements decoratius com a fotografies familiars o pissarres, l'ambient estarà encara més personalitzat.

Imprescindible dissenyar una àrea especial per a nens on es puguin entretenir amb jocs, llibres o activitats. I on la decoració estigui adaptada als nens, per exemple amb colors més vius.

Les sales privades, separades de la resta dels comensals, són ideals per a celebracions familiars o esdeveniments especials. Pots aprofitar per a introduir en elles variacions de la decoració que hagi usat en l'espai principal.

Restaurant Fast food o de Menjar Ràpid

Opta per un disseny modern i funcional, que reflecteixi la rapidesa i eficiència del servei. I sobretot, tria també mobiliari que faci costat a la decoració però sigui resistent i fàcil de netejar.

Crea una zona d'autoservei ordenada però també atractiva, combinant colors cridaners, il·luminació adequada i senyalització clara – adaptada a l'estil del teu restaurant – d'on demanar o recollir les comandes, etc.

El menjar ràpid es destaca precisament per aquestes imatges que tots tenim al cap d'hamburgueses o pizzes delicioses. Aprofita-ho i utilitza gràfics, murals o fotografies grans on es veuen els productes del restaurant, sobretot si són de marca pròpia.

Restaurant Take away o de Menjar per a portar

El menjar ha d'entrar als teus usuaris pels ulls, així que crea un aparador amb il·luminació brillant i que sigui visualment atractiu, que s'enfoqui a mostrar els productes disponibles per a portar. També pots mostrar els envasos, que si són d'un disseny original, afegiran a la decoració.

Parlant d'envasos, precisament. Utilitza materials de qualitat i dissenys atractius que a més de servir per a «decorar», també reforcin la imatge de marca.

Si els clients han d'esperar la seva comanda, assegura't de proporcionar-los una àrea còmoda amb elements decoratius acollidors. Una idea pot ser utilitzar prestatgeries amb llibres o revistes per a entretenir-los mentre esperen.

Font: restauracionnews.com



Tú cocinas, nosotros protegemos tu negocio

Somos especialistas en Seguros de Hostelería

bamawam@mapfre.com 654 643 119 Lobby de Salida, Makro Badalona

Mawa Bonillo



Hasta un 20% de dto. para agremiados
**Y DE REGALO, DOS SARTENES
PROFESIONALES** (hasta agotar existencias)



Te visitamos



 @mapfremakro_badalona

Pagaments amb targeta en bars i restaurants: els comptes ronden els 20 euros de mitjana

L'ús de l'efectiu és cada vegada menys freqüent a l'hora de pagar el compte en bars i restaurants. De fet, un estudi d'Universal Pay conclou que els imports són cada vegada menors quan s'usa la targeta.



La pandèmia ha suposat un abans i un després quant a l'ús de la targeta de crèdit es refereix. Ara es paga en més ocasions i menors imports. Segons UniversalPay, si abans de 2019 els tiquets mitjans rondaven els 116 euros, en l'actualitat la xifra està en els 74

euros si parlem de targetes de crèdits, i de 41 en els pagaments de dèbit (abans 56 euros).

"Abans de l'arribada del virus i de totes les mesures que el van acompanyar, pocs bars

acceptaven, per exemple, que es pagués amb targeta un cafè, ara ens sembla impen-sable", comenta Marta Benayas, Head of Service Delivery de UniversalPay.

En concret, en bars i restaurants el pagament mitjà realitzat amb targeta de crèdit ha baixat considerablement en aquests últims 4 anys, dels 44€ als 23€. A més, encara que menys cridaner, s'aprecia un descens en el dèbit que, ha passat dels 26€, a comptes que ronden els 17€ de mitjana.

Com en la major part de sectors, també el tiquet mitjà del sector turístic ha minvat en els últims anys, especialment en el cas del crèdit, on rondava els 222€ en el primer trimestre de 2019 i ha passat als 122€ en-guany. En el dèbit, la factura ha baixat dels 186€ als 102€.

Font: infohoreca.com

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

8 de cada 10 consumidores prefieren el envase de vidrio en hostelería

Un estudio de Coca-Cola concluye que los consumidores prefieren los envases de vidrio a la hora de tomar bebidas en bares y locales de hostelería.

Las personas que consumen bebidas en los bares, restaurantes y cafeterías de España prefieren la botella de vidrio, de acuerdo con el estudio 'Preferencias del consumidor en Hostelería' elaborado por Conecta para Coca-Cola Europacific Partners.

Vidrio, el envase más sostenible

Según este estudio, el 56% de los consumidores opina que el vidrio es un envase más reciclable, ecológico y respetuoso con el medio ambiente. Así mismo, el informe revela que un 58% de los consultados se preocupa por la sostenibilidad de los envases que consume. Fines y todo un de cada cuatro consumidores estaría dispuesto a pagar algo más por disfrutar de una bebida en un envase sostenible. Este desembolso adicional, de media, sería de 0,20 euros, de acuerdo con la misma análisis. No obstante, hay más motivos tras la preferencia por este envase.

Por el 55% de los consumidores, el vidrio es el envase que mantiene mejor las propiedades del



refresco (sabor, gas, etc.) y el 60% cree que el producto tiene un mejor sabor. Además, mayoritariamente, el 80%, opina que es un envase atractivo desde el punto de vista estético, mientras que el 72% cree que la imagen de un estable-

cimiento mejora si le ofrecen su refresco en una botella de vidrio. Apostar por el vidrio en la hostelería.

Font: infohoreca.com

Els sevillans són els que més gasten en bars i restaurants



Un estudi del banc en línia N26 parla del canvi d'hàbits quant a la despesa entre homes i dones. Les dades referides al nostre país parlen d'un augment del consum en bars i restaurants, sent Sevilla el lloc on més es gasta en hostaleria.

En un context econòmic gens propici per a l'estalvi, hem retallat la despesa en oci i entreteniment, i el consum en bars i restau-

rants també s'ha ressentit. Segons les dades del banc en línia N26, mentre que en la segona meitat de 2022 les dones van gastar un 12,11% de mitjana (un 8,76% més que en el primer semestre de 2022), i els homes un 13% de mitjana (un 9,45% més que en la primera meitat de l'any), si comparem gener de 2022 amb gener de 2023, veiem un descens en la taxa de despesa mitjana a Espanya en 2023: un -5,19% en el cas de les dones i un -7,23% en el cas dels homes.

Cal destacar que els homes a Sevilla van protagonitzar el major augment de despesa en hostaleria, amb un 11,45% més que en la primera meitat d'any. I això que la capital andalusa és la que ha registrat la caiguda més forta en el consum en oci i entreteniment, amb una reducció de la despesa mitjana de més d'un 41% per part de les dones (enfrent del 10% dels homes). Li segueix Madrid, on va caure un 17 i un 16%, respectivament.

Finalment, Barcelona va ser l'única ciutat espanyola analitzada en l'estudi en la qual les dones van incrementar el seu percentatge de despesa en activitats d'oci, i ho van fer en gairebé un 3%, mentre que els homes catalans van retallar prop d'un 2% la seva despesa.

Les dones estalvien un 28% més que els homes

Les dones europees van estalviar de mitjana un 28% més que els homes en 2022; i, en el cas d'Espanya, elles van estalviar per sobre d'un 15% més que ells, malgrat ingressar un 22% menys.

Segons la recerca, les espanyoles van ser les que més van estalviar durant el segon semestre de 2022 a Europa, i les segones per darrere de les austríaques en la primera meitat de l'any.

En termes percentuals, les dones del nostre país van apartar un 8% dels seus ingressos mes a mes entre gener i juny, per darrere de les austríaques (9%), seguides per les alemanyes (7%) i molt després de les franceses (2%).

Font: infohoreca.com

Reilos, el nou rei gastronòmic del Baix Maresme

No té ni mig any de vida i Reilos ja ha revolucionat la gastronomia maresmenca. En Carlos i la Mireia son parella a la vida real i als negocis. En Carlos explica que només ella és capaç de portar a la pràctica les seves idees. D'aquí el nom d'aquest restaurant que fusiona la segona síl·laba del nom d'ella i la última d'ell.

En ple cor de Vilassar de Mar, Reilos, és un nou restaurant fusió entre la cuina basca i la cuina més mediterrània. El seu secret, diuen, és la qualitat del seu producte i la manera com es tracta a la cuina.

Tant és una bona costella o un bon plat de peix de llotja. Reilos és sublim en qualitat i servei.

El local decorat amb elegància és molt acollidor i augura el que podràs trobar a la taula. Uns quadres d'una vaca vestida de Joana d'Arc o del cap d'un porc com si fos un Don Quixot, són l'únic toc d'humor a una estètica molt ben cuidada.

El local disposa d'una cava de maduració, on trobarem carn del país basc, Rubia gallega i mitjana de bou. Precisament, part



del secret de l'èxit és en l'equilibri de preus d'una matèria primera molt ben escollida i sense intermediaris.

A taula sempre et trobaràs una tapa, gentilesa de la casa, de xistorra de Navarra. A banda dels plats de carn, no us perdeu el rap negre, espectacular.

Pels amants del menú del migdia, us bareu un menú gastronòmic imbatible per



19,50€: la xistorra, un plat de calamarsos, una amanida d'Idiazabal, una truita de bacallà i uns segons a triar entre un bacallà o unes costelles de porc Duroc fetes a baixa cocció de 18. Hores. El menú es remata amb una tatin de poma amb gelat.

Ja sigui a l'interior o la seva terrassa al capvespre, sobren arguments per gaudir en aquesta nova joia del Maresme.

Fes que parlin de tu i converteix-te en un local d'èxit!

Per la compra
de 3 elements
d'hostaleria

ET REGALEM
100 bolígrafs
marcats



Targetes

250 ud

30€

500 ud **35€**
1000 ud **45€**
2500 ud **55€**



Estovalles de paper

5000 ud

465€

10000 ud **860€**
25000 ud **1750€**
50000 ud **3200€**



Menú plastificat

100 ud

150€

250 ud **220€**
500 ud **295€**



CONSULTA'NS!

Pàgina web
Xarxes socials
Disseny de marques

be mediàtic
bemediatic.com

Com fer servir WhatsApp en hostaleria i guanyar clients



Facilitar la interacció i atenció al client a través d'eines d'intel·ligència artificial i bots conversacionals, en una de les pràctiques més populars per a potenciar les estratègies de màrqueting, venda i atenció al client dels negocis hostalers.

En aquest camp, la missatgeria instantània tenen molt a dir. Tenint en compte que WhatsApp, l'aplicació utilitzada per més de dues mil milions de persones en el món, té una taxa d'obertura dels seus missatges d'un 98%, és important tenir en compte aquesta solució per a interactuar amb els clients de manera ràpida, efectiva, directa i personalitzada.

De fet, en els últims temps WhatsApp Business Platform (l'aplicació enfocada a les empreses) ha guanyat molta popularitat en hostaleria ja que a través d'ella poden gestionar les reserves i automatitzar les consultes dels clients, a més d'obrir un ampli ventall de possibilitats de fidelització.

Com WhatsApp augmenta les vendes dels restaurants?

Amb l'ús de WhatsApp Business Platform és possible potenciar el negoci de moltes formes. Per exemple, els hotels, poden augmentar les vendes i la seva cartera de clients ja que l'eina permet:

Gestionar reserves

WhatsApp és un canal ideal per a gestionar reserves, perquè permet als clients dissenyar els seus itineraris de viatge, reservar nits d'hotel i afegir qualsevol experiència addicional de manera ràpida, còmoda i a través d'un canal 100% encriptat per a la seva seguretat.

Millorar l'experiència d'usuari

Gràcies a una experiència conversacional que acompanya als hostes durant tot el seu customer journey permetent enviar missatges personalitzats, com:

Missatges de benvinguda per a començar amb bon peu la seva experiència des de l'inici

Recordatoris previs a la seva arribada amb els detalls del check-in

Informació útil i recomanacions, com a estacionaments, com arribar a l'hotel, horaris d'atenció, condicions climàtiques, i llocs que poguessin ser d'interès

Rebre ofertes i promocions

Fidelitzar als clients

WhatsApp també és útil per a aconseguir nous clients i fidelitzar-los, en elevar els nivells de satisfacció dels usuaris i posteriorment.

Amb WhatsApp Business, es pot millorar l'atenció al client en hostaleria en programar campanyes de missatgeria per a fidelitzar als clients informant-los d'ofertes, paquets especials, descomptes i promocions.

Millorar la comunicació amb el staff

Encara que pugui pensar-se que WhatsApp Business Platform només s'usa únicament per a comunicació entre empresa i els clients, en realitat és una gran eina per a millorar també la comunicació interna.

Per a un negoci d'hostaleria, pot ser una tasca complicada enviar campanyes d'email màrqueting per a comunicar actualitzacions de les polítiques d'empresa, activitats de team building, o altres anuncis generals. Però amb WhatsApp, aquests enviaments massius es poden realitzar en qüestió de minuts.

A més, permet crear grups per a diferents equips, gestionar comunicacions per projectes i garantir un 98% de taxa d'obertura dels missatges en comptes del 20% d'obertura d'un correu electrònic. Cal tenir en compte també que uns certs empleats no necessàriament estan enfront d'un ordinador (com el personal de cuina, per exemple).

La plataforma és útil per als processos de contractació de personal, perquè permet enviar arxius pesats com a formularis o manuals de procediments, així com gestionar més fàcil la sol·licitud de documents i procés d'ingrés dels nous empleats.

Millorar les estratègies de màrqueting i atenció al client

La plataforma és de gran utilitat per a fidelitzar als clients i mantenir als empleats informats, però, a més, també serveix per al desenvolupament i implementació de les estratègies de màrqueting.

Font: infohoreca.com



Sempre és un bon moment per millorar

FES DEL TEU NEGOCI LA TEVA PASSIÓ

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

TOTS ELS SERVEIS QUE
NECESSITES, AL TEU ABAST.

Demana'ns pressupost!



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

Àrea de Gestions i Expedients

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

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

 @gremihostaleriaght

 @gremight

 ght.cat

Punts de recàrrega de cotxes elèctrics al teu hotel o restaurant: com triar el carregador idoni



La normativa Reial decret llei 29/2021 exigeix als aparcaments privats no residencials –de centres comercials, hotels, restaurants i altres zones d'oci– disposar d'un punt de càrrega per a vehicles elèctrics per cada 40 places. Si encara estan en fase de planificació de les noves instal·lacions, en aquest article et donem les claus de com triar carregador de cotxes elèctrics per al teu pàrquing.

Des de l'1 de gener de 2023 és obligatori instal·lar punts de recàrrega per a vehicles elèctrics en pàrquings de més de 20 places. En concret, cal comptar amb un carregador per cada 40 places. La urgència en el compliment de la norma corre el perill que els propietaris i gestors dels aparcaments de restaurants i hotels "per a sortir del pas" triïn solucions que "poden resultar inadequades o insuficients", adverteix Henrik Bergman, director regional de Charge Amps a Espanya i Portugal.

A l'hora de seleccionar els carregadors elèctrics i el tipus d'instal·lació, cal valorar diversos factors, com per exemple, que sigui una solució fàcil d'implantar, que duri en el temps i que es pugui ampliar en un futur. Juntament amb Bergman, repassem què cal tenir en compte a l'hora de triar el punt de recàrrega de cotxes elèctrics per al teu aparcament.

Un factor clau: l'escalabilitat

Encara que l'actual normativa estableix l'obligatorietat de comptar amb un punt de càrrega per cada 40 places, les administracions es plantegen ajustar la ràtio per a augmentar el nombre d'estacions de recàrrega conforme augmenti la presència de vehicles elèctrics.

Per tant, la l'escalabilitat de la instal·lació és un factor clau a l'hora de realitzar aquesta primera instal·lació. "Una solució que permeti ampliar el nombre de punts de càrrega de manera senzilla i sense grans obres ni reconfiguracions permetrà complir la legislació actual i anticipar-se a possibles canvis i a l'augment de la demanda", explica Henrik Bergman.

Les configuracions han de ser automàtiques i sense límits quant a nombre d'unitats instal·lades. D'aquesta manera s'estalvien molts costos i temps en les fases d'instal·lació, maneig, ampliació, i manteniment.

Aspectes tècnics

El format de connexió de l'estació de càrrega a la xarxa i el seu ús d'energia són els

principals aspectes tècnics que cal tenir en compte. En aquest sentit, l'expert recomana disposar d'una estació de càrrega amb balanceig dinàmic mitjançant la rotació automàtica de les fases, la qual cosa garantirà una distribució òptima del corrent disponible, independentment si es tracta de cotxes híbrids endollables o cotxes 100% elèctrics. D'aquesta manera, s'evita el cablejat i és possible automatitzar tot el procés mitjançant un programari de gestió.

Solucions robustes

D'altra banda, és necessari optar per solucions que garanteixin la seva durabilitat en entorns interiors amb acumulació de pols, i en exteriors on s'ha de tenir en compte el clima canviant d'Espanya", exposa Henrik Bergman des de Charge Amps.

Carregadors intel·ligents: claus per a la rendibilitat de la instal·lació

Seleccionar un punt de recàrrega intel·ligent és un altre punt essencial, ja que aquest tipus de solució permet un control total, ajustar potències i comprovar disponibilitat, a més de monetitzar la instal·lació. En aquest sentit, "la integració i compatibilitat amb *softwares comercials facilita als gestors cobrar als usuaris per les recàrregues, garantint així la rendibilitat i el retorn de la inversió".

"Tenir en compte només el curt termini i el mer compliment de la normativa quan es tria una solució de recàrrega és un risc que els gestors d'aparcaments han d'evitar. La disponibilitat de punts de càrrega determinarà el futur de la electromobilitat a Espanya, i per això és necessari seleccionar una instal·lació que garanteixi eficiència i eficàcia immediata i en el futur", conclou Henrik Bergman des de Charge Amps.

Font: infohoreca.com

A quines temperatures hem de conservar els menjars preparats?

Arriba l'estiu i les cuines professionals estan a ple rendiment. Al final, les cuines professionals acumulen menjar elaborat que no s'ha servit i que podem conservar. Això sí, hem de fer-ho de manera segura! Aquí van alguns consells:

Si vols mantenir en un estat òptim els aliments cuinats en el teu local, hauràs de tenir en compte els següents rangs de temperatures en funció del tipus de menjar que conservaràs i el temps que la conservaràs.

Les temperatures d'emmagatzematge, conservació, transport, venda i, en el seu cas, servei dels menjars preparats conservats a temperatura regulada, seran les següents:

- Menjars congelats < -18 °C
- Menjars refrigerats amb un període de durada inferior a 24 hores < 8 °C
- Menjars refrigerats amb un període de durada superior a 24 hores < 4 °C
- Menjars calents > 65 °C

Recongelació d'aliments

Respecte a la recongelació, una vegada que hem congelat un producte no és recomanable tornar a congelar-lo ja que augmentarem fins i tot més el seu contingut bacterià i empitjorarem cada vegada més les seves característiques organolèptiques. Tindrem un producte que no és segur des d'un punt de vista higiènic i un producte de poca qualitat des d'un punt de vista culinari.

Font: hosteleriamadrid.com

Metallurgical corp, nous col·laboradors

Original de Salamanca, Metallurgical va obrir per primer cop a Catalunya al 2011, concretament al Polígon Industrial El Cros, a Argentona. En el nostre propòsit per créixer i donar un millor servei als nostres clients, vam adquirir una nova nau industrial situada a Arenys de Munt, on actualment realitzem les nostres funcions.

Recollida

La nostra funció és la recollida selectiva d'oli de cuina. Recol·lim l'oli utilitzat de les cuines dels diferents bars i restaurants on, prèviament, hem fet una provisió de contenidors de plàstic especialitzat (bidons) per el seu emmagatzematge.

Aquests bidons tenen una capacitat de 50 litres, i, en el moment de la seva retirada, abonem sempre, EN EFECTIU, la quantitat per bidó, prèviament acordada amb el client.

Neteja

Disposem de maquinària especialitzada per la neteja, tant dels bidons on es desa l'oli que els nostres clients reciclen, com dels filtres de la campana de la cuina. Disposem d'un ampli stock de filtres de campana, de diferents mides i materials adaptats a les necessitats dels nostres clients.

Les mides estandaritzades dels filtres de cuina són de 49 i 39 centímetres. Estan fets en alumini i poden ser tant de lames com de reixa.

Pas final

Una vegada recollit l'oli dels diferents locals, el portem cap a les nostres instal·lacions d'Arenys on el filtrem, per treure-hi totes les impureses i a la vegada, el canviem de contenidor, utilitzant cubis de 1000 litres per realitzar el seu transport cap a la nostra planta de Monzón (Hosca).



D'oli a biodièsel

En l'indústria alimentària i en el sector hotel·ler, actualment, es generen grans volums d'oli vegetal utilitzat degut a la gran demanda que han tingut els productes fregits, generant un problema des de tant del punt de vista mediambiental com per a la salut dels consumidors. Des de fa anys, es sap que l'oli no pot ser reutilitzat en la elaboració d'aliments, degut a les altes temperatures al que està sotmès per fregir els aliments. Aquestes temperatures generen la liberació d'agents cancerígens com el Benzopiré.

Una solució a aquest problema és utilitzar-lo per a la obtenció de biocombustible.

Els biocombustibles busquen renovar el consum de carburants fòssils degut al seu baix impacte ambiental. Un dels més actuals que es pot citar és el biodièsel, el qual s'utilitza com actiu en els motors de combustió interna en forma de mescla (20% o 50% de biodièsel) o directe (100% de biodièsel).

El mètode més habitual és la transformació d'aquests olis vegetals a través d'un procés de combinació amb alcohol metílic i hidròxid de sodi. Aquesta reacció es coneix com a "reacció de transesterificació".

Aquesta reacció es pot utilitzar directament en un motor dièsel sense modificar, obtenint glicerina com a subproducte. La glicerina és molt útil per altres indústries com la farmàcia o per a fer detergents.



Paguem al comptat

Quan recol·lim l'oli del teu establiment, t'abonem la recollida al comptat



Vehicles adaptats

Flota de camions adaptats, transport de 5 estrelles amb la màxima seguretat



Experiència

La nostra gestió és totalment transparent i honesta, sense lletra petita



SERVEI INTEGRAL DE RECOLLIDA D'OLI

**SABIES QUE L'OLI DE
CUINA UTILITZAT POT SER
ALTAMENT PERJUDICIAL
PER AL MEDI AMBIENT?**

A **Metallurgical Corp** ens preocupem
pel planeta i per oferir-te solucions
pràctiques.

CONTACTA'NS

+34 615 166 218
+34 665 116 975



Ecoembes lleva a cabo una campaña para ayudar a los establecimientos hosteleros a cumplir con las obligaciones del Real Decreto 1055/2022 de residuos de envases de un solo uso de llenado en el punto de venta

Debido al incremento de envases de un solo uso de llenado en el punto de venta, y para impulsar la sostenibilidad y una economía circular, en España, se han establecido algunas normativas, recogidas en la Ley 7/2022, con el objetivo de contribuir al correcto reciclado de estos envases.

Ecoembes, en colaboración con beonit, está llevando a cabo una campaña informativa y de concienciación en la que se pretende ayudar al comercio a cumplir con las obligaciones establecidas por el Real Decreto 1055/2022.

Con la finalidad de liberar al Comercio de esta gestión administrativa, los comercios podrán llegar a acuerdos voluntarios con los proveedores de este tipo de envases, para que sean ellos los encargados del reporte y contribución al sistema de reciclado.

Si tu comercio utiliza, por ejemplo, algunos de estos envases, ponte en contacto con nosotros, y te ayudaremos a llegar a un acuerdo voluntario con tu proveedor de envases.



Adicionalmente, los comercios colaboradores podrán participar de manera gratuita en el programa **Ecohostelero de Ecoembes**, que ofrece asesoramiento y formación sobre sostenibilidad.

Por otro lado, en materia legal, así se garantizará cumplir con las obligaciones del Real Decreto y evitar así sanciones de la administración recogidas en la Ley 7/2022 de residuos y suelos contaminados que busca prevenir los envases de un solo uso.



Acerca de Ecoembes

Ecoembes es la organización sin ánimo de lucro que coordina el reciclaje de envases domésticos ligeros en España y ayuda a las empresas a integrar el ecodiseño en la fabricación de sus envases para promover la reducción en la generación de residuos.

Desde Ecoembes se facilita esta cadena que une a ciudadanos, ayuntamientos y empresas para que, entre todos, hagamos posible el reciclaje de envases, contribuyendo así a la economía circular.



Acerca de beonit

beonit es la compañía la empresa líder en Talento en RED (Reclutamiento, Externalización y Desarrollo) cuyo modelo basado en metodologías y tecnología se fundamenta en tres pilares: la atracción del mejor talento, el desarrollo de las personas y la alineación de expectativas. El propósito de beonit es demostrar que las personas son el centro de la creación de valor y la esencia ser excelentes conectando el mejor talento con cada empresa, logrando el bienestar y crecimiento de las personas, superando las expectativas de cada cliente.



Para más información sobre cómo participar en el programa de sostenibilidad de Ecoembes:

Mail: ecoembes@beonit.es
Teléfono: 900 84 83 82
WhatsApp: +34 644 58 87 12

La il·luminació del restaurant és, juntament amb l'olor, el factor més valorat en hostaleria

Un canvi de lluminàries pot ser determinant per a tenir més clients, fer que es quedin més temps i fins i tot consumir més en un restaurant o bar. Analitzem un estudi que aporta interessants dades sobre l'impacte de la il·luminació en l'hostaleria.



El títol “Impacte de la il·luminació en el sector de l'hostaleria, 2023” elaborat per Roblan, i presentat en col·laboració amb Hostaleria d'Espanya, aporta interessants dades a tenir en compte a l'hora de fer un projecte de restaurant o bar o a l'hora de plantejar-se una reforma o renovació. I és que, a més de que un simple canvi de bombetes per altres més eficients pot suposar un estalvi de fins al 50% en la factura energètica d'un establiment, els beneficis d'un estudi lumínic del local i el disseny de la il·luminació ajustada als propòsits pot incrementar el nombre de clients, fer que aquests allarguin la seva estada i fins i tot augmentar les consumicions.

Els resultats de l'informe, en el qual han participat 400 persones entre 18-65 anys, con-

sumidors habituals d'hostaleria, conclou que per a 7 de cada 10, el fet de tenir una bona il·luminació és, juntament amb l'olor, un factor més important fins i tot que la decoració o la música.

L'efecte comença fins i tot abans d'entrar al restaurant: un 78,1% considera que la il·luminació és determinant per a trobar la seva façana, amb millor resultat per a aquells que opten per una entrada il·luminada, uniforme i càlida a l'interior.

Quant a com afecta la llum de l'establiment en l'experiència culinària, és important destacar que per al 62,3% dels participants, segons que il·luminació s'usi, el menjar es pot percebre amb major o menor qualitat, mentre que el 56,3% la considera determinant per a romandre més temps en el local. Una altra dada interessant és que gairebé la meitat (el 44,5%) diu que inclou en el nombre de menjars o begudes que consumeix.

Quina il·luminació triar i per què?

L'estudi de Roblan determina que la il·luminació és important en tots els aspectes: des de l'hora de llegir el menú o gaudir del menjar (fonamental per al 88% dels enquestats) a usar els lavabos (82,3%). En aquest últim àrea els experts recomanen usar una llum suau i acollidora, d'entre 200 i 300 luxes i que no generi ombres en la zona de miralls.

Qualsevol il·luminació no val segons la situació: l'usuari prefereix la tènue per a con-

versar (48%) o trobar la taula (34%) i una il·luminació major per a llegir el menú (38%).

Tampoc és el mateix una primera cita, en la qual l'usuari prefereix una il·luminació càlida, mai excessiva i ben repartida pel local, que generi un ambient acollidor per a donar espai a la intimitat i el romang; que una salut amb amics, en la qual s'opta per restaurants amb poca llum i il·luminació, que generen una sincronia entre l'espai i la seva llum. Per exemple, posicionar un focus lumínic puntual i càlid després de les ampolles mostra el propòsit d'un local expert en cocteleria; un espai molt ampli amb llums sobre les taules o grups de taules aconsegueix generar ambients individuals entre els grups de comensals.

9 de cada 10 ha tingut experiències negatives per una mala il·luminació

Segons l'anàlisi, una mala il·luminació ha arribat a provocar que “el comensal no estigui a gust (41,2%), que estigui menys temps de l'esperat en el local (29,8%) o que no pugui veure bé mentre gaudeix de la seva experiència hostalera (24,5%)”, explica Raquel Pereira, directora de màrqueting i comunicació de Roblan. És més, només un de cada deu (12,3%) creu que la il·luminació no ha estat per a res rellevant en la seva experiència.



Font: infohoreca.com



¿Qué es?

Es un Programa público de ayudas económicas financiado por los fondos Next Generation EU dirigido a AUTÓNOMOS y PYMES.

¿Cómo me llega?

Con un BONO DIGITAL con una cuantía económica para que accedas a un gran catálogo de soluciones digitales

¿Para Quién?

Para todos los AUTÓNOMOS y empresas de menos de 50 empleados..

¿Cuánto me dan?

De 2.000€ a 12.000€ en función del segmento al que pertenezcas.

¿Para Qué?

Para Web, E-commerce, Redes Sociales, SEO, Gestión de procesos factura electrónica, carta digital...

Segmento I

Pequeñas empresas entre 10 y menos de 50 empleados.

12.000€

Segmento II

Pequeñas empresas entre 3 y menos de 10 empleados.

6.000€

Segmento III

Pequeñas empresas entre 0 y menos de 3 empleados.

2.000€



cetrex
Instinto digital

AGENTES DIGITALIZADORES

ESPECIALIZADOS EN RESTAURACIÓN

+ de 120 KITS DIGITALES tramitados entre mayo y junio



**DISEÑO WEB
CORPORATIVO**

2.000€

100% Subvencionado



**COMERCIO
ELECTRÓNICO**

2.000€

100% Subvencionado



**GESTIÓN REDES
SOCIALES**

2.500€

100% Subvencionado



SEO

2.000€

100% Subvencionado



**GESTIÓN DE
PROCESOS**

6.000€

100% Subvencionado



**COMUNICACIONES
SEGURAS**

6.000€

100% Subvencionado



CIBERSEGURIDAD

6.000€

100% Subvencionado



**OFICINA
VIRTUAL**

12.000€

100% Subvencionado

* Los importes pueden variar según características de la PYME

**Gestionamos el KIT DIGITAL de forma GRATUITA
y fácil de todos los agremiados**

692 120 128

joan@cetrexmarketing.com

www.cetrexmarketing.com

Zona Gremi

Can Pizza crea la primera pizza elaborada per Intel·ligència Artificial

Can Pizza va tornar a sorprendre els amants del plat més consumit del món amb un esdeveniment en el qual es va posar a prova els límits de la tecnologia i la creativitat culinària.

Una cita amb una mateixa premissa i dues localitzacions diferents, els seus locals en Universitat (Barcelona) i Serrano (Madrid) van convertir les seves respectives sales en un ring de combat per a albergar un repte mai vist en el sector hostaler.

Es tractava d'una competició que va enfrontar, d'una banda, a l'equip de pizzaioli de Can Pizza i, d'altra banda, a l'equip d'experts de la IA que treballa amb un sistema d'Intel·ligència Artificial capaç de crear receptes culinàries completament noves.

L'equip de pizzaioli va presentar una pizza que partia de les arrels de Can Pizza, elaborant una recepta a base de ragú, ceba i pastanagues adobades, api fresc i xips de parmesà.

Mentre que, basant-se en dades de consum, tendències i estadístiques de preferències, la IA, oferia una recepta amb mozzarella, bolets shiitake, sobrassada i parmesà, amb un toc final de formatge de cabra, pinyons, mel i pesto de coriandre i llima.

Quina va ser la pizza guanyadora en el combat de Ca Pizza?

Entre els comensals fluïen les preguntes, desconfiances i admiracions per tots dos bàndols. Els romàntics de l'artesanal, el procés i la petjada de la fallada i error dels humans s'enfrontaven amb els defensors d'un algorisme, de l'estadística i, en teoria, el perfeccionisme de la IA.

Després del debat van arribar les votacions i, després d'elles, va arribar l'empat. El públic de Barcelona es va decantar pel roman-

ticisme dels orígens i la pizza proposada per l'equip dels xefs, mentre que a Madrid es van decantar per la pizza proposada per la tecnologia.

Totes dues pizzas han passat a formar part de la carta de Can Pizza durant tot el mes de març perquè sigui el públic de la pizzeria qui decideixi quina creació és la guanyadora a través d'un sistema de votacions en la seva pròpia web.

Font: restauracionnews.com



Pla per recuperar antigues vinyes de Tiana



L'Ajuntament de Tiana ha encarregat un estudi dels boscos no gestionats del poble. Un expert està estudiant, terreny per terreny, en quines zones abandonades s'hi podrien impulsar nous cultius. La idea és tenir-les localitzades per obrir una fase de negociació amb propietaris i fer que s'obrin a llogar-los a agricultors i viticultors disposats a transformar-los.

L'alcalde, Isaac Salvatierra, veu l'impuls de noves vinyes al poble com una bona manera d'estrènyer vincles amb la DO Alella, però assegura que "cal anar més enllà". Per això, el govern ha impulsat altres accions amb la idea d'implicar-hi més sectors de la població. En aquesta línia, neixen els premis Sauló: 2.000 euros per a la millor carta de vins en restaurants de Tiana i, 2.000 més, per als bars. "Volem que la restauració es cregui la DO perquè ara mateix sí que veiem que n'hi ha que incorporen algun vi del poble, però no n'hi ha massa. I confiem que els premis siguin una manera d'incentivar que els restauradors actualitzin les cartes i apostin pel quilòmetre zero", comenta l'alcalde.

Font: eltotbadalona.cat

Santa Coloma ampliarà l'Escola de Restauració amb un nou edifici



L'Escola de Restauració Santa Coloma (ERESC) guanyarà 3.000 metres quadrats d'instal·lacions. I ho farà amb un nou equipament de tres plantes, connectat amb el centre actual i integrat amb les construccions noucentistes del recinte Torribera, on s'hi ubica. Aquestes són les principals caracte-

rístiques del projecte arquitectònic guanyador entre els que es van presentar per portar a terme l'ampliació de l'ERESC. La selecció de la proposta guanyadora, la UTE Bailo-Rull i Coll-Leclerc, ha anat a càrrec d'un jurat d'experts constituït per representants del Col·legi d'Arquitectes de Catalunya, la

Diputació de Barcelona i l'Ajuntament de Santa Coloma.

L'any passat, es va començar a posar fil a l'agulla del projecte, amb la cessió, per part de la Diputació de Barcelona, de la parcel·la situada al davant del pavelló Canigó per a la construcció d'un nou edifici. El nou espai tindrà un restaurant formatiu, un taller de forneria i pastisseria per donar cabuda a noves especialitats formatives, una sala de show-cooking amb més capacitat i un taller-planta d'elaboració per acollir als cicles formatius d'indústria alimentària. Es calcula que l'ampliació de l'equipament permetrà acollir 200 alumnes més.

Coberta vegetal

El nou edifici tindrà una coberta vegetal, igual que té el Centre de Formació Marie Curie, inaugurat fa gairebé un any. Una altra mesura en matèria de sostenibilitat és la utilització d'energia geotèrmica per al funcionament de l'escola, que es completarà amb la generació d'energia fotovoltaica.

Font: diaridesantacoloma.com

Quirónsalud presenta el seu nou hospital a Badalona

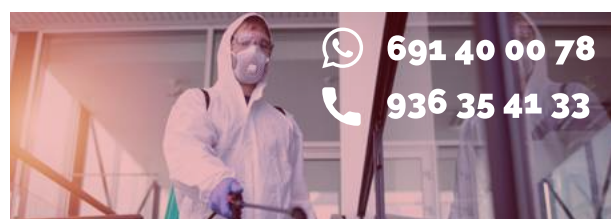
El grup Quirónsalud ha presentat aquest matí a polítics locals, la societat civil i el teixit sanitari i empresarial de Badalona el seu nou hospital a la ciutat. El director territorial, Germán Barraqueta, i el gerent de Badalona, el Dr. Josep Lluís Vega, han estat els encarregats d'explicar els detalls del nou centre que s'ubicarà al carrer Seu d'Urgell amb l'Avinguda Navarra.

Segons el director territorial, "l'obertura del nou hospital reafirma l'aposta del grup per la proximitat assistencial i excel·lència i destaca la millora que suposarà per a la ciutadania de Badalona i les poblacions veïnes que no hauran de desplaçar-se a la ciutat de Barcelona".

La millor experiència de pacient, la tecnologia, la digitalització i la investigació marca-

ran el full de ruta per estar al capdavant de la innovació i qualitat assistencial a Catalunya. Perquè, com ha puntualitzat Barraqueta, el grup aposta de manera "ferma i decidida" per un centre d'avantguarda, digitalitzat i sostenible mediambientalment. El nou centre, que obrirà les portes després de l'estiu, implicarà la creació de 400 llocs de treball de professionals sanitaris.

Font: eltotbadalona.cat



691 40 00 78
936 35 41 33

DESINFECCIONES CIMAX Empresa profesional de control de plagas

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



✉ info@cimax.es
🌐 desinfecciones-cimax.es

10% de descuento para agremiados!



Badalona estrena el seu primer restaurant gastronòmic: el Tastavents

Tastavents és el nom del nou restaurant gastronòmic del Grup Sallés Hotels, amb el xef Dídac Alcoriza al capdavant i plats avantguardistes amb essència mediterrània en la seva carta.



L'hotel Marina Badalona, de la cadena hotelera Sallés, disposa ara de tres espais gastronòmics amb tres conceptes diferents però amb l'essència de la cuina mediterrània en l'ànima de tots.

Fins ara, l'hotel comptava amb el popular restaurant "Tela Marinera", on els arrossos són els protagonistes, i la "Vermuteria El Fanal", amb vista a la mar i una àmplia oferta de tapes, conserves de mar i productes de quilòmetre 0.

Ara s'uneix el "Tastavents", en la tercera planta de l'hotel, amb una increïble panoràmica de la costa de Barcelona. És un restaurant gastronòmic que aposta per un nou concepte de cuina mediterrània, pensat

per a oferir una experiència única als seus comensals, amb bones matèries primeres i productes de temporada.

La cuina està en mans del xef Dídac Alcoriza (que ha treballat en grans restaurants com El Bulli) al costat del subchef José Mansilla. Ells són els creadors d'uns plats de rabiosa avantguarda, però sense oblidar la cuina tradicional mediterrània.

El menú gastronòmic de degustació té un preu de 75€, amb la possibilitat de maridatge per 30€. També es pot menjar a la carta.

Quines delícies descobrir en el Tastavents

Entre els plats de la seva carta, hi ha propostes tan suggeridores com el caneló d'alvocat amb burrata catalana, llamàntol nacional, daus de tomàquet del Maresme i caviar Se-



vrega amb esferes d'oli d'oliva o el tartar de tonyina vermella sostenible barrejat amb uns daus de sindria marinada en llima i gingebre.

Per als dolços, l'oferta és una autèntica temptació per als més llaminers. La xef de pastisseria Marta Freixa proposa des de l'adaptació de les tradicionals postres catalanes "mel i mató" amb formatge fresc i diferents textures per a la mel o l'artifici "Ou de corral", amb un toc cítric, gemma de maracujà, terra de cacau i crema fresca de farigola, entre altres.

L'Hotel Marina Badalona està situat a escassos passos de la Marina de la ciutat barcelonina, amb una elegant silueta blanca i finesstres romboides que simulen les veles d'un vaixell. Aquest és l'última incorporació a la cadena Sallés Hotels, dins de la categoria Hotels Collection.

Font: lecturas.com

Els comerços de Santa Coloma poden usar una nova app per augmentar la seguretat

L'aplicació M7 Citizen Security ha creat una extensió gratuïta que els comerços de Santa Coloma utilitzen per millorar la seva seguretat. L'app es pot instal·lar a ordinadors i et permet contactar directament amb la Policia Local per denunciar un furt, robatori o alguna altra incidència vinculada amb la seguretat.

Només cal contactar amb la Policia Local de Santa Coloma i el mateix cos policial pot acudir al comerç a instal·lar-la, en 15 minuts. Funciona com un botó silenciós, només s'ha de pressionar amb l'ordinador per activar l'alarma.

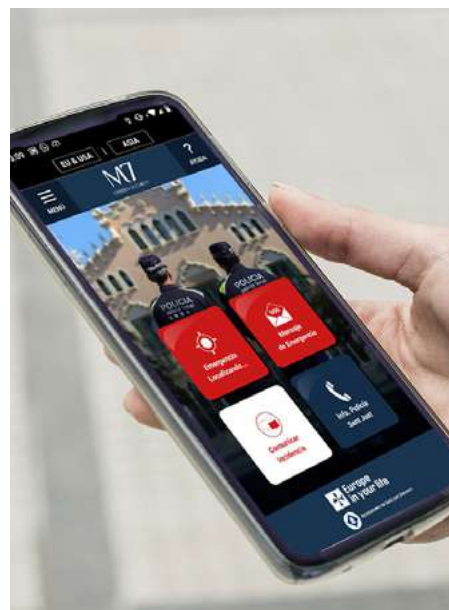
Aquesta extensió de l'app forma part del projecte M7 Citizen Security, un software també pensat pel global de la ciutadania. L'aplicació original està disponible per Android i Apple i té diferents funcions com l'alerta preventiva, que consisteix a programar una alerta preventiva per moure's amb seguretat pel municipi; rebre alertes de seguretat d'avisos oficials de la policia; enviar incidències que

passin, entre d'altres. Destaca l'opció d'enviar missatges d'emergència a la policia que estigui més propera en només 3 segons o fer trucades d'emergència al cos de policia corresponent en funció del municipi on es troba l'usuari.

Afegint a tots aquests avantatges, l'aplicació compta amb un apartat de violència de gènere on les víctimes poden enviar emergències; i un altre apartat sobre el protocol d'activació de la localització de persones vulnerables.

Es troben adherits a l'aplicació M7 diferents municipis de l'àrea metropolitana: els consistoris de Cornellà, Castelldefels, Prat, Hospitalet, Esplugues, Gavà, Sant Boi, Sant Just Desvern, Sant Feliu, Sant Vicenç dels Horts, al costat dels ajuntaments Santa Coloma de Gramenet, Olot, Premià de Mar, Vic, Tiana, Manlleu.

Font: diaridesantacoloma.com



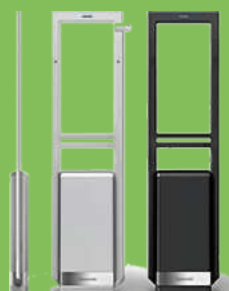
TU SEGURIDAD ES NUESTRA PRIORIDAD



EXTINTORES



ALARMAS



ANTIhurtos



SISTEMAS
CONTRAINCENDIOS

**EMPRESA
ESPECIALIZADA
EN**



Atención 24H
los 365 días del año.



CÁMARAS
DE VIGILANCIA



CONTROL
DE ACCESOS



PUERTAS
AUTOMÁTICAS



TERMOGRAFÍA

DESCUENTO ESPECIAL:

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



-15% PARA
AGREMIADOS



Amanida d'estiu: 15 plats originals i saludables per gaudir d'un àpat refrescant!

Et proposem combinacions amb hortalisses, llegums, fruita, lactis, peix... Opcions saludables per a tots els gustos

Amanida de cigrons, amanida de pasta, amanida de llenties, amanida de patata, amanida caprese, amanida de quinoa, amanida d'arròs... i acompanyant aquesta base, molts altres ingredients. Les opcions a l'hora de fer una amanida són infinites i combinar els aliments de manera equilibrada és tot un art. Et proposem 15 amanides d'estiu originals i saludables, fàcils de fer a casa aquest estiu. Hi trobaràs hortalisses, fruites seques, llegums, fruita, cereals, lactis, peix, llavors... Opcions de tota mena, incloses receptes per sorprendre els convidats.



1. Amanida de cigrons

Dificultat: baixa

Ingredients:

cigrons cuits
tomàquets cirerols
alvocat
ceba tendra
coriandre
llima
sal
pebre
oli d'oliva



10 minuts

3. Amanida de quinoa

Dificultat: baixa

Ingredients:

250 g de quinoa cuita
formatge feta
tomàquets cirerols
olives negres
nous
olivada
orenga
vinagre
oli d'oliva
sal



10 minuts

5. Amanida de nyoquis

Dificultat: mitjana

Ingredients:

nyoquis bullits
mozzarella
tomàquets cirerols



15 minuts

Per a la salsa pesto:

alfàbrega fresca
25 g de nous
20 g de parmesà
1 gra d'all
un rajolí d'aigua
oli d'oliva verge extra
sal
pebre

2. Amanida de patata i bacallà

Dificultat: mitjana

Ingredients:

2 patates bullides
bacallà esqueixat remullat
pebrot verd
pebrot vermell
ceba tendra
ou dur
olives negres
vinagre de xerès
oli d'oliva
mostassa de Dijon
sal



40 minuts



4. Amanida d'arròs integral

Dificultat: baixa

Ingredients:

arròs integral cuit
ceba
1 gra d'all
pebrot del piquillo
julivert
llimona
oli d'oliva
sal
pebre



30 minuts

6. Amanida de pasta caprese

Dificultat: baixa

Ingredients:

pasta integral cuita
tomàquets cirerols
mozzarella
alfàbrega fresca
oli d'oliva
vinagre
sal



15 minuts



7. Amanida de tofu marinat

Dificultat: mitjana

Ingredients:

tofu
ruca
nous
ceba tendra
olives negres
llimona
soja
xarop d'atzavara
all
vinagre de poma
vinagre d'arròs
oli
sal
sèsam torrat



2,5 hores



8. Amanida d'albergínia

Dificultat: mitjana

Ingredients:

1 albergínia
tomàquets cirerols
llimona
1 gra d'all
julivert
oli d'oliva
sal
pebre
sèsam torrat



1 hora

9. Amanida de patata i remolatxa amb salsa de iogurt

Dificultat: mitjana

Ingredients:

remolatxa
patata
iogurt
comí en gra
una culleradeta de mostassa
una culleradeta de vinagre
sal
pebre
fulles de remolatxa



1,5 hores



10. Amanida d'alvocat i burrata

Dificultat: baixa

Ingredients:

tomàquets cirerols
tomàquets secs en oli
ruca
canonges
alvocat
burrata
oli d'oliva
vinagre de xerès
sal



15 minuts

11. Amanida de taronja i bacallà

Dificultat: baixa

Ingredients:

2 taronges
1 ou dur
bacallà dessalat
olives negres
ceba tendra
sal
oli d'oliva
pebre



15 minuts

12. Amanida de síndria

Dificultat: baixa

Ingredients:

1/4 síndria
100 g de formatge feta
olives kalamata
orenga
oli d'oliva verge extra
sal



15 minuts

13. Amanida Waldorf

Dificultat: mitjana

Ingredients:

enciam
api
poma fuji
nous
panses
ràim
50 ml de llet
100 ml d'oli d'oliva suau
sal
llimona



30 minuts



14. Amanida de lleties i arròs integral

Dificultat: mitjana

Ingredients:

lleties cuites
arròs integral cuit
tomàquet de pera
pastanaga
pebrot
ceba tendra
cogombre
llimona
comí en pols
oli d'oliva
sal



30 minuts

15. Amanida alemanya

Dificultat: baixa

Ingredients:

2 patates grosses bullides
mitja ceba petita
1 culleradeta de mostassa de Dijon
2 cullerades de vinagre de vi blanc
4 cullerades d'oli d'oliva
125 ml d'aigua
mitja culleradeta de llavors d'alcaravia
sal
pebre
julivert



20 minuts

Font: *beteve.cat*

Així es fan els 12 còctels més clàssics de tots els temps

El món de la cocteleria i de la mixologia ha experimentat una revolució sense igual en els últims anys. Al fil dels últims esdeveniments, motivats per la pandèmia, fins a còctels de tota mena ens poden arribar a casa dels establiments més tradicionals i dels més innovadors.

Encara que nosaltres estem sempre oberts a les noves creacions, tant en el menjar com en la beguda, volem aprofitar per a reivindicar els clàssics.

Ens encanta el treball que fan els tant els com els barman com les barmaids, equipable en molts casos al de l'alta cuina, amb l'ús de nous ingredients i de les tècniques més revolucionàries; però també adorem còctels com el mojito, la caipirina, la margarida, la pinya colada o el kir royal.

Així que, hem recopilat 12 receptes dels quals per a nosaltres són els millors combinats de la història de la cocteleria perquè els preparis i brindem amb tu amb ells. Això sí, tots porten alcohol, així que beu sempre amb moderació.



Pinya colada

Exòtic i refrescant a parts iguals, aquest és un altre dels còctels clàssics que no pot faltar entre els més populars. Rom, crema de coco i suc de pinya són els seus elements principals, que es barregen amb gel picat en la coctelera i s'agita amb energia.

Caipirinya

La més clàssica és aquesta versió, però hi ha altres opcions per a preparar aquest còctel d'origen brasiler a base d'un aiguardent autòcton conegut com cachaça. Entre les més famoses estan la Caipiroska (se substitueix la cachaça per vodka) i la Caipirissima (se substitueix la *cachaça per rom).

Bloody Mary

Un altre dels còctels de fama internacional, ideal per a prendre durant l'aperitiu perquè estimula l'apetit. El fonamental és utilitzar un bon suc de tomàquet per a preparar-ho i condimentar-ho a gust de cadascun provant diferents proporcions de la resta d'ingredients. Es pot fer amb o sense vodka.



Mojito

El mojito no és només el còctel del Carib per excel·lència, sinó que s'ha fet mundialment famós. A base de rom, herba-sana, llima, soda, angostura, gel i sucre... a nosaltres ens encaixa amb qual-sevol música cubana i, en provar-ho, se'ns van els peus.



Margarita clàssica

“Una unça de tequila, un polsim de triple sec i el suc de mitja llimona”, aquesta era la recepta que publicava la revista Squire en 1953 i la primera referència escrita al còctel Margarita, que a nosaltres, amb moderació, ens fascina.

Kir Royal

Si t'agraden els vins espumosos, i especialment el xampany, aquest còctel t'encantarà. És un altre dels quals no poden faltar dins de la cocteleria més clàssica, que porten xampany i crema de cassis o groselles negres. Cal prendre-ho bé fred.

Còctel Negroni

Estem davant un altre dels clàssics de la cocteleria més tradicional: elegant i sec però amb un toc dolç. Campari, ginebra, vermú, gel i pela de taronja són els ingredients del Negroni.



Daiquiri de llimona

2 parts de rom blanc, 1 part de suc de llima recentment espremut, 1 o 2 dues cullerades de sucre i gel, són els ingredients principals per a preparar un daiquiri tradicional, aquest deliciós còctel d'origen cubà, del qual es poden fer moltes versions.



Còctel Gimlet

És un dels còctels més antics que existeixen que, malgrat la seva senzillesa, té molts adeptes i que des de la seva creació, va arrasar als Estats Units, on sembla ser que va néixer. És una mescla de ginebra, suc de llima i xarop de goma -aigua més sucre-.

Dry Martini

Preparar un bon dry Martini requereix, per a tot entenedor en licors i begudes que es preï, de tècnica i pràctica: ginebra, vermú i una oliva, o en defecte d'això una corfa de llima, és tot el que es necessita per a recrear la recepta original, encara que no és tan senzill com sembla. De fet, el dry Martini és un dels còctels més complexos d'elaborar a l'hora d'aconseguir l'equilibri exacte entre sabor i densitat.

Còctel Manhattan

A base de whisky, vermú vermell i angostura, aquest és un altre dels grans clàssics. El seu origen es troba perdut en el temps, encara que es creu que va sorgir al voltant del 1880 en el club Manhattan de Nova York i, a vegades, el whisky se substitueix per Bourbon.



Black Russian

A base de licor de cafè i vodka, el seu creador va ser el barman belga anomenat Gustave Tops, qui en 1940 va fer aquesta beguda per a delectar a una diplomàtica estatunidenca a l'Hotel Metropole de Brussel·les, on treballava com barman. D'aquí, la recepta es va estendre al llarg d'Europa i Amèrica.

Font: hola.com

¿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



Nous agremiats

EL BOLA
Matches & burgers

Sant Sebastià, 2 - Badalona
686 862 389 / @elbolabadalona



Dalt de Banus, 40-42
Santa Coloma de Gramanet
652 515 794

MESÓN ARAGONÉS
El Cachirula
BAR RESTAURANTE

Flos i Calcat, 17 - El Masnou
945 400 245

Hierbabuena RESTAURANT
Gastronomia Ecuatoriana
Menú diario y carta

Rafael Casanova, 103
Santa Coloma de Gramanet
621 343 694

BAR MÁS CAFÉ
ENTREPANS - TAPES - PLATS COMBINATS

Roselles, 23
Santa Coloma de Gramanet
654 565 015

Restaurant
Pipa - 5
TODO A LA BRASA

Antoni Bori, 29 - Badalona
933 998 733 / 630 268 409

 **Pulperia O Peregrino**

Camí Ral, 109 - Premià de Mar
935 146 999 / 639 559 258


las muns
THE 'HEART-MADE' CHPANADA

Mar, 132 - Badalona
931 091 965



Dr. Mascaró, 22 - Tiana
691 07 74 43



**Estragón
BDN**

Av. de Martí Pujol, 100 - Badalona
624 21 86 30



Könëy
Cafeteria • Frankfurt • Cerveseria

Av. Maresme, 197 - Mataró
634 929 205



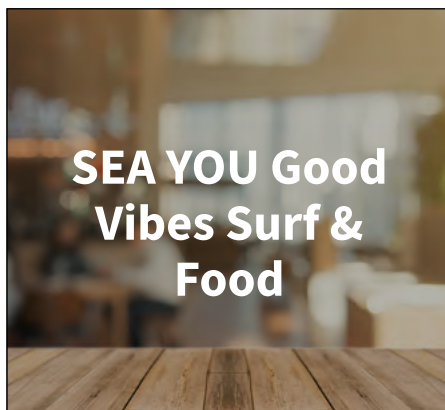
CoffeeShop.95

Rambla de Sant Joan, 95 - Badalona
673 675 573



Ateneu
Restaurant • Sant Adrià
Bons dinars, shows i bona música!

Andreu Vidal, 7 - Sant Adrià de Besòs
933 811 043 / 650 629 260



**SEA YOU Good
Vibes Surf &
Food**

Passeig Marítim, 5 - Badalona
689 179 689

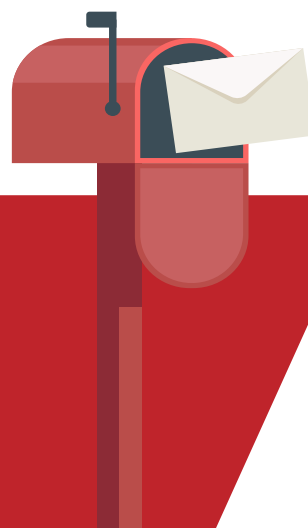


Bufs de Farina
Coffe & Bakery
Panaderia Artesanal

Guifré, 118-124 - Badalona
930 251 607

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



Avinguda dels Vents, 62 - Badalona
934 657 564



Carrer Major, 40
Santa Coloma de Gramenet
932 473 449



Rosari, 15 - Barcelona
670 081 185



Ametllers, 2 - Alella
935 408 522



Rafael de Casanovas, 107
Santa Coloma de Gramenet
693 999 688



Sant Isidre, 9 - Badalona
722 204 714
@hippie_coffee9



Marina, 53 - Premià de Mar
650 052 519



Via Augusta, 27 - Badalona
936 690 810



Alcalde Martínez Écija, 33 - Badalona
617 500 445

El Azahar

Passeig Germans Aymar i Puig, 8 - Alella
935 559 825

The Good Monkey

Passeig Marítim, 27 - Badalona



Providència, 1-7 - Badalona
631 447 251
@cafemar2023



Sant Pere, 97 - Badalona
613 781 225
@ malparits_restaurant

Rey de Ali Baba Badalona

Francesc Layret, 124 - Badalona
631 730 736

Antic Cafè del Mar

Ribas i Perdigó, 41 - Badalona
933 842 963

Panaderia Patisserie Degustació Swing

Av. de Catalunya, 37-39 - Badalona
934 606 670

Cal Noi Restaurant Marisquería

Port Marítim d, Local 58 - El Masnou
935 550 038



Sant Miquel, 4 - Badalona
933 893 628

Nous agremiats

**BONNA
BOCA**

Joan d'Àustria, 99 - Barcelona
622 289 967

Paco-Mer

Prim, 174 - Badalona
640 559 508



Marquès de Sant Mori, 143 - Badalona
637 474 062



Conquista, 62 - Badalona
934 617 099

La Teglia

Sant Sebastià, 42 - Badalona
935 026 168



Avinguda de Lluís Companys, 23
Vilassar de Mar
930 244 776

LA CALA

Prim, 177 - Badalona
654 855 102

**BAR BODEGA
STOP 2**

Almería, 14 - El Masnou
662 240 340

ENCARA NO ETS AGREMIAT?

Apareix a la propera revista!

**Fes-te agremiat
i gaudeix de tots els
avantatges que t'oferim.**



Control i Gestió

Mallorca, 51 08029 Barcelona
932694927

info@controligestio.com
www.controligestio.com

Terminals Punt de Venda
Calaixos cobrament automàtic
Comanders radiofreqüència
Pantalles tàctils - Gestió Informàtica
Màquines entrades i guarda-roba

PACK TPV JASSWAY OLIMPIA

Oferta Especial per agremiats 1,100€ + IVA

Aquest preu inclou:

Terminal Tàctil JASSWAY Olimpia +
Impressora + Calaix + Sotware Firesoft
Introducció de la Carta
Instal·lació a casa del client
Formació del empleats
1 any Assistència Tècnica Remota
Garantia: 2 Anys



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 28/2005 (BOE núm. 309, 27-12-2005)

Generalitat de Catalunya

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

012 atenció ciutadana

012

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

LLESTA DE PREUS

ESTABLECIMENT

NOM

ACTIVITAT

EXPEDIENT L·LICÈNCIA

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

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 triqueu al **012 atenció ciutadana**

Para asesorarse sobre consumo, llame al **012 atenció ciutadana**

For advice on consumer affairs, please call **012 atenció ciutadana**

Generalitat de Catalunya
Agència Catalana del Consum

CARTELES EXTERIORES



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

PROHIBIT FUMAR
PROHIBIDO FUMAR



ESPAI LLIBRE DE FUM
ESPACIO LIBRE DE HUMO

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

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

PROHIBIT FUMAR
PROHIBIDO FUMAR



ESPAI LLIBRE DE FUM
ESPACIO LIBRE DE HUMO

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

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

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 1/2007, del Parlament de Catalunya
Rèsol distribuit gratuïtament pel departament de Salut

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

NOM ESTABLECIMENT

ACTIVITAT

RESTAURANT BAR AMB TERRASSA

EXPEDIENT L·LICÈNCIA

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 ESTABLECIMENT

ACTIVITAT

BAR RESTAURANT

EXPEDIENT L·LICÈNCIA

AFORAMENT

31 PERSONES

HORARI

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

Ajuntament del Masnou

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

JOC RESPONSABLE

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

012 atenció ciutadana

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

Com triar la música per al teu restaurant

Potser et preguntes si és realment important tenir música en el teu restaurant. Tenir un fil musical és molt beneficiós i a continuació et donem alguns motius:

Els clients se senten més relaxats: estan a gust, se senten com a casa i gaudeixen més del menjar, la qual cosa es tradueix en què estaran durant més temps en l'establiment i consumiran més.

Emplenes el silenci: evitant que sigui incòmode i ocultant alguns sons que poden ser menys agradables.

Reforces els valors de la teva marca: ajuda a enfortir el teu branding, és a dir, la imatge, la personalitat i la identitat que vols que els teus clients percebin de la teva empresa.

Transmets emocions als teus clients: la música ens transporta als comensals a altres llocs, fa que per un moment s'oblidin del seu dia a dia.

Aspectes a tenir en compte

Com et podràs imaginar, la pregunta de quin és la millor música per a un restaurant no té

una resposta universal, perquè cada establiment és diferent.

Depenent dels valors de la teva empresa triaràs un tipus de música o un altre. Per exemple, si el teu restaurant és gourmet, la música ha de ser instrumental i a un volum baix, perquè ha de ser un complement de l'experiència, però mai distreure dels realment important, que són els plats que s'estan gaudint.

Per contra, si el teu restaurant és de menjar ràpid, la música pot ser més distesa, com la música comercial que s'escolta en la ràdio, ja que vols transmetre dinamisme i informació.

En el cas que tinguis un restaurant especialitzat en menjar d'un país, part de l'experiència pot ser escoltar música d'aquest lloc, ja sigui mexicà, italià, japonès o qualsevol altra regió del món.

En definitiva, has de pensar sempre en el teu tipus de client, l'experiència que busca

viure i les sensacions que vols transmetre amb la música.

Com que agradar les oïdes dels teus clients és una tasca primordial, et donem alguns consells per aconseguir-ho:

Crea una llista que canviï segons l'hora: segur que ja tens una llista de música, però és possible que sigui la mateixa durant el dia que durant la nit. Intenta que sigui diferent, perquè l'ambient i el tipus de públic també ho serà. El volum també ha de ser diferent en el desdèjuni i en el menjar, per exemple.

Crea diferents ambients: si tens una terrassa, la música pot ser més pop que en la part interior, que pot convidar més al jazz o a clàssica. També pots canviar la música en la barra i en taula per a diferenciar els ambients.

Contracta música en viu: és l'opció més cara i la més difícil d'aconseguir. No encaixa tampoc amb tots els tipus de restaurant, però a qui no li agrada escoltar un piano de fons mentre degusta un plat que és una delícia?

Font: estudiahosteleria.com



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

*trabajamos para
organizar tu mejor fiesta*

Traspasos

nº 1.- Restaurante en polígono Sant Adrià del Besòs
250 m2 + terraza propia / 100.000€ traspaso / 2800€ alquiler / + de 50 menús diario
nº 2.- Cervecería - Coctelería en zona centro en Santa Coloma de Gramenet
2 plantas + terraza / 90 mts2 / 99.000€ traspaso / 1.500€ alquiler / cerca del centro
Nº 3.- Bar Vermutería en Zona Nueva de El Masnou
90 m2 / 150.000€ traspaso negociables/ 1650€ alquiler 14 años/ salida de humos / libre de máquinas tragaperras / terraza 40 personas / totalmente nuevo y equipado
nº 4.- Bar Restaurant Zona Nueva Gorg de Badalona
127 m2 / 75.000€ traspaso / 1.500€ los primeros 5 AÑOS-2.000€ los siguientes 5 años/ Totalmente equipado / amplia terraza
nº 5.- Bar en Badalona con clientela fija al lado de colegio
75 m2 / 24.000€ traspaso / 700€ alquiler / Totalmente equipado
nº 6.- Restaurante en Premià de Mar
85 m2 / 35.000€ traspaso / 1.080€ alquiler / En pleno funcionamiento – 40 menús diarios
nº 7.- Restaurante Rústico en Badalona, zona centro
190 m2 / 65.000€ traspaso / 1.300€ alquiler / cocina 80 m2, muy bien equipada / horno de leña visible/ centro de la ciudad
nº 8.- Restaurante en polígono industrial de Teià
300 m2 en 2 plantas / 140.000€ traspaso / 1950€ alquiler / Totalmente equipado / en pleno funcionamiento / Con terraza exterior / libre de máquinas tragaperras
nº 9.- Rostissería en Alella
50 m2 / 35.000€ traspaso / 600€ alquiler / en pleno funcionamiento
nº 10.- Bar-Restaurante Zona Centro Vilassar de Mar
80 m2 + patio interior / 55.000€ traspaso / 1.200€ Alquiler / totalmente equipado / cerca de la playa, estación y colegio
nº 11.- Rostissería en Badalona
70 m2 / 55.000€ traspaso / 700€ alquiler / en pleno funcionamiento / clientela fija
nº 12.- Bar-Restaurante zona centro Santa Coloma de Gramenet
115 m2 + terraza / 50.000€ traspaso / 1.300€ alquiler - 8 años / libre de máquinas tragaperras/ clientela fija / 3 colegios y un polideportivo alrededor / totalmente equipado
nº 13.- Restaurante-Pizzeria zona centro Santa Coloma de Gramenet
105 m2 / 60.000€ traspaso / 1.000€ alquiler - 10 años / libre de máquinas tragaperras/ totalmente equipado / cerca de colegios
nº 14.- Restaurante en Badalona zona centro
85 m2 / 28.000€ traspaso / 1.100€ alquiler - 10 años / libre de máquinas tragaperras/ totalmente equipado y reformado recientemente / cerca de Hospital
nº 15.- Bar Restaurante en pleno centro de Badalona
2 LOCALES 230 m2 + 80 m2 / 150.000 traspaso / 3600€ +1.100€ alquiler / totalmente equipado con clientela fija/ zona centro Badalona / 2.000€ caja diaria. / libre de máquinas / terraza interior
nº 16.- Cafetería en pleno centro de Badalona
90 m2 / 30.000€ traspaso / 1.300€ alquiler - 10 años / libre de máquinas tragaperras/ frente de colegio / maquinaria en buen funcionamiento
nº 17.- Bar en pleno centro de Badalona
70 m2 + terraza / 58.000€ traspaso / 1.020€ alquiler / libre de máquinas tragaperras/ salida de humos / en pleno funcionamiento / totalmente equipado
nº 18.- Obrador Cafetería en Badalona
140 m2 / 175.000€ traspaso / 3.000€ alquiler – 10 años / buen rendimiento / clientela fija / alta facturación demostrable / centro Badalona / actualmente domingos cerrado
nº 19.- Bar en Santa Coloma
50 m2 / 28.000€ traspaso / 600€ alquiler / clientela fija / Bar de barriada / Equipado
nº 20.- Bar Restaurante en Montigalà Badalona
168 m2 + amplia terraza / 63.000€ traspaso / 1.020€ alquiler / Totalmente equipado / Chiquipark interior
nº 21.- Bar de barrio al lado de polígono en Badalona
75m2 + terraza / 60.000 traspaso / 890€ alquiler / Al lado de un parque / Clientela fija
nº 22.- Restaurante cafetería en centro de Badalona
160 m2 / 160.000 traspaso / 1250€+850€ alquiler / Totalmente equipado / Clientela fija / alta facturación demostrable
nº 23.- Bar con vivienda en barriada de Santa Coloma
50 m2 + 85m2 vivienda / 40.000 traspaso / 1.000€ alquiler / terraza interior / clientela fija



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



Mayoristas de Alimentación, Bebidas y Hostelería



Cash&Carry



**Ofertas y Promociones
adaptadas a su tipo de
negocio**



**Más de 5000
referencias a su
disposición**



cosaen.es

