



El gall d'indi, el protagonista d'aquestes festes

Consells per a muntar un
restaurant post Covid-19
pàgina 14

El gremi durant la Covid
al teu costat
pàgina 33

Agraïments a:



Sumari



12 Alimentaria se celebrarà al maig de 2021, de concert amb el sector



14 Consells per a muntar un restaurant post Covid-19



17 Campanya a Badalona la Restauració és Segura. Tasta-la!



22 Zona Gremi



25 Actualitat



28 Nous agremiats



9 Especialistes en Hostaleria

32 Normativa

13 Serveis del GHT

34 Traspassos

En La Central del Negocio estamos siempre en la búsqueda de oportunidades de inversión y crecimiento.

En La Central del Negocio estamos siempre en la búsqueda de oportunidades de inversión y crecimiento.

Apostamos por negocios locales y con arraigo porque queremos proteger el negocio tradicional y los puestos de trabajo que generan.

Ayudamos también a mejorar la imagen, a buscar inversores, nuevos socios o simplemente la continuidad de estos negocios tradicionales.

Ahora mismo estamos ayudando a nuestros clientes a:

- Ampliar su negocio mediante la compra de otro.
- Implementando políticas de comunicación y digitalización incorporando desde mesas táctiles, mesas y cartelería digital, etc. que ofrecemos mediante sistemas de renting entre otras muchas cosas.

- A reducir costes y buscar más y mejores proveedores.
- Y muchos más

En 2020, aunque ha sido un año muy duro, **sólo en la provincia de Barcelona hemos ayudado a más de 150 clientes a dar continuidad a sus negocios**, de los cuales 120 eran de hostelería y hemos ayudado a mantener más de 600 puestos de trabajo.

Servicios especializados en Compra Venta y Traspaso de Negocios



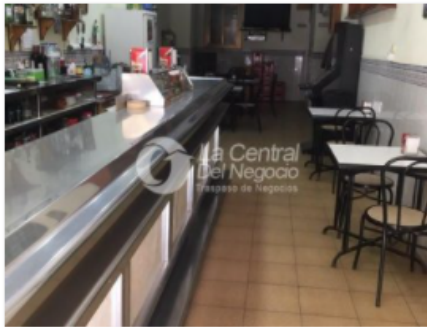
930 153 772

www.lacentraldelnegocio.com



- Compra Venta de Empresas.
- Traspaso / Cesión de Negocios.
- Búsqueda de Socios.
- Inversión.
- Financiación y Subvenciones.
- Intermediación y Negociación de Contratos.
- Búsqueda de locales.
- Tasación de Negocios.
- Valoración de Activos.
- Definición de modelo de negocio.
- Desarrollo de modelos de Delivery.
- Digitalización de Negocios.

Más de 1.000 consultas diarias a nuestra web demuestran que existe interés por emprender. Únete a nuestro equipo.



Traspaso Bar En Zona La Morera En Badalona Ref.GHT001

Franquiciado Barcelona - Fran Pérez

📍 Operación: Traspaso

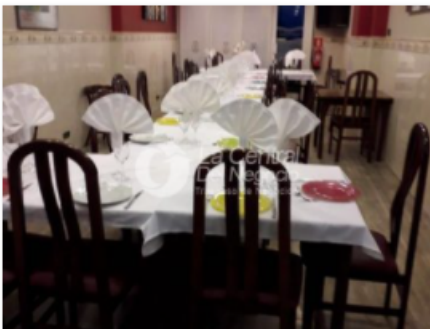
📄 Referencia: GHT001

📄 Licencia: C1

🔥 Salida De Humos: No

📍 BADALONA

24,000€



Traspaso Restaurante En Premiá De Mar Ref.GHT002

Franquiciado Barcelona - Fran Pérez

📍 Operación: Traspaso

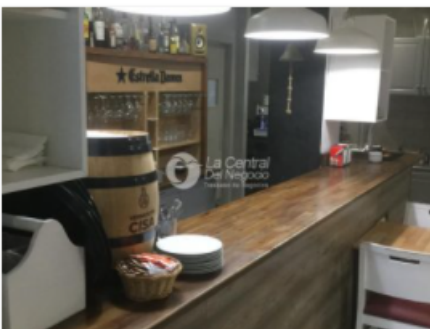
📄 Referencia: GHT 002

📄 Licencia: C3

🔥 Salida De Humos: Sí

📍 PREMIA DE MAR

50,000€



Traspaso Restaurante Con Terraza En Alella GHT005

Franquiciado Barcelona - Fran Pérez

📍 Operación: Traspaso

📄 Referencia: GHT005

📄 Licencia: C3

🔥 Salida De Humos: Sí

📍 ALELLA

60,000€



Traspaso Restaurante Zona Eixample En Barcelona Ref.9232FP

Franquiciado Barcelona - Fran Pérez

📍 Operación: Traspaso

📄 Referencia: 9232FP

📄 Licencia: C3

🔥 Salida De Humos: Sí

📍 BARCELONA

45,000€

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



TU SEGURIDAD ES NUESTRA PRIORIDAD

RUVA SEGURIDAD

Empresa especializada en Sistemas de Seguridad, Contraincendios, Alarmas y Circuito cerrado de Television. Atención de 24 horas los 365 días del año.



**EXTINTORES
ALARMAS
CCTV**

**EXTINCION DE CAMPANA
DETECCION DE INCENDIOS**

DESCUENTO ESPECIAL

-15%

GUSTAVO CABRERA
Tecnico Comercial
Tel: 675 94 97 45



www.ruvaseguridad.com



Loteria de Nadal

Us recordem que ja tenim el número de la loteria de Nadal del Gremi!

Molts dels nostres agremiats Bars i Restaurants col·laboreu amb nosaltres en la venda de participacions.

Si encara no ets un d'ells, fes la teva reserva per telèfon i te la portarem al teu local. No et quedis sense!



ECOWASHER®

*Empresa especializada en Productos Químicos y papelería para Hostelería.
Recogida de Aceite Usado.
Y servicios tales como Limpiezas de campanas, plagas, revisión de extintores, ...*

10% Descuento productos Desinfectantes COVID 19 para Agremiados.



Avd. Ca n'Alzina 92, Sabadell 08202 937250009 - 669960549



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**

Calendari laboral 2021

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	31		

Badalona

- 11 Maig
- 24 Maig

Sant Adrià de Besòs

- 24 Maig
- 8 Setembre

Santa Coloma de Gramenet

- 24 Maig
- 24 Setembre

Barcelona

- 24 Maig
- 24 Setembre

El Masnou i Premià de Dalt

- 24 Maig
- 29 Juny

Alella

- 24 Maig
- 1 Octubre

Montgat

- 23 Abril
- 24 Maig

Teià

- 24 Maig
- 11 Novembre

Vilassar de Dalt

- 29 Abril
- 24 Maig

Vilassar de Mar

- 24 Maig
- 25 Juny

Premià de Mar

- 15 Febrer
- 10 Juliol

Tiana

- 24 Maig
- 16 Setembre

fdesignstudio

ESTUDI DE DISSENY DE CUINES PROFESSIONALS

Venda i instal·lació de maquinària per l'hostaleria . Servei tècnic propi



Mobiliari en acer inoxidable a mida

Campanes extractores de fums

Cambres frigorífiques

Distribuidors i instal·ladors de les millors marques del mercat.



Visiti

DESCUENTO-HOSTELERIA



Roger de Flor, 101. 08912 BADALONA. Telf. 637789773 . www.fdesignstudio.es

El millor preu del mercat es a

www.descuento-hosteleria.es

Utilitzi el nostre cupó-regal " GHTPROMO "

i aconseguirà un 11% de descompte adicional !!!!

¿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



Alimentaria se celebrarà al maig de 2021, de concert amb el sector



L'objectiu és aconseguir la màxima participació i internacionalitat

La pròxima edició d'Alimentaria, el saló d'alimentació, begudes i foodservice més important d'Espanya i un dels més destacats d'Europa, tindrà lloc del 17 al 20 de maig de 2021. Fira de Barcelona ha consensuat amb el sector les noves dates de l'esdeveniment, responen així a la petició de les principals empreses i associacions de la indústria, i amb l'objectiu de celebrar-ho l'any vinent amb la màxima participació i internacionalitat possible.

El Comitè Organitzador del saló, compost per les principals associacions i empreses del sector, ha decidit avui aquest canvi en el calendari tenint en compte les característiques i necessitats de la indústria en l'actual context derivat de la pandèmia, així com la magnitud i la internacionalitat d'un esdeveniment que en la seva última edició, al costat de Hostelco, va reunir 4.500 empreses i 150.000 visitants professionals, un 25% de procedència internacional.

El president d'Alimentaria, Josep Lluís Bonet, ha subratllat que "la decisió secunda la voluntat majoritària del teixit productiu i associatiu del sector, apostant per celebrar l'esdeveniment en un entorn més favorable i sense tantes limitacions en la mobilitat internacional. El nostre objectiu comú és, com sempre, ser una gran eina per a la indústria i per a la seva projecció i aconseguir la millor edició i participació possible".

Per la seva banda, el director general de Fira de Barcelona, Constantí Serrallonga, ha assenyalat que "hem optat per les noves dates després d'avaluar en profunditat la situació i escoltar al sector, a qui agraïm el seu suport, amb la finalitat de garantir el millor desenvolupament d'un esdeveniment tan rellevant a nivell nacional i internacional, i contribuir així a la reactivació d'una indústria clau per a l'economia del país".

Així, actors de la indústria alimentària tan rellevants com el Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació, MAPA; la Federació d'Indústries d'Alimentació i Begudes (FIAB); ICEX España Exportació i Inversions; l'Associació Espanyola del Dolç, Produlce; l'Associació de Fabricants i Distribuïdors, AECOC; l'Associació Empresarial Càrnia, Anafric; i la Federació Empresarial de Carn i Indústries Càrnies, Fecic; entre moltes altres, han mostrat la seva satisfacció amb el moviment de dates d'Alimentaria per oferir majors garanties i preservar l'atractiu comercial.

En aquest sentit, per a J. Antoni Valls, director general d'Alimentaria Exhibitions, "s'obre un nou escenari que fa preveure una gran edició per a maig de 2021 amb la complicitat del sector, amb un elevat grau d'internacionalització i una reactivació de la demanda internacional, tan necessària tant per a la indústria com per al propi saló". D'aquesta manera, la celebració del saló al maig garanteix la total internacionalitat del saló, un dels seus grans actius.

Alimentaria, motor econòmic i social

De la mateixa manera, Alimentaria és un autèntic motor econòmic i social. Una de les magnituds que reflecteixen la importància d'aquest esdeveniment són els 900 milions d'euros d'impacte estimat en l'economia catalana, incloses tant les despeses d'expositors i visitants com el potencial negoci generat arran de la seva celebració, segons un recent estudi de la Universitat de Barcelona (UB).

Alimentaria 2021, que tindrà lloc al recinte Gran Via de Fira de Barcelona, projectarà la innovació i la gastronomia com els seus valors de referència. El certamen seguirà compost pels salons carni (Intercarn), lacti (Interlact), conserver (Expoconser), del dolç i els aperitius (Snacks, Biscuits & Confectionary); de la dieta mediterrània, productes frescos, olis d'oliva i vegetals (Mediterranean Foods) i Food Service (Restaurama). Al costat d'ells, Grocery Foods reunirà les principals empreses de gran consum, i les últimes tendències es mostraran a Alimentaria Trends, que donarà cabuda a aliments delicatessen, orgànics i funcionals, entre d'altres. Lands of Spain, amb la millor producció autòctona espanyola; i el International Pavilion completaran l'oferta.

Per la seva banda, Fira de Barcelona seguirà l'evolució de la pandèmia per a, en cas que sigui necessari, aplicar en les dates de la seva celebració, al igual que en la resta dels seus salons, el protocol antiCovid que ha elaborat en col·laboració amb la consultora especialitzada en gestió de riscos Aon i l'assessorament epidemiològic de l'Hospital Clínic de Barcelona, amb la finalitat d'oferir les màximes garanties de seguretat per a treballadors, organitzadors, expositors, visitants i proveïdors.

Font: Alimentaria



**Properament els informarem
si disposarem d'entrades per
obsequiar als nostres agremiats.**

**Per més informació contacteu a
través del mail gremi@ght.cat**

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

twitter.com/GremiHostaleria
facebook.com/GremiHostaleria
gremihostaleria.es

Consells per a muntar un restaurant post Covid-19

Cartes d'un sol ús? Gels desinfectants? Mampares de metacrilat? Termòmetres a l'entrada dels restaurants? Prestigiosos xefs i empresaris de l'hostaleria vaticinen que la normalitat no es recuperarà en molt de temps. Ja estudien les possibles mesures per a mantenir la distància social, extreure la higiene per a cuidar la salut pública, complir amb la legislació i poder així donar vida de nou a una activitat tan important per a la nostra economia.

A continuació us oferim uns quants consells que canvien de dalt a baix la perspectiva per **obrir un restaurant en temps de Covid:**

La localització canvia de perspectiva

La localització sempre ha estat una de les primeres característiques a l'hora d'emprendre en restauració. Si abans calia valorar la quantitat de persones que passaven davant de l'establiment, o si estava en zona de gran afluència de turistes. En aquests moments haurem de buscar la localització analitzant la capacitat logística que podrà tenir aquest negoci. És a dir, el *delivery* i el *take away*, son i seran una manera de tenir ingressos recurrents en el nostre restaurant. En una nova realitat on les incògnites de possibles rebrotos del virus seran aquí, l'establir el negoci en una àrea d'habitatges i amb facilitats de repartiment i recollida, serà un punt a favor perquè sigui un èxit.



Models de negoci basats en la rendibilitat, que no en la venda

En temps de bonança i de bones perspectives econòmiques, els models de negoci basats en grans números de venda, són els usuals. Però ara que tenim una situació d'inestabilitat, haurem d'analitzar el nostre negoci des de processos basats en la rendibilitat. A l'hora de crear el pla de negoci haurem de realitzar amb molt de detall els escandalls i fitxes tècniques, perquè cada unitat de producte venut porti amb si el percentatge de guany establert. Perquè en aquesta nova etapa, el salvavides de bons pics de venda, que puguin diluir determinats costos, serà més difícil d'aconseguir.

La personalització i *storytelling* del restaurant per a atreure clients

Fa uns anys la cuina fusió, oriental o basada en nous tipus d'ingredients o coccions, eren el paradigma del nou o revolucionari. Ara amb tanta sobreinformació a l'abast de la mà, els clients el que busquen és credibilitat, veritat i una història que els enamori. A l'hora de muntar el nostre restaurant, haurem de dotar-lo d'una història que conti el nostre model de negoci, oferta gastronòmica o ingredient estrella. Un *storytelling* que conjumini la nostra visió del negoci per a traslladar-la-hi al client, d'una manera pròxima, comprensible i atractiva.

Ofertes gastronòmiques curtes amb productes de temporada

Els menús llargs, els menús degustació han estat el model a seguir en els últims anys. Ara haurem d'adaptar-nos a un client que passarà menys temps en el restaurant, que demanarà l'oferta gastronòmica a domicili o per a portar. Per això, quan anem a pensar la nostra oferta gastronòmica, caldrà sospesar que ha de ser una proposta més aviat curta i concisa, on els productes de temporada vindran a reforçar la història del nostre negoci, i ens ajudarà a tenir els costos dels productes en els marges adequats.

La transformació de la barra dels restaurants

Amb la nova normalitat, la barra ha de transformar-se. Els models de negoci on la barra és el cor del restaurant, van estar en dificultats. Per això és el moment de transformar la barra, tant en la seva funció, i en la seva deslocalització. La barra com lloc central de venda es transforma en lloc de proveïment, des d'on sali el servei de begudes, i continua sent una zona de guarda i custòdia de productes, i lloc de caixa central. La funció de venda de la barra es podrà realitzar mitjançant taules de suport, prop de les taules. On el personal de sala pot realitzar els seus serveis, interacció amb els clients, i millora de les vendes.

Convenis amb empreses col·laboradores

- Assessor i solucions energètiques, amb possibilitat d'estalvi en contractes de llum, amb estudi de la factura i comparativa SENSE COST.
- Fumigacions RIVASA, certificats acreditatius. 5% de descompte a les seves tarifes.
- Exposició de venda directa de maquinària i equipatge per l'Hostaleria, amb un 5% de dte. pels agremiats i 10% de dte. per compres superiors a 10.000€.
- Conveni amb l'agència de comunicació Mediàtic, pàgines web, màrqueting i publicitat 50% dte.
- Dte. i avantatges importants i exclusius en fil musical, contractar un fil musical sense haver de pagar a l'SGAE, amb tota la seguretat jurídica. L'establiment tindrà dret a dos anuncis anuals per difondre en el seu propi fil musical.
- L'aplicació Menú Menú, fa arribar el teu menú diari a milers de persones del teu voltant, amb 2 mesos gratuïts i un 12% de dte. a partir del 3er mes indefinit.
- Conveni amb l'empresa Regis3 distribuïdor de Màquines, TPV, i control d'horari de treballadors, entre el 5% i el 10%, en productes i serveis.
- RB Rotulación, 5% de dte. al total de la factura, especialistes en vinils comercials i decoratius, rètols...
- Ruva seguridad, 15% de descompte en extintors, alarmes, cctv, extinció de campana detecció d'incendis.
- Descompte amb l'SGAE del 5% per estar agremiat.
- 10% de descompte amb Ecowasher en productes desinfectants per la Covid-19 i preus especials en la resta de productes de neteja i recollida d'olis.
- Fes-me un truc, assessor de telefonia i internet. Visita personalitzada i adaptada a les necessitats de cada negoci.
- La Central del Negocio, empresa especialitzada en traspasos de negocis amb la col·laboració del Gremi.
- Fdesign Studio, venda i instal·lació de maquinària d'hostaleria amb servei tècnic propi amb preus especials pels agremiats. Visita i estudi sense cost i 11% de descompte en la web: descuentohostaleria.es
- Yaluz!, estudi energètic gratuït pels agremiats per trobar el millor preu per la seva factura energètica.
- Servilamp J.M.M., descomptes especials en serveis de Neteja, Paleta, Fontaneria, Electricitat, pressupostos a mida.



L'hostaleria reclamarà a Brussel·les ajudes urgents al sector dels fons europeus que corresponen a Espanya



HOSTELERÍA DE ESPAÑA, en el marc de l'aliança amb Competetur, posa en marxa una via d'interlocució directament amb la Unió Europea per aconseguir una línia d'ajudes de socors al sector hostaler que es puguin reportar dels fons d'emergència prevists per a Espanya.

L'objectiu és aconseguir les ajudes directes tan necessàries per al sector, que el govern, una setmana més, ha tornat a retardar en el Consell de Ministres. Malgrat el compromís públic de la Ministra de Turisme, fa ja gairebé un mes, i del mateix President del Govern, amb els hostalers, que estan sofrint les pitjors conseqüències econòmiques per les mesures restrictives derivades del COVID-19.

Des de HOSTELERÍA DE ESPAÑA considerem inadmissible el retard en l'aprovació

d'aquestes ajudes. Alentir aquest procés i la inacció del govern podria suposar el tancament d'un terç dels establiments hostalers, fins a 100.000, i la pèrdua d'entre 900.000 i 1,1 milions de llocs de treball, entre directes i indirectes, segons les previsions en el pitjor dels escenaris.

De nou sortim perdent en la comparació amb altres països d'Europa, com França o Alemanya, que van posar en marxa de manera simultània l'aplicació de restriccions amb les mesures fiscals o les ajudes directes per a protegir a l'hostaleria.

Les dades que llança la crisi provocada per la pandèmia han suposat, fins al mes d'octubre, el tancament de 65.000 negocis hostalers, la pèrdua de 350.000 llocs de treball i la facturació ja ha caigut més del 50% respecte a 2019. / Font: Hosteleria Digital

Google Espanya i Junts amb l'Hostaleria s'associen per a digitalitzar el sector hostaler

Google Espanya s'ha associat amb la plataforma Junts amb l'Hostaleria, constituïda per HOSTALERIA D'ESPANYA, AECOC i FIAB per a accelerar la digitalització del sector hostaler espanyol, un dels més afectats per la COVID-19.

La digitalització s'ha convertit en una de les claus per a contribuir a la recuperació del sector. Com a part de la campanya de Google per a promoure la digitalització de l'hostaleria, aquesta aliança té com a objectiu oferir formació i ajudar als professionals i negocis de la indústria per a reforçar la seva presència online i d'aquesta manera poder continuar impulsant les seves vendes malgrat les possibles restriccions derivades de la pandèmia.

Tal com assenyala Hostaleria d'Espanya, el conjunt de l'hostaleria espanyola superava els 300.000 establiments i representava el 6,2% del PIB del país, abans de les greus conseqüències econòmiques provocades per la COVID-19. A conseqüència de la pandèmia, aquest sector s'ha vist severament impactat. Segons la mateixa entitat, la facturació dels establiments hostalers ha suposat un descens en la facturació de més d'un 50% respecte a l'any anterior.

Davant aquest escenari, Google, en col·laboració amb HOSTALERIA D'ESPANYA, AECOC i FIAB vol fomentar el desenvolupament de les competències digitals dels treballadors i millorar la presència online dels negocis del sector.

"Avui més que mai, en les circumstàncies excepcionals i dramàtiques que estem vivint, amb el tancament de milers de locals i la pèrdua de centenars de milers d'ocupacions, és imprescindible impulsar la digitalització del sector i subministrar-li totes les eines que li permetin continuar desenvolupant-se i arribant als seus clients", indiquen des de Junts amb l'Hostaleria.

"A través d'Impuls Digital, estem tractant de fer costat a alguns dels sectors més impactats per la pandèmia a Espanya perquè trobin noves oportunitats i continuïn creixent gràcies a la digitalització. L'hostaleria, igual que el turisme, té un rol fonamental en la riquesa del nostre país i és per a nosaltres un plaer unir-nos a HOSTALERIA D'ESPANYA, AECOC i FIAB per a accelerar la transformació digital del sector", assenyala Fuenclisla Clemares, directora general de Google Espanya i Portugal.

Aquest projecte s'emmarca en 'Impuls Digital', la iniciativa de Google Espanya per a fer costat a les empreses espanyoles en la seva recuperació econòmica a través de la formació dels seus treballadors i la digitalització dels seus negocis, especialment les pimes, així com impulsar el turisme nacional i internacional. També forma part del compromís de Google per a ajudar a 10 milions de persones i empreses a digitalitzar-se i créixer a Europa, Orient Mitjà i Àfrica en 18 mesos.

Font: Hosteleria Digital



40.000 milions d'euros en ajudes per a l'hostaleria de 6 països europeus



Les ajudes a l'hostaleria es consoliden com una mesura imprescindible per als grans països europeus (Itàlia, Alemanya i França) on el turisme representa fins a un 7% del seu PIB. A aquests països se sumen uns altres com Luxemburg, Romania o Països Baixos. En total, el valor total de les ajudes nacionals aprovades a Europa ascendeix a gairebé 40.000 milions d'euros. Aquests 6 països

han aprovat les seves mesures compensatòries en menys d'un mes des de l'aprovació del tancament de la seva hostaleria. La plataforma Junts amb l'Hostaleria ja va advertir fa diverses setmanes sobre la importància de reaccionar a temps, i d'aprovar un nou pla de suport al sector com més aviat millor.

Per part seva, a Espanya, segueix sense haver-se aprovat un pla específic de suport a pesar que, a causa de la crisi, el sector hostaler s'enfronta a una caiguda sense precedents des de fa mesos. Ja han tancat més de 65.000 negocis hostalers, i perilln fins a 100.000 negocis més. Han desaparegut més de 350.000 ocupacions i ha descendit la facturació en el sector més del 50% respecte a l'any anterior. A tot això cal sumar les conseqüències en les més de 30.000 empreses associades a l'hostaleria la facturació conjunta de la qual suposa prop del 20% del PIB nacional.

Mentrestant, les ajudes anunciades per altres països europeus van en augment. Alemanya i els Països Baixos són els que més ajudes han destinat al sector, amb quantitats que ascendeixen als 10.000 i 15.000 milions d'euros respectivament, seguits per França,

en el qual es destinen 6.000 milions d'euros a bars i restaurants.

La majoria d'aquests països han aprovat les ajudes amb rapidesa, anunciant-les fins i tot el mateix dia en què es van aprovar les restriccions al sector. En això destaquen països com Alemanya o França, i fins i tot Itàlia, el Govern dels quals no va deixar transcórrer més d'una setmana entre totes dues fites. En govern de Luxemburg fins i tot ha aprovat mesures de suport sense haver aprovat mesures de tancament total als establiments del sector. El sector hostaler al nostre país representa el 6,2% del nostre PIB, dóna treball a 1,7 milions de persones i aporta prop de 17.500 milions d'euros a les arques públiques de l'estat, segons les dades de l'any 2019. Fa unes setmanes, des de Junts amb l'Hostaleria ja es va advertir que serien necessaris 8.500 milions d'euros per a frenar l'enfonsament del sector que, de no adoptar-se mesures de suport, podria perdre més d'1 milió d'ocupacions i un terç dels establiments hostalers (100.000 establiments).

/ Font: Hosteleria Digital

L'Ajuntament de Badalona inicia la campanya a Badalona la Restauració és Segura. Tasta-la!



la restauració de
Badalona és segura,
tasta-la!



L'Ajuntament de Badalona, de la mà de la regidoria de comerç i consum i Turisme, ha iniciat la campanya a Badalona la Restauració És Segura. Tasta-la! amb l'objectiu de promoure i dinamitzar la restauració local de la ciutat, molt afectada per les mesures de restricció i prevenció de la covid-19.

L'Objectiu per part de la regidoria és no només animar al consum dels bars i restaurants de Badalona, sinó conscienciar a la població sobre la importància de seguir amb les mesures de seguretat en qualsevol negoci d'hostaleria: des de rentar-se les mans amb desinfectant o sabó, a portar la masca-

reta posada entre plat i plat o, fins i tot, fer els pagaments preferentment amb targeta de crèdit.

La campanya de conscienciació que també es repartirà publicitat als propis locals i també es divulgarà a través de les xarxes socials, recorda que totes aquestes mesures de seguretat no només són un dret de l'usuari sinó també son un deure exigir-los al propi bar o restaurant que es compleixin.

A més, la publicitat també fa esment que en cas de no poder anar a un bar o un restaurant una bona manera de donar-los suport és també demanar el menjar per emportar o el servei d'entrega a domicili pels que ho disposin.

La companyia comercialitzadora d'Electricitat i Gas YALUZ, ha signat un acord de col·laboració amb el Gremi d'Hostaleria i Turisme del Barcelonès Nord i Maresme Sud pel qual YALUZ oferirà gratuïtament als associats del Gremi un estudi energètic detallat de les seves instal·lacions elèctriques a la recerca d'una major eficiència energètica i estalvi en el seu consum energètic.

Per a això YALUZ compta amb els millors professionals i la més avançada tecnologia en dispositius d'estalvi energètic, telemesura, optimització de potència "no paguis pel que no necessites", monitoratge, climatització i autoconsum fotovoltaic a més de les millors tarifes i finançament en equipament en eficiència energètica que millor s'adapti a les necessitats de cada client.

El nostre compromís social i l'aposta per la qualitat són presents en la nostra cultura corporativa. YALUZ només subministra energia de origen 100% renovable. Ens hem certificat en qualitat en sistemes de gestió de l'energia (ISO 50.001) i mediambiental (ISO 14.001). Tots els nostres clients disposen de distintius identificatius que els acrediten com a consumidors d'Energia Verda.

El nostre grup empresarial presideix la Associació de Comercialitzadores Elèctriques Independents (ACOMEL). Des de l'associació promovem la transparència i realitzem accions divulgatives i de defensa del sector.

La nostra organització barreja experiència en la gestió amb la embranzida i vitalitat de joves professionals en el vessant operatiu. A més, apostem fermament per la innovació tecnològica que hem convertit en un dels nostres valors diferencials.

Amb YALUZ acomiada't de les sorpreses desagradables en la factura i dóna la benvinguda a una nova manera d'entendre el consum energètic. Amb nosaltres només pagues el que hagis contractat. Gens de lletra petita' al peu de pàgina: transparència i compromís amb els nostres clients.

Sol·licita la visita d'un dels nostres assessors i descobreix una nova manera de gestionar la teva energia

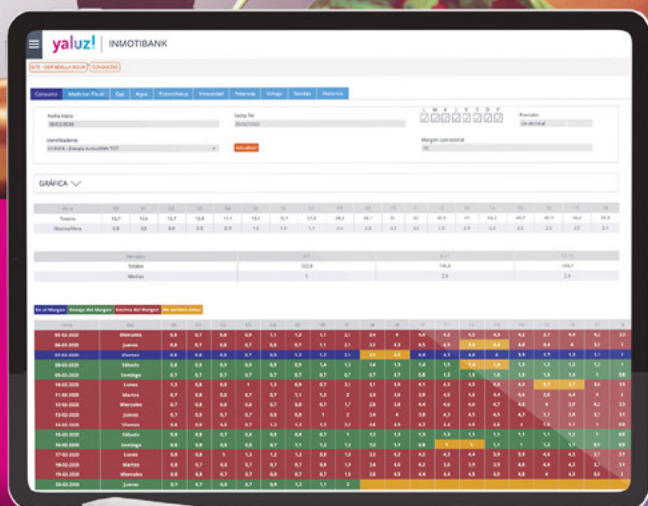


yaluz!

La Energía del ahora

Estalvi, eficiència energètica i energia 100% verd.

Estudi energètic **gratuit** per ser del Gremi GHT



Aconseguir el certificat de consumidor verd.
Enviament gratuït de adhesiu



Informa't trucant al Gremi o al **931 971 283**

El Govern Espanyol amplia l'abast de la línia d'avalis per a inversió i liquiditat

El Consell de Ministres ha aprovat dos acords pels quals s'estén l'àmbit d'actuació de la Línia d'Avals per a inversió i liquiditat de 40.000 milions d'euros aprovada el juliol de 2020. A més, s'amplia el termini de concessió de les dues línies d'avalis, que totalitzen 140.000 milions d'euros, fins al 30 de juny de 2021.

Es permet, així mateix, l'ampliació del venciment dels avalis encara no alliberats de la primera línia, així com dels avalis canalitzats a través de CERSA, i s'aproven la resta de condicions per a l'extensió del venciment dels avalis ja alliberats sota la primera línia.

El Govern ha alliberat dos nous trams de la Línia d'Avals per a inversió i liquiditat aprovada el juliol. El primer dels trams permetrà accedir a finançament avalat, bé a través d'entitats financeres o de finançament canalitzat a través del Mercat Alternatiu de Renda Fixa (MARF), a empreses que es trobin en conveni concursal i estiguin al corrent dels seus pagaments.

Aquesta ampliació permetrà que empreses que es troben en fase d'execució de conveni i hagin resolt la seva situació financera, però encara no hagin executat la integritat del conveni, accedeixin a avalis públics en condicions similars a la resta d'empreses espanyoles que s'han vist afectades per la crisi de la covid-19.

A càrrec d'aquest nou tram, es destinaran 2.500 milions d'euros per avalar el finançament d'empreses i autònoms a través del canal bancari i 50 milions per a finançament a través del MARF.

Les empreses podran optar a aquest finançament avalat si a 31 de desembre de 2019 estiguessin al corrent de les seves obligacions d'acord amb el conveni. En el cas que la fase de conveni s'hagués iniciat el 2020, hauran d'acreditar que, a la data de sol·licitud del préstec, es troben al corrent d'aquestes obligacions.

Les entitats financeres han de conservar obertes les línies de circulat dels seus

clients fins al 30 de juny, mantenir els costos dels nous préstecs avalats en línia amb el finançament rebut abans de la covid-19 i no condicionar l'aprovació dels préstecs a la contractació per part del client de cap altre servei o producte.

Adicionalment s'ha alliberat un altre tram de la Línia d'Avals per a inversió i liquiditat, per import de 250 milions d'euros, per avalar els pagarés emesos en el MARF per empreses que no van poder beneficiar-se del tram disposat a la primera línia, ja que estan en fase de renovació del seu programa de pagarés.

Ampliació del termini de sol·licitud

El Consell de Ministres ha aprovat l'extensió del termini per a la concessió de les Línies d'Avals. L'acord estableix que autònoms i empreses poden sol·licitar, fins a l'1 de juny de 2021, préstecs garantits amb les Línies d'Avals, gestionades per l'Institut de Crèdit Oficial (ICO) i que puguin ser concedits fins al 30 de juny.



Així mateix, es permet a la Companyia Espanyola de Refinançament SME, SA (CERSA) estendre fins a la mateixa data el termini de sol·licitud d'avalis del tram de 500 milions d'euros destinats a reforçar el reaval que concedeix a les societats de garantia recíproca de les comunitats autònomes.

Extensió dels avalis

D'altra banda, s'instrueix l'ICO perquè am-

pliï el termini de venciment dels seus avalis en tres anys addicionals amb un màxim de vuit anys, per tal que les empreses i autònoms que ho sol·licitin i que compleixin amb els criteris d'elegibilitat (fonamentalment, no estar en mora ni sotmeses en procediment concursal) puguin disposar d'una ampliació del venciment dels seus préstecs avalats. Les empreses podran comptar també amb un termini addicional de carència en el pagament del principal de 12 mesos, sempre que la carència total no superi els 24 mesos.

Finalment, s'aprova també la possibilitat d'ampliar el termini d'amortització dels préstecs avalats encara no alliberats sota la primera Línia d'Avals per a liquiditat. Aquesta ampliació també s'aplica als avalis concedits i per concedir per CERSA.

Espanya es troba en negociacions amb la Comissió Europea per permetre que aquesta extensió de venciments s'apliqui també a altres entitats públiques emissores d'avalis.

Font: fihr.cat

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 traspasos 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.

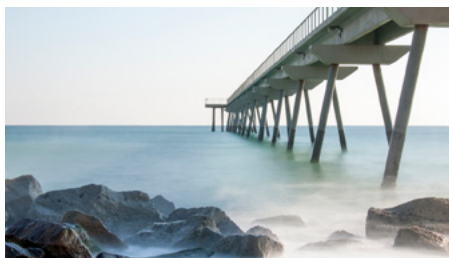
El Gremi d'Hostaleria i Turisme del Barcelonès Nord és present a través de la xarxa



twitter.com/GremiHostaleria
facebook.com/gremight
www.ght.cat

Zona Gremi

Badalona preveu recuperar el pont del Petroli l'estiu de l'any 2022



L'alcalde, Xavier Garcia Albiol, ha presentat el calendari previst i les fases de reconstrucció amb un pressupost aproximat d'1,5 milions d'euros

El Govern municipal vol que "el principal símbol de la ciutat" recuperi la seva tradicional fesomia

La reconstrucció del pont del Petroli de Badalona estarà enllestida l'estiu de l'any 2022. Aquest termini ha estat anunciat aquest dimarts al matí en roda de premsa per l'alcalde Xavier Garcia Albiol, qui ha fet públic el calendari i les fases previstes per fer realitat el projecte que servirà per reobrir un dels principals símbols de la ciutat, després que el passat mes de gener la seva estructura quedés danyada a causa del temporal Glòria. En la roda de premsa, en la que l'alcalde Garcia Albiol ha estat acompanyat del tercer tinent d'alcaldia i regidor de l'Àmbit de Territori i Sostenibilitat, Daniel Gràcia, ha explicat que el projecte "no serà una reforma de mínims, no abordarem solucions provisionals, sinó que treballem per recuperar un pont del Petroli amb garantia de pervivència en el temps i seguretat per a la ciutadania".

Per continuar amb el procés de rehabilitació del pont, i una vegada es té la garantia que l'estructura actual és segura, s'està elaborant un conveni amb la Universitat Politècnica de Catalunya (UPC) per a realitzar un assaig d'onatge en un canal a escala amb maquetes que inclou un estudi de model reduït en piscina. Aquest assaig permet avaluar de manera correcta les pressions exercides sobre la plataforma i el pont i que per tant, ajudi al dimensionament de la nova plataforma final. El conveni, que està previst que se signi abans de la finalització de l'any 2020, té una valoració econòmica de 42.400 euros i s'empraran 13 setmanes (3 mesos) en la seva elaboració.

Paral·lelament a l'estudi de la UPC, es començarà a treballar en la redacció del projecte de reconstrucció. L'empresa encarregada d'aquesta tasca a través d'un contracte de serveis serà la mateixa enginyeria que va realitzar la reparació dels desperfectes del pont l'any 2017 i la intervenció inicial posterior al temporal Glòria de gener de 2020. Aquesta empresa d'enginyeria participarà també en l'estudi de la UPC per a poder definir la millor estructura del pont. Es preveu que el projecte pugui estar licitat abans de 1r trimestre de 2021 i es contempla una despesa de 30.000 per a la seva redacció.

Arribats a aquest punt, el projecte es farà arribar al Ministeri de Medi Ambient i al Departament de Territori i Sostenibilitat de la Generalitat perquè emetin sengles informes favorables, ja que l'obra es realitzarà en aigües interiors. A la vegada, l'Ajuntament haurà de dotar una partida, que es calcula que sigui aproximadament d'1,5

milions d'euros, per tal de passar a la contractació i licitació pública. El calendari previst indica que la licitació es portarà a terme durant el segon trimestre de l'any 2021, que les obres comencin durant el tercer trimestre del mateix any i que estiguin enllestides en un termini d'entre 9 i 12 mesos, depenen de les condicions climatològiques i ambientals que condicionen una actuació que es realitza dins del mar.

Pel que fa al finançament del projecte, l'alcalde de Badalona ja ha avançat que es buscaran recursos a través del Consorci de Compensació, les subvencions estatals per a afectats pel temporal, amb el ministeri de Ciència i Tecnologia, en tractar-se d'una estructura singular i amb la Generalitat.

Xavier Garcia Albiol també ha avançat que es recuperarà l'estació meteorològica que estava situada a la plataforma final i, que a més de recuperar la seva aparença anterior si tècnicament és possible, es dotarà al pont del Petroli d'una "il·luminació espectacular, perquè aquesta magnífica infraestructura llueixi nit i dia".

Font: ajuntament.badalona.cat

Badalona ha ampliat més de 120 terrasses de bar durant la pandèmia

Les mesures de seguretat per la pandèmia ha obligat a moltes terrasses de bars i restaurants ha demanar una ampliació. Així ho ha detallat l'Ajuntament de Badalona, que durant els darrers mesos ha donat més de 122 permisos per ampliar aquestes terrasses a la via pública. No totes les sol·licituds s'han tirat endavant, tal com explica el regidor de Via Pública, Daniel Gràcia. Una desena s'han tirat enrere perquè no complien les mesures de distància adient. De fet, tècnics municipals han visitat tots els establiments que han demanat aquesta ampliació per tal de donar aquests permisos. El regidor Daniel Gràcia ha fet un balanç positiu perquè

això ha permès a molts negocis poder mantenir-se durant aquests mesos complicats. Gràcia ha explicat que una desena d'aquestes ampliacions, onze en concret, s'han hagut d'ampliar a les calçades, reduint places d'aparcament.

Les ampliacions seran fins a finals d'any. Des de l'Ajuntament de Badalona han explicat que l'ampliació d'aquestes terrasses estarà vigent fins a finals d'aquest any. De totes maneres, el govern local ha aclarit que serà ampliable depenent de la situació sanitària dels mesos vinents.

Font: El Tot Badalona

El Principal estrena les lletres del seu nou nom: Teatre Margarita Xirgú

Aquesta setmana, coincidint amb la reobertura oficial dels teatres a Badalona, s'ha fet efectiu in situ el canvi de nom de Teatre Principal a Teatre Margarita Xirgú. Tot i aquest canvi de nom, la façana del teatre seguirà lluint el nom de Teatre Principal.

La proposta d'aquest canvi ve d'una moció presentada per ERC Avancem-MES en el ple de setembre de 2019, promoguda per l'actor Xavi Lite i amb un suport unànim de diversos grups municipals al Ple i de diverses entitats i institucions culturals. L'actriu Margarita Xirgú va tenir una relació estreta amb Badalona durant la seva carrera.

Font: El Tot Badalona



L'alcalde de Badalona es reuneix amb la gerent de GHT per trobar fórmules que afavoreixin el manteniment del sector en l'actual context de crisi

Xavier Garcia Albiol ha explicat que s'estudiaran possibles bonificacions fiscals que permetin alleugerir la càrrega econòmica dels negocis durant els pròxims mesos

L'alcalde de Badalona, Xavier Garcia Albiol, acompanyat de la regidora de Comerç, Mercat i Consum, Rosa Bertran, ha mantingut una trobada aquesta tarda amb la presidenta del Gremi d'Hostaleria i Turisme del Barcelonès Nord i Maresme Sud, Núria Garriga, per compartir impressions i fer una radiografia completa de com es troba el sector davant l'actual context de crisi sanitària que ha significat el tancament de bars i restaurants.

Durant la reunió s'han tractat els possibles escenaris futurs i les línies de treball conjuntes que es podran abordar per superar

la davallada econòmica provocada per la pandèmia.

Xavier Garcia Albiol ha explicat que durant la reunió s'han exposat les mesures i ajudes que l'Ajuntament de Badalona ha engegat recentment per donar suport al sector, com les ajudes de 350 euros per aquelles persones i negocis que van haver de tancar durant el primer confinament. També s'han valorat les possibles bonificacions fiscals que es poden introduir des de l'Ajuntament per beneficiar al sector davant l'actual situació. "La presidenta Garriga m'ha traslladat les peticions que tenen els hostalers i restauradors i les estudiarem per trobar fórmules que permetin que la seva activitat es mantingui" ha conclòs l'alcalde.

Font: ajuntament.badalona.cat

Els restauradors de Santa Coloma no pagaran la taxa de terrasses

L'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet ha decidit bonificar al complet la taxa de terrasses i vetlladors als establiments del municipi. Aquesta mesura s'ha pres per tal d'ajudar un dels sectors que més està patint les conseqüències de la pandèmia del coronavirus. Segons informa el consistori en un comunicat, aquest impost serà retornat d'ofici als establiments que ja hagin abonat l'import i no serà cobrat a la resta.

La bonificació de la taxa de terrasses ja va ser reduïda a la meitat en un acord al Ple del passat mes de juliol, on també es va apostar per reduir de manera proporcional la taxa de residus pels dies que aquests establiments havien estat tancats per la declaració de l'Estat d'Alarma. Des de l'Ajuntament apunten que en paral·lel a aquesta bonificació s'està treballant en un paquet d'ajudes a fons perdut per als establiments colomencs del sector de la restauració que no disposen de terrassa i que no es poden veure beneficiats per la flamant mesura.

Font: liniaxarxa.cat



Trobada arqueològica d'origen romà a Premià de Dalt

Les obres que s'estan duent a terme a la carretera de Premià de Dalt han deixat al descobert restes arqueològiques d'origen romà. En la mateixa trobada ha aparegut un tros de ceràmica que els arqueòlegs consideren de procedència africana. Aquesta trobada seria datable a començaments del segle II dC.

Les obres de la carretera de Premià de Mar han deixat entreveure un descobriment històric. Es tracta d'una trobada arqueològica d'origen romà. Els primers estudis realitzats sobre el terreny pels experts van indicar que es tractava de tres murs construïts amb tècnica romana. Aquests murs tenien pedra

sense desbastar i estaven lligats amb fang i amb materials romans reaprofitats. A més, en la mateixa trobada ha aparegut un tros de ceràmica que els arqueòlegs consideren de procedència africana i que seria datable a començaments del segle II dC.

Aquesta trobada va obligar a aturar durant uns dies les obres a la carretera de Premià de Dalt. Un cop gestionats els permisos corresponents davant del Servei d'Arqueologia de la Direcció General de Patrimoni de la Generalitat per fer el seguiment arqueològic de les obres, els treballs s'han reprès aquesta setmana. / Font: maresme360.cat

L'INCASÒL i la UPC acorden impulsar un nou edifici de recerca al Campus Diagonal-Besòs



El nou equipament comptarà amb una inversió d'uns 20 milions d'euros i més de 10.000 m² destinats a la recerca

El conseller de Territori i Sostenibilitat i president de l'Institut Català del Sòl, INCASÒL, Damià Calvet, i el rector de la Universitat Politècnica de Catalunya, UPC, Francesc Torres, van signar un acord per impulsar un nou edifici de recerca al Campus Diagonal-Besòs.

Aquest nou equipament esdevindrà un pol d'atracció per a centres i grups de recerca que se sumaran a la resta d'unitats que la UPC ja té en funcionament al Campus. La UPC transfereix els terrenys de la parcel·la D a l'INCASÒL en dret de superfície, que serà qui construirà i gestionarà el nou edifici per col·laborar amb la Universitat en la implantació del nou Campus i en el foment de la innovació tecnològica i la recerca. El futur sisè edifici del Campus estarà situat entre la rambla Central del Campus i el carrer

d'Eduard Maristany, tindrà una superfície total construïda de 10.670 m² i una inversió d'aproximadament 20 milions d'euros.

El projecte preveu construir un edifici altament sostenible, com també ho són la resta d'edificis del Campus Diagonal-Besòs, amb una volumetria amb dues alçades, planta baixa més sis plantes d'alçada al carrer d'Eduard Maristany i planta baixa més tres plantes d'alçada a la rambla Central, donant lloc a un edifici esglaonat.

El proper mes de setembre està previst que es realitzi un acte de presentació públic d'aquesta iniciativa, al propi Campus Diagonal-Besòs, amb la presència del conseller de Territori i Sostenibilitat, el rector de la UPC i la resta d'institucions públiques que impulsen el Campus. En aquesta presentació es visualitzarà la parcel·la on es desenvoluparà l'edifici i es donaran la resta de detalls del projecte.

L'edifici D és un projecte flexible, que acollirà centres de recerca i la pròpia UPC, complementant així els àmbits actuals de les disciplines de la docència i la recerca que són, entre d'altres, l'energia verda i l'enginyeria biomèdica.

Aquesta nova estructura vol ser també un pol d'atracció per a d'altres centres i grups del món de la recerca amb l'objectiu d'incrementar el valor afegit dels investigadors i, de ben segur, la interrelació entre els diferents grups. / Font: sant-adria.net

'El Maresme a taula', un directori de bars i restaurants amb servei de menjar per emportar i a domicili

El Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme ha elaborat un directori digital que inclou els bars i restaurants del Maresme que ofereixen servei de menjar per emportar o servei de menjar a domicili en el context del tancament d'aquests establiments per la pandèmia del coronavirus. El directori porta per nom 'El Maresme a Taula' amb l'objectiu de fer-ne la màxima difusió entre la ciutadania, segons expliquen des del Consorci en un comunicat.

Els establiments de la comarca que ho desitgin poden facilitar les seves dades al Consorci per formar part d'aquest directori, que s'anirà actualitzant amb les noves incorporacions. Des del Consorci també expliquen que faran difusió del directori a través de diferents canals de comunicació.

El president del Consorci, Joaquim Arnó, explica que "des del primer instant de la pandè-

mia hem treballat amb tots els recursos per donar el màxim suport al sector al Maresme. Són els moments més difícils que recordem. La situació és canviant i molt difícil. I ens hem d'anar adaptant segons les circumstàncies, sempre donant el màxim suport possible al sector". / Font: maresme360.cat



Callau i Albiol uneixen forces per impulsar el 'hub' a les Tres Xemeneies

Els alcaldes de Sant Adrià de Besòs i Badalona, Joan Callau i Xavier García Albiol, s'han compromès a treballar plegats per impulsar a les Tres Xemeneies el projecte del Hub Internacional de Coneixement per al Desenvolupament Sostenible i la Pau liderat per l'investigador Màrius Rubiralta.

Amb la presència de Rubiralta i del president de Restarint Badalona, Ferran Falcó, els batlles van acordar la creació d'una figura jurídica que representi els dos consistoris per tal de desenvolupar la iniciativa i aconseguir finançament de fons europeus. / Font: liniaxarxa.cat

Actualitat

Consells per reduir residus al teu restaurant

Com bé sabràs...els utensilis de plàstic d'un sol ús tenen els dies comptats. A Espanya es preveu implantar la seva prohibició properament. Els restaurants i la resta de negocis hostalers, per tant, han d'adaptar-se a la nova normativa que serà obligatòria en tota Europa en 2021.

Amb l'entrada en vigor d'aquesta legislació, la Unió Europea pretén aconseguir la reducció de residus plàstics. Cal tenir en compte que més del 80% de les escombraries trobades en els oceans és plàstic i que, d'aquest percentatge, els d'un sol ús representen almenys el 70%.

La descomposició d'aquesta mena de productes és molt lenta pel que acaba dipositant-se en les mars i platges de tot el món. Al mateix temps, són ingerits pels animals marins, i acaben fins i tot arribant als nostres plats. Segons un estudi realitzat per l'organització Orb Media, el 83% de l'aigua de l'aixeta que s'usa en el món conté partícules de plàstic, la qual cosa provoca que l'ésser humà també el consumeixi diàriament.

QUÈ POT FER UN RESTAURANT?



Envasos de menjar per a portar: substituir els envasos de plàstic de menjar per a portar per materials biodegradables com la cel·lulosa o la canya de sucre.



Tiquet

Molts dels tiquets emesos pels restaurants contenen bisfenol A, un producte químic tòxic empleat per a fabricar plàstics durant dècades. Moltes empreses estan començant a enviar el tiquet per email, la qual cosa servirà també per a reduir el consum de paper.



Estovalles

Una altra manera de disminuir el plàstic dels negocis d'hostaleria és eliminar les estovalles de plàstic i canviar-los per altres materials com el paper o la tela.



Les palletes de les begudes

Per a reduir el plàstic en els restaurants pot optar per l'ús de palletes de materials biodegradables com el bambú o el blat de moro. Aquestes podran ser reciclades en menys d'un any.



Ampolles d'aigua

Podrien ser substituïdes per dispensadors d'aigua o ampolles elaborades amb altres materials. Posar en marxa iniciatives en els quals al client se li realitza un descompte per portar el seu propi tupper, termo o ampolla.

Què es menja per Nadal a l'altra punta de món?

El Nadal és una festivitat celebrada arreu del món, encara que té més presència en països amb una comunitat cristiana important. Cada lloc, té les seves receptes, tradicions i cerimònies. A continuació us fem cinc cèntims sobre les tradicions gastronòmiques per Nadal en països ben llunyans:

/ Japó

Podríem pensar que un país on el cristianisme és molt minoritari no celebra el Nadal. Però, en el cas del Japó, això no és veritat. En el vessant gastronòmic, per Nadal triomfa la visita a una cadena de menjar ràpid que serveix pollastre fregit i, des del punt de vista dolç, **és tradició menjar Christmas cake**,

un pastís de pa de pessic, amb nata i maduixes.

A més, encara que no sigui una festivitat oficial, als japonesos els agrada decorar amb els principals símbols del Nadal. Les cases i els carrers s'inunden de Santa Claus, rens i espectaculars jocs de llums anomenats Christmans illuminations.

/ Estats Units

Si sou aficionats als programes de decoració de la televisió, haureu vist que moltes cuines americanes tenen dos forns. Per què? Doncs per poder coure el gall dindi en un mentre es fa la resta del menjar en l'altre. En

un país on tot és magnífic —també el menjar—, per Nadal, com per Acció de Gràcies, **és tradició menjar gall dindi farcit**.

És molt típic que en l'àmbit familiar, les famílies dediquin temps a decorar la casa, tant per dins com per fora. Quan totes les cases estan decorades, els més petits de la casa surten pel seu barri a admirar els dissenys nadalencs dels veïns.

/ Alemanya

Com que Catalunya és país de vins, ens sembla un disbarat la possibilitat de beure'n de calent. Però a molts països centreeuropeus, com Alemanya, el vi calent i especiat,

el glühwein, és la millor manera de suportar les temperatures gèlides. Per tastar-lo aquí, **el podeu preparar a casa barrejant vi, canyella, sucre, anís i taronja.**

Els mercats de Nadal a Alemanya també són un emblema d'aquesta festivitat al país germànic. Cada poble i ciutat organitza fires—les ciutats en tenen una a cada barri normalment— en què les botigues munten paradetes en què venen roba, decoració natalenca i menjar de tota mena.

/ Àustria

Si el vi calent és la millor manera de fer-nos passar el fred, la manera més interessant d'agafar energies és menjant **el pa nadalenc per excel·lència**. Es tracta del Christstollen, un pa amb panses i fruita confitada, i cobert de sucre que forma part de la tradició del dia de Nadal a diversos països, com ara a Àustria.

/ Portugal

Si us pensàveu que el tortell de Reis era un invent català, us equivoqueu. Tampoc no és un invent portuguès, tot sigui dit, sinó que sembla que l'autoria és dels francesos. Sigui com sigui, de la mateixa manera que nosaltres el gaudim en dia de Reis, a Portugal i al Brasil en mengen tot el Nadal, des del 25 de desembre fins el 6 de gener. En diuen bolo rei i utilitzen els mateixos ingredients, és per això que la recepta és molt semblant al nostre postre.

/ Canadà

De bastons de caramel se'n troben a tot arreu, però **els candy canes són una tradició canadenc que s'ha exportat arreu del món** —a Edmonton, la capital d'Alberta, els han dedicat un carrer i tot—. Amb els colors típics del Nadal —vermell, verd i blanc—. Per tota la resta, els canadencs celebren aquestes festes de manera similar als estatunidencs: ornamentant les cases i els espais públics amb espectaculars i grans decoracions, tot seguint l'esperit d'Amèrica del Nord.



/ Mèxic

Els tamales són uns farcells embolicats amb fulles de plàtan o de blat de moro típics de la cuina de molts països de l'Amèrica Llatina. A Mèxic tenen un protagonisme especial per Nadal i es preparen amb tota mena de farcits: de carn, de peix, vegetals, dolços... De fet, es diu que al país asteca n'hi ha més de 5.000 varietats.

També és tradicional en aquestes festes **trencar una pinyata de 7 puntes que simbolitzen els set pecats capitals**. En picar-la ben fort amb un bastó i els ulls tapats, cauen caramels de dins d'ella, representant així la gratitud de Déu per vèncer el pecat.

/ Suècia

Les salaons de peix i l'anet són dos protagonistes de la gastronomia sueca i formen part del **gubbröra**, una de les receptes tradicionals del país escandinau, consistent en una pasta d'anxoves sueques —força diferents de les nostres—, ou i anet que se serveix amb pa.

El Nadal en aquest país dura quasi un més. Inicien les vacances de Nadal el 13 de desembre, amb el Festival de Santa Lucía, i les finalitzen el 13 de gener, dia en què celebren el Tjugondag Knut o 'saqueig de l'arbre de Nadal', que consisteix a treure les decoracions per tornar a la normalitat.

/ Austràlia

Segur que heu sentit parlar moltes vegades del **ponx d'ou**. Doncs això és, precisament l'eggnog, un còctel que, per Nadal, agafa tot el protagonisme a molts països anglosaxons, com Austràlia. Es tracta d'una beguda preparada a **base de brandi, ou, llet, vaini-lla i nou moscada**.



El gall d'indi, el protagonista d'aquestes festes



L'ingredient que no pot faltar a cap taula per Nadal

Caldria buscar i rebuscar per llibres com el famós Costumari Català de Joan Amades que parla sobre l'origen de les nostres tradicions, també gastronòmiques. El Nadal, a casa nostra, sempre l'associem a l'escudella, la carn d'olla, la sopa de galets, el rostit o els canelons.... sense oblidar-nos dels dolços com els torrons, les neules i un bon brindis amb cava.

D'àpats de Nadal, a Catalunya n'hi ha dos: el dinar de Nadal i el de Sant Esteve; la Nit de Nadal se sol sopar com qualsevol dia, no així a Espanya i a la resta del món. Per Nadal, la tradició és el dinar del propi dia 25, que es fa després de fer 'cagar el tió'. Comença amb una sopa de galets, un plat que en els inicis duia mandonguilles o pilota però res més. L'escudella i carn d'olla va venir més tard, (paradoxalment a la casa dels burgesos, ja que els pagesos d'escudella i carn d'olla en menjaven sovint). Després ve el rostit tradicional que normalment és de pollastre, farcit amb prunes i pinyons; d'aquí la cançó «Ara ve Nadal, matarem el gall que es fa a la cassola». No obstant, ara en moltes cases benestant se substitueix el pollastre pel gall dindi fet al forn amb patates i verdures i en els últims anys també se n'ha fet costum la el peix. El besuc al forn o el marisc són productes ben acceptats.

Per postres el torrons que a més dels tres de sempre, el de Xixona, el d'Alacant i el de crema cremada, n'hi ha una varietat com per fer-ne una llista quilomètrica, acompanyat tot amb el cava i les neules.

I per acabar, no ens oblidem del dinar de Sant Esteve a Catalunya (a la resta del món aquest dia no se celebra). El dinar d'aquest dia, el primer plat han estat els canelons, fets amb la carn d'olla i del rostit sobrant del dia anterior. I és que a les llars catalanes, fent referència al seu seny, el menjar no es llença. Tot s'aprofita.

Presentació del gall d'indi

El gall dindi domèstic és una de les aus més preuades per la seva carn. Modernament es consumeix als països de parla anglesa el Dia d'Acció de Gràcies i ara va entrant als nostres costums.

Abans els galls dindis eren molt cars però l'agricultura industrialitzada els ha fet més econòmics pel volum de carn que proporciona cada exemplar. Les propietats més notables de la seva fisonomia són la papada vermellosa sota el bec i una protuberància carnosa situada sobre el bec –la denominada 'moc' o 'redecilla'–, i que en ocasions penja gairebé 10 cm sota el seu coll. El mascle arriba a superar el metre d'altura, i les seves ales esteses tenen una envergadura de 2 m, i malgrat el seu elevat pes li permeten realitzar curts vols. El seu pes d'adult ronda entre els 8 i els 10 kg. Són omnívors, s'alimenten de llavors, fruita seca, brots de fulles tendres i petits invertebrats, insectes i cucs. La carn del gall dindi és molt baixa en colesterol i greix.

Curiositats sobre el gall d'indi

- ✓ Un 75% de la carn de gall d'indi és aigua.

- ✓ Es considera una ració 125 grams de carn sense pell.
- ✓ La diferència calòrica entre pit i cuixa de gall dindi és insignificant. El pit aporta 130 kcal i la cuixa 128.
- ✓ Una ració de pit de gall dindi té 30.8 grams de proteïna i si és cuixa 25,4.
- ✓ La proteïna de gall dindi no té cap aminoàcid essencial deficient, és, doncs de la més alta qualitat.
- ✓ Pel que fa al greix, el pit quasi no en té (0.8 grams en una ració) i la cuixa només 3.
- ✓ El seleni és el mineral del qual la carn de gall dindi n'aporta més en relació a les quantitats diàries necessàries en qualsevol etapa de la vida, entre un 66 i un 55% en persones adultes. També el zinc, fòsfor i ferro són minerals destacats en aquesta carn.
- ✓ En les vitamines B6 i B12 l'aportació del gall dindi és molt important, però és especialment rellevant la de la niacina.

En resum, segons explica la Federació Avícola Catalana, és una carn molt adequada per a tothom en totes les etapes de la vida, però volem destacar aquelles en que cal una important **font de proteïnes d'alta qualitat**, i al mateix temps amb poc greix i pocs àcids grassos saturats i una bona font de vitamines i minerals. En particular, és una carn molt adient per **nens i adolescents** per les seves necessitats lligades al creixement, **dones embarassades i gent gran**.

Nous agremiats



Sant Jeroni, 33 - Sta. Coloma de Gramenet
933 91 39 54 - www.isalba.es



Escòcia, 71 - Barcelona
931 776 919 · www.pizzasparta.com
@pizzeriasparta



Restaurante Especializado En Pollo en Badalona

La Platja, 5 · Badalona
933 841 906 · 699 162 762



Mendelsson, 7 - Badalona
931 27 91 62
heladeriacarrusel@gmail.com



Grup Verge de la Salut, 9 - Badalona



Vistalegre, 50 - Sta. Coloma de Gramenet
933 857 371

Restaurante Racó d'en Manel

Miramar, 22 - Premià de Dalt
937 510 779



Enric Granados, 109 - Premià de Mar
937 520 802



BUENA COMIDA, BUEN PRECIO

Travessera de Montigalà, 8-22
Badalona - 934 972 317



MAS QUE!!! POLLOS

Àfrica, 16, B - Alella
931 585 866 · 651 38 78 78



KARPIO'S

Irlanda, 46 - Sta. Coloma de Gramenet
931 454 179 · 609 81 07 78

— Ca la Berta —

ΨΡ

Guifré 208, Badalona
648 63 95 93

ENCARA NO ETS AGREMIAT?

Apareix a la propera revista!

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

Nous agremiats



Plaça del Baró de Maldà, 2, Badalona
937 068 960 · 670 912 204



Rambla de Sant Sebastià, 51
Sta. Coloma de Gramenet · 693 51 83 30



Passeig de la Rambla, 7 - Badalona
933 890 102



Rambla, 31 - Badalona
934 644 111



Santa Anna, 14 - Badalona
934 641 510



Santa Madrona, 10 - Alella
665 018 496 · barcasalalella@gmail.com



Port Esportiu de Badalona Muelle Norte
Local 16-17 - Badalona · 934 60 00 77



Francesc Macià, 41 - Badalona
931 457 785



Mestra Viladrosa, 56, Vilassar de Dalt
937 512 077

BAR RESTAURANT
Carme

Ramon Turro 120, Barcelona
932 250 026

Mare Ferra
RESTAURANT

Rambla de Sant Sebastià, 67 - Sta.
Coloma de Gramenet · 936 010 907



Av. de Lloreda, 55 - Badalona
936 030 615



Empordà 27 - Badalona
692 572 312



Avda. d'Eduard Maristany, 237
Badalona - 722 576 449

**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!**



* Excepte el nou cartell oficial



De Camí a la Bústia
Reparto de proximidad 5
 especial para pequeñas cantidades



 **609 367 122**

Pídanos presupuesto sin compromiso

 www.decamialabustia.com

 **Menu menu**
www.menumenu.es

Fes que el teu restaurant tingui més visibilitat

Fitxa del Restaurant
Geolocalització
Menú del dia
Imatges
Cartes

Truca'ns 657582466



El Gremi d'Hostaleria i Turisme del Barcelonès Nord, al costat dels agremiats durant la Covid-19

El Gremi continua fent la seva labor al costat del sector de l'hostaleria, justament en el moment que més necessita el seu suport.

El Gremi d'Hostaleria i Turisme del Barcelonès Nord (GHT) ha donat servei en tot moment als seus agremiats i a diferents restauradors durant tota la pandèmia del Covid-19. El personal ha donat servei de forma telemàtica, ja sigui per telèfon o via correu electrònic o, fins i tot, WhatsApp per tal de donar

totes les informacions que s'anaven rebent per part de tots els organismes (municipals, Generalitat, Estat), ja sigui en matèria de normativa de seguretat i higiene, a normativa laboral.

Traspazos

nº 1.- Restaurante en polígono Sant Adrià del Besòs
250 mts² + terraza propia / 90.000€ Traspaso / 2.000€ Alquiler / Mucha clientela fija
nº 2.- Cervecería - Coctelería en zona centro en Santa Coloma de Gramenet
2 plantas / 90 mts² / 99.000€ Traspaso / 1.800€ Alquiler / Cerca del centro
nº 3.- Rostisseria en Sant Adrià
80 mts² / 35.000€ Traspaso / 630€ Alquiler / El pleno funcionamiento
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.- Bar en Badalona al lado de zona deportiva con mucho ambiente y amplia terraza
50 mts² / 58.000€ Traspaso / 890€ Alquiler / Totalmente equipado / En funcionamiento
nº 8.- Bar en Santa Coloma - Buena zona y enfrente de un colegio
40 mts² / 16.000€ Traspaso / 500€ Alquiler / Totalmente equipado / en pleno funcionamiento
nº 9.- Rostissería en Alella
50 mts² / 35.000 Traspaso / 600€ Alquiler / en pleno funcionamiento
nº 10.- Restaurant en Badalona, polígono
225 mts² (2 plantas) / VENTA 550.000 / en pleno funcionamiento / totalmente equipado
nº 11.- Bar en santa Coloma con pequeña terraza exterior / centro ciudad
35 mts² / 23.000€ traspaso / 510€ Alquiler / en funcionamiento
nº 12.- Se traspasa Rostisseria en Badalona
70 m² / 55.000 traspaso / 700 alquiler / en pleno funcionamiento / clientela fija
nº 13.- Alquiler de Bar - Restaurant en Montgat
95 m² + terraza interior / 7.000€ de traspaso (4.000 se devuelven como depósito) 850 Alquiler negociables
nº 14.- Granja Bar en Badalona centro-playa
70 m² / 38.000 traspaso / 560 alquiler / totalmente equipado / en pleno funcionamiento con clientela fija
nº 15.- Bar Restaurant en Alella centro
120 m² / 60.000 traspaso / 1300 alquiler / totalmente equipado / 4 años de antigüedad / Zona centro
nº 16.- Bar en Badalona zona centro-playa
80 m² / 40.000 traspaso / 916 alquiler / en pleno funcionamiento
nº 17.- Restaurant en polígono de Badalona
330 m² / 90.000 traspaso / 2700 Alquiler / En pleno funcionamiento
nº 18.- Bar en Badalona, límite con Santa Coloma
70 m² / 50.000 Traspaso negociable / 480 Alquiler / En pleno funcionamiento
nº 19.- Restaurant en Badalona, zona centro
190 m² / VENTA 350.000 / en el centro de la ciudad
nº 20.- Restaurant en Santa Coloma zona cerca del centro con terraza interior
400 m² / 150.000 Traspaso negociable / 2000 Alquiler / En pleno funcionamiento
nº 21.- Restaurant en Santa Coloma zona centro
220 m² / 54.000 Traspaso / 365.000 de venta / 1950 Alquiler / libre de máquinas tragaperras
nº 22.- Bar cafetería centro Santa Coloma
90 m² / 98.000 Traspaso / 1300 Alquiler / En frente hospital con mucha clientela

SOMOS EL PARTNER EN TELEFONÍA DE CONFIANZA DEL GREMI

Queremos ayudarte a tener los mejores precios en tu negocio

TRABAJAMOS CON DIFERENTES OPERADORAS PARA DARTE EL MEJOR PRECIO

TELEFONÍA FIJA · MÓVIL · FÚTBOL · INTERNET... ¡Y MUCHO MÁS!



CONTÁCTANOS

fesmeuntruc@fesmeuntruc.com

Llámanos



935024701 · 691934022

Tienes un negocio y organizas eventos??

Necesitas un DJ o música en vivo?

Crees que podrías incrementar tus ingresos si organizas fiestas en tu negocio?

**No lo dudes!!
Solicita presupuesto
sin compromiso,
tendrás la música
que necesitas !!!!**



**Somos especialistas
en bodas comuniones
bautizos y fiestas
privadas..!!!**

Music&Events es tu solución!!!!



#MAKROPLUS

ACCEDE A UNA NUEVA FORMA DE COMPRAR EN MAKRO.

Disfruta de los beneficios y ventajas que hemos pensado para ti en la reapertura.

1. Atención Personalizada.
2. Precios individualizados.
3. Compromiso de nivel de servicio.
4. Crédito y financiación a tu medida.

En Makro estamos COMPROMETIDOS SIEMPRE contigo y con tu negocio

Infórmate en Makro.es/makroplus

makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO