

Guisats, la cuina del xup-xup

La nova cotització per
als autònoms 2023
pàgina 7

La sostenibilitat,
un repte al present
de l'hostaleria
pàgina 11

Agraïments a:



Sumari



12 La digitalització es converteix en una de les eines fonamentals per al creixement del sector hostaler.



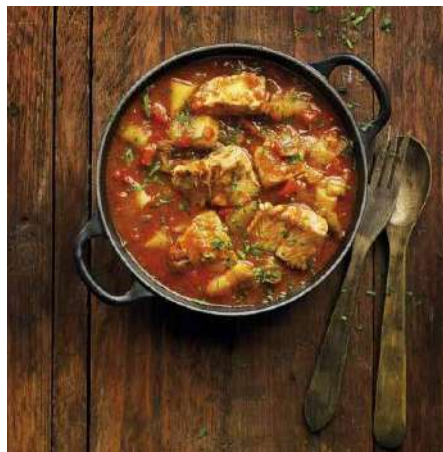
7 Cotització autònoms 2023



14 Quin equipament és vital a la cuina de restaurant?



20 La fàbrica de l'Anís del Mono de Badalona serà un gran centre gastronòmic



26 Potatges i guisats que tothom hauria de conèixer



30 Nous agremiats



8 Serveis del GHT

38 Traspassos

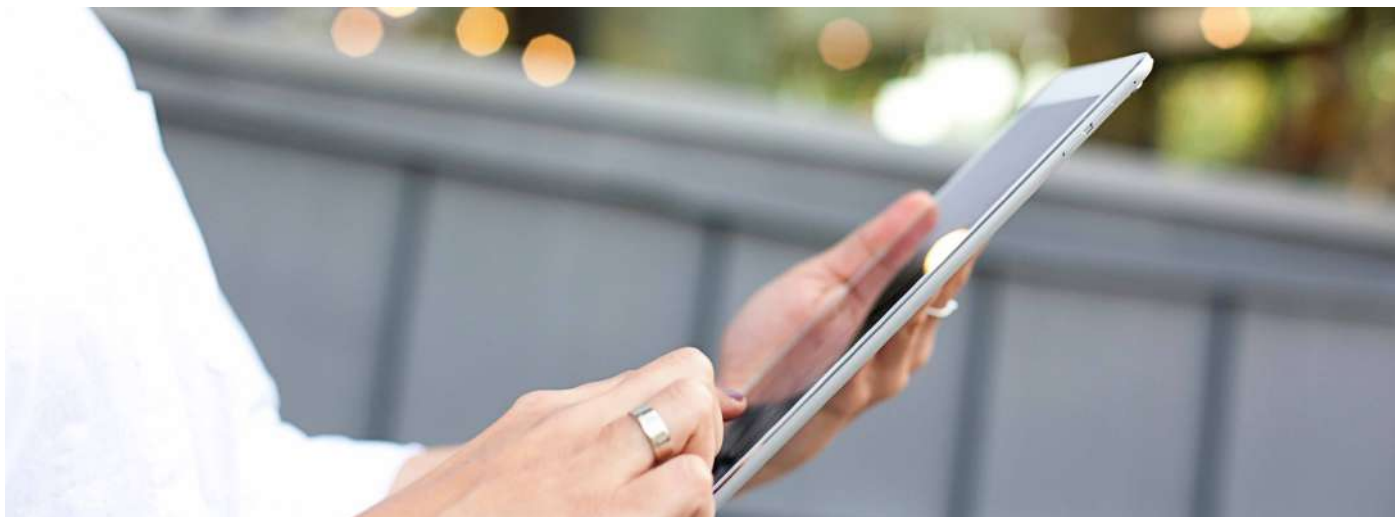
36 Normativa

39 Especialistes en Hostaleria

Calendari laboral 2023

GENER							FEBRER							MARÇ						
DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG	DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG	DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG
						1			1	2	3	4	5			1	2	3	4	5
2	3	4	5	6	7	8	6	7	8	9	10	11	12	6	7	8	9	10	11	12
9	10	11	12	13	14	15	13	14	15	16	17	18	19	13	14	15	16	17	18	19
16	17	18	19	20	21	22	20	21	22	23	24	25	26	20	21	22	23	24	25	26
23	24	25	26	27	28	29	27	28						27	28	29	30	31		
30	31																			
ABRIL							MAIG							JUNY						
DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG	DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG	DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG
					1	2	1	2	3	4	5	6	7				1	2	3	4
3	4	5	6	7	8	9	8	9	10	11	12	13	14	5	6	7	8	9	10	11
10	11	12	13	14	15	16	15	16	17	18	19	20	21	12	13	14	15	16	17	18
17	18	19	20	21	22	23	22	23	24	25	26	27	28	19	20	21	22	23	24	25
24	25	26	27	28	29	30	29	30	31					26	27	28	29	30		
JULIOL							AGOST							SETEMBRE						
DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG	DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG	DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG
					1	2			1	2	3	4	5					1	2	3
3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13	4	5	6	7	8	9	10
10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17
17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27	18	19	20	21	22	23	24
24	25	26	27	28	29	30	28	29	30	31				25	26	27	28	29	30	
31																				
OCTUBRE							NOVEMBRE							DESEMBRE						
DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG	DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG	DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG
						1			1	2	3	4	5					1	2	3
2	3	4	5	6	7	8	6	7	8	9	10	11	12	4	5	6	7	8	9	10
9	10	11	12	13	14	15	13	14	15	16	17	18	19	11	12	13	14	15	16	17
16	17	18	19	20	21	22	20	21	22	23	24	25	26	18	19	20	21	22	23	24
23	24	25	26	27	28	29	27	28	29	30				25	26	27	28	29	30	31
30	31																			

Locals				Badalona				Masnou				Vilassar de Dalt			
				● 11 maig				● 5 juny				● 29 maig			
				● 5 juny				● 29 juny				● 25 agost			
				Sant Adrià				Alella				Vilassar de Mar			
				● 5 juny				● 5 juny				● 26 juny			
				● 8 setembre				● 1 agost				● 17 novembre			
				Barcelona				Montgat				Tiana			
Santa Coloma de Gramenet				● 5 juny				● 24 abril				● 13 juny			
				● 25 setembre				● 5 juny				● 16 setembre			
				Teià				Premià de Mar				Premià de Dalt			
● 5 juny ● 25 setembre				● 5 juny				● 20 febrer				● 29 maig			
				● 11 novembre				● 10 juliol				● 29 juny			



Registre horari

Recordin l'obligatorietat de fer el registre horari dels seus empleats, independentment de la jornada que tinguin, incloent-hi l'horari concret d'inici i finalització de la jornada de treball de cada treballador.

L'empresa està obligada a guardar aquest registre horari durant quatre anys i a ensenyar-ho quan els ho exigeixi la Inspecció de Treball. (Art. 34 de l'Estatut dels Treballadors per part del Reial decret llei 8/2019, de 8 de març.



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

Cotització autònoms 2023

A partir de l'1 de gener de 2023, s'estableix un nou sistema de cotització per a autònoms i millores en la protecció per cessament d'activitat.

Resumim els temes més rellevants de la nova legislació:

- Es desplega progressivament un sistema de quinze trams que determina les bases de cotització i les quotes en funció dels rendiments nets del treballador autònom. Aquest model serà de transició (període 2023-2025) fins que s'implanti el definitiu de cotització per rendiments reals.

- S'habilita un sistema que permet als treballadors per compte propi canviar la seva quota en funció de la seva previsió d'ingressos (fins a sis vegades a l'any).

- I al final de l'exercici fiscal, es regularitzaran les cotitzacions, retornant-se o reclamant-se quotes en cas que el tram de rendiments nets definitius estigui per sota o per sobre de l'indicat en les previsions anuals.

- La llei també fixa una quota bonificada per als nous autònoms de 80 euros al mes, durant dotze mesos (que ve a substituir a la denominada "tarifa plana d'autònoms"), extensible altres dotze, quan els ingressos nets continuïn sent baixos.



Loteria de Nadal i «EL NIÑO»

Us recordem que ja tenim el número de la Loteria de Nadal i «EL NIÑO» 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!



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

Infusions i tes per a cada moment del dia

La tradició, la saviesa i herència remeiera i la ciència ens han ensenyat que hi ha un moment per a cada herba i que cada herba té el seu moment.

Un te per esmorzar, infusió d'anís per després de dinar, una "menta-poleo" (menta i poniol) a mitja tarda, una til·la al vespre...

Quan decidim quina infusió prendre i ens la preparem, inconscientment (o conscientment) acostumem a triar-la en funció del moment del dia o la situació en la que ens trobem. Oi que sona estrany començar el dia amb una til·la?

La tradició, la saviesa i herència remeiera i la ciència ens han ensenyat que hi ha un moment per a cada herba i que cada herba té el seu moment.

Sabem que hem de menjar 5 vegades al dia i que cada àpat que fem ha de complir una sèrie de requisits per tal de fer-nos arribar tant l'energia com els nutrients que el nostre cos necessita. Així, hem après que cal prendre's seriosament allò de que "l'esmorzar és l'àpat més important del dia". Ens cal un esmorzar energètic que ens ajudi a començar la jornada amb força i continuar amb un mig matí per mantenir les bateries carregades fins l'hora de dinar: un àpat amb molt de pes dins la nostra cultura. Però, compte! Aquest ha de ser prou lleuger com per entrar a la segona meitat del dia sense sentir-nos pesats i deixar-nos espai pel berenar, gran aliat a l'hora d'evitar excessos per sopar.

Tipus d'infusions

Les infusions ens poden ajudar a mantenir-nos més desperts, a pair un àpat, a concentrar-nos i a relaxar-nos. Coneguem-ne unes quantes, avui:

Amb l'esmorzar: despertar-se i començar un nou dia pot costar a més d'un i més d'una. Tenim son i no ens vindria malament una petita ajuda. La nostra aposta la fem sobre el **te vermell**. El seu contingut en teïna estimularà el nostre sistema nerviós central fent-nos sentir més desperts. A més a més de ser una petita injecció d'antioxidants.

A mig matí: Acompanyar l'entrepà de mig matí amb un **te verd** se'ns acut com una bona opció per continuar la jornada.

Després de dinar: en aquesta ocasió podem atacar per diferents fronts. Com a digestius tenim **la menta o el poniol** (normalment els trobem junts). Si hem fet un àpat on han estat presents els llegums, coliflor, bròquil o col, **l'anís verd, l'anís estrellat i el fonoll** ens ajudaran a calmar efectes indesitjats ja que aquests són bons carminatius. Si,

a més a més, volem protegir el nostre fetge, afegint **card marià o dent de lleó** podem completar una deliciosa infusió per acabar l'àpat central del dia.

A mitja tarda: moltes vegades optem per prendre tes a mitja tarda. Tenim una àmplia gama per poder triar: **te vermell i te verd** (anomenats abans), **te blanc**, **te negre i te Oolong**. Tots ells es diferencien segons la maduració i fermentació de les fulles de te. Si pel contrari som sensibles als efectes de la teïna, podem trobar herbes sense aquest compost excitant. Per exemple, el **rooibos**, aquest mal anomenat te no té res a veure amb el te tradicional ja que es tracta d'una altra planta, és originari del continent africà i morfològicament diferent. El rooibos és comú trobar-lo barrejat amb altres ingredients, per exemple, vainilla o xocolata.

Després de sopar: el dia s'acaba i ens preparem per dormir. El sopar ha estat més lleuger que el dinar i volem acompanyar-lo amb alguna cosa ens ajudi a acomiadar el dia. Podem optar pels clàssics (**la til·la**) o podem anar més enllà i afegir un benefici extra prenent una infusió una mica diferent. Tenim herbes que, a més a més de digestives, són també calmants, per exemple, **la tarongina**, que estimularà la digestió i calmarà les flatulències. Són també digestius i sedants **la marialluïsa i la camamilla**. Com a relaxants i sedants tenim **la melissa, la valeriana i l'hipèric o herba de Sant Joan**.



Infusions reconfortants per l'època hivernal

El fred és l'època ideal per consumir begudes calentes i saludables; n'hi ha de diversos tipus i el millor és que ens ajuden a millorar el nostre organisme depenent-ne el contingut.

A la tardor les plantes alliberen les llavors i es preparen per als mesos freds, la nostra energia també canvia, i podem acompanyar aquestes transicions prenent infusions herbals o blend de te. Fer-ho com un ritual a la temporada de tardor i hivern ens pot ajudar a **mantenir-nos en equilibri durant els canvis d'estació**.

El te sempre s'ha associat amb moments de descans, a més a més conté múltiples beneficis; una de les seves propietats més populars és combatre els refredats comuns durant aquestes temporades. Per això, us compartim cinc imperdibles per a aquesta època de l'any.

• Figa

És una fruita dolça que es pot trobar durant el final de l'estiu i el començament de la tardor. Conté minerals com el calci, magnesi i potassi. És diürètic, laxant i depuratiu.

• Gíngebre

És ric en antioxidants, per la qual cosa retarda el procés d'envelliment, a més, és un bon aliat contra les gripes i els refredats.

• Poma

Té propietats antiinflamatòries i digestives. El seu alt contingut en pectina actua per prevenir malalties cardiovasculars.

• Romaní

Entre les seves peculiaritats, destaca que millora el funcionament digestiu i a més a més té poderoses virtuts astringents i antibiòtiques.

• Camamilla

És una de les infusions més conegudes i una de les que millor senti després d'un àpat llarg i abundant. També funciona com a calmant per tenir propietats antiestrès.

CURIOSITAT

Els puristes argumenten que se'n diu te a les begudes que estan preparades amb la planta de te Camellia Sinensis i que les variacions a què usualment ens referim com el "te de camamilla" o el "te de gíngebre", són en realitat, tisanes o infusions.

Quins son els estímuls que ens motiven per escollir un restaurant?



TheFork llança un nou estudi sobre els hàbits i preferències de consum dels comensals en la visita a restaurants. En un context en què la gastronomia està en plena evolució, cada cop són més els comensals que busquen provar nous conceptes i sabors.

Així ho confirma l'app de reserves online TheFork en aquest darrer estudi sobre hàbits de restauració dels consumidors. L'aplicació ha donat a conèixer què és el que impulsa els comensals a trencar amb la rutina a l'hora d'anar a nous restaurants.

El 98% dels entrevistats per a l'estudi han revelat que s'atreveixen a tastar més restaurants nous de tant en tant. En aquest sentit, ressalta que a l'hora de reservar en un restaurant, la majoria (67%) s'anima i tria nous conceptes.

L'àmplia oferta provoca indecisió a l'hora de tastar restaurants nous

Cal ressaltar també que hi ha un percentatge de persones a qui els encanta innovar en el pla gastronòmic. Gràcies a la globalització culinària, avui dia es pot gaudir d'una enorme diversitat gastronòmica, i el 75% dels enquestats estan oberts a tastar aliments d'altres llocs del món.

En el pla oposat, cal destacar que un 33% dels enquestats prefereixen tornar a llocs que ja coneixen abans. A més, quan els con-

sumidors visiten locals que ja han tastat prèviament, un 66% es decanta pels plats que ja ha demanat altres vegades.

Els motius són diversos, però la principal causa per al 68% dels entrevistats és que hi ha massa per triar i no arriben a decidir-se. Això us segueix la manca d'informació sobre el restaurant (preus o opinions), i el fet de no saber on buscar per descobrir noves opcions.

El 58% confia en les recomanacions per descobrir restaurants

D'aquesta manera surt a la llum que tenir informació prèvia sobre un restaurant és una de les raons que més influeixen a l'hora de provar nous llocs.

En aquest sentit, el 58% dels enquestats assegura que la raó que més el motiva a decidir-se són les recomanacions de persones properes. La segona raó són les opinions (per a un 18%) i la tercera els preus atractius (per a un 15%).

Font: restauracionnews.com

Gairebé un terç dels pagaments mòbils són a l'hostaleria i el lleure

Tot i que el lideratge segueixi sent de les targetes de dèbit i de crèdit, els pagaments per mòbil prenen impuls al nostre país. Això es deu principalment a la facilitat d'ús, la rapidesa, el control i el monitoratge de les despeses que ofereix, entre altres avantatges.

Cal ressaltar que al sector de la restauració l'ús del pagament per mòbil s'ha estès en els darrers anys, i així ho revela l'Estudi de tendències de pagament mòbil a Espanya realitzat per Visa.

Aquest informe indica que gairebé un terç dels pagaments mòbils dels espanyols es fa al sector hotelier i lleure, amb especial popularitat entre els més joves, d'entre 18 i 29 anys.

Edenred ofereix el seu servei de pagaments virtuals Ticket Restaurant Zero. Queda clar que es tracta d'una tendència actual i n'és una prova que des d'Edenred, plataforma de serveis de pagaments, indiquen que un de cada tres usuaris paga a través de la targeta virtual Ticket Restaurant Zero.

Es tracta d'un servei llançat el 2021 per simplificar els processos d'activació i recàrrega dels usuaris, i que resulta més segura gràcies a l'accés biomètric dels dispositius mòbils.

Pel que fa als qui són els que utilitzen aquestes targetes, cal destacar que 4 de cada 10 són Millennials, ja que són nadius digitals. Mentrestant, el 36% pertanyen a la Generació X (nascuts entre 1965 i 1981), un 12% són Boomers i un 11% Generació Z.

Una tendència que és resultat de la pandèmia

Manuel Asla, director de Màrqueting i Producte d'Edenred España, ha comentat: "La pandèmia ha estat un catalitzador per impulsar la digitalització dels pagaments en els darrers dos anys. Els consumidors valoren la senzillesa alhora de pagar evitant el contacte físic, la comoditat d'ús i el control immediat de les despeses a través del dispositiu mòbil".

A això, ha afegit: «En el nostre cas resulta cridaner que el 43% dels usuaris de Ticket Restaurant hagi realitzat almenys una transacció a través del mòbil, fet que constata la penetració d'aquest servei entre els usuaris».

Apostar per la digitalització dels serveis de pagament redueix l'impacte sobre el medi ambient, ja que evita la fabricació de plàstics provinents de les targetes i redueix les emissions de CO2. Així, aquesta solució és

més ecològica i respon a una estratègia en matèria de responsabilitat social corporativa per part d'Edenred.

Per això, el 2021, la companyia va eliminar completament la impressió de la seva solució Ticket Restaurant, i també va apostar per reduir de manera progressiva l'enviament de targetes físiques a favor de la targeta virtual.

Font: restauracionnews.com



La sostenibilitat, un repte al present de l'hostaleria

L'hostaleria està en un moment de reconversió, en què ha de donar resposta alguns dels grans reptes que hem de fer front com a societat. Un és la sostenibilitat. L'Acord de París preveu que la temperatura no pugi més d'1,5 graus respecte als nivells preindustrials, i és responsabilitat de tots assolir l'objectiu.

Són molts els àmbits en què es pot treballar per reduir l'impacte mediambiental dels diferents sectors, i alguns es van tractar recentment al Clúster de Sostenibilitat organitzat per Hostaleria d'Espanya on s'analitzava el futur sostenible de l'hostaleria posant el focus a tres aspectes concrets de l'ampli espectre d'accions que es poden abordar: la reducció i la gestió de plàstics, la reducció del malbaratament alimentari i la descarbonització.

La llei de residus i sòls contaminants recull, entre altres mesures, la reducció dels gots de plàstic, inclosos tapes i taps, així com els recipients per als aliments, abraçant els utilitzats per a menjar ràpid o altres aliments llestos per al seu consum immediat. A partir de l'1 de gener de 2023 queda prohibida la seva distribució gratuïta, i s'ha de cobrar un preu per cadascun dels productes de plàstic que es lliura al consumidor, diferenciant-lo al tiquet de venda. Aquests aspectes van ser analitzats per Josep Maria Valsmadella, director de Màrqueting Estratègic d'Ibersol, per al qual es tracta d'un problema molt complex amb una aplicació molt exigent per a l'hostaleria, però que passa inevitablement per la "conscienciació no només de la restauració, sinó de tota la cadena de valor i per descomptat dels mateixos ciutadans i les administracions, que han de dotar de les eines suficients". A més, hi ha un aspecte en què s'ha d'incidir per evitar la generació de nous residus, que és l'economia circular, que ha de ser una cosa que ha de ser a cadascun dels processos per optimitzar la vida útil de cadascun dels productes.

Elisabeth Zaragoza, CEO d'Ecosost va presentar un exemple pràctic d'aquesta possibilitat de buscar alternatives en hostaleria que evitin la generació de nous envasos de plàstic a través de productes biodegradables que no deixin residus al medi ambient ni tampoc microplàstics.

Un altre dels aspectes que es va analitzar és el malbaratament alimentari. La FAO defineix el malbaratament alimentari com "El descart d'aliments aptes per al consum", mentre que la Unió Europea el defineix com "Aliments descartats per raons econòmiques, estètiques o per proximitat de data de caducitat, però perfectament comestibles i aptes per al consum" humà". Precisament aquest organisme ha subscrit un compromís de reducció substancial del malbaratament alimentari per a l'any 2030.

Espanya produeix 7.7 milions de tones de

malbaratament alimentari, el 12% del qual és generat pel sector hostaler (840.000 tones), molt per sota d'altres baules de la cadena de producció o de consum com són les llars on es produeix el 53% del malbaratament o la indústria agroalimentària, amb un 19% de la generació de rebuig.

Algunes de les mesures fonamentals que ja s'apliquen a l'hostaleria per a la reducció del malbaratament són:

1. Prevenció mitjançant la gestió i la planificació
2. Redirreccionar els excedents a la donació
3. Utilitzar els residus en usos industrials
4. Destinar els residus orgànics a compostatge i a la producció d'energia renovable
5. Residu i escombraries

La gestió activa a favor de la reducció del malbaratament alimentari té elements positius per a l'empresa:

- Millora la gestió d'estocs
- Permet monetitzar en la reutilització de les deixalles en segon ús (ec.circular)
- Millora la reputació corporativa
- Compromís amb la sostenibilitat

Però el malbaratament també es pot veure com una oportunitat per generar recurs. És el que succeeix amb l'oli usat, que en el cas de l'hostaleria té l'obligació de comptar amb soci autoritzat que s'encarregue de la recollida i el reciclatge. Sobre això va parlar Carlos López, secretari general de Gregras, Associació Nacional de Gestors de Residus i Subproductes d'Olis i Greixos Comestibles, que va destacar que el "20% dels productes usats en hostaleria són biodegradables. Dins aquest 20% es troba l'oli usat de cuina (UCO), que és 100% biodegradable, el destí del qual són els biocombustibles verds." Aquests processos de reciclatge faciliten tres aspectes:

- Compliment dels objectius de la Unió Europea en economia circular i sostenibilitat per al 2030.
- Absència d'abocaments a la xarxa de sanejament i, per tant, estalvi de costos a estacions depuradores d'aigües residuals i evitació de contaminació de rius, llacs i mars.
- La nostra matèria primera es fa servir per fabricar combustibles sostenibles certificats per esquemes prèviament auditats per la UE, com ara ISCC.

En el cas concret de l'oli usat, cada litre es pot transformar fins a 0,98 litres de biodièsel, contribuint així també a la reducció del consum d'energia fòssil. A més, es pot transformar en altres recursos com pintures, ver-

nissos, ceres, compostatge o sabons...

Un exemple pràctic de la correcta gestió de les deixalles va estar representada per Àngel Díez, propietari d'El Meli del Tubo, que va posar molt èmfasi en els processos previs a l'elaboració del menjar, intentant "reduir al màxim possible el nombre de proveïdors i un control exhaustiu dels escandalls" per poder evitar deixalles en aquests processos, que, en qualsevol cas són mínims, ja que l'empresari té un control de costos exhaustius també en aquests processos, per la qual cosa la major part d'aquest desapropietament es produeix que el comensal deixa al plat". Com passa a la major part de l'hostaleria, el Meli, ja es facilitava als comensals poder emportar-se el menjar que els quedava al plat, com obliga la llei de prevenció de pèrdues i malbaratament alimentari.

Finalment, es va abordar la reducció de la petjada de carboni, a través d'un projecte que ja compta amb la participació de més de 2.500 empreses hostaleres que duen a terme gairebé 18.000 accions sostenibles: Hostaleria pel Clima, impulsat per Ecodes i Coca-Cola, i que compta amb la implicació d'Hostaleria d'Espanya. La plataforma Hostaleria pel Clima neix amb la intenció de facilitar als hostalers la implementació d'eines que permetin crear espais lliures de contaminació. Entre les diverses accions dutes a terme destaca el Projecte "Zero Emissions". Beatriz Arribas, gerent de projectes de sostenibilitat de Coca-Cola Europacific Partners va parlar d'alguns d'aquests projectes i va posar en valor l'efecte conscienciació que té l'hostaleria per aquest altaveu que li concedeix estar "tan integrat a la nostra societat i ser part del dia a dia dels ciutadans, cosa que li permet ser un agent molt important a l'hora de conscienciar i establir nous hàbits".

Per la seva banda Repsol també tenen el focus posat en la reducció de la petjada de carboni, amb projectes concrets, com han fet amb la comunitat solar que es va iniciar amb el pèrgola d'Amós, que fomenta l'autoconsum, i altres projectes que permeten fer-ne un diagnòstic de partida als establiments com és la certificació de cuines sostenibles. Àngel Chocano, gerent d'Horeca a GLP-Repsol, ha posat èmfasi que "a l'aspiracional de tots està aconseguir aquesta hostaleria amb empremta de carboni zero, però que en el camí d'aquesta descarbonització hi ha algunes solucions intermèdies en què a Repsol estan treballant, com és la compensació de l'empremta de carboni mitjançant projectes, que bé redueixin o evitin més emissions de CO₂ a l'atmosfera mitjançant la creació, restauració o protecció d'embornals naturals com boscos, praderies, terres agrícoles, aiguamolls i oceans".

El futur dels restaurants és digital

La digitalització es converteix en una de les eines fonamentals per al creixement del sector hostaler

Codis QR, sistema TPV per a comandes, automatització de portes, il·luminació d'espais per sensor, xarxes socials com a estratègia de comunicació, vendes en línia o pagaments per mòbil, etc. La pandèmia va obligar molts restaurants a incorporar noves tecnologies a marxes forçades. Després de la crisi sanitària i a les portes d'una altra -aquesta vegada econòmica-, la digitalització s'ha convertit en una aliada no només per mantenir el negoci a la superfície de manera puntual sinó també de cara al futur.

“La digitalització es troba al capdavant de les palanques de creixement de l'hostaleria en un futur proper, després d'uns anys molt complicats marcats per les conseqüències econòmiques de la pandèmia i un futur en què sembla predominar la incertesa derivada de la pèrdua de confiança i tendència a l'estalvi com a conseqüència de la tendència alcista dels preus”, afirma Hostaleria de España, organització empresarial que representa restaurants, bars, cafeteries i pubs del nostre país.

La plataforma de disseny de programari per a la gestió de restaurants, Last.app, assegura que la digitalització del negoci “reduïx el 66% del temps de treball dedicat a processos manuals”, cosa que significa una millora en la gestió i la rendibilitat del negoci.

La necessitat d'evolucionar en aquest sentit està calant al sector: un 51% està d'acord que és un procés important, un 35% ho considera important, encara que no ha pres mesures per implantar la digitalització, i un 31% encara és reticent a això. Les raons que donen suport a la transformació es construeixen des de tres arguments: augmenta la facturació del negoci, ajuda a donar-se a conèixer i millora els marges de rendibilitat, segons els resultats del document 'Estudi i Digitalització de l'Hostaleria'.

Tot i això, un dels obstacles que impedeixen el canvi és el seu cost. “El grau de maduresa digital de l'hostaleria és baixa, situant-se en 4,48 sobre 10. Més d'un 60% dels enquestats inverteixen, almenys, un 1% de la facturació en eines o iniciatives per digitalitzar els negocis, i un alt percentatge manifesta el seu interès per digitalitzar-se, però el principal handicap per dur-ho a terme és la manca de pressupost”, assenyalen des de Conectados, plataforma liderada per Hostaleria de España i composta per les principals marques proveïdores del sector.

L'experiència dels qui van en aquesta direcció

Carlos Monter, director general dels restaurants Amante i Aiyanna, tots dos a Eivissa, explica que han digitalitzat 100% el departament de recursos humans, cosa que ha contribuït a eliminar el paper, optimitzar l'espai,



afavorir el treball en remot i estalviar temps. “Nosaltres ja fa un temps que busquem la digitalització. En el nostre cas, el QR ho incloïem arran de la pandèmia, però, més tard, l'eliminem perquè considerem que interferia amb l'experiència del client. El que sí que fem és controlar l'estoc de manera digital amb un programa fet a mida. També tenim un programari per a la gestió del personal (nòmimes, horaris, registre d'entrades i sortides, planificació) que és molt útil. Tots els empleats reben el seu horari al telèfon i si volen algun canvi d'hora o dia el poden gestionar ells. Hem digitalitzat tot el departament de recursos humans. De fet, la responsabilitat de recursos humans treballa en remot”.

La documentació es realitza a través de canals digitals i s'arxiva tot al Núvol. “Això ens ha permès utilitzar 0 paper, estalviar en arxiu, prescindir presencialment d'una persona a l'oficina -que treballa en remot-, temps i gestions pels horaris”. El procés de digitalització us ha permès accedir al certificat Biosphere de l'Institut de Turisme Sostenible. “Som el primer restaurant de Balears a obtenir-lo i la primera empresa d'Eivissa”.

Pel que fa a si el procés d'adaptació ha estat fàcil, el Carlos confessa que aquells que no estaven familiaritzats amb els dispositius i la tecnologia han tingut algun problema. “Són persones que utilitzen el mòbil en les seves funcions bàsiques o que fins i tot no estan habituats a rebre correus electrònics, però és una minoria. De totes maneres, aquestes persones compten amb l'ajuda del cap d'àrea, i actualment ja ho fan tot ells mateixos”.

Per part seva, Jaime Pena, xef executiu del Grup Lalala, concretament del restaurant La Mamona (Madrid), afirma que ells han implementat diversos sistemes que han aportat un canvi significatiu. “Tenim una aplicació per a recursos humans -on pots mesurar la productivitat, pujar les nòmimes, demanar les vacances o guardar les auditories de qualitat-; sistemes QR; una app que assenyalava les fluctuacions de preu en funció de si és

un dia més o menys fort o de si han pujat el preu els proveïdors, cosa que ens ajuda a crear promocions, vendre millor els plats que ens interessen per evitar haver de llençar-los, i treballem també amb un sistema de tauletes de cuina on es marca l'organització de la producció setmanal, salta en vermell quan cal netejar alguna cosa o quan toca canviar oli, registra la temperatura, l'etiquetatge.... Fins i tot les comandes les fem de manera digital. Nosaltres no truquem a cap proveïdor...”

Per a Pena, la implementació de tots aquests sistemes ha estat molt positiva. “A nivell del tema de la neteja, el sistema de les tauletes és molt visual per al treballador, és molt senzill d'entendre [vermell indica que X ha d'estar net, groc que s'ha de netejar demà]. És un avenç també a l'etiquetatge perquè ja surt amb la data de caducitat que el nostre departament de qualitat indica que té el producte, de si es congela, si es descongela. De fet, t'imprimeix totes les etiquetes en un segon si has de marcar, per exemple, 25 costelles. És un estalvi considerable en temps i organització”.

Entre els treballadors la digitalització espanyava una mica, “però són sistemes molt didàctics, molt intuïtius, i la que ho ha fet dues vegades, ja ho tens. La formació és ràpida. D'altra banda, en el tema de les comandes, va costar assimilar que calia fer totes les gestions per TPV, però quan veus que t'estalvies trucades i que tens un control més exhaustiu del producte, veus l'avantatge”.

En l'únic aspecte que Jaime Pena no veu avantatge és al QR, a l'estalvi de personal. “Això funciona als locals de menjar ràpid, però en el cas de La Mamona, amb un tiquet mitjà de 50 euros, al client li agrada que l'atenguin personalment, que li pugui preguntar, no que sigui tot a través d'una tauleta. Ho veig positiu en el control/gestió d'estoc, de producte, de minvament, despeses...”

Mónica Ramírez de Tcanibales

Forum Gastonòmic 2022, innovació i sostenibilitat

El Gremi va donar entrades als agremiats per poder assistir a l'edició del 2022 i veure les novetats relacionades amb el sector

El Gremi, com cada any, va donar entrades als agremiats per poder assistir a l'edició del 2022 que es va celebrar del 7 al 9 de novembre al palau 8 del recinte Montjuïc de Fira de Barcelona, reunint gairebé 300 empreses expositores –entre les quals figuren gegants de la indústria i petits productors– que van exposar la millor oferta per a la restauració i el 'foodservice'.

És la cita gastronòmica més rellevant de la tardor per al sector, i compta amb un centenar de cuiners i experts de 15 països sota el lema 'Darrere la cuina'. Hi participaran xefs multiestrellats com Joan Roca (El Cellar de Can Roca), Quique Dacosta (Quique Dacosta), Paco Pérez (Miramar i Enoteca), Alexandre Mazzia (tres estrelles per AM, a Marsella), Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas (Disfrutar), Javier i Sergio Torres (Cocina Hermanos Torres) i Nandu Jubany (Can Jubany)...

Sostenibilitat

Un dels blocs va estar dedicat al poder transformador de la cuina, en el qual la xef i activista turca Ebru Baybara, fundadora del restaurant Cercis Murat Mansion (Mardin,

Turquia), juntament amb els cuiners Lara Martín (Mina, Bilbao, una estrella Michelin), Diego Valdivieso (Cascanueces, Bilbao), Ekaitz Apraiz (Tunateca), i membres de la Bisubi Fundazioa (Biscaia), van exposar les seves iniciatives sostenibles per oferir una cuina de qualitat més assequible.

En aquesta cita per a professionals de la restauració i l'hosteleria s'hi van trobar una trentena de novetats alineades amb les noves tendències de producció i consum: productes gourmet elaborats amb consciència sostenible i socialment responsables que s'adaptin a les necessitats d'un consumidor conscienciat amb el medi ambient i hàbits de vida saludables.

Innovació i "revival" dels clàssics

Les tendències gastronòmiques basades tant en la innovació com en el 'revival' de les receptes clàssiques també van tenir un lloc destacat. Castro, Xatruch i Casañas van presentar les seves elaboracions de gastronomia líquida, Jordi Vilà (Alkimia i Al Kostat) i Albert Boronat (Ambassade, Llívia) posaren l'accent en el ressorgiment dels plats clàssics a l'alta cuina. I en el bloc temàtic 'Ar-



tesans de la cuina' hi han participat joves cuiners de petits restaurants representatius de la gastronomia de diversos territoris espanyols.

Gastronomic Forum Barcelona ha estat seu per primera vegada de We're Smart Green Awards, la gala de lliurament de premis amb què We're Smart World (WSW), organització de referència mundial de la cuina basada en verdures i fruites, reconeix els millors restaurants del món en aquesta categoria. L'acte comptà entre els seus convidats amb 60 xefs procedents de 15 països. WSW també es van realitzar dues sessions impartides per Rodrigo de la Calle (El Invernadero, Madrid, una estrella Michelin) i Virens (Barcelona), i Emile van der Stark (De Nieuwe Winkel, Nimega, amb dues estrelles).

Font: elperiodico.cat



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



Política de reserves i cancel·lació per millorar la gestió del negoci



La pandèmia ha suposat un canvi de tendències i pautes de consum. Un dels aspectes en què s'ha notat és que hi ha una planificació més gran per part dels clients, havent-se augmentat considerablement el nombre de reserves prèvies. Cosa que a priori és molt beneficiosa per als negocis d'hostaleria, ja que afavoreix l'optimització de la gestió dels negocis, amb una planificació correcta de necessitats de producte i personal, i esdevé així mateix una eina de gran utilitat per evitar el malbaratament alimentari. Si bé en un considerable nombre d'ocasions aquestes previsions no es corresponen amb la realitat, per les reserves fantasmes o els coneguts com a "no show", que suposen un clar perjudici no només en els aspectes de gestió, sinó perquè també deixen altres clients insatsfets per no poder accedir a una taula, impactant tot això a la imatge del local i al compte de resultats. Amb l'objectiu d'evitar-ho neix la Guia de Política de Reserves

i Cancel·lacions a Hostaleria, dissenyada en el marc del Comitè d'Alta Cuina i d'Esdeveniments i Càtering coordinats per Hostaleria d'Espanya i que podeu consultar a la web d'Hostaleria d'Espanya www.cehe.es

Principals punts a tenir en compte a la política de cancel·lacions en locals de restauració:

- De forma general aquesta reserva es pot dur a terme a través d'app o empreses especialitzades que ja contemplen aquestes opcions a la pròpia web del restaurant oa través d'un email o espai habilitat a la web on es pugui accedir a un formulari amb tots els detalls (data, hora, nombre de comensals, necessitats especials...)
- Per compensar la pèrdua econòmica que suposen aquestes reserves que no es materialitzen i tenir un major grau de

compromís es pot requerir:

- Pagament anticipat per comensal, que serà deduït del preu final del servei.
- Retenció en targeta de crèdit/dèbit per comensal, que només s'executa en cas que els clients no apareguin el dia i l'hora de la reserva.
- Hi ha una sèrie d'aspectes, que cada empresa pot adaptar al seu negoci, però que s'han d'especificar en el moment de fer la reserva i que ha de conèixer el client:
 - Quantitat de diners que es cobra/reté per comensal en el moment de la reserva
 - Marge temporal per a un possible retard el dia de la reserva sense que s'apliqui l'anul·lació de la taula
 - Motius de cancel·lació imputables al client: marge temporal previ (hores/dies) per a modificació o anul·lació de la reserva sense cap tipus de cost. És important incloure també especificacions davant d'un augment/reducció de comensals a l'últim moment.
 - Cancel·lació imputable a l'establiment o per causa major, establint-se l'obligatorietat de tornar el dipòsit cobrat o desbloquejar-ne la retenció.
 - Incloure política de protecció de dades i acceptació de les condicions per part del client.

Font: hostaleriadigital.es

Quin equipament és vital a la cuina de restaurant?

Començant amb un negoci d'hostaleria, és de vital importància comptar amb l'equipament indispensable per a la cuina del restaurant. Potser estàs iniciant en el negoci o que vulguis renovar la teva cuina, una despesa important al teu local.

Es tracta d'adequar l'espai perfecte perquè el teu equip de treball es desplaci i treballi amb eficàcia. La disposició de cada utensili és fonamental per aconseguir un ambient higiènic, clar i funcional on poder preparar els millors plats. La inversió en l'equip de cuina d'un restaurant ha de garantir, per la qualitat i la durabilitat, que no necessitaràs reemplaçar-lo en el curt temps.

Abans de comprar l'equipament de la cuina

L'elecció dels equips i els utensilis de cuina d'un restaurant requereix que prenguis el temps necessari per definir-lo i organitzar-lo, elabora un pla d'execució i especifica allò que en realitat necessites adquirir.

Per evitar despeses innecessàries, elabora

una llista d'equip de cuina per a restaurant que et serveixi de guia, al moment de fer la compra ho agrairàs. No només es tracta de la cuina industrial com a element indispensable, és una sèrie d'elements que la complementen i altres estris de cuina d'un restaurant.

Elabora un presupuesto en el cual incluyas todo lo necesario, así puedes llevar a cabo tu idea de una forma óptima, procura no salirte de lo establecido.

A continuación, te brindamos una guía del equipo de cocina para restaurante que no debe faltar en tu negocio. Además, te recomendamos visitar la web de Mab Hostelero, especializada en equipamiento para hostelería, entre otros contenidos del sector Horeca.

Cuina

La cuina industrial és l'element de cocció més important. Elaborada amb acer inoxidable, facilita la preparació dels aliments de forma massiva.

Si la mida de l'espai és limitant, tria un model de cuina que sigui adequat i convenient per al tipus de feina que vols fer. El disseny ha de ser segur i pràctic per a l'elaboració dels aliments i que puguin ser preparats de manera ràpida i eficaç.

Altres elements de cocció

Aquests elements permeten apuntalar la gestió de cocció, en un indret de dinàmica exigent com és la cuina d'un restaurant. L'ús de fregidores, plaques d'inducció, graelles, paelles basculants, frytops i marmites industrials, poden donar suport en gran mesura al treball de cocció dels aliments.

Forns

Un forn industrial és el més recomanable per assolir un alt estàndard de productivitat, gràcies a la seva significativa potència, és la dupla perfecta al costat de la cuina a l'equip de cuina en un restaurant.

Aquest tipus de forn permet no només cuinar a temperatures elevades, sinó escalfar

els aliments amb una capacitat superior a les dels forns domèstics i en menys temps. Pots triar entre forns industrials, elèctrics, de gas, de vapor o híbrids i la seva instal·lació és molt senzilla, no oblidis l'avantatge d'un microones amb capacitat industrial.

Trieu amb detall el model d'acord amb el que el vostre negoci requereix, considerant les prestacions que ofereix cada equip. Aquests forns són elaborats amb acer inoxidable, s'adapten a qualsevol necessitat i espai, ja que són modulars.

Sistemes de congelació i refrigeració

Aquests sistemes han d'estar composts per cambres frigorífiques, vitrines exposidores refrigerades i congeladors horitzontals. Els sistemes de refrigeració poden ser industrials o modulars, tot depèn dels requeriments per conservar la cadena de fred, vital en aquest tipus de negocis.

Qui cuina en un restaurant sap que alguns aliments han d'estar sota un ambient controlat, això permet la seva conservació òptima, per això un túnel de fred és ideal, tant com un abatidor de temperatura.

El mecanisme de tots dos impedeix la contaminació per bacteris, ja que evita la seva proliferació en eliminar rangs de temperatura que, en un mecanisme normal de refredament, serien riscosos.

D'aquesta manera, els aliments poden estar refrigerats o congelats a cambres frigorífiques que aconsegueixen diferents regulacions, oferint una millor disposició dels productes a baixa temperatura, mantenint les seves propietats nutricionals intactes.

Mobiliari

Preferentment, aquest equipament ha d'estar elaborat en acer inoxidable, tria entre una gran varietat de taules amb prestatge inferior, amb cubeta i sense cubeta.

També tens disponibilitat de diferents models de prestatgeries per a la cuina i per al magatzem, taules de vapor i carros calents, armaris alts i de paret, aigüeres industrials de dues cubetes, amb cèrcol per a les escombraries o amb escorredor, rentamans penjant o amb pedestal.



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

ght.cat/borsa-de-treball

Sistema de rentat

La forma més pràctica i ràpida de mantenir neta la vaixela, els gots i la coberteria és amb un sistema de rentat integral que en poc temps permeti el rentat de plats, gots, coberteria i utensilis que formen part de l'equipament cuina restaurant.

Aquests productes són imprescindibles, ja que en poc temps permeten netejar la quantitat d'utensilis bruts que genera una cuina industrial de restaurant. Pots optar entre aquests:

- Rentaplats industrial.
- Rentagots industrial.
- Centrifugadores i renta verdures.
- Tren de rentat.

La rapidesa amb què es realitza cada servei de neteja es veurà reflectit en el temps i esforç de tot el personal que es desenvolupa a la cuina.

Sistema de ventilació

L'establiment on estigui ubicada la cuina ha de mantenir sempre un ambient agradable, per això cal que disposi d'un adequat sistema de ventilació i extracció.

Els sistemes de ventilació formen part dels equips de cuina i el funcionament correcte és una manera de mantenir els nivells d'operació adequats, sense fum i sense olors que pertorbin el bon desenvolupament del personal.

Equip auxiliar de cuina

Aquestes eines són de gran utilitat a la cuina d'un restaurant modern, és un equip que es conforma per batedores, liquadores, pasta-

dores, processadors d'aliments, talladores de verdures o escorredors, entre d'altres.

La freqüència amb què es fan servir faciliten les tasques a la cuina i es troben disposats de forma estratègica a la cuina per aprofitar al màxim cada funció.

Altres utensilis de treball

En aquesta categoria d'equipament trobem una sèrie d'estris que fan que la feina sigui molt més fàcil a la cuina:

- Paelles antiadherents de diverses mides.
- Ratlladors.
- Coladors.
- Balança.
- Espàtules.
- Pincers.
- Olles de diferent capacitat i excel·lent qualitat.
- Bols i tasses de mesura.
- Conservadors hermètics per a aliments.
- Coberteria.
- Set de ganivets d'alta qualitat, d'acer inoxidable.
- Guants, davantals i gorres.
- Taules de picar.
- Termòmetre.
- Vaixelles i gots.

Amb tota aquesta informació, ara podeu investigar, organitzar la vostra llista personalitzada, adquirir l'equipament de cuina industrial per al restaurant i assolir l'èxit. Per descomptat, us convidem a visitar o ser part activa d'Expofoodservice 2022, l'esdeveniment més destacat del sector Horeca per tancar l'any, on podreu conèixer tots els detalls al voltant de maquinària i equipament hostaler.

Font: restauracionnews.com



Con Gusto Consulting, nous col·laboradors

Ajudem als propietaris dels restaurants a impulsar les seves ventes des de dins del seu local i millorar la seva qualitat de vida millorant l'organització del negoci.

Com podeu ajudar des de Con Gusto Consulting a un restaurant?

Amb la nostra experiència i la nostra metodologia millorem la seva rendibilitat. Ens posem a treballar juntament amb els propietaris per aplicar el pla de millores. Com preparem el pla de millores? Sí, analitzem les dades del restaurant, però el que més ens interessa és analitzar què passa amb els clients, amb el producte i amb tots els processos que es fan dins del restaurant.

Quina experiència teniu per donar seguretat als vostres clients?

Fa 12 anys que és assessoria de restaurants, però abans vam tenir una llarga carrera que va començar com a cambrers, ajudants de cuina i va anar evolucionant fins a ser directors d'operacions de grans cadenes de restaurants, directors generals de reconeguts grups o directors de F&B en hoteleres. Tenim moltes hores d'experiència en totes les posicions i les responsabilitats del sector hostalers i en tot tipus de negocis. A més, en aquests 12 anys en assessoria hem treballat per a desenes de restaurants independents, des de petits negocis d'autoocupació de barri fins a restaurants Michelin i des de petits locals de streetfood fins a grans projectes amb els líders del sector a hotels, restaurants amb servei a taula o fast food.

Quina és la vostra metodologia per a lèxit?

Els dos socis de Con Gusto Consulting provenim d'operacions de restaurants, d'estar a primera línia davant del client, atenent taules, coordinant la sala, manejant el pas de cuina o gestionant el personal o les comandes. Això es nota al nostre mètode: no venim d'un despatx ni d'uns informes de números. Mirem el que passa dins del restaurant, allò que vol i sent la propietat i amb això presentem un pla escrit i ordenat on el sentit pràctic, realistes i mirant el client és el més important.

Nosaltres estem en almenys dos serveis complets a primera línia, observant clients, personal i propietat abans de presentar qual-sevol acció per millorar i abans de mirar els números (que, és clar, els mirem i en profunditat, però després)

Què diferencia Con Gusto Consulting d'altres serveis semblants?

La nostra proximitat i coneixement real del sector. Sabem parlar el mateix llenguatge que els hostalers i sabem què se sent quan es treballa en un negoci d'hostaleria. A partir d'aquí posem distància i apliquem la nostra objectivitat, apliquem allò que s'ha après i vist en centenars de models de negoci i en la nostra experiència en direcció d'equips, gestió econòmica i millores en els processos del dia a dia del local.

I podem fer tot això en un pla de pocs dies, sense ocupar més temps del necessari als

propietaris perquè tinguin uns objectius i accions clares amb tot allò necessari per millorar i per un preu que poden amortitzar amb resultats en poques setmanes.

Després podem acompanyar els propietaris/es encarregats/des en el procés de millorar, juntament amb ells a primera línia.

Quina és "l'especialitat" de Con Gusto Consulting?

El nostre objectiu és que els propietaris obtinguin la rendibilitat que esperen dels seus negocis i que ho facin amb l'esforç raonable, no deixant-se la vida i la família en l'intent. Som experts en millorar l'organització interna dels negocis, millorar l'eficàcia de les hores dedicades pels amos i encarregats i cercar les palanques que millorin les vendes i la rendibilitat.

També som una assessoria que mira sempre al futur i ajudem en els processos per digitalitzar la gestió del negoci o crear nous conceptes de restauració més moderna -sense perdre l'essència de l'ofici-.

Ajudem a la gestió econòmica. Ajudem a "professionalitzar" la gestió del negoci. També tenim experiència en gestionar amb èxit el delivery a domicili. Per sort algunes escoles de negocis, associacions hostaleres o esdeveniments del sector confien en nosaltres per presentar els nostres mètodes i resultats en ponències o impartir màsters.



Manel Morillo, expert en estratègia, gestió, digitalització i expansió.

Sònia Soldevila, experta en operacions, màrqueting i food delivery.

IMPULSEM

EL TEU NEGOCI HOSTALER

CON
GUSTO



CONTROLA EL TEU RESTAURANT, GAUDINT DEL QUE FAS I SENSE ESGOTAR-TE

És un negoci molt exigent, que necessita molta gestió i organització.

ET DONAREM LES EINES PER ACONSEGUIR-HO!

TENIM LA CLAU perquè siguis més eficient, i el teu negoci també.

Si t'han pujat els preus de l'energia, encara hi ha llum perquè puguis seguir, **NOSALTRES TE LA DONEM.**

Si el teu restaurant no és 100% com tu volies, anem a millorar-lo!
DISSENYEM ESTRATÈGIES NOVES PER A CADA CLIENT



Sònia Soldevila & Manel Morillo 

616 240 230

soluciones@congustoconsulting.com

www.congustoconsulting.com

SI VOLS SABER EL
NOSTRE MÈTODE
MIRA EL **VÍDEO**
QUE TROBARÀS EN
AQUEST CODI QR



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

Nou conveni col·lectiu d'hostaleria de Catalunya

Aviat es publicarà el nou conveni d'hostaleria amb les noves taules salarials.

Si en voleu disposar, us podeu posar en contacte amb el Gremi i us en farem arribar una còpia!



93 389 15 10 / 610 858 212



sandra@ght.cat

NUEVO PARTNER DEL GREMI GHT



VIGILANCIA 24 HORAS



RESPUESTA INMEDIATA



TRIPLE SEGURIDAD

Nº1 en alarmas

Atención personalizada y el mejor precio en cada momento para nuestros Agremiados

Contáctenos sin compromiso

Montserrat Albaladejo

Técnico asesor comercial

+34 686 294 585

montserrat.albaladejo@prosegur.com

Zona Gremi

La fàbrica de l'Anís del Mono de Badalona serà un gran centre gastronòmic

Els murs de l'antiga fàbrica es canviaran per grans pantalles de vidre i la previsió és que estigui enllestida al 2024

L'empresa Osborne remodelarà la seva fàbrica de l'Anís del Mono de Badalona amb un nou espai gastronòmic. Segons ha pogut confirmar la mateixa empresa Osborne, la idea és fer de l'Anís del Mono un espai per gaudir-ne més enllà de la part industrial i museística. L'empresa propietària està amb negociacions amb l'Ajuntament per acabar de tancar un projecte que obriria la fàbrica al mar a través del passeig marítim.

Des d'Osborne asseguren que "la fàbrica és molt important per Badalona i la intenció és que continuï oberta a tots els badalonins. No volem que només sigui un museu, farem el possible per tirar-ho endavant, però el projecte es troba en un punt molt inicial".

El projecte encara d'aprovació dels tràmits urbanístics de l'Ajuntament i l'empresa donarà més detalls de la iniciativa en els següents mesos. S'ha de recordar que la fàbrica no es fa tot el procés d'elaboració de l'anís, però encara es segueixent fent els olis essencials de la beguda.

Segons ha avançat La Vanguardia, els principals canvis que es faran a l'edifici són la

reconversió dels murs de l'antiga fàbrica en grans pantalles de vidre, de manera que l'edifici modificarà totalment el seu aspecte original. Hi haurà parets de vidre instal·lades a la façana que dona al mar i a la pista de bàsquet lateral. L'entrada a l'interior de l'edifici es farà a través d'una d'aquestes parets de vidre.

Tal com ha explicat La Vanguardia, una altra gran vidriera diàfana s'instal·larà al mur lateral que ara confronta amb la pista de bàsquet. La ubicació privilegiada permetrà als visitants gaudir d'una esplèndida panoràmi-

ca del Pont del Petroli, un altre dels símbols més apreciats pels badalonins i que també està en procés de ser reformat. Encara que mantindrà la seva part museística en el qual es mostra el procés de producció, l'empresa Osborne ha demanat llicència municipal per instal·lar-hi un restaurant i un bar on es faran degustacions dels productes de l'empresa.

Font: eltotbadalona.cat



La Fundació Èpica de la Fura dels Baus s'instal·larà al Port de Badalona

La companyia ha arribat a un acord amb la Marina de Badalona per situar el seu centre d'investigacions d'arts avançades en un dels edificis del Moll de Capitanía

La Fundació Èpica de la Fura dels Baus i Marina de Badalona han arribat a un acord a través del qual la companyia ubicarà el seu centre d'investigacions d'arts avançades en un dels tres edificis situats en el Moll de Capitanía del Port de Badalona.

A les noves instal·lacions es treballarà amb conceptes com el diàleg entre les humanitats, la ciència i la tecnologia, i acolliran des de les oficines fins a les sales d'actuacions i assajos. A més, l'espai serà l'escenari dels workshops de convocatòria i atracció internacional que els caracteritzen en aquesta etapa.

Un referent en I+D+i

La Fundació Èpica de la Fura dels Baus és la primera incorporació d'un referent en I + D+ i en aquest espai que, d'acord amb el nou pla d'usos del Port que s'està preparant per iniciar la seva tramitació, s'orientarà a allotjar professionals de les noves tecnologies. Aquesta aposta servirà per consolidar i esdevenir l'espai del Port com a un punt d'atracció de referents de la cultura i la digitalització, situat en un enclavament clau, a pocs metres del futur Clúster Audiovisual de les Tres Xemeneies. Tanmateix, la Fundació Èpica té també entre els seus eixos de treball l'univers de la nàutica, des del punt de vista de la creació artística i la investigació.

Font: eltotbadalona.cat





“Pizzalona”, la pizzeria de Badalona que fa pizzes solidàries per a gossos, fa una donació a Sos Dogs BDN

La pizzeria “Pizzalona”, al barri de Llefià de Badalona, és un establiment que ofereix unes pizzes destinades als gossos. Des de la seva obertura, van crear aquesta iniciativa oferint unes pizzes nutricionalment adequades per l'alimentació de les mascotes i que tenen un component solidari: el 10% de les vendes va destinat a la protectora d'animals de Badalona, Sos Dogs BDN. Avui, complint amb la seva promesa, han realitzat una de les donacions a la protectora.

La mateixa protectora Sos Dogs BDN ho ha anunciat al seu compte d'Instagram: “Volem agrair de cor a Pizzalona per la donació que ens han fet de pinso per als nostres gossets”.

Font: eltotbadalona.cat

Badalona, protagonista del programa Joc de Cartes de TV3 amb el “millor restaurant de menú de la ciutat”

El programa de televisió emès per TV3 presentat per Marc Ribas, Joc de Cartes, va fer el màxim de la temporada amb 510.000 espectadors i un 26,7%. Aquest representa el programa més vist de Joc de Cartes des del 23 d'octubre de 2019.

Els restaurants Badalonesa, el nostre agremiat La Leonetta, Iberic Fusion i Ca la Berta van competir per guardonar-se com “el millor restaurant de menú de la ciutat” i rebre un xec de 5.000€. Finalment, el guanyador del programa va ser el restaurant Iberic Fusion situat al Passeig Marítim, al costat del Port de Badalona.

Saona obrirà el seu restaurant a Badalona

Al final de la Rambla de Sant Joan i amb vista a la plaça Pompeu Fabra, Saona obrirà a la plaça de l'Alcalde Xifré el seu primer restaurant a la ciutat. La mateixa cadena de restaurants assegura que ha triat Badalona per ser “una ciutat de caràcter tan mediterrani com la carta de Saona i tenir una filosofia per gaudir de la bona vida.”

L'empresa hostalera valenciana continua així amb el seu pla d'expansió amb l'obertura de dues ubicacions més: Sevilla i Alacant-Vistahermosa. Aquesta aposta per la matèria primera de gran qualitat i un interiorisme elegant i pintoresc ja ha arribat a més de 40 restaurants.

Font: eltotbadalona.cat



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 Restauració ha celebrat la ruta gastronòmica Badatapes amb molt èxit i més de 8.000 tapes venudes

Entrevistem a Alba Gómez de la Morena, presidenta de l'associació Badalona Restauració per fer balanç d'aquesta edició



L'associació Badalona Restauració va agrupar una trentena de restaurants per fer una ruta de tapes per Badalona anomenada el Badatapes. Després de l'èxit de la iniciativa durant els tres caps de setmana que ha durat la ruta, l'associació ha anunciat que ha venut un total de 8.000 tapes.

Entrevistem a Alba Gómez de la Morena, presidenta de l'associació Badalona Restauració per fer balanç d'aquesta edició. L'Alba ens assegura que amb el poc temps que porten com a associació ho consideren un èxit total, per tant, la valoració que en fan és molt positiva. "Encara ens queda molt per aprendre i per fer, i ha sigut un bon inici per a tots. Més de 8.000 tapes venudes en global, és molta feina feta!"

En el primer dels tres caps de setmana que va durar la ruta, alguns dels restauradors es van quedar sense existències. En llocs com el carrer Lleó, s'hi van formar algunes cues als locals per prendre la tapa. "Els restauradors participants estan molt agraïts per tota l'organització, perquè a la ciutat feia falta una mobilització massiva del sector i ho estem començant a fer."

Tenen moltíssimes ganes de continuar amb el projecte", ens explica l'Alba.

Les tapes han triomfat entre el jurat popular, que han escollit com a guanyadora l'hamburguesa del Bola, però també hi havia un jurat de foodies que les valorava. Aquests, ens detalla l'Alba, van valorar amb la puntuació més alta per unanimitat la papada ibèrica de Notris Platja.

Marc Ramentol, un dels jurats de la ruta i a Instagram és @thefoodiemark, amb més de 12.000 seguidors, ens explica el bon nivell gastronòmic de la ciutat: "Badalona té un alt nivell gastronòmic que potser no sabem valorar. Això es pot notar no tan sols en varietat, cuina de món, tradicional catalana, de mar, de muntanya, innovadora... També en l'alta qualitat que trobes als restaurants de Badalona"

De fet, també li hem preguntat respecte a la restauració de Badalona a l'Alba, en comparació amb Barcelona una ciutat molt més gran i molt propera que li pot fer ombra, que ens respon "Barcelona és una ciutat molt

gran, amb una àmplia gastronomia i amb molta varietat. Però no ens pot fer ombra! Perquè a Badalona també tenim una gastronomia sensacional, cada vegada més coneguda i cada vegada més bona. I si continuem fent les coses tan bé com ara, arribarem fins a on vulguem. Trobarem el reconeixement que ens mereixem tots plegats."

En definitiva, la majoria de participants han entès aquest "esperit de ruta" que buscaven els organitzadors. No únicament anar a un

bar a prendre una tapa, sinó que anar-ne a més d'un el mateix dia o repartir-los al llarg del cap de setmana. Nosaltres, ja estem desitjant que arribi la pròxima edició del Badatapes!

El dia 6 de novembre es va efectuar l'entrega de premis de les tapes guanyadores del Badatapa. L'entrega dels premis la va fer Badalona Restauració en col·laboració amb el Gremi d'Hostaleria i el Makro.

A l'acte hi varen assistir gairebé 300 convidats, entre ells representants dels diferents partits polítics de l'Ajuntament de Badalona.

L'Alba, presidenta de Badalona Restauració, ens explica que es varen entregar 3 premis als establiments amb les tapes més ben valorades pel públic popular i per un jurat de 3 foodies de la ciutat.



1r PREMI – Papada ibèrica del Notris Platja



2n PREMI - Caneló de galta de vedella rostida del Elements



3r PREMI – Bocado de costillar de la Tasca Punk



Els guanyadors dels Premis el dia 6 de novembre



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%

Manel Diaz
Técnico Comercial
656283293



www.ruvaseguridad.com

Ruva Seguridad · C/ Sant Bru, 74, Badalona, Barcelona
(34) 93 464 79 69 · info@ruvaseguridad.com www.ruvaseguridad.com

Guisats, la cuina del xup-xup

Aquest xup-xup de què parlem no té res a veure a com ho entenen els bascos, si més no Arguiñano; per a ells sembla que vol dir afegir Avecrem als plats. Coure a la xup-xup és una cocció lenta -ara els moderns en dirien a baixa temperatura-, que existeix en moltes cultures culinàries: a França (mijoter), a Itàlia, a Grècia, a Turquia, a Portugal... Fins i tot la cuina anglosaxona en té exemples, així com la balinesa, la xinesa, la japonesa o l'àrab i berber. L'exemple màxim d'aquesta cocció lenta seria el tagin del Marroc. La cocció a foc lent s'utilitza per cuinar proteïnes (peixos, aus de corral i carns), sovint en forma de confitat o pochage (en anglès poaching: cocció en suficient líquid per cobrir els aliments) i estofats (cocció en una petita quantitat de líquid). També és essencial a l'hora de fer brou, sobretot els brous curts per a peix.



Al receptari català és habitual afegir cap al final una cullerada de xocolata en pols o unes preses de xocolata negra, soles o incloses en una picada.

Ofegar o guisar és una tècnica mixta: verdures sofregides, carns, etc. a les quals s'afegeix aigua o brou en poca quantitat, només per cobrir-les. Al País Valencià, a la regió de l'Ebre, és solsir. Cal que faci xup-xup i es redueixi, és a dir, que s'evapori part del líquid afegit i es concentri el gust. També s'hi pot afegir un raig de vi blanc o ranci. Quan el suc s'ha concentrat ja està llest per servir. Exemples magnífics són l'estofat de vedella amb patates, les faves a la catalana, els pèsols ofegats, etc. Hi ha una variant, molt emprada per la cuina portuguesa, que consisteix en posar tots els ingredients en cru a l'olla o cassola, com en la recepta de pollastre frango na púcara. Atenció: en la cuina anglosaxona, els estofats se solen fer al forn.

Els cuiners espanyols i bascos solen utilitzar el mot pochar -que ve del francès pocher-, però tenim ofegar, confitar, etc.

Els guisats són molt gustosos i no contenen gaire greix. Actualment hi ha aparells elèctrics de cocció lenta per preparar-los, però les nostres àvies en tenien el secret: olles o cassoles de terrissa.

Estofar, solsir: també és una tècnica mixta amb verdures sofregides i algun tipus de carn (porc, vedella, xai, i per extensió, peix...). La carn també es pot sofregir lleugerament. Es pot utilitzar l'oli per sofregir les dues coses per separat. Després es barregen les verdures i la carn, es cobreixen amb aigua, i es deixa que couguin força estona. Una variant de grans resultats -molt emprada en la cuina portuguesa, com hem dit, i en alguns plats de la catalana, com ara perdus ofegades, etc.- és posar al recipients tots els ingredients en cru. Habitualment es condimenten amb espècies: pebre, llorer, farigola, marduix, romaní...

Als estofats de carn s'hi sol posar vi, que estova la vianda. A vegades el vi, i fins i tot algun aiguardent, es fa servir per marinar-la, sobretot als plats de caça.

Al receptari català és habitual afegir cap al final una cullerada de xocolata en pols o unes preses de xocolata negra, soles o incloses en una picada. És una cocció que necessita fer xup-xup força estona a foc poc viu. Pot durar entre 30 i 60 minuts i fins més. S'aplica als calamars, les gambes, i fins i tot a les faves.

El temps de cocció es pot reduir amb l'olla de pressió i amb aparells elèctrics. Els estofats són molt saborosos i es poden preparar de manera que no continguin gaire greix.

Guisats per definició de la nostra cuina són els platillos: carn o menuts, tot tallat, petit, i altres ingredients, com bolets, olives, cebetes, etc. Platillo de menuts, pollastre amb bolets, escaldums -encara es fan a Mallorca, generalment amb indiota, sobretot per Nadal-, platillo de menuts, ànec amb múrgoles, ànec amb peres, naps o salsafins, vedella o conill amb olives, xai amb pèsols o amb samfaina, vedella amb pèsols... És una llàstima que pràcticament hagin desaparegut dels restaurants. Solen partir d'un sofregit -sempre amb poca tomata-, correntment un ros de farina i finalment una picada, o, antigament, un allioli negat. Els menuts també se solen fer amb aquesta tècnica. Sang i perdiu de xai, pota i tripa de xai, cap i pota, peus de porc a la cassola o amb salsa...

Font: diaridegirona.cat



Principiants en la cuina: com fer un guisat pas a pas

Consells per preparar guisats casolans i saborosos, amb la perícia d'un expert

Un guisat és una recepta en la qual s'utilitza una cocció més o menys perllongada amb un bulliment lleu i continu. L'ingredient principal es cuina en un mig líquid molt ric en elements de guarnició i condimentació, com verduritas i fongs. El resultat és una preparació gustosa, gairebé cremosa i que es pot menjar tant amb cullera com amb forquilla, però sempre amb un bon pa a mà per poder untar aquesta salsa tan rica. A continuació, i amb un guisat de carn com a exemple, es donen els consells més importants pas a pas per aconseguir fer un plat per xuclar-se els dits.

Els guisats poden ser de moltes coses: llegums, carn, peix, marisc, verdures... I el denominador comú són les coccions tranquil·les i lentes. Per descomptat, es pot accelerar la cocció de qualsevol guisat usant olles ràpides o olles exprés, però la textura i la melosidad del resultat final no seran les mateixes.

Fer un guisat, pas a pas

En primer lloc s'ha d'escollir la carn per guisar. Ja sigui de vedella, porc o be, es triaran sempre peces que tinguin textura amb greix infiltrat i zones gelatinoses, com:

- **les carrilleras i la cua**, que són peces

molt dures abans de cuinar, però que, gràcies a la calor i a la gran quantitat de gelatina, es converteixen en pura mantega de toves.

- la **garreta, morcillo o zancarrón**, també molt dur perquè correspon a la part baixa de la cama, molt musculada, però que, una vegada cuinat, es transforma en una carn tova amb una salsa melosa gràcies al seu greix i cartílag.
- entre les peces amb menys gelatina que són molt emprades en guisats molt saborosos com els ragú estan la **plana i l'agulla**, dues peces de la cama que no s'utilitzen més que per a guisats, trossegades en glaçons regulars de mos.

Una vegada triada la carn, cal llevar l'excés de greix (deixar part perquè transfereixi substància al guisat) i tallar en trossos regulars com de mos. En el cas de les carrilleras i de la cua es mantindrien les peces senceres, ja que, en general, són de ració.

- S'enfarien lleugerament les peces i se salpebra amb una barreja de pebre blanc, pebre negre i fins a amb una mica de pimentón.
- S'escull una cassola àmplia i amb altura, on després es continuarà la cocció. S'escalfa una mica d'oli i es daura la superfície dels trossos de carn. Segons es van daurant per tots els costats, es treuen de la cassola i es reserven en un recipient perquè reposin uns instants. Amb aquest cuinat superficial el que s'aconsegueix és que els sucs es mantinguin dins de la carn, quedi sucosa i no es trenquin els trossos durant la cocció.
- Després, es retira la majoria de l'oli de la cassola. Es veurà que parteix dels sucs de la carn han quedat caramelitzats en el fons de la cassola. Llavors, s'agrega la condimentació: ceba, porro, all, pastanaga, tomàquet



i pebrot. Totes aquestes verdures tallades en quadraditos molt petits s'ofeguen en part de l'oli i amb els sucs caramelitzats. Cal estar atents perquè la condimentació es daurará i començarà a agarrar-se al fons de la cassola. Llavors, arriba el moment d'incorporar de nou la carn, els sucs que ha deixat anar durant el repòs i un gran got de vi negre per deixar anar tots els sucs caramelitzats i que s'integrin amb el guisat.

- Una vegada s'hagi evaporat l'alcohol de vi (és a dir, un parell de minuts després d'haver-ho agregat), s'aboca una mica de brou de carn fins a cobrir la carn. Quan comenci un bulliment suau i continuat, es mantindrà durant 90 minuts amb la cassola tapada.
- De tant en tant cal vigilar el guisat donant tornades amb ajuda d'una espàtula, però amb cura de no trencar ni la carn ni el ritme de cocció. Si fes manca, s'afegiria una mica de brou perquè no s'assequi a l'excés, però el resultat final ha de ser una carn tova amb una salsa melosa, gairebé cremosa i amb un punt de sal perfecte.
- Quan faltin uns 10 minuts per al final

de la cocció, es pot posar a punt de sal (cal provar abans, ja que si el brou que s'usa és industrial, ja conté bastant sal).

- Una vegada aconseguit el punt de cocció desitjat, es deixa reposar mitja hora fora del foc. El repòs millora el guisat, ja que relaxa les fibres de la carn després d'una cocció perllongada i la salsa adquireix major complexitat de sabors i es torna més potent. Per això de vegades es cuina d'un dia per a un altre, es guarda el guisat en la nevera i solament cal donar-li un lleuger bulliment el dia que es vulgui degustar.

Fer un guisat, pas a pas

Un altre aspecte que cal tenir en compte en els guisats són les guarnicions, ja siguin cuites dins del propi guisat com a exteriors.

- Les guarnicions més utilitzades són bolets i fongs que se saltejen lleugerament en una paella i després s'acaben d'elaborar en els últims 15 minuts del guisat. També hi ha les menestres i verdures cuites i saltejades (com carxofes, pastanagues, patates, etc.), que es preparen de manera externa al guisat i s'aboquen a la cassola a l'últim moment, quan s'està escalfant per servir, i així agafen els sabors de la salsa del guisat.
- Quant a les guarnicions externes al guisat, i que acompanyen en el plat, destaquen les tires de pasta cuita i lleugerament amanida amb oli d'oliva, l'arròs pilaw, el puré parmentier o unes patates cuites amb un toc d'oli aromàtic (com l'oli de tòfona).

Les guarnicions externes al guisat (...) destaquen les tires de pasta cuita, l'arròs pilaw, el puré parmentier o unes patates cuites amb un toc d'oli aromàtic (com l'oli de tòfona).

Font: consumer.es



PROYECTOS DE INTERIORISMO Y OBRAS

SEDUCE A MÁS CLIENTES
aumenta el rendimiento de tu negocio

Contacta con nosotros, la primera visita de asesoramiento es gratuita para agremiados.

avstudi

www.avstudi.es

carme@avstudi.es

telf. 678966089

Potatges i guisats que tothom hauria de conèixer

Guisat a l'estil marmitako

Ingredients

- 500 g de bonítol
- 600 g de patates
- 2 grans d'all
- 1 ceba
- 1 pebrot verd italià
- 1 cullerada de polpa de pebrot de romesco
- 2 tomàquets ratllats
- 2 fulles de llorer
- 1 l de fumet de peix
- sal
- pebre negre
- 2 cullerades d'oli d'oliva verge extra
- porradell
- farigola

1. En una cassola amb oli d'oliva, sofregiu l'all laminat, i la ceba i el pebrot verd picats. Quan comencin a daurar-se, afegiu-hi la polpa de pebrot de romesco i el tomàquet ratllat, sal i pebre, i coeu-ho a foc lent 10 min, remenant-ho amb una cullera de fusta.
2. Afegiu-hi les patates pelades i tallades a daus. Incorporeu-hi el fumet de peix i el llorer. Barregeu-ho bé i coeu-ho 20 min, fins que les patates estiguin fetes.
3. Netegeu el bonítol de pell i espines, tal·leu-lo a daus, salpebreu-lo i afegiu-lo a la cassola. Coeu-ho 3 min, apagueu el foc i deixeu-ho reposar 3 min.
4. Serviu el marmitako amb porradell picat i branquetes de farigola.



Guisat de cigrons i llagostins

Ingredients

- 800 g de cigrons cuits
- 750 g de llagostins
- 100 ml de conyac
- 1 ceba
- mig pebrot vermell
- 1 pebrot verd
- 3 grans d'all
- 200 de tomàquet natural triturat
- 1 fulla de llorer
- 1 culleradeta de pebre vermell de la Vera
- 1 bitxo
- sal
- 1,5 l d'aigua
- oli d'oliva

1. Peleu els llagostins. Reserveu-ne els cossos a la nevera.
2. Poseu un raig d'oli d'oliva en un cassó i sofregiu-hi les pells i els caps dels llagostins. Aneu-ho aixafant tot amb una espàtula. Quan les pells hagin canviat de color, regueu-ho amb el conyac i flamegeu-ho. Quan s'apagui, cobriu-ho amb aigua i deixeu-ho que cogui 20 min. Coleu-ho i reserveu-ho.
3. Trossegeu la ceba, els pebrots i l'all molt fins. Poseu un raig d'oli en una cocota, tireu-hi la verdura i una mica de sal i deixeu que es vagi sofregint. Quan la verdura s'hagi estovat, retireu-ho del foc i incorporeu-hi el pebre vermell de la Vera, el bitxo i el llorer. Doneu-hi un parell de voltes i afegiu-hi el tomàquet. Deixeu que se sofregeixi a foc mitjà uns 15 min.
4. Passat aquest temps, afegiu-hi els cigrons i cobriu-ho amb el fumet. Deixeu-ho coure durant 10 min. Rectifiqueu-ho de sal, si cal.
5. A l'últim moment afegiu-hi els cossos dels llagostins. Es cuinaran perfectament amb la calor residual.



Guisat de costella amb cansalada viada

Ingredients

- 1 ceba
- 1 porro petit
- 2 pastanagues
- 400 g de costella de porc
- 200 g de cansalada viada
- 700 g de patates
- sal
- 200 g de pèsols
- 1 l de Caldo Natural de Puchero Aneto
- oli d'oliva verge extra
- 1 manat petit de farigola
- 1 fulla de llorer
- 1 unça de xocolata negra

Per a la picada

- 1 culleradeta de pebre vermell
- 2 alls
- 3 galetes

1. En una cassola amb un raig d'oli ofegueu la ceba, el porro i les pastanagues tallades a rodanxes, 5-10 min. Tal·leu la costella a trossos petits i feu el mateix amb la cansalada viada.
2. Afegiu la costella i la cansalada a la cassola, remeneu-ho i deixeu que comenci a daurar-se bé. Rectifiqueu-ho de sal.
3. Afegiu-hi la patata pelada i tallada a trossos, la fulla de llorer, la farigola i els pèsols. Barregeu-ho bé i afegiu-hi el Caldo Natural de Puchero Aneto. Coeu-ho a foc mitjà uns 25-30 min.
4. En els últims minuts, afegiu-hi l'unça de xocolata i feu la picada amb els alls, les galetes i el pebre vermell. Incorporeu aquesta picada al guisat en el moment de servir-lo.



Potatge de cigrons

Ingredients

- 200 g de cigrons en remull
- 2 cebes
- 2 pastanagues
- 1 xirivia
- 2 cullerades de pebre vermell
- 1 fulla de llorer
- oli d'oliva verge extra
- sal
- aigua

1. Talleu les verdures a trossos grans i salteu-les en una olla de pressió, amb una mica d'oli i una mica de sal.
2. Afegiu-hi un parell de cullerades de pebre vermell i sofregiu-ho uns segons. Afegiu-hi els cigrons i el llorer, cobriu-ho amb aigua i coeu-ho a pressió, 35-40 min.
3. Obriu l'olla de pressió i comproveu que els cigrons són cuits. Afegiu-hi una mica de sal i coeu-ho 5 min més.
4. Servir-ho calent.



Guisat de pollastre amb carxofa

Ingredients

- ½ pollastre a trossets
- 1 kg de patates
- 1 ceba mitjana
- 1 tomàquet madur mitjà
- ½ got de vi blanc
- 1 fulla de llorer
- 2 carxofes
- 2 ous durs
- sal
- pebre negre
- farina
- oli d'oliva verge extra
- colorant en pols

Per a la picada

- 50 g d'ametlles
- 1 branqueta de julivert
- 1 gra d'all
- un pessic de nou moscada
- sal

1. Renteu molt bé el pollastre i assequeu-lo amb paper absorbent. Salpebreu-lo i enfarineu-lo. Fregiu-lo en una paella amb oli, fins que estigui daurat. Aparteu-lo del foc i poseu-lo en una cassola.
2. A la mateixa paella on heu fregit el pollastre (traieu una mica d'oli si cal), prepareu un sofregit amb la ceba i el tomàquet. Afegiu-hi el vi i deixeu-ho reduir.
3. Afegiu el sofregit al pollastre, amb una fulla de llorer. Cobriu-ho amb aigua calenta i deixeu-ho coure 10 min, a foc suau.

4. Peleu, renteu i talleu les patates. És important no fer el tall net a les patates: just quan estigueu a la meitat, trenqueu-les perquè deixin anar el midó i s'espesseixi el brou del guisat.
5. Netegeu les carxofes i talleu-les a quarts. Afegiu les patates i les carxofes al guisat amb una mica de colorant en pols, i feu-ho coure a foc lent fins que estiguin fetes.
6. Prepareu una picada amb les ametlles sense pela, l'all, el julivert i un pessic de nou moscada. Afegiu la picada al final de la cocció i remeneu-ho molt bé. Corregiu-ho de sal.
7. Serviu els plats acompanyats de mig ou dur.

Font: cuina.cat



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

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

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

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

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

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

**GESTIÓN
COMERCIAL**

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

**¡LLÁMAME
YA!**



Llei de la Segona Oportunitat

Entrevistem a Nerea Martos, advocada de Lex Abogadas perquè ens expliqui com funciona aquesta llei per als negocis de restauració

Què és la llei de la segona oportunitat?

La Llei de la Segona Oportunitat és el mecanisme legal que permet cancel·lar/perdonar els deutes a aquells deutors que tenen una insolvència actual o imminent. Aquesta insolvència s'acredita amb la impossibilitat de fer front als deutes amb els ingressos i les despeses mensuals.

A més, aquesta Llei permet que durant la seva tramitació se suspenguin tots els embargaments i la paralització de totes les anomenades assetjadores dels creditors.

Qui se'n pot beneficiar?

Aquesta Llei permet beneficiar-se tant els autònoms com els particulars. Així mateix, els autònoms poden mantenir la seva activitat econòmica i de manera simultània acollir-se a la Llei per iniciar una nova vida sense implicar els deutes del passat.

Quan pot arribar a durar tot el procés?

La Llei es va reformar el 26 de setembre d'aquest mateix any, després d'aquesta reforma s'han acotat els terminis; per això, es pot estimar que en un termini de 6 mesos es pot obtenir la cancel·lació/perdó dels deutes.

Posem-nos a la pell d'un empresari o empresària de la hostaleria. Què passa si és veu abocat a tancar el seu bar o restaurant perquè no li surten els números? Què passa amb deutes d'Hisenda, seguretat social, finançament bancari...? Automàticament es pot acollir a la llei de la segona oportunitat si no té prou recursos per fer-hi front?

La Llei de la Segona Oportunitat té dos requisits principals, el primer, de no tenir antecedents penals econòmics (delictes d'estafa, apropiació indeguda...) i, en segon lloc, poder acreditar una situació d'insolvència. A la pràctica, això s'acredita calculant el sobrant que queda al deutor a final de mes, una vegada descomptats els ingressos i les despeses mensuals, si finalment no queda un romanent suficient per poder pagar els deutes implicats en un curt termini, aquest empresari és insolvent.

És important destacar que després de la nova reforma, tant els crèdits de Seguretat Social i Hisenda Pública, només permet la cancel·lació fins a un màxim de 10.000 euros per a Seguretat Social i 10.000 euros per a Hisenda Pública. Tot i això, per a tota la resta dels crèdits la cancel·lació és del 100%.

Quins són el sector més beneficiats per aquesta llei? I el sector de la hostaleria?

Actualment, les persones més beneficiades d'aquesta Llei són aquelles que després de la crisi del Covid-19 la seva situació ha anat en decadència. Un dels sectors més desafavorits arran d'aquesta crisi ha estat el sector de l'hostaleria, per això, al despatx (LEX ABOGADAS) tenim molts empresaris d'aquest sector que encara que últimament es troben en millors condicions, el deute que van carregar amb anterioritat, no els permet arribar a final de mes.

Hi ha molt de desconeixement d'aquesta llei?

Sincerament, cada cop més es coneix aquest tràmit legal a Catalunya, no obstant, molta gent per por d'una negativa, no s'hi agafa. Aquest tràmit legal és molt segur quan es troben en una situació d'insolvència actual o imminent, per conèixer si ho és, cal assessorar-se bé amb un advocat especialista en aquesta Llei.

Així mateix, tampoc no coneixen els múltiples avantatges com són, principalment, la suspensió de TOTS els embargaments i la paralització de les trucades dels creditors.

Quin és el paper de l'advocat o advocada en tot aquest procés?

El paper del lletrat en aquest procediment és fonamental, ja que d'una manera inicial és qui detectarà si es pot acollir o no a aquesta Llei i, en segon lloc, qui portarà tot el procediment concursal fins al final. Així mateix, a LEX ABOGADAS també oferim suport psicològic ja que aquestes situacions són difícils de gestionar, a més la majoria rep trucades assetjadores constants i nosaltres posem fre a totes elles.

Algun consell que podria donar a algú que no li va ve el seu negoci?

Si amb els seus ingressos i despeses no pot arribar a final de mes amb els deutes implicats en els últims mesos o anys, que s'assessori per lletrats sobre si compleix els requisits d'insolvència que s'exigeixen principalment. Així mateix, és important que sàpiga que iniciar aquest procediment, no vol dir finalitzar amb el seu negoci, ja que, si hi ha viabilitat, el podrà mantenir.



645321257

info@lexabogadas.net

lexabogadas.net

La reforma laboral 2022. Com afecta a l'hostaleria?

El sector de l'hostaleria porta defensant que la temporalitat forma part de l'activitat que desenvolupa

Com són els contractes de la reforma laboral 2022 y perquè afecta a l'hostaleria?

Els contractes com a regla general han de ser indefinits, el contracte per obra i servei ha sigut eliminat. Ara només hi poden haver contractes temporals per substitució o per circumstàncies imprevisibles o previsibles de producció.

Classes de contractes amb la reforma laboral 2022

Contracte indefinit	Regla general
Contracte temporal per substitució	Substitució temporalment d'un altre treballador
Contracte de duració determinada per circumstàncies de la producció	Fets puntuals explicats molt detalladament en el contracte

estable i el que es necessita per atendre la producció, sempre que no estigui inclòs al contracte fix discontinu. Un apunt, la substitució per les vacances anual sí és considerada una oscil·lació acceptable.

Si tornem a la reforma laboral y la hostaleria, aquest tipus de contracte temporal per circumstàncies ocasionals, però **previsibles** i que se repeteixen cada any amb una duració limitada, podrà ser utilitzada aquesta modalitat, però **la suma de dies anuals per cada contracte no podrà superar els 90**. Si aquesta situació s'allarga més de tres mesos, s'entén que s'haurà de firmar un contracte indefinit. El més important de tot és que es determini clarament la causa de cada contracte.

Jornades Laborals

En aquests darrers mesos moltes empreses que tenen els treballadors amb jornades reduïdes han rebut una notificació de la seguretat social recordant les jornades dels vostres treballadors i que si hi ha un error a la seva jornada es regularitzi. Ara bé si la jornada parcial del treballador està justificada, no hi ha preocupació, el que volen és que es tinguin pocs treballadors i a jornada completa no quatre a mitja jornada realitzant la mateixa feina. Per això donem tanta importància a tenir al dia els registres horaris diaris amb la firma del treballador.

El contracte per circumstàncies de la producció

- No pot tenir una duració superior a sis mesos, amb una pròrroga d'un any segons el conveni d'Hosteleria.
- Demostrar que existeix una causa justificada per la seva temporalitat.
- Especificar quina és la causa que fa lògica la contractació temporal, definint i justificant la connexió que existeixi per la duració del contracte temporal escollit.

Què entenem per circumstàncies de la producció?

Si busquem la definició exacta, "**increment ocasional i imprevisible** i les oscil·lacions que, encara que sigui l'activitat normal de l'empresa, hi hagi un desajustament temporal del treball



Nous agremiats



Coll i Pujol, 184 - Badalona
933 999 550



Doctor Masriera, 1 - Vilassar de Mar
696 741 487 / 620 236 017
@ohcintes



Sant Artur, 32 - Vilassar de Mar
938 537 065

LA FLOR
DEL CAFÉ
DEL JASSI

Marques de Montroig, 117 - Badalona
Platos combinados y Bocadillos
632 106 546

La Miris
Bar - Restaurant

Apenins, 29 - Badalona
934 989 075



KAIZEN BAR

Avinguda de Morera, 126 - Badalona
638 453 383



Passeig de la Rambla, 7 - Badalona
932 47 43 00



Sant Artur, 63 - Vilassar de Mar
937 548 539 / 639 994 981
@deunidorestaurant



Sant Francesc, 37
Santa Coloma de Gramenet
640 083 730

favela
CAFÉ TAPAS

Plaça d'Àngel Guimerà, 6 - Vilassar de Mar
937 541 200
@favelacafe

Sady's Cakes
pâtisserie

Mozart, 84 - Santa Coloma de Gramenet
936 273 880 / 624 621 548
@sadyscakes



Distribuidor de tequeños artesanales

Irlanda, 89 - Santa Coloma de Gramenet
611 278 671
@eltequeñonbcn

Kaliu
BAR RESTAURANT

Narcís Monturiol, 24 - Vilassar de Mar
682 788 039



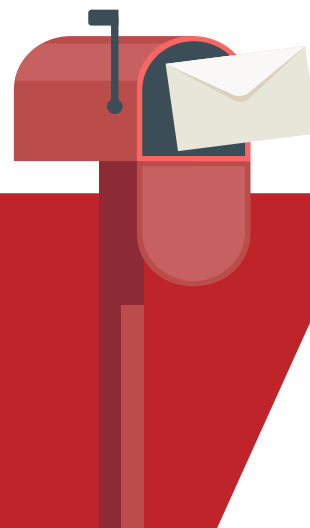
Avda Joan XXIII, 11 - Sant Adrià
930 086 824



Mossèn Jacint Verdaguer, 162
Santa Coloma de Gramenet
647 806 436

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



Av Arquitecte Eduard Ferrès i Puig, 132
Vilassar de Mar
937 506 827



Plaça del Vaixell Maria Assumpta, 4
Badalona
931 129 539



La Grangeta
del Veral

Sant Artur, 31 - Vilassar de Mar
647 886 486



Gran Via de les Corts Catalanes, 518
Barcelona
931 779 186



Alfons XII, 291 - Badalona
933 876 095



Plaça de Jeroni Gelpí i Novell, local 2
Vilassar de Mar
930 040 663



Bar
Recuerdos

Dalt dels Banús, 42
Santa Coloma de Gramenet
602 329 801

TAVERNA GAUDIA
Arquitectos del gust



President Companys, 3
Santa Coloma de Gramenet
932 319 216 / @tavernagaudir

SALVANA
CUINA MEDITERRÀNIA

Miquel Borotau, 5 - Vilassar de Mar
613 007 228
@salvana_rest

ENCARA NO ETS AGREMIAT?

Apareix a la propera revista!

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

**Balwinder
Singh**

Rosario, 15 - Barcelona
670 081 185



Plaça Nova de les dones del textil, 11-12
Masnou
937 763 464 / lafina.cat



Indústria, 69 - Badalona
933 999 507

El Rincón Gallego
Sant Adrià



Andreu Vidal, 1 - Sant Adrià de Besòs
930 270 844 / 660 068 212



Anna Tugas, 40 - Badalona
608 364 139
@oasis.beach.bar

**Bar Piscina
Tiana**

Eduard Fontserè S/N - Tiana
695 490 063

El Parque

Còrsega, 15 - Badalona
622 430 345

Nous agremiats

Mi Rosa 

Wagner, 33 - Santa Coloma de Gramenet
687 313 007

loladas 

Molí de la Torre, 107 - Badalona
656 800 396



Avinguda Montevideo, 43 - Vilassar de Mar
663 539 666



Avinguda Catalunya, 28
Santa Coloma de Gramenet
606 664 106



Sant Josep, 32
Santa Coloma de Gramenet
635 381 434

**Bar Restaurante
Ambroya**

Plaça d'Ernest Lluc, 3 - Badalona
690 732 532

**BUN
ROLLO**

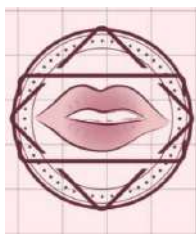
Sant Josep, 2 - Badalona
602 378 304

MARVER

Plaça del Tèxtil, 7
Sant Adrià del Besòs
696 099 331

Fest!
Badalona

Guifré, 220 - Badalona
650 114 600



PECADO CAPITAL

Mossèn Jacint Verdaguer, 11
Santa Coloma de Gramenet
633 357 305

BREZZA
Bar & Café

Av. Pallaresa, 88 Local 12
Santa Coloma de Gramenet
656 832 953

GROC

RESTAURANT

Santa Madrona, 56 - Badalona
933 526 678

Pita House
Kebab
Pizzeria

Plaça del Vaixell Maria Assumpta, 3
Badalona
631 443 886

SIEMPRE
BLANQUITA
2

Avda. dels Banús, 103
Santa Coloma de Gramenet
661 395 965



Mossèn Jacint Verdaguer, 9
Santa Coloma de Gramenet
682 056 402



Wagner, 34 - Santa Coloma de Gramenet
693 999 688 / 631 711 862



Navas de Tolosa, 18 - Badalona
609 424 993
@elgarito24

Bar
Popup Beach

Passeig Marítim, 21 - Badalona
671 519 116

CARTELES INTERIORES



Generalitat de Catalunya
DEPARTAMENT D'ENGINYERIA DE TRANSPORTS

PROHIBIT FUMAR

PROHIBIDO FUMAR



ESPACI LLIURE DE FUM

ESPACIO LIBRE DE HUMO

[Lda 26/000] (RUE: Edip. R30; 17.12.2005)



Generalitat de Catalunya
DEPARTAMENT D'ENGINYERIA DE TRANSPORTS

PLA D'ORDRE DE DISSENY I CONSTRUCCIÓ D'UN ESPAI LLIURE DE FUM

REGLAMENT D'EXECUCIÓ DE L'ORDRE DE DISSENY I CONSTRUCCIÓ D'UN ESPAI LLIURE DE FUM

1. Objecte de l'obra: Construcció d'un espai lliure de fum a l'edifici situat a l'adreça de: []

2. Tipus d'obra: []

3. Data de l'obra: []

4. Nom de l'obra: []

5. Nom de l'obra: []

6. Nom de l'obra: []

7. Nom de l'obra: []

8. Nom de l'obra: []

9. Nom de l'obra: []

10. Nom de l'obra: []

11. Nom de l'obra: []

12. Nom de l'obra: []

13. Nom de l'obra: []

14. Nom de l'obra: []

15. Nom de l'obra: []

16. Nom de l'obra: []

17. Nom de l'obra: []

18. Nom de l'obra: []

19. Nom de l'obra: []

20. Nom de l'obra: []

21. Nom de l'obra: []

22. Nom de l'obra: []

23. Nom de l'obra: []

24. Nom de l'obra: []

25. Nom de l'obra: []

26. Nom de l'obra: []

27. Nom de l'obra: []

28. Nom de l'obra: []

29. Nom de l'obra: []

30. Nom de l'obra: []

31. Nom de l'obra: []

32. Nom de l'obra: []

33. Nom de l'obra: []

34. Nom de l'obra: []

35. Nom de l'obra: []

36. Nom de l'obra: []

37. Nom de l'obra: []

38. Nom de l'obra: []

39. Nom de l'obra: []

40. Nom de l'obra: []

41. Nom de l'obra: []

42. Nom de l'obra: []

43. Nom de l'obra: []

44. Nom de l'obra: []

45. Nom de l'obra: []

46. Nom de l'obra: []

47. Nom de l'obra: []

48. Nom de l'obra: []

49. Nom de l'obra: []

50. Nom de l'obra: []

51. Nom de l'obra: []

52. Nom de l'obra: []

53. Nom de l'obra: []

54. Nom de l'obra: []

55. Nom de l'obra: []

56. Nom de l'obra: []

57. Nom de l'obra: []

58. Nom de l'obra: []

59. Nom de l'obra: []

60. Nom de l'obra: []

61. Nom de l'obra: []

62. Nom de l'obra: []

63. Nom de l'obra: []

64. Nom de l'obra: []

65. Nom de l'obra: []

66. Nom de l'obra: []

67. Nom de l'obra: []

68. Nom de l'obra: []

69. Nom de l'obra: []

70. Nom de l'obra: []

71. Nom de l'obra: []

72. Nom de l'obra: []

73. Nom de l'obra: []

74. Nom de l'obra: []

75. Nom de l'obra: []

76. Nom de l'obra: []

77. Nom de l'obra: []

78. Nom de l'obra: []

79. Nom de l'obra: []

80. Nom de l'obra: []

81. Nom de l'obra: []

82. Nom de l'obra: []

83. Nom de l'obra: []

84. Nom de l'obra: []

85. Nom de l'obra: []

86. Nom de l'obra: []

87. Nom de l'obra: []

88. Nom de l'obra: []

89. Nom de l'obra: []

90. Nom de l'obra: []

91. Nom de l'obra: []

92. Nom de l'obra: []

93. Nom de l'obra: []

94. Nom de l'obra: []

95. Nom de l'obra: []

96. Nom de l'obra: []

97. Nom de l'obra: []

98. Nom de l'obra: []

99. Nom de l'obra: []

100. Nom de l'obra: []

101. Nom de l'obra: []

102. Nom de l'obra: []

103. Nom de l'obra: []

104. Nom de l'obra: []

105. Nom de l'obra: []

106. Nom de l'obra: []

107. Nom de l'obra: []

108. Nom de l'obra: []

109. Nom de l'obra: []

110. Nom de l'obra: []

111. Nom de l'obra: []

112. Nom de l'obra: []

113. Nom de l'obra: []

114. Nom de l'obra: []

115. Nom de l'obra: []

116. Nom de l'obra: []

117. Nom de l'obra: []

118. Nom de l'obra: []

119. Nom de l'obra: []

120. Nom de l'obra: []

121. Nom de l'obra: []

122. Nom de l'obra: []

123. Nom de l'obra: []

124. Nom de l'obra: []

125. Nom de l'obra: []

126. Nom de l'obra: []

127. Nom de l'obra: []

128. Nom de l'obra: []

129. Nom de l'obra: []

130. Nom de l'obra: []

131. Nom de l'obra: []

132. Nom de l'obra: []

133. Nom de l'obra: []

134. Nom de l'obra: []

135. Nom de l'obra: []

136. Nom de l'obra: []

137. Nom de l'obra: []

138. Nom de l'obra: []

139. Nom de l'obra: []

140. Nom de l'obra: []

141. Nom de l'obra: []

142. Nom de l'obra: []

143. Nom de l'obra: []

144. Nom de l'obra: []

145. Nom de l'obra: []

146. Nom de l'obra: []

147. Nom de l'obra: []

148. Nom de l'obra: []

149. Nom de l'obra: []

150. Nom de l'obra: []

151. Nom de l'obra: []

152. Nom de l'obra: []

153. Nom de l'obra: []

154. Nom de l'obra: []

155. Nom de l'obra: []

156. Nom de l'obra: []

157. Nom de l'obra: []

158. Nom de l'obra: []

159. Nom de l'obra: []

160. Nom de l'obra: []

161. Nom de l'obra: []

162. Nom de l'obra: []

163. Nom de l'obra: []

164. Nom de l'obra: []

165. Nom de l'obra: []

166. Nom de l'obra: []

167. Nom de l'obra: []

168. Nom de l'obra: []

169. Nom de l'obra: []

170. Nom de l'obra: []

171. Nom de l'obra: []

172. Nom de l'obra: []

173. Nom de l'obra: []

174. Nom de l'obra: []

175. Nom de l'obra: []

176. Nom de l'obra: []

177. Nom de l'obra: []

178. Nom de l'obra: []

179. Nom de l'obra: []

180. Nom de l'obra: []

181. Nom de l'obra: []

182. Nom de l'obra: []

183. Nom de l'obra: []

184. Nom de l'obra: []

185. Nom de l'obra: []

186. Nom de l'obra: []

187. Nom de l'obra: []

188. Nom de l'obra: []

189. Nom de l'obra: []

190. Nom de l'obra: []

191. Nom de l'obra: []

192. Nom de l'obra: []

193. Nom de l'obra: []

194. Nom de l'obra: []

195. Nom de l'obra: []

196. Nom de l'obra: []

197. Nom de l'obra: []

198. Nom de l'obra: []

199. Nom de l'obra: []

200. Nom de l'obra: []

201. Nom de l'obra: []

202. Nom de l'obra: []

CARTELES EXTERIORES

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

GHT 
 GENERALITAT DE CATALUNYA
 DEPARTAMENT D'ENGINYERIA I CONSTRUCCIONS

NOM ESTABLIMENT

ACTIVITAT

RESTAURANT BAR AMB TERRASSA

EXPEDIENT L·L·CÈNCIA

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

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

JRC RESPONSABLE

Si creus que tens problemes amb l'addicció al joc truc a: Santitat Respon 24h 902 111 464

GHT
GHT
GHT

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

CAN MIR
BADALONA

Passatge de Ventós Mir, 9 - Badalona
617 793 923
www.canmirbadalona.com

SUSHI RA

Pi i Margall, 1 - Badalona
602 253 076

Club
Petanca Pomar

Carretera Conreria, S/N - Badalona
687 502 145

V6 CRASH! 

Lleó, 11-13 - Badalona
684 177 325

Don Jarra

Avda. Catalunya, 37 - Badalona
644 784 532

 LA MOCA

Passeig de la Rambla, 14 - Badalona
659 280 753


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

*trabajamos para
organizar tu mejor fiesta*

Traspazos

nº 1.- Restaurante en polígono Sant Adrià del Besòs

250 mts2 + terraza propia / 100.000€ traspaso / 2.800€ alquiler / + de 50 menús diario

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

2 plantas / 90 mts2 / 99.000€ traspaso / 1.500€ alquiler / cerca del centro

Nº 3.- Bar Cafetería en Barrio Lloreda de Badalona

85 m2 / 48.000€ traspaso / 714€ alquiler / salida de humos / entrada por 2 calles

nº 4.- Bar Restaurant Zona Nueva Gorg de Badalona

127 mts2 / 75.000€ traspaso / 1.500€ alquiler 5 AÑOS/ Totalmente equipado / amplia terraza

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 / 35.000€ traspaso / En pleno funcionamiento – 40 menús diarios /1080€ Alquiler

nº 7.- Restaurant en Badalona, zona centro

190 m2 / TRASPASO 70.000€ ALQUILER 1500€ / en el centro de la ciudad

nº 8.- Restaurante en polígono industrial de Teià

300 mts2 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 mts2 / 35.000€ traspaso / 600€ alquiler / en pleno funcionamiento

nº 10.- Bar Cafetería en Centro Santa Coloma

90 mts2 / 65.000€ traspaso / 1.300€ alquiler / en funcionamiento / Clientela fija al lado del Hospital / libre de máquinas tragaperras

nº 11.- Rostisseria en Badalona

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

nº 12.- Bar en centro comercial de Badalona

85 m2 / 70.000€ traspaso + 20.000 de depósito / 6100€ alquiler + IVA / terraza / centro comercial

nº 13.- Rte. Pizzeria en Santa Coloma zona centro

105 m2 / traspaso 75.000€ / alquiler 1000€ + IVA totalmente equipado cerca de colegios

nº 14.- Rte en Badalona zona centro

80-90 m2 / 35.000 traspaso / 1100 alquiler / libre de maquinas, totalmente equipado y reformado recientemente, cerca de Hospital

nº 15.- Rte en Masnou “Ocata”

187 m2 / 125 000 traspaso / 1750 alquiler / frente al mar / totalmente reformado con 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**

makro

SE MUEVE

a tu restaurante

Más información



makro