



Bolets, de la cuina al plat

Catalunya viu una de les millors temporades de bolets

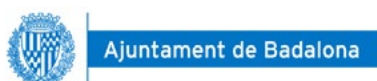
Badalona vol ser un referent en la indústria nàutica

pàgina 18

Com fer que el teu restaurant triomfi a Instagram

pàgina 26

Agraïments a:



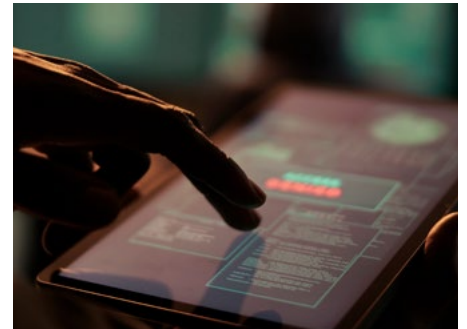
Sumari



5 Recorda! Ampliacions d'horaris per festes



8 Gastronomic Forum
Barcelona 2024



16 La Llei Antifrau per
autònoms i empreses



26 L'importància d'ofertes
saludables als restaurants



27 Les ressenyes als
restaurants espanyols



28 Nous agremiats



11 Normativa

12 Serveis del GHT

34 Especialistes en Hostaleria

38 Traspassos

Calendari laboral 2025

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

Locals			
Santa Coloma de Gramenet	Badalona	Masnou	Vilassar de Dalt
	● 12 maig	● 9 juny	● 29 abril
	● 9 juny	● 30 juny	● 9 juny
	Sant Adrià	Alella	Vilassar de Mar
Barcelona	● 9 juny	● 9 juny	● 25 juny
	● 8 setembre	● 1 agost	● 17 novembre
Teià	● 9 juny	Montgat	Tiana
	● 24 setembre	● 23 abril	● 13 juny
Premià de Mar	● 9 juny	● 9 juny	● 16 setembre
	● 11 novembre	Premià de Mar	Premià de Dalt
	● 3 març	● 3 març	● 9 juny
	● 10 juliol	● 10 juliol	● 30 juny

Recorda! Ampliacions d'horaris per festes

La llei estableix ampliacions automàtiques de l'horari. Te'ls refresquem.



Bars i restaurants



Del 21/12
al 6/01

+30 minuts

Nit de
cap d'any

+60 minuts

Discoteques i sales de festa



Del 21/12
al 6/01

+45 minuts

Nit de
cap d'any

+90 minuts

TAULA D'HORARI GENERAL

TAULA D'HORARI GENERAL		Diumenge a dijous	Divendres, dissabte i vigília festiu
	Obertura	Tancament	Tancament
ESTABLIMENTS MUSICALS			
Restaurants musicals	06:00h	02:30h	03:00h
Bars musicals	12:00h	02:30h	03:00h
Discoteques, sales de ball, sales de festes amb espectacle	17:00h	05:00h	06:00h
Sales/cafès de concert, cafès teatre	17:00h	04:30h	05:00h
ESTABLIMENT DE RESTAURACIÓ			
Bars, restaurants bar, salons de banquet	06:00h	02:30h	03:00h



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



L'Escola del Gremi d'Hostaleria i Turisme de Badalona es renova



ESGHOT: L'Escola de cuina que revoluciona formació i gastronomia

Jordi Filella, xef, docent i emprenedor gastronòmic, ha reinventat l'Escola del Gremi d'Hostaleria i Turisme de Badalona, ara anomenada ESGHOT (Escola Superior de Gastronomia, Hostaleria i turisme), convertint-la en un centre formatiu transformador.

Situada en el cor de Badalona, ESGHOT combina tradició i avantguarda per a oferir una formació integral a futurs professionals de la cuina i l'hostaleria.

Una Visió Innovadora

Jordi Filella, amb més de 20 anys d'experiència en l'alta cuina i una trajectòria que inclou col·laboracions amb xefs de renom, ha dissenyat un programa formatiu que no sols ensenya tècniques culinàries, sinó que també fomenta la creativitat, la sostenibilitat i la gestió empresarial. *"Volem formar als professionals del demà, aquells que no sols cuinin bé, sinó que també entenguin la importància de la innovació i la responsabilitat social en la gastronomia"*, afirma Filella.

Programes Acadèmics

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



Instal·lacions de qualitat

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



Compromís amb la Sostenibilitat

Un dels pilars fonamentals de ESGHOT és el seu compromís amb la sostenibilitat. L'escola promou pràctiques culinàries responsables, l'ús d'ingredients locals i de temporada, i la reducció del desaprofitament alimentari. *"La sostenibilitat no és una opció, és una necessitat. Volem inculcar aquesta filosofia en els nostres estudiants des del primer dia"*, destaca Filella.

Esdeveniments i Col·laboracions

Per a celebrar la seva obertura, ESGHOT organitzarà una sèrie d'esdeveniments i tallers oberts al públic, on els assistents podran conèixer de prop la proposta educativa de l'escola i gaudir de demostracions culinàries a càrrec de l'equip docent i altres xefs convidats. A més, ESGHOT ha establert col·laboracions amb restaurants i hotels de prestigi, oferint als seus estudiants oportunitats de pràctiques i ocupació en alguns dels millors establiments del sector.

Nous cursos

Iniciació a la cuina o pastisseria professional

Curs de curta durada per adquirir les habilitats i coneixements bàsics per iniciar una carrera laboral en un sector amb gran demanda.

Curs xef professional: Nivell 1 i 2

Aquest programa d'un any està dissenyat per a aquells que desitgen una formació completa en gastronomia. Els estudiants aprendran des de les tècniques culinàries més bàsiques fins a l'alta cuina, incloent-hi mòduls sobre història de la gastronomia, nutrició, ciència dels aliments, cuina al buit. A més, el programa inclou pràctiques professionals en restaurants de prestigi.

Màster en Innovació i Gestió Culinària

Dirigit a professionals que busquen avançar en les seves carreres, aquest màster d'un any se centra en la innovació en la cuina i la gestió d'establiments gastronòmics. Els estudiants exploraran noves tècniques culinàries, tendències emergents i estratègies de negoci, amb un enfocament en la sostenibilitat i la responsabilitat social.

Especialització

ESGHOT ofereix una varietat de possibilitats per a aquells que desitgen millorar habilitats específiques o explorar noves àrees de la gastronomia. Aquests inclouen:

- **Pastisseria i Rebosteria Avançada:** Tècniques avançades de pastisseria, decoració de pastissos i creació de postres innovadores.
- **Cuina Molecular:** Introducció a les tècniques de cuina molecular i la seva aplicació en la creació de plats sorprenents.
- **Cuina Vegana:** Receptes i tècniques per a crear plats deliciosos i nutritius sense productes d'origen animal.
- **Gestió de Restaurants:** Estratègies per a la gestió eficient de restaurants, incloent-hi màrqueting, finances i recursos humans.
- **Fotografia gastronòmica**
- **Artesania gelatera amb projecte empresarial**
- **I un llarg etcètera**

Convenis de pràctiques

ESGHOT ha establert acords amb el Gremi d'Hostaleria i Turisme de Badalona per obrir una xarxa de col·laboradors a la zona. Aquestes pràctiques a restaurants, hotels i càterings, ofereixen l'oportunitat d'aprendre sobre diferents cultures gastronòmiques i tècniques culinàries, enriquint la seva formació i ampliant els seus horitzons professionals.

Formació Contínua i Desenvolupament Professional

Per a aquells que ja estan treballant en la indústria, l'escola ofereix programes de formació contínua i desenvolupament professional. Aquests cursos estan dissenyats per a ajudar els professionals a mantenir-se al dia amb les últimes tendències i tècniques, i a millorar les seves habilitats de gestió i lideratge.



NOTÍCIES!

L'escola ha signat una estreta col·laboració amb el fabricant de maquinària especialitzada en gelateria artesanal INNOVA, oferint un **programa de formació en gelateria**, acompanyat de la creació del projecte d'emprenedoria. La marca italiana ha instal·lat el seu últim model combinat MovìMix a l'escola.

INNOVA
LE MACCHINE PER IL GELATO



aula
singular

El restaurant de l'escola

restaurant@esghot.com
reserves@esghot.com
614 342 554

pont
coffee experts

Cafès Pont, també recolza amb la cessió de les seus millors equips per l'òptim funcionament operatiu de l'escola.

Gastronomic Forum Barcelona 2024 ple d'innovació

Com cada any, el Gremi va donar entrades als agremiats per poder assistir a l'edició del 2024 i conèixer les novetats del sector



L'edició d'enguany va reunir més de 350 empreses exposidores i prop de 18.000 professionals del sector gastronòmic. Aquest esdeveniment, organitzat per Alimentaria Exhibitions, ha reafirmat el seu paper com a punt de trobada clau per a empreses i professionals que cerquen innovació, solucions i productes de qualitat en el món de la restauració.

Un espai per a negocis i innovació

Segons Josep Alcaraz, director del fòrum, aquesta edició va consolidar-se com un referent en el sector, oferint una plataforma per a negocis entre empreses líders de l'hostaleria i el foodservice. Entre els participants, s'hi van comptar tant grans companyies com petits productors agroalimentaris, molts dels quals comptaven amb el suport d'institucions com Prodeca, les Diputacions de Barcelona, Girona i Lleida, i la Xunta de Galícia, entre d'altres.

Catalunya: la cuina com a eix central

En el camí cap a la proclamació de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025, la cuina catalana va ocupar un lloc central al fòrum. Grans xefs com Oriol Castro i Eduard Xatruch, entre altres estrelles Michelin, van oferir demostracions culinàries i degustacions destacant la riquesa gastronòmica del territori.

Solidaritat i sostenibilitat

El fòrum va demostrar també el seu compromís social amb la donació de més de 2.000 quilos d'aliments excedents a la Fundació Banc dels Aliments, que els distribuirà a zones afectades per la DANA a València i altres regions.

Amb la mirada posada en la propera edició el 2025, el Gastronomic Forum Barcelona 2024 ha consolidat el seu paper com a far de la innovació i l'excel·lència gastronòmica.

Protocolo de acoso laboral y sexual

(Ley Orgánica 3/2007)

¿Quién está obligado?

Toda empresa con emplead@s, está obligada a disponer de un protocolo de actuación contra el acoso laboral, independientemente del tamaño de su plantilla.

Protocolo

No es necesario hacer ningún curso formativo, solo se ha de elaborar un protocolo contra el acoso laboral que articule no solo medidas para prevenirlo, sino también el procedimiento.

Como cumplir la normativa

El Gremio pone a disposición de nuestros agremiados, la colaboración de GRUP QUALIA, para que pueda cumplir con la normativa, en la elaboración de dicho protocolo y estar bien asesorado. Solo es necesario elaborar el documento y comunicarlo internamente.

Sanciones

La empresa que tenga trabajadores y NO disponga del protocolo para el acoso laboral, sexual o razón de sexo, puede suponer ser sancionada por la autoridad laboral, además de ser denunciada ante los tribunales. Las sanciones varían en función de la gravedad.



Mireia Cabré - 685.89.12.92 - mireia.cabre@grupqualia.com

Después de dos años de éxito, Reilos se ha consolidado como un referente en la zona

Reilos, un restaurante que ya se ha consolidado como una de las mejores opciones gastronómicas del Baix Maresme, se especializa en carnes maduradas con una selección única de productos que hacen las delicias de los amantes de la parrilla. En pleno corazón de Vilassar de Mar, este acogedor espacio ofrece una experiencia culinaria de primer nivel, donde la calidad de cada plato es la principal protagonista.

La estrella de Reilos es su amplia cava de maduración, una de las más exclusivas de

la zona, que se encuentra visible desde la calle, permitiendo a los comensales ver de cerca las variedades de carne que se ofrecen: desde la jugosa Rubia Gallega hasta el sabroso buey y la misteriosa carne clandestina, entre otras. Estas piezas de carne, maduradas a la perfección, se cocinan a la parrilla para sacar lo mejor de su sabor y textura, garantizando una experiencia única.

El ambiente, cálido y sofisticado, invita a disfrutar de una velada tranquila mientras

se saborean los mejores cortes de carne. El servicio, siempre atento y profesional, completa la experiencia para hacer sentir a cada cliente como en casa.

Reilos ya es reconocido como el rey de las carnes maduradas del Maresme, demostrando que, cuando se trabaja con productos de calidad y se ofrece un servicio excepcional, el éxito es inevitable.



En Reilos os esperan con el mejor producto y una inmejorable cocina donde podréis disfrutar de las mejores carnes, uno de los placeres más valorados.



Estaréis en cada momento en las mejores manos desde la atención de Carlos y todo su equipo, que os explicará la selección de platos de la carta y su maridaje.



CARNES & GRILL

Av. Lluís Companys, 23
Vilassar de Mar

Reservas al 930 244 776

Sempre és un bon moment per millorar

FES DEL TEU NEGOCI LA TEVA PASSIÓ

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

TOTS ELS SERVEIS QUE
NECESSITES, AL TEU ABAST.

Demana'ns pressupost!



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

Àrea de Gestions i Expedients

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

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

@gremihostaleriaght

@gremight

ght.cat

Normativa

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

*Excepte el nou cartell oficial

CARTELES Y PLACAS OBLIGATORIAS

CARTELES INTERIORES

Generalitat de Catalunya
Agència Catalana del Consum

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

AVIS A LES PERSONES AMB AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES

CONSULTEU AL NOSTRE PERSONAL

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

CONSULTE A NUESTRO PERSONAL

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

WE HAVE INFORMATION ON FOOD ALLERGIES

For your own safety, you may request details from staff

Reglament (UE) núm. 1169/2011

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

PROHIBIT FUMAR
PROHIBIDO FUMAR



ESPAI LLIBRE DE FUM
ESPACIO LIBRE DE HUMO

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

Generalitat de Catalunya

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

LESETA DE PREUS

NOM

ESTABLECIMENT

ACTIVITAT

EXPEDIENT L·LICÈNCIA

AFORAMENT

HORARI

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

Ajuntament del Masnou

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

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

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

This establishment has complaint forms at our clients disposal

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

012 atenció ciutadana

Generalitat de Catalunya
Agència Catalana del Consum

CARTELES EXTERIORES



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

PROHIBIT FUMAR
PROHIBIDO FUMAR



ESPAI LLIBRE DE FUM
ESPACIO LIBRE DE HUMO

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

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

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

Generalitat de Catalunya

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

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

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

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

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

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

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

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

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

NOM ESTABLECIMENT

ACTIVITAT

RESTAURANT BAR AMB TERRASSA

EXPEDIENT L·LICÈNCIA

AFORAMENT

100 PERSONES

HORARI

DE DILLUNS A DIVENDRES:
DE 09:00H A 17:00H
I DE 19:30H A 23:00H
DISSABTES:
DE 13:00H A 17:00H
I DE 19:30H A 00:00H
DIUMENGES TANCAT

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

NOM ESTABLECIMENT

ACTIVITAT

BAR RESTAURANT

EXPEDIENT L·LICÈNCIA

AFORAMENT

31 PERSONES

HORARI

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

Ajuntament del Masnou

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

JOC RESPONSABLE

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

902 111 444

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

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



Traspassos



Borsa de treball



Atenció personalitzada



Carnet de manipulador d'aliments

(gratuït al donar-te d'alta)



Col·laboracions externes



Publicitat a la Revista del Gremi



Cursos gratuïts

I també...

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

Inserció d'espai publicitari a Facebook
Circulars informatives
Revista trimestral gratuïta
Cursos per l'Hostaleria
Cartells obligatoris d'informació en català
Placa informativa del local, horari...
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

Continua la moderació de l'IPC en Restauració

Els preus en el sector de la restauració van mantenir una tendència a la moderació el mes d'octubre, situant la seva taxa anual en un 4,2%, dues dècimes menys que al setembre, segons les dades publicades per l'Institut Nacional d'Estadística (INE). Aquest descens representa el tercer mes consecutiu de desacceleració en aquesta branca d'activitat. No obstant això, en termes mensuals, l'índex va mostrar un increment del 0,3%, igual que el mes anterior, acumulant una pujada del 3,6% fins a l'octubre.

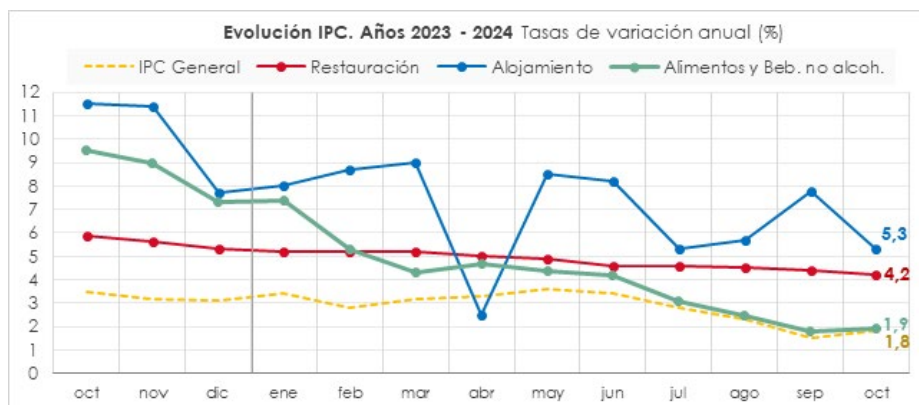
Pel que fa a les activitats d'allotjament, els preus van experimentar una moderació més marcada. La taxa anual es va situar en un 5,3%, un descens notable de 2,5 punts respecte al setembre. Malgrat aquesta caiguda en termes interanuals, els preus van mostrar una evolució mensual diferent, amb un descens del 5% al mes d'octubre, però acumulant un creixement considerable del 16,4% des de principi d'any. Aquesta evolució reflecteix les fluctuacions estacionals i l'impacte del turisme durant la temporada alta i el seu posterior refredament.

Repunt de l'IPC general a causa dels preus energètics

D'altra banda, l'índex de preus al consum (IPC) general, que havia estat descendint durant quatre mesos consecutius, va registrar un repunt a l'octubre. La taxa anual va augmentar tres dècimes fins a l'1,8%, impulsada principalment per l'encariment dels preus dels carburants, l'electricitat i el gas.

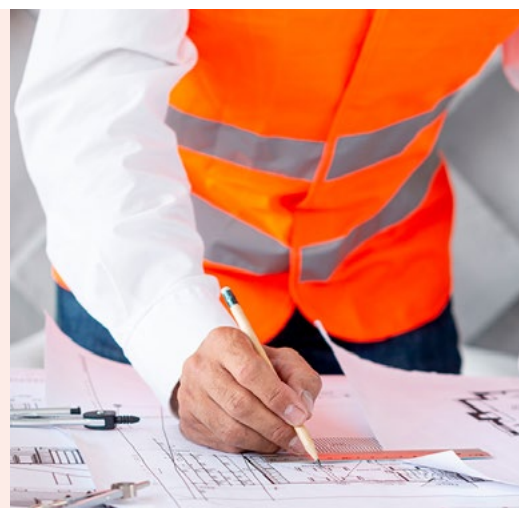
Aquest augment en l'IPC general contrasta amb la tendència de moderació observada en sectors com la restauració i l'allotjament, que tenen un pes important en l'economia de consum del país. Tot i això, aquests sectors segueixen reflectint les conseqüències de la inflació acumulada al llarg de l'any, amb increments de preus rellevants en el còmput anual.

Font: hosteleriadigital.es



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

**ESPECIALISTAS EN INGENIERÍA
INDUSTRIAL Y PERITACIONES JUDICIALES**



www.cimeper.com

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



675 618 846
936 743 406



info@cimeper.com
jcsq01@gmail.com

LA MEJOR ENERGÍA PARA TU NEGOCIO

Impulsa tu empresa con energía
limpia, eficiente y soluciones hechas a
medida con **Greening Energy**.



1

¿QUIÉNES SOMOS?

Somos una empresa de **energía renovable** con amplia experiencia, enfocada en ofrecer un **servicio cercano y personalizado**. Valoramos la confianza en cada proyecto y proporcionamos un **gestor personal** que te acompaña en todo momento.

2

ELIGE GREENING ENERGY

Cada proyecto lo respalda un **equipo experto que se encarga de todo**, desde la instalación hasta el post-venta. Ofrecemos **soluciones personalizadas** con tarifas flexibles, renovación tácita y sin alterar las condiciones acordadas, garantizando **eficiencia energética y ahorro a largo plazo**.

3

ESPECIALISTAS EN HOSTELERÍA

Entendemos las **necesidades del sector hostelero**, por eso optimizamos el ahorro y la eficiencia energética en hoteles y restaurantes. Con **estudios energéticos detallados, soporte rápido y opciones de carterizado**, facilitamos la transición hacia una energía más sostenible y rentable.

Contáctanos ahora y empieza a ahorrar **con Greening Energy**:



DISTRIBUIDOR AUTORIZADO:

📞 600 43 03 31

✉️ manuvila@mvpglobalconsultoria.es

La Ley Antifraude para autónomos y empresas

¿QUÉ ES LA LEY ANTIFRAUDE?

La ley 11/2021, popularmente conocida como Ley Antifraude en España, tiene como objetivo la lucha contra el fraude fiscal y la economía sumergida en nuestro país. Se trata de una normativa muy completa que busca incentivar el cumplimiento de las obligaciones fiscales de las empresas. Entre otros, esta ley quiere prohibir el uso de softwares de doble contabilidad.

¿A QUIÉN AFECTA?

La Ley Antifraude será de obligatorio cumplimiento para autónomos y empresas cuya facturación anual no supere los 6 millones de euros.

¿CÓMO SE VERÁ AFECTADO?

Esto significa que los autónomos y empresas deberán emplear programas de facturación homologados.

Las pymes y autónomos ya no podrán llevar sus cuentas mediante hojas de cálculo en Excel. Ni tampoco enviar su propio modelo de facturas en Word o PDF. La normativa entrará en vigor el 1 de julio de 2025 y obligará a las empresas a modernizar sus sistemas de facturación.

NUEVOS REQUISITOS PARA LA NUEVA LEY

Qué nuevos cambios deberás aplicar si eres pymes o autónomo que emites facturas.

El reglamento dice que se debe emplear un sistema informático de facturación que garantice "la integridad, conservación, accesibilidad, legibilidad, trazabilidad e inalterabilidad de los registros de facturación".

No podrás emplear sistemas de contabilidad manual y deberás implementar un sistema homologado.

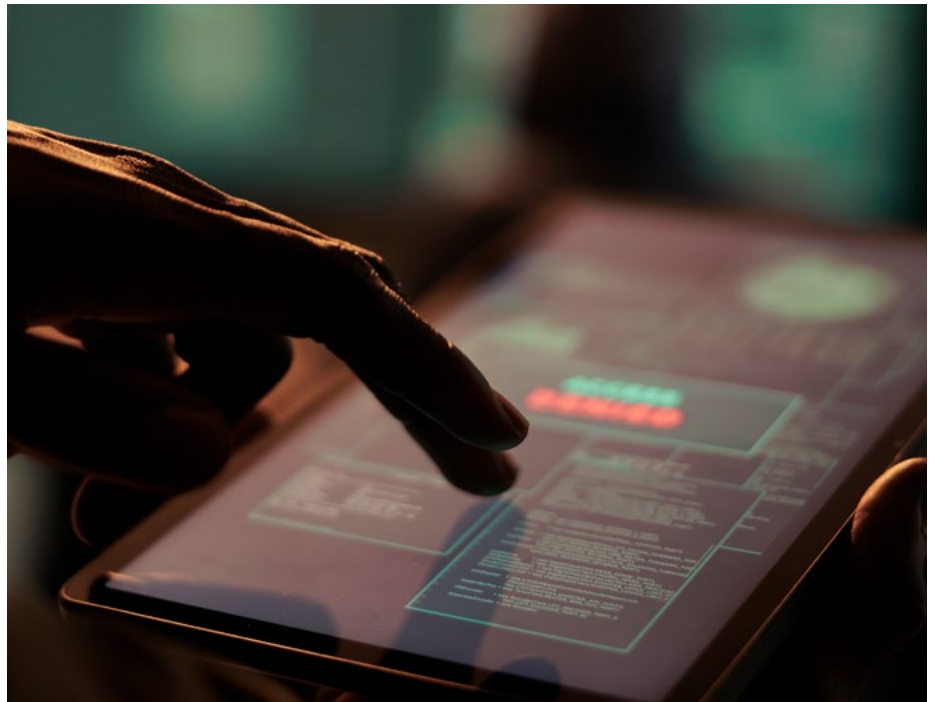
El programa debe garantizar:

Registro de toda la información contable para emitir correctamente las facturas.

Consulta o descarga de documentos.

Integridad de la información, sin que un tercero pueda manipularla (incluido tú mismo).

Que la información permanezca accesible en todo momento para aquellas personas responsables de la contabilidad de la empresa.



Documentación legible que cumpla con el formato estándar.

Posibilidad de envío automático de los datos de facturación a Hacienda a través del sistema certificado VeriFactu, diseñado por la Agencia Tributaria.

El formato de facturas adecuado debe contener:

Número de identificador fiscal, nombre y apellidos, razón o denominación social completa.

Número de la factura.

Fecha de expedición de la factura.

Tipo de factura expedida. Es decir, si se trata de una compleja o simplificada.

Importe total de la factura.

Especificación del régimen aplicado al Impuesto sobre el Valor Añadido (IVA).

SANCIONES

Por cobrar en efectivo facturas por un importe superior a 1.000€, multa de un 25% sobre la cantidad cobrada.

Multa de 50.000 euros para aquellas empresas que empleen programas de contabilidad doble o que no estén homologados, cuidado si dispones de dicho

software también puedes ser sancionado, aunque no se utilice.

Revocación del NIF por el incumplimiento de la normativa, si Hacienda así lo considera.

RECOMENDACIONES

Sabemos que la nueva ley antifraude es muy complicada para todos nuestros agremiados y que puede ser muy difícil su adaptación, ya que hasta ahora se ha llevado manualmente o con Excel.

Por eso el Gremio dispone de un colaborador **CONTROL I GESTIÓ**, que se dedica a garantizar que puedas cumplir con la normativa de esta nueva ley, disponiendo de unos buenos softwares y mantenimientos de los mismos.

¿CUÁNDO ENTRA EN VIGOR?

La Ley Antifraude entró en vigor el 11 de octubre del 2021 y el reglamento a los requisitos del software está aprobado.

Los obligados tributarios deberán estar adaptados a la normativa antes del 1 de julio de 2025, si bien esta fecha puede sufrir aplazamientos para retrasarla a otra posterior al 29 de julio de 2025.



Aprovecha las ayudas del Kit Digital para mejorar tu restaurante

Vienen cambios importantes: nueva ley de control de horarios, obligatoriedad del Verifactu y un giro hacia la digitalización.

No te quedes atrás; estas adaptaciones pueden ser cubiertas con las ayudas del Kit Digital.

Te ayudamos a implementar las soluciones que necesitas para cumplir con las normativas y optimizar tu negocio.



WEB



INSTAGRAM



FIDELIZACIÓN



SOFTWARE - TPV



SEO LOCAL



PEDIDOS ONLINE
DELIVERY



CARTA DIGITAL
CÓDIGO QR



CONTROL
HORARIO



AUTOMATIZAR
GESTIÓN INTERNA



GESTIÓN
CLIENTES



NUEVA LEY de
CONTROL HORARIO
de los trabajadores



cetrex
Instinto digital

¿Hablamos?
692 120 128



Control i Gestió

Mallorca, 51 08029 Barcelona

932694927

info@controligestio.com

www.controligestio.com

Gestió Bars i Restaurants:

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

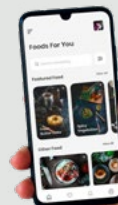
TPV · Comanders · Monitors



Calaixos automàtics
de cobrament



Comandes i pagaments
des de mòbil



Guarda-roba



Connexió balances i xarxes



TPV petits bars i restaurants



Zona Gremi

Badalona vol ser un referent en la indústria nàutica i projectar el seu port internacionalment



L'alcalde de Badalona, Xavier Garcia Albiol, ha analitzat els reptes que té Badalona per potenciar l'economia blava, destacant la previsió de construir tres dipòsits d'aigües pluvials durant aquest mandat, el desenvolupament urbanístic al voltant del Canal del Gorg, l'aposta pel sector nàutic i la promoció internacional del port.

Tots aquests aspectes els ha desgranat en la seva intervenció en la jornada "Els reptes de l'economia blava", organitzada per El Nacional i ON Economia al Museu Marítim de

Barcelona i en la qual també hi ha intervingut l'alcalde de Barcelona, Jaume Collboni. En concret, l'alcalde ha participat en una taula rodona titulada "Economia blava i les ciutats", moderada per l'editor i director d'El Nacional, José Antich i en la qual també hi han participat l'alcalde de San Sebastián, Eneko Goia; l'alcalde de Palma, Jaime Martínez; el president de la Comissió d'Empresa i Treball del Parlament, Jaume Giró; i el tinent d'alcalde d'Economia, Hisenda, Promoció Econòmica i Turisme de l'Ajuntament de Barcelona, Jordi Valls.

Per consolidar l'aposta per l'economia blava i per la recuperació del mar per a la ciutadania, l'alcalde de Badalona ha avançat que l'Ajuntament està a punt de signar un conveni que té per objecte la col·laboració per a la redacció del projecte per a l'execució de les obres de construcció dels tres dipòsits d'aigües pluvials necessaris per evitar l'arribada al mar d'aigües brutes procedents del clavegueram cada vegada que plou a la ciutat. Xavier Garcia Albiol ha xifrat en 70 milions d'euros l'estimació de costos per a aquestes infraestructures. "Demanarem fons europeus, però des de l'Ajuntament podem finançar-lo mentre arriben", ha conclòs l'alcalde.

L'alcalde s'ha referit també a l'interès per potenciar el sector nàutic i tota l'activitat industrial al seu voltant, així com al desenvolupament de la darrera fase de construcció del Port de Badalona, amb un canal navegable de 350 metres, com un projecte que farà que Badalona tingui la zona més atractiva per viure en un radi de 50 quilòmetres al voltant de Barcelona. I ha afegit que la creació d'empreses relacionades amb l'àmbit de la nàutica, les activitats esportives i l'oferta hotelera i gastronòmica "suposen un salt qualitatiu de transformació espectacular d'aquesta part de la ciutat".

Font: badalona.cat

Més d'un milió de llums led repartides pels barris i un arbre monumental de més de 42 metres d'alçada per consolidar Badalona com a ciutat referent del Nadal

Badalona tornarà a impregnar-se de la il·lusió del Nadal amb l'inici de la campanya nadalenca, que enguany omplirà tots els barris de la ciutat de llum, amb més d'un centenar de carrers guarnits amb 1.400 elements decoratius, que en total sumaran més d'un milió de punts led. Com a novetat, també s'augmentarà el nombre d'elements de llum de gran format: es podran trobar 16 figures, algunes d'elles transitables, repartides per tots els districtes, on els veïns podran interactuar i fer-se fotografies i vídeos. A més, per primera vegada, zones emblemàtiques de la ciutat, com és el cas del Passeig Marítim o la Via Augusta, també s'il·luminaran i la rambla del Gorg acollirà elements decoratius especialment dissenyats per a la ciutat de Badalona.

Aquest augment de la il·luminació forma part de l'aposta de l'Ajuntament de Badalona per consolidar la ciutat com un referent de les festes nadalenques. Per això, enguany

també es manté el gran arbre de més de 42 metres de la plaça del President Tarradellas i exitoses activitats com la Casa del Pare Noel, el Campament Reial, l'arribada de Ses Majestats els Reis d'Orient a l'Estadi Municipal i la Cavalcada.

L'encesa de l'arbre de Nadal, un dels més alts d'Espanya, situat a la plaça del President Tarradellas serà l'element central de la campanya. L'Ajuntament va organitzar un acte d'encesa a l'arbre, que supera els 42 metres, té un diàmetre de 15 metres disposa de 100.000 punts led de llum, i ofereix un gran espectacle lumínic i musical. Amb l'objectiu de dinamitzar l'activitat, el mateix cap de setmana de l'encesa, s'ha celebrat la 2a Fira Gastronòmica de Nadal de Badalona a la rambla del Gorg, on enguany també hi ha participat el Gremi d'Hostaleria.

Font: badalona.cat



Teià obté la tercera flor d'honor i el premi a la Millor Rotonda Florida

El moviment Viles Florides, promogut per la Confederació d'Horticultura Ornamental de Catalunya, ha reconegut l'aposta de l'Ajuntament de Teià per l'enjardinament i la gestió sostenible de les zones verdes del municipi amb dos guardons: una nova flor d'honor, que se suma a les dues que ja tenia des de 2017, i el premi a la Millor Rotonda Florida de Catalunya i Andorra per l'embelliment del giratori de can Gassó.

Les dues distincions es van fer públiques el passat 4 d'octubre en una gala que va tenir lloc a Blanes i a la qual van assistir la regidora Montse Riera i la tècnica de Medi Ambient, Neus Rogés. "Es tracta d'un aval als criteris de l'Ajuntament pel que fa a la gestió del verd urbà i la seva adaptació a la crisi climàtica", va dir Riera.

Fita sense precedents

Per setena vegada es va lliurar el Premi a la Millor Rotonda Florida de Catalunya i Andorra en el decurs de l'acte de les Flors d'Honor 2024. És el segon cop que Teià aconsegueix aquest diploma després d'haver-lo rebut el 2020 per l'arranjament de la rotonda d'entrada al nucli urbà que hi ha a la Plana.

Amb aquest guardó, Viles Florides vol dignificar uns espais sovint oblidats però que tenen una gran rellevància en el paisatge urbà i que es converteixen en punts estratègics d'accés i pas per les vies urbanes dels municipis. Renaturalitzar aquests espais es converteix en una oportunitat única de fer més amable l'espai públic.

Font: teia.cat



La platja preferida de National Geographic es troba al Maresme



National Geographic ha destacat una opció que promet ser l'oasi ideal a tan sols 30 minuts de la ciutat. Al Masnou, en la pintoresca comarca del Maresme, es troba Ocatà, una platja que National Geographic descriu com un "sorprenent arenal" mereixedor de la seva bandera blava anual. El millor de tot és la seva accessibilitat: pots arribar fàcilment en transport públic a través de la línia R1 de Rodalies des del centre de Barcelona.

El llistat de National Geographic inclou més de 20 platges catalanes, cadascuna amb el seu encant. Des de la coneguda platja de Sa Boadella a Lloret de Mar fins a les tranquil·les aigües dels Cassets del Garraf a Sitges, hi ha una opció per a cada gust i preferència.

Font: elperiodico.com



691 40 00 78
936 35 41 33

DESINFECCIONES CIMAX Empresa profesional de control de plagas

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



info@cimax.es
desinfecciones-cimax.es

10% de descuento para agremiados!



¿ERES HOSTELERO Y NO TIENES TIEMPO PARA GESTIONAR TUS REDES SOCIALES? ¡NOSOTROS LO HACEMOS POR TI!



La imagen en redes sociales es clave para cualquier negocio en el sector de la hostelería. Una presencia digital bien trabajada no solo aumenta las búsquedas orgánicas de tu sitio, sino que también atrae más clientes interesados en visitar tu local y probar tu producto. ¿El resultado? Más visibilidad, mayor credibilidad y una reputación sólida.

¿Qué nos hace diferentes?

Somos una agencia de marketing especializada en redes sociales, y acabamos de dar un paso importante: firmar con el gremio de hostelería para formar parte de una comunidad que entiende tus necesidades y comparte tus objetivos. Nos enorgullece colaborar y ofrecerte el apoyo que necesitas.

Haz crecer tu marca con Seologi

Contáctanos y déjanos preparar juntos esa "receta secreta" que hará que tu negocio atraiga a más clientes en el mundo digital.

¿Cómo puedo comenzar a tener presencia en redes?

Nuestro equipo se encarga de todo: publicaciones semanales de alta calidad, un feed atractivo y estrategias personalizadas para captar la atención de tu público y generar tráfico orgánico. Nos adaptamos a tus necesidades para que puedas concentrarte en lo que realmente importa: tu negocio.



SEOLOGI

IMPULSA TUS VENTAS

**CON KIT SEOLOGI, LAS REDES
NO SON TU PREOCUPACIÓN.**



**3 PUBLICACIONES SEMANALES +
STORIES**



PUBLICIDAD EN FACEBOOK ADS



SESIÓN FOTOGRÁFICA



GESTIÓN DE MICROINFLUENCERS

ANÁLISIS - ASESORÍA - PLAN DE
MARKETING - GESTIÓN DEL
IMPACTO

610 426 176

www.seologi.es



Quatre estrenes de sèries i pel·lícules amb el Maresme com a escenari

La comarca del Maresme suma quatre sèries i pel·lícules nacionals més a la llista de produccions audiovisuals que s'han rodat en el territori. L'estrena a Disney+ de la sèrie "Yo, adicto", dirigida per Javier Giner i Elena Trapé basada en el llibre autobiogràfic del mateix Giner, un professional de la indústria del cinema que narra el seu procés de desintoxicació de l'addicció a la cocaïna i l'alcohol. La sèrie es va rodar al Maresme durant diverses setmanes, passant per Argentona i Sant Iscle de Vallalta, i amb l'equip artístic allotjat a la comarca durant la gravació.

Aquests escenaris s'han mostrat en el Festival de Sant Sebastià, on ha tingut un gran acolliment, i ha rebut el premi a la millor sèrie en el Serialitzats Fest. En la producció participen actors i actrius com Oriol Pla, Nora Navas, Ramón Barea, Marina Salas, Itziar Lazkano, Bernabé Fernández, Catalina Sopelana, Victoria Luengo, Omar Ayuso i Guillem Ballart, entre altres. També s'ha estrenat "La última noche en Tremor" a Netflix, un thriller psicològic considerat molt addictiu, dirigit per Oriol Paulo i protagonitzat per Javier Rey, Ana Polvorosa, Guillermo Toledo i Pilar Castro.

A més, el Tecnocampus ha estat l'escenari de la pel·lícula "Yo no soy esa", dirigida per María Ripoll i amb Verónica Echegui, Silma

López, Adam Jezierski, Daniel Grao i Àngela Molina en el seu repartiment. Echegui protagonitza aquesta comèdia en la qual una dona desperta després de 20 anys en coma, sentint-se una adolescent en un cos adult que ha d'aprendre a viure en un món totalment aliè als seus records.

També s'estrena "Salve María", un film que projectarà en la pantalla gran diverses localitzacions del Maresme: la platja i el Passatge Pari Claret de Montgat, l'estació de tren de Canet de Mar i la platja de Ponent, a més del Tecnocampus de Mataró. Narra la història d'una jove escriptora que acaba de ser mare i que s'obsessiona amb una dona francesa que ofega als seus bessons de 10 mesos a la banyera. Des que descobreix la notícia, la realitat de l'infanticidi comença a perseguir-la. Dirigida per Mar Coll, la producció compta amb Laura Weissmahr, Oriol Pla, Giannina Fruttero, Magali Heu i Sam Avtaev, entre altres.

Ha guanyat l'Esment especial en el Festival de Locarno 2024 i va ser nominada a l'espiga d'or a Millor pel·lícula en el Seminici 2021 de Valladolid, on es va emportar el premi a Millor actriu. La Maresme Film Commission, l'oficina de rodatges impulsada pel Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme, és l'instrument que ajuda les productores

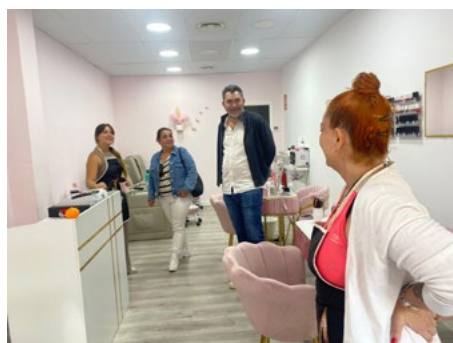
nacionals i internacionals a crear tot tipus de produccions audiovisuals, oferint la cerca i assessorament de localitzacions adequades per a cada rodatge i, al mateix temps, facilitant la relació i les gestions pertinents amb les institucions locals.

El Maresme ofereix centenars d'espais de tota mena, siguin a l'aire lliure o interiors, públics o privats, un potencial valorat pels localitzadors de tot el món.

Font: lavanguardia.cat



Impuls al comerç local de Tiana



L'oferta comercial creix. En l'últim any tots els locals comercials del centre que estaven tancats han reobert amb nous comerços i serveis. Són la fusteria El Taller d'en Daniel, el nou servei de manicura Tiana Nails, la botiga infantil Petit Micaco, el centre d'Estètica VSK Beauty i la nova botiga de fruites i verdures cal Fabre que obre aquest dissabte. Cinc nous establiments al carrer del Centre i Lola Anglada que s'uneixen a la xarxa comercial dels carrers Sant Cebrià, Lola Anglada, Isaac Albéniz, passatge Moragas i Centre.

A més, el Passatge Moragas ha renovat l'oferta també els darrers mesos obrint els locals tancats i ampliant serveis com el centre de perruqueria canina Quissos i el Nou Xoco. També han obert dos supermercats en altres punts del poble. L'Ajuntament ha obtingut una subvenció de la Generalitat de Catalunya de 10.000 € euros per promoció i impulsar el sector comercial, de serveis i fomentar la qualitat del sector i la recuperació de locals buits.

La regidoria de Comerç treballa per al comerç local amb diversos projectes, alguns dels quals en col·laboració amb l'ACIST. El nou projecte Viatge Tiana que aviat veurà la llum servirà per promocionar el comerç local i el poble com a un espai amable amb racons i espais per descobrir de la mà dels comerços. A més d'altres iniciatives com el calendari d'advent, la fira de Nadal o els dissabtes d'Aprop.

L'Ajuntament ha impulsat nous ajuts als comerços als quals es poden acollir fins al 6 de novembre. Hi ha tres línies de subvencions: Iniciació d'activitats econòmiques al municipi; establiments comercials a peu de carrer per obres d'adequació i modernització; i per

a obres de millora a l'accessibilitat en establiments amb una activitat comercial, de restauració o de serveis.

Font: tiana.cat



TU SEGURIDAD ES NUESTRA PRIORIDAD



EXTINTORES



ALARMAS



ANTIhurtos



SISTEMAS
CONTRAINCENDIOS

**EMPRESA
ESPECIALIZADA
EN**



Atención 24H
los 365 días del año.



CÁMARAS
DE VIGILANCIA



CONTROL
DE ACCESOS



PUERTAS
AUTOMÁTICAS



TERMOGRAFÍA

DESCUENTO ESPECIAL:

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



-15% PARA
AGREMIADOS



Receptes amb bolets: 5 idees per cuinar rovellons, camagrocs, ceps i molts més

La tardor és temps de bolets, un aliment molt arrelat a la nostra cultura gastronòmica que té un valor nutricional que ens permet reduir el colesterol i millorar les defenses.

El Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya constata que enguany ja és la millor temporada des del 2018 i segur que anirà a més gràcies a les darreres precipitacions. I és que els bolets són una bona font d'aigua, vitamines i minerals i antioxidants, amb una proporció baixa de sucres, proteïna i poques calories. Tenen una quantitat important d'hidrats de carboni i fibra que millora la flora intestinal.

Tria la recepta que més t'agradi i cuina rovellons, ceps, camagrocs, rossinyols, lle-negues, trompetes de la mort, fredolics... o qualsevol tipus de bolet sempre que sigui comestible (aprèn a identificar quins són els bolets tòxics que pots trobar a Catalunya).



1 Arròs amb bolets



INGREDIENTS

300 g d'arròs integral bullit
100 g de mongetes tendres
escaldades
100 g de pastanaga escaldada
100 g de bolets saltats
salsa de soja
oli d'all i julivert

Posem un raig d'oli d'all i julivert en una paella gran. Hi fem les verdures a foc mitjà i les remenem perquè quedin ben impregnades. Afegim els bolets i l'arròs i ho remenem per barrejar bé els gustos. Per acabar, hi afegim un raig de salsa de soja. Un plat sa i equilibrat per a tots els gustos!



2 Fricandó amb bolets i verdures



INGREDIENTS

verdures velles: bròcoli, coliflor,
mongetes i pastanagues
farina
ametlles
una torrada
vi blanc
1 gra d'all escalivat
brou de verdures
sofregit de ceba i tomàquet
bolets saltats
oli d'oliva
sal

Enfarinem les pastanagues i les fregim amb oli d'oliva. Les reservem i escaldem la resta de verdures. Hi posem el sofregit de ceba i tomàquet i fem una picada amb les ametlles, la torrada, l'all escalivat i el vi blanc. Barregem la picada amb la ceba i el tomàquet i hi afegim les pastanagues. Ho cobrim amb el brou de verdures i fem el guisat, fins que quedi una textura de salsa. Finalment hi posem els bolets i les verdures escaldades. El plat perfecte per aprofitar tots els aliments de la nevera.

3 Torrada amb bolets



INGREDIENTS

bolets variats
formatge tou
all
bitxo
pa integral
oli
sal
pebre

Posem a la paella l'all sencer i el bitxo per agafar el gust durant uns minuts i tirem els bolets variats, salpebrem i els fem a foc lent fins que treguin l'aigua. Traiem el bitxo i col·loquem els bolets en una torrada de pa de pagès i li posem un troç generós de brie. Uns minuts al forn perquè el formatge es fongui i llest per a menjar!



4 Frittata de bolets



INGREDIENTS

bolets variats
ceba
all
bitxo
provolone
ous
romani
oli d'oliva verge extra
sal

Sofregim la ceba filatejada, l'all tallat i el bitxo, i tirem els bolets variats amb una mica de romani. Batem uns ous i els posem a la paella amb els bolets com un remenat. Posem tacs de provolone a la paella i ho retirem de seguida per coure al forn durant 5 minuts a 180 graus. El resultat no us decebrà!

5 Paté de bolets



INGREDIENTS

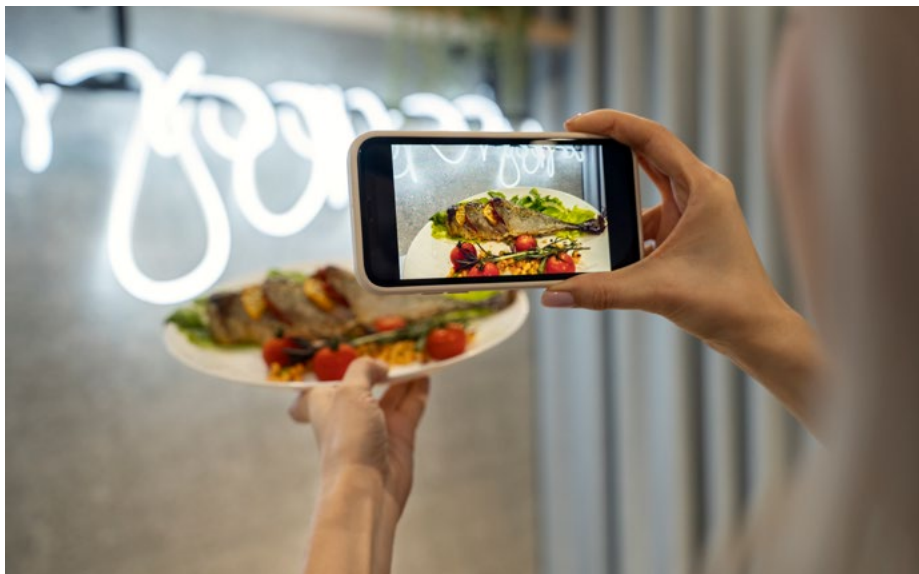
ceba sofregida
oli d'all i julivert
500 g de xampinyons saltats
150 g de pa ratllat
oli
sal
pebre

Triturem els xampinyons i la ceba fins que quedi tot ben fi. Hi posem pa ratllat en petites quantitats, mentre ho remenem bé, fins que aconseguim la textura desitjada. Ho reservem a la nevera i ho servim ben fred.



Font: beteve.cat

La decoració com a clau del negoci: com aconseguir que el teu restaurant sigui instagramejable



Expofoodservice ha abordat un dels temes que susciten més debat dins de la restauració: fins a quin punt és important l'interiorisme d'un local per convertir-lo en un èxit a les xarxes socials...?

La decoració, un must que no es pot passar per alt

Un dels aspectes que es van valorar en qüestió de decoració va ser que aquesta ha evolucionat de manera meteòrica, en el que s'ha convertit, segons conclouien de manera unànime tots els ponents, en una "obligació

essencial" per a qualsevol negoci hostaler. No obstant això, les diferències sorgien a l'hora de valorar els seus respectius estils, encara que en alguns casos com en el de Grup Dihme -El Kiosko i Grup Lalala, hi hagués alguns punts de convergència.

Les xarxes, en el punt de mira

Els ponents feien especial incís en com pesaven en l'actualitat les xarxes socials a l'hora d'incrementar el nivell d'exigència en la imatge de l'un o l'altre local.

Un negoci si té una decoració rellevant mou molt i alguns locals, per exemple de Rosi la Loca World, arriben a tenir racons especialment pensats per a "instagramejar".

La representant de Sara Domínguez, no obstant això, mencionava que de poc val tenir una imatge pensada per a tenir visibilitat en a xarxes, si aquesta no va acompanyada d'una experiència, en el que coincidia amb el portaveu de Robuchon España, José Luis Reyes.

De cara al disseny de nous establiments, el desafiament era variat. Per exemple, des de Grup Dihme- El Kiosko, aquest disseny ha de ser coherent a l'ésser una cadena i estar d'acord amb les necessitats dels franquiciats; per part seva, des de Lalala, en tenir diferents marques, la decoració s'adapta a cadascuna d'elles; a Rosi La Loca cada concepte és diferent; mentre que a Robuchon, com comentaven amb anterioritat, la línia la marca el grup a nivell internacional.

Evidentment un equip d'interiorisme extern és un valor afegit, però, manifestaven els ponents, en col·laboració amb un equip "in house"; mentre que, un altre element diferencial que suma a l'hora de millorar la imatge són elements que milloren l'aparença dels plats, com per exemple les vaixelles, que poden arribar a potenciar l'experiència de client.

Font: restauracionnews.com

8 de cada 10 espanyols trien restaurant en funció de la seva oferta saludable, segons Edenred

Un 66% dels restaurants espanyols afirma haver percebut un augment de la demanda de menjar saludable per part dels seus clients en els últims mesos. Aquesta és una de les dades que es desprèn del Baròmetre Food 2024 de Edenred, plataforma digital multisolució de confiança especialitzada en *employee engagement* i beneficis socials. Com a resposta a aquesta tendència creixent, gairebé 7 de cada 10 restaurants ja estan canviant els seus processos i els dels seus proveïdors per a incloure productes més saludables en la seva oferta.

A més, la majoria dels restaurants afirma que hi ha un augment en la demanda de productes locals per part dels consumidors, mentre que s'està registrant un creixent interès en menjar vegans o vegetals. Aquests canvis reflecteixen una major consciència per part dels consumidors sobre l'impacte de les seves eleccions alimentàries en la seva salut i en la sostenibilitat.

En línia amb aquestes tendències, l'alimentació saludable es cola també en el rànquing de factors clau a l'hora de triar restaurant per part del consumidor. Així, 8 de cada 10 enquestats en l'estudi de Edenred afirma que pren la decisió d'anar a un establiment o un altre en funció de si compta o no amb oferta saludable. Uns altres dels factors que els consumidors assenyalen com a determinants són la proximitat (94%), la qualitat dels productes i la relació qualitat-preu (92%).

En aquest nou paradigma, el sector hostaler està mostrant una ràpida adaptació i un fort compromís per a oferir opcions a qualsevol tipus de consumidor i evolucionar de manera sostenible. Així, el 93% dels restaurants afirma que compta amb plats vegetals en el seu menú i un 81% dels establiments està aplicant mesures per a combatre el desaprofitament alimentari, com oferir opcions per a portar el menjar sobrant, signar aliances amb bancs d'aliments, etc. Aquest mateix és



l'objectiu de l'acord signat recentment per Hostaleria d'Espanya i Edenred, pel qual la primera es va adherir al Programa FOOD per a contribuir a promoure l'alimentació saludable entre els equips a través d'una oferta variada i diversa.

Font: hosteleriadigital.es

Les ressenyes a restaurants espanyols creixen un 23%, tot i que al 75% dels cambrers no els agrada demanar-les



El sector de la restauració espanyol viu un auge en l'ús de les ressenyes en línia. En el darrer any, aquestes han crescut un 23%, mantenint una puntuació mitjana de 4,24 sobre 5. Aquesta tendència posa en relleu la importància d'aquestes valoracions per a la reputació dels establiments i la influència directa que tenen en la presa de decisions dels clients.

Tanmateix, aquest fenomen té un impacte no sempre positiu en els professionals del sector. Segons un estudi, el 75% dels cambrers se senten incòmodes demanant ressenyes als clients, una pràctica cada cop més comuna entre els propietaris per millorar la seva presència digital. Encara més preocupant és que gairebé la meitat dels treballadors afirma que consideraria deixar la feina si aquesta tasca es convertís en obligatòria.

L'augment de les ressenyes en restaurants: una arma de doble tall

Aquestes dades reflecteixen la tensió entre la necessitat de captar l'atenció en un mercat altament competitiu i el benestar dels empleats, un col·lectiu ja vulnerable per l'elevada rotació i les exigències del sector.

Els experts assenyalen que forçar els treballadors a demanar ressenyes pot tenir un efecte contraproduent, tant en la qualitat del servei com en la fidelització del personal.

En aquest sentit, recomanen alternatives centrades en millorar l'experiència general dels clients, ja que aspectes com el menjar, l'atenció i l'ambient del local són determinants per obtenir valoracions positives.

Així mateix, implementar estratègies digitals que no depenguin exclusivament del personal, com incentius en línia o comunicacions postvisita, pot ser una via més sostenible per potenciar la reputació dels restaurants.

Amb aquest panorama, la clau radica en trobar un equilibri entre l'aprofitament del potencial de les ressenyes i el manteniment d'un ambient laboral saludable, assegurant que la digitalització del sector beneficiï tant empreses com treballadors.

Font: restauracionnews.com

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

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

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

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

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

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

**GESTIÓN
COMERCIAL**

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



Nous agremiats



Passeig Marítim, 19 - Badalona
@dolcezzabadalona



Europa, 12 - Badalona
93 382 10 85
@bar_taperia_paulas

**Bar Zamora
Can Matías**

Geronimo Marsal, 64 - Vilassar de Mar
661 579 117

**El Rincón
de Willy**

Pérez Galdós, 12 - Badalona
613 813 301

Bienvenidos al
FRANKFURT
EL BARRIO
en Badalona

Oska, 18 - Badalona
690 656 918
@frankfurt_elbarrio



Camí Sant Jeroni de la Murtra, 16
Badalona
@bar_el9canmanel

**LAS MEJORES PIZZAS CASERAS
A DOMICILIO**



Ptge. del General Prim, 44 - Premià de Mar
@dorsodargento

MiBar Jordi Saseta
ESMORZARS · MENÚS · TAPES

Segarra, 7 - El Masnou
935 556 455
@mibar_jordisasetas

**EURO BAR
sabormon**

Madrid, 2 - Badalona



KAIRO's
Bakery & Coffee

Rafael Casanova, 4 L4 - Premià de Mar
680 742 627
@kairo.scoffe



EL RACÓ DE CANYADÓ
MENJARS CASOLANS

Eduardo Marquina, 29-31 - Badalona
615 617 852
@elracodecanyado



BISTROT **1954** BISTROT
TAPAS, COCTEIS Y BUENA COMPAÑÍA

Bruc, 48 - Badalona
936 273 536 · 614 176 794
@bistrot1954



LA COSTA

Eres, 1 - Badalona
93 384 56 52
@lacostabadalona



L'AROMA DE BUFALA

Doctor Robert, 3 - Badalona
650 700 712



KAROLD
BAR - RESTAURANTE

Av. Morera, 126 BJ - Badalona
688 129 230
@barkarold



FRANKFURT MRD

Mossen Jacint Verdaguer, 21
Santa Coloma de Gramenet



UNA PIZZA

Sant Josep, 7 - Vilassar de Mar
644 741 010
@unapizza.foodtruck



EL RACÓ DE LA LOLA
VERMUTERIA

Plaça de Casagemas, 13 - Badalona
Abierto de miércoles a domingo

Nous agremiats



Santa Madrona, 88 - Badalona
614 310 297
@lebo_meraki



Exquisiteces del abuelo

Passeig de la Salut, 62 - Badalona
@exquisitecesdelabuelo



Mataró 101, Badalona
933 842 688
@bunker101bdn



Avda. Jordana, 42 - Montgat
936 396 433
@montoasis

pimPampizza
NATURALS DEL MARESME

Avda. Àngel Guimerà, 16 - Alella
@pimpampizzas



Nord, 24 - Teià
935 557 389 · 657 960 170
@can.rodés

BAR JULIO

Ctra. de Santa Coloma, 52 - Badalona

• RW •
RED WAGGON

Mossen Rebull, S/N A - Vilassar de Mar
@red_waggon_gastrobar

FOODTRUCK
MASRAM

Eucaliptus, 3 - Badalona

BAR LA POLA

Avda. Pallaresa, 88
Santa Coloma de Gramenet



Fogars de Tordera, 39 - Badalona
935 029 441
@3nou_cafeteria

RESTAURANTE KUBIK

Las Ramblas, 45 B - Barcelona



Joan de Austria, 58 - Badalona
930 316 847
@lamartinabadalona

RAMBLE JAN

Las Ramblas, 41 - Barcelona



Las Ramblas, 45 B - Barcelona



Independència, 205 - Badalona
699 351 565
@pacomerorestaurante

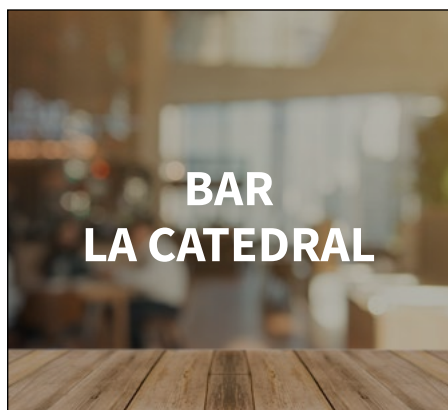


Carrer del Mar, 127 - Badalona
934 189 867

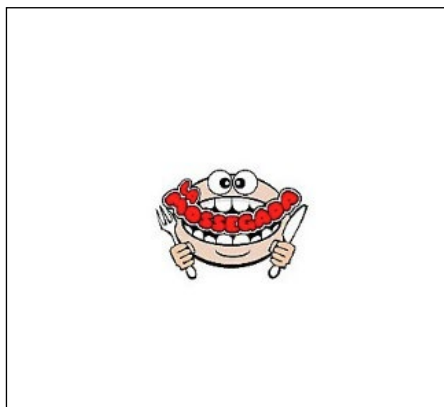
PICA-TAPES

Coll i Pujol, 152 - Badalona
688 188 159

Nous agremiats



Doctor Pagès, 1 L1
Santa Coloma de Gramenet



Guifré, 132 - Badalona
93 460 19 45
@bar.lamossegada



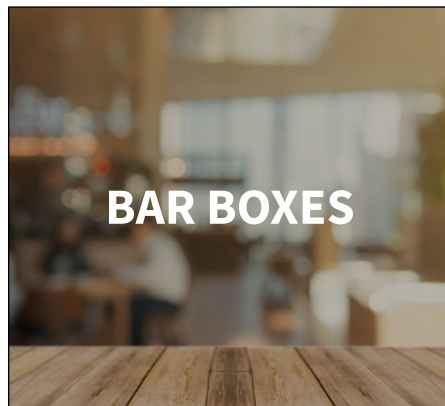
Providència, 162 A - Badalona
649 118 693
@badarosahouse



Arnús, 17 - Badalona
@sensebdn



Rambla Sant Joan, 274 - Badalona
640 045 574
@larrosagranja



Joaquim Ruyra, 18 - Badalona



Roma, 91 - Santa Coloma de Gramenet
936 431 054



Andrea Doria, 18 - Barcelona
@greek_pastry



Barcelona, 17 - Premià de Mar



PIZZERÍA VIA TALIANO

Ramon Llull, 12 - Teià



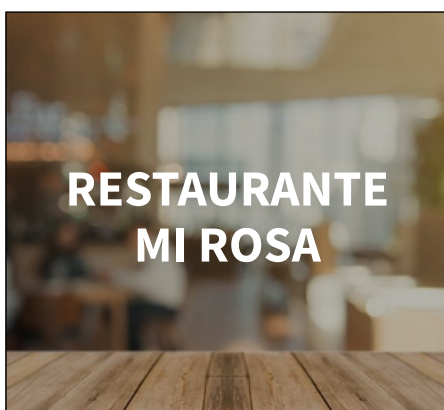
Av. Corts Catalanes, 27 L3
Sant Adrià del Besòs
@aura_santadria



Complejo Deportivo Sant Bergè - Teià
@ardest_restobar



Carrer de l'Electrònica, 26
Polígon Industrial Les Guixeres - Badalona
936 432 000 - @cuinadelaiaiabadalona



RESTAURANTE MI ROSA

Wagner, 33 - Santa Coloma de Gramenet
@mirosa.bar.reataurante



Mar, 122 - Badalona
@lunfardo.bocateria



Prim, 177 - Badalona
936 271 413 · 654 855 102
@lacadegineto



Gaietà i Soler, 6 - Badalona
623 388 934
@rb.raices

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

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

Escriu-nos a
gremi@ght.cat





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



**DJ.
OBI-ONE**
Music & Events
696 447 442
www.obionedj.com



*trabajamos para
organizar tu mejor fiesta*



pont

El cafè dels baristes

cafespont.com

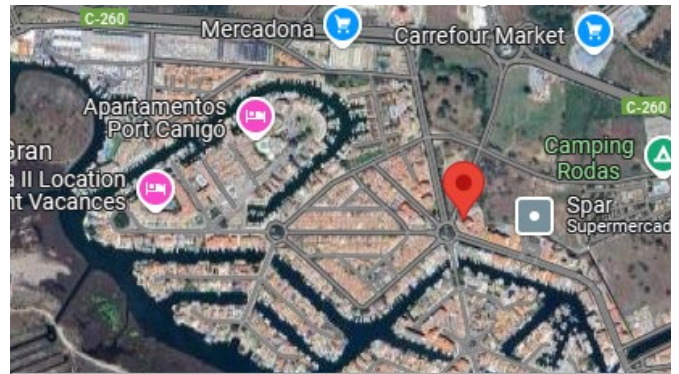


Espai singular a prop de Girona

Masia Històrica del Segle XVI amb infinites possibilitats.

Superfície total de terreny: 15.000 m²
4.000 m² d'espais edificats.

Situada en un entorn privilegiat, ofereix un gran potencial per a diversos usos com l'hostaleria i la restauració.



Parcel·la d'ús hotel·ler

Roses - Girona - Santa Margarida

Cualificació del sòl: urbà consolidat
Superfície: 673 m² - Sostre edificable: 942 m²

Zona: 8 habitatge plurifamiliar aïllat
Subzona: A - Ús del sòl: residencial, equipaments, comercial, oficines, garatge, recreatiu i hotel·ler.

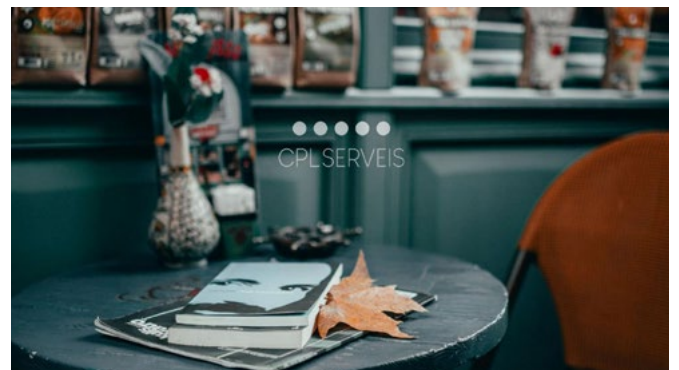


Rostisseria en traspàs

Barcelona

Botiga i obrador 64 m²
Magatzem 33 m²
Total 97 m²

Maquinària, instal·lacions, fons comerç,
llicència d'activitat



Bar - Cafeteria al cor de Badalona

70 m²

Ubicació inmillorable en ple centre, ideal per captar tant residents com turistes. Ideal per a donar servei als comerciants i treballadors de la zona.

Equipament complet i en bon estat.

ESPECIALISTES EN TRASPASSOS DE NEGOCI



CPLSERVEIS

Traspassos de negocis
Venda i Lloguer de
Locals comercials



VALORACIÓ



**DOSSIER
COMERCIAL**



**PLÀNOL
COMERCIAL**



**REPORTATGE
FOTOGRÀFIC**



**NEGOCIACIÓ
AMB LA PROPIETAT**



**PUBLICACIÓ
A PORTALS**



**ESTUDI DE LA
COMPETÈNCIA**



**ESTUDI DE
CANDIDATS**

nº 1.- CERVECERÍA – COCTELERÍA ZONA CENTRO EN SANTA COLOMA DE GRAMENET

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

nº 2.- RESTAURANTE EN EL CASCO ANTIGO DE BADALONA

100m2 / 60.000 traspaso / 870 alquiler / pleno funcionamiento y totalmente equipado

Nº 3.- BAR RESTAURANT ZONA CERCA CENTRO DE BADALONA

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

nº 4.- BAR RESTAURANTE EN BADALONA

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

nº 5.- ROSTISERÍA EN ALELLA

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

nº 6.- RESTAURANTE PIZZERIA BARRIO PROGRÈS BARCELONA

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

nº 7.- BAR RESTAURANTE EN MONTGAT CENTRO

125 m2 + 7.95 m2 terraza / 30.000 traspaso / 1.200€ alquiler / libre de máquinas tragaperras/ Céntrico / al lado de la playa y polígono industrial / libre de máquinas

nº 8.- RESTAURANTE-PIZZERIA ZONA CENTRO SANTA COLOMA DE GRAMENET

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

nº 9.- RESTAURANTE PIZZERIA EN BADALONA

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

nº 10.- BAR RESTAURANTE ZONA ESTACIÓN TREN BADALONA

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

nº 11.- NEGOCIO DE COMIDA PARA LLEVAR EN PLENO CENTRO DE BADALONA

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

nº 12.- OBRADOR PASTELERIA CAFETERIA EN ZONA COMERCIAL DE BADALONA CENTRO

140 m2 / 95.000 traspaso / 3.500€ alquiler / con 2 licencia de actividades / obrador elaboración de pan - pastelería y bar cafetería con terraza/ clientela fija / negocio en pleno funcionamiento y buen rendimiento / facturación demostrable / domingos y festivos cerrado.

nº 13.- BAR CAFETERIA BADALONA

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

nº 14.- BAR DE BARRIO AL LADO DE POLIGONO EN BADALONA

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

nº 15.- BAR RESTAURANTE EN PLENO CENTRO DE BADALONA

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

nº 16.- NEGOCIO DE COMIDA PARA LLEVAR Y A DOMICILIO EN CENTRO DE BADALONA

60 m2 / 65.000€ traspaso / 1.500€ Alquiler / Totalmente equipado / en pleno funcionamiento / recaudación muy buena demostrable en servicio DELIVERY.

nº 17.- BAR RESTAURANTE EN BADALONA

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

nº 18.- BAR CAFETERIA ZONA CENTRO DE BADALONA

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

Nº 19.- RESTAURANTE RUSTICO EN EL CENTRO DE ALELLA

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

nº 20.- BAR EN BARRIADA DE SANT ANDREU

50 m2/ 19.000 traspaso / 580€ alquiler / Terraza / al lado de colegios y zona deportiva.



Apostamos por la hostelería
Calidad, precio, variedad y proximidad



**Escanea este Qr para
registrarte y recibir
nuestras
ofertas y promociones**

www.cosaen.es