



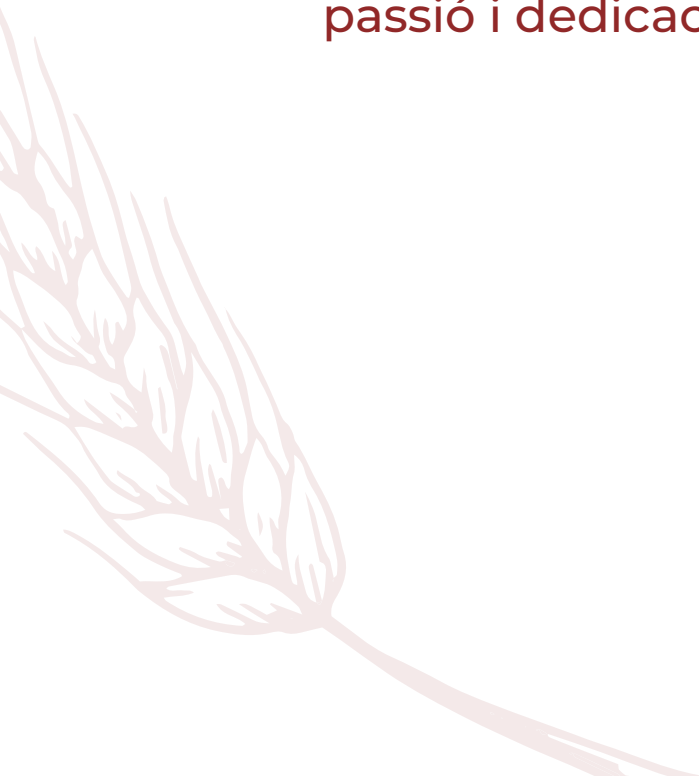
GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

MEMÒRIA 2023

“UN OFICI DE SEMPRE,
un ofici de futur”



- El Gremi el formem persones que li posem
passió i dedicació a aquesta professió -



MEMÒRIA 2023



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

MÒNICA GREGORI BONET

Presidenta del Gremi de Flequers
de la Província de Barcelona



SALUTACIÓ DE LA PRESIDENTA

Benvolguts/des,

L'any 2023 ha estat un any de molts canvis, tant en la direcció com en la nostra estratègia per a continuar lluint i defensant la fleca artesana.

Gràcies a la vostra ajuda i empenta, vam poder tornar a celebrar la Nit del Pa, una festa de germanor entre companyes i companys que va servir per oficialitzar un relleu generacional a l'executiu del Gremi. Aquesta transició a la presidència i a la Junta, era necessària per a revitalitzar el nostre gremi i afrontar els nombrosos reptes que planteja el sector. Des del meu parer, hem aconseguit combinar el *know-how* i la saviesa dels nostres membres més veterans amb l'energia i visió innovadora de la nova directiva, jove i entusiasmada per continuar posant al pa, en el lloc d'honor que es mereix.

Assumeixo aquesta posició privilegiada amb gran il·lusió i profund respecte pel llegat que deixa el senyor Andreu Llargués. El seu lideratge i la dedicació han estat fonamentals per a arribar fins aquí. Ens sentim molt privilegiats de seguir tenint-lo al nostre costat com a President d'honor.

Ens trobem en una etapa crucial, on la fleca artesana planteja desafiaments importants però també oportunitats úniques. Per això, el principal repte que tenim és dignificar la nostra professió i renovar la seva imatge.

El nostre sector és un motor de la societat actiu que ofereix moltes oportunitats de treball, per tant hem de desfer-nos dels estigmes negatius que ens acompanyen i demostrar com la tecnologia ens ajuda a millorar els processos i la qualitat dels productes.

I per això, continuarem apostant fermament per oferir una formació contínua i de qualitat. La formació és essencial per a tecnificar els nostres obradors, desenvolupar nous productes, mantenir-nos al dia amb les últimes tendències i oferir el que reclamen els nostres clients. Només a través d'una formació constant i de qualitat podem assegurar el futur de la nostra professió i oferir productes que satisfacin les creixents expectatives del mercat.

Finalment, però no menys important, volem unir forces amb la resta d'agents del sector perquè considerem que és fonamental per a defensar els nostres interessos i dignificar la nostra professió en aquest nou paradigma. Hem de treballar junts, establir sinergies i avançar cohesionats en una mateixa direcció.

Des del Gremi, afrontem el futur amb optimisme i determinació. Confio que, units i amb una visió clara, podrem superar qualsevol repte i fer que la fleca catalana continuï sent un referent de qualitat i tradició.



ANDREU LLARGUÉS

President d'Honor del Gremi de
Flequers de la Província de Barcelona



SALUTACIÓ

DEL PRESIDENT D'HONOR

Estimats companys i companyes,

Un any més us presentem la memòria d'activitats 2023 del Gremi. Un fet destacat d'aquest exercici ha estat el relleu a la presidència del Gremi. Estic molt content que aquest relleu l'assumeixi una nova generació de forners molt preparada i amb un sentit de pertinença al sector, encapçalats per la nova presidenta, Mònica Gregori, que continuaran lluitant per defensar la fleca artesana i de qualitat.

Aquesta salutació és una reflexió de tot el que hem aconseguit durant aquests anys al capdavant del Gremi. Quan vaig assumir la presidència, ens trobàvem amb un sector protegit i sota les directrius de l'Estat. Ràpidament, va canviar cap a un mercat "liberalitzat", en el qual vam haver d'aprendre i adaptar-nos. Gràcies al suport dels meus companys i dels diferents comitès executius, vam poder posar a l'abast dels forners totes les eines necessàries per adaptar-se a aquesta nova realitat, i fins avui dia, us hem acompanyat ajudant-vos en tot el que ha estat possible.

Ja des de l'inici de la meva presidència ens vam establir tres directrius estratègiques, i que avui dia encara són imprescindibles per defensar el nostre sector: producte, formació i promoció.

El **producte** ha estat, és i serà clau per poder sostenir el negoci. Hem de seguir cuidant les nostres masses i processos per poder oferir un producte artesà i de qualitat incomparable amb la resta del mercat.

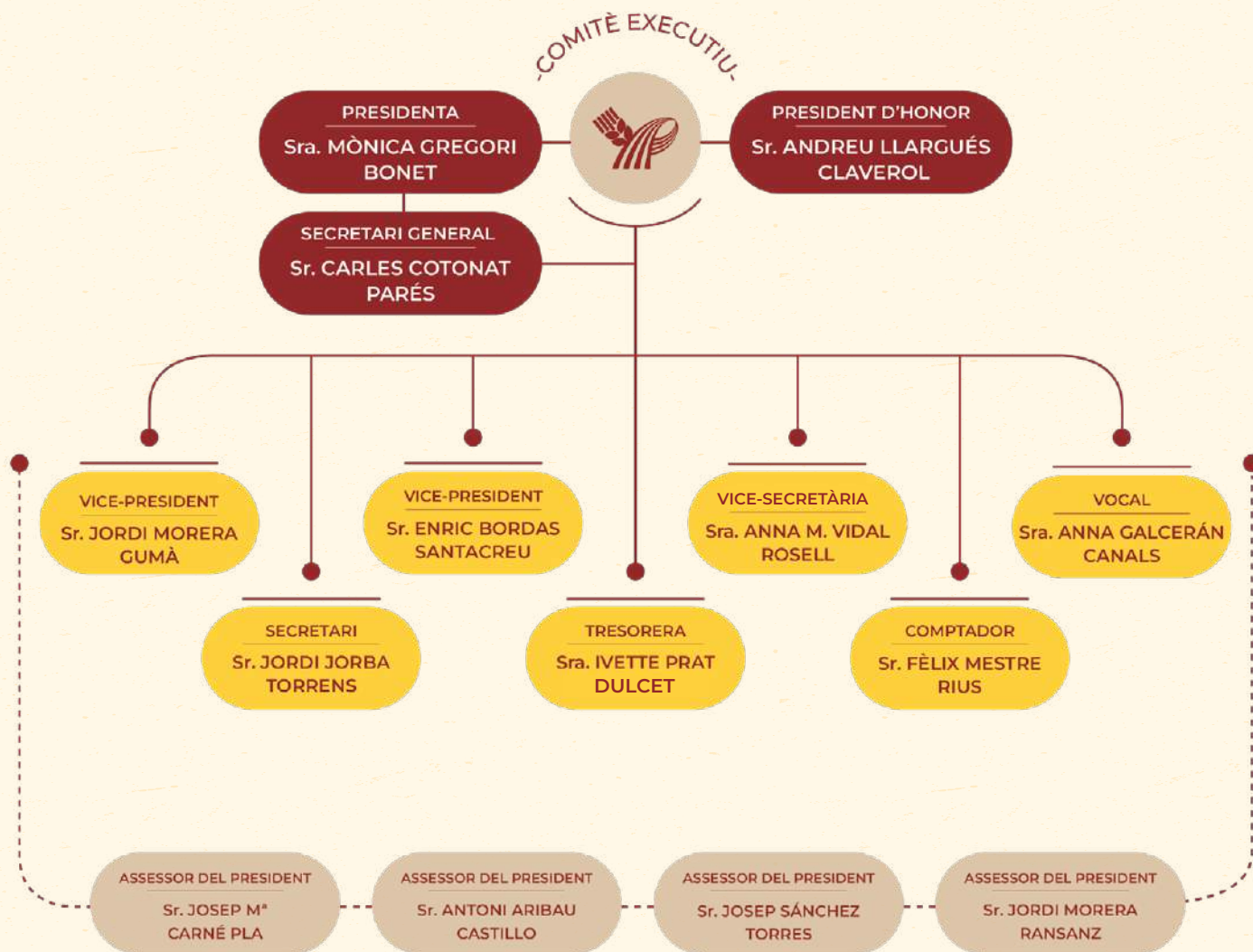
Per això, sempre hem cregut que la **formació** és la base. Vam lluitar per tenir una formació reglada i reconeguda de qualitat i gràcies als equips formatius de l'Escola, hem format forners i hem obert les portes a nous professionals. Només a través de la formació podrem treballar la innovació i donar resposta al que ens demana un consumidor cada cop més exigent.

Des del Gremi podem dir ben alt i clar que som grans **promotors del producte flequer** català. En aquesta memòria podreu veure totes les activitats de reconeixement del sector a les que donem suport, així com l'impuls d'un nou concurs que premia l'excel·lència en la fleca artesana.

A més ara, se'ns presenten nous reptes dels quals tinc constància que la nova executiva ja està treballant. Els últims anys ens han demostrat les carències que tenim quant a matèries primeres. La producció del producte s'ha encarat amb la guerra d'Ucraïna i l'escassetat de blat. Per això, hem d'unir forces amb els agricultors de la terra per poder produir un blat autòcton que ens permeti tancar el cercle blat-farina-pa català.

Marxo amb la convicció d'haver complert tot el que desitjava per al sector i amb la tranquil·litat de deixar pas a gent compromesa amb la fleca, de reconeguda trajectòria i amb idees renovades. Vull agrair a tots els Comitès Executius i Junes Directives que m'han acompanyat, així com als secretaris generals i al personal del Gremi i de l'Escola per la seva lleialtat al forner.

ÒRGANS DE GOVERN



JUNTA DIRECTIVA INTERCOMARCAL

- delegats comarcals -

BADALONA

Sr. ANTONI
FIGUERA NIUBÓ

BERGA

Sr. AGUSTÍ
COSTA BOIXADER

CALELLA

Sr. FRANCESC
SERRA ESPASA

CORNELLÀ

Sr. ENRIC BORDAS
SANTACREU

GRANOLLERS

Sra. IVETTE
PRAT DULCET

IGUALADA

Sr. ANTONI
ALEMANY NASARRE

L'HOSPITALET

Sr. LLUÍS
ROVIRA TORRA

MANRESA

Sr. JORDI
JORBA TORRENS

MARTORELL

Sr. SERGI
CARDONA ALARI

MATARÓ

Sra. ANNA
GALCERAN CANALS

OSONA

Sr. RAFAEL
ARNAUS CASALS

SABADELL

Sr. RAMON
BENET AREGALL

TERRASSA

Sra. FANNY
NOVELL RAMOS

VILAFRANCA DEL PENEDES

Sr. JOAN
RIUS MARRUGAT

VILANOVA I LA GELTRÚ

Sra. ANNA MARIA
VIDAL ROSELL

RELLEU AL GREMI

MÒNICA GREGORI SUCCEEIX A ANDREU LLARGUÉS EN LA PRESIDÈNCIA DEL GREMI

Després de més de trenta anys al capdavant del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, Andreu Llargués deixa pas a una nova generació de flequers.

Llargués ha traslladat aquesta responsabilitat a Mònica Gregori Bonet, una fornera barcelonina que s'ha criat en una fleca familiar i que poc a poc s'ha fet un lloc al sector, convertint-se en una reconeguda fornera amb una trajectòria marcada pel respecte per les arrels familiars i una passió incessant per la innovació i la modernització del sector.

Amb aquest relleu, el Gremi obre una nova etapa amb un lideratge jove i femení a l'alçada dels temps i els reptes que marquen la fleca actual.



FORMACIÓ

EL GREMI IMPARTEIX FORMACIÓ PROFESSIONAL DESTINADA A EMPRESARIS I TREBALLADORS DEL SECTOR FLEQUER I PASTISSER, AMB UNA ÀMPLIA OFERTA FORMATIVA DIRIGIDA PER PROFESSIONALS DE PRIMERA LÍNIA NACIONAL I INTERNACIONAL.



CURSOS:

122



HORES:

5.582



ALUMNES:

1.545



CURSOS

realitzats

- Tast d'oficis
- Cursos d'iniciació a la fleca per a col·lectius especials
- Certificat de professionalitat de fleca i brioixeria
- Certificat de professionalitat de pastisseria i confiteria
- Cursos d'iniciació: fleca, brioixeria, pastisseria
- Monogràfics fleca i pastisseria; Punt de venda; Seguretat alimentària
- Cursos d'especialització
- Master Class
- Masters d'excel·lència
- Formació a mida
- Formació online i a distància en manipulació d'aliments



CURSOS

FLECA

MÀSTER EN FLECA ARTESANA D'EXCEL·LÈNCIA

MASTER CLASS

- **LA BAGUETTE I ELS DIVERSOS CONCEPTES:** Yohan Ferrant
- **L'EXCEL·LÈNCIA DEL CROISSANT ARTESÀ:** Yohan Ferrant
- **BRIOXERIA CREATIVA:** Matt Valette
- **BRIOXERIA CREATIVA:** Yohan Ferrant
- **LA FLECA AL NATURAL:** Yohan Ferrant
- **PANETTONE: NOVES TENDÈNCIES:** Yohan Ferrant

CURSOS D'ESPECIALITZACIÓ EN FLECA

- Curs intensiu d'especialització en pans artesans
- Curs intensiu d'especialització en brioixeria artesana

CURSOS D'INICIACIÓ A LA FLECA

- Certificat de professionalitat de fleca i brioixeria
- Iniciació a la fleca artesana
- Iniciació a la brioixeria artesana

CURSOS

MONOGRÀFICS FLECA

- Coques de recapte
- Fleca
- Canapès
- Assortit de coques salades
- Panellets
- Brioixeria creativa
- Pastissos flequers
- Pans integrals
- Pans rústics
- Pans amb massa mare natural i preferments
- Pans d'alta hidratació
- Assortit de coques de Sant Joan dolces i salades
- Assortit empanades individuals
- Croissant bicolor
- Pizzes flequeres
- Pans amb blats antics i recuperats
- Taller de fleca per a personal de punt de venda
Taller pràctic
- Barista: el món del cafè - del gra a la tassa

PASTISSERIA

CURSOS D'INICIACIÓ A LA PASTISSERIA

- Certificat de professionalitat de pastisseria i confiteria
- Iniciació a la pastisseria artesana

MONOGRÀFICS DE PASTISSERIA

- Pastissos vegans, aptes per a intoleràncies
- Productes de pastisseria per a diades - Pasqua
- Elaboracions amb xocolata - Pasqua
- Presentació de productes i venda per impuls
- Assortit de cookies
- Torrons de xocolata
- Pastes de te
- Especial Nadal: troncs, tortells i panettone
- Torrons clàssics
- Mantegades, polvorons i galetes nadalenques
- Panellets clàssics i moderns
- Assortit de braços
- Assortit de bunyols
- Assortit de canapès salats per a festes
- Cheesecake
- Especial Sant Valentí
- Macarons
- Pasta de full per a pastisseria fresca i pastissos de viatge
- Pastisseria individual



VARIS

MÀRQUETING I PUNT DE VENDA

- Dinamització del punt de venda a la fleca
- Optimització de la teva botiga
- Taller de fleca per a personal de punt de venda
- Visual merchandising

SEGURETAT ALIMENTÀRIA

- Al·lèrgies alimentàries i etiquetatges dels productes a la fleca
- APPC, documentació i tràmits (Registre sanitari)

GESTIÓ EMPRESARIAL

- Control i gestió de costos
- Direcció estratègica i motivació empresarial
- Perspectiva global per a l'optimització de la gestió de la fleca

ASSESSORAMENT

- Millora de la producció
- Millora del Punt de Venda
- Implantació digital
- Higiene i innocuïtat alimentària

ALTRES

- Coneixement d'oficis
- Tallers Fem pa



EINES PER A la digitalització

Durant l'any 2023, el Gremi ha continuat treballant per oferir als agremiats un programa de digitalització i formació pràctica per assolir els diferents objectius de la digitalització segons les necessitats específiques de cada empresa.

El servei es compon de diferents accions: assessorament i formació per a implantar un conjunt d'eines digitals (web, xarxes socials i cartelleria digital) per ajudar als agremiats a integrar-se cap a la transformació digital.

@GREMI-CAMPUS

El projecte **@Gremi-campus**, és una eina digital de comunicació entre alumnes i formadors i en la qual els alumnes poden accedir a vídeos, receptes, dossiers tècnics, materials dels cursos i tota mena d'informació relacionada en l'elaboració de diferents productes de fleca, brioixeria i pastisseria.

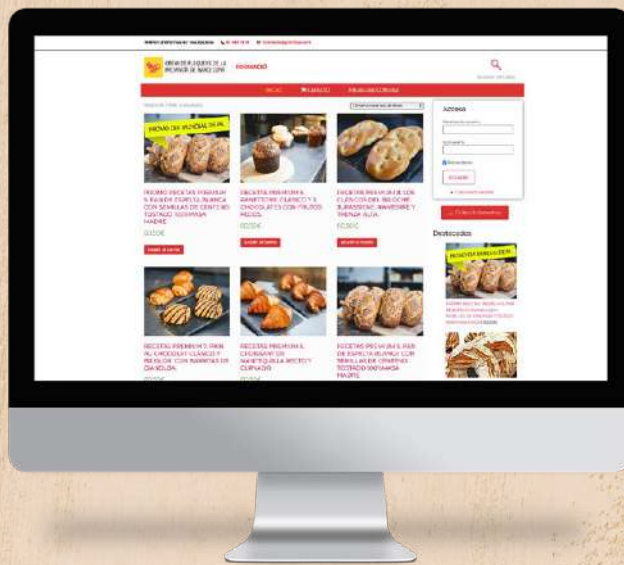


RECEPTES

“premium”:

Amb l'objectiu d'apropar la formació d'excel·lència a tothom, continuem apostant pel projecte “Receptes Premium” a través del Campus Virtual que consisteix en 9 vídeos d'una durada aproximada de 30 minuts cadascun, amb receptes d'excel·lència, de diverses especialitats de fleca i brioixeria artesana.

Aquests vídeos són protagonitzats pel prestigiós flequer i director de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, Yohan Ferrant, “Ambassadeur du pain”, guanyador de la selecció francesa de fleca 2019 per al Mundial du Pain on obté la medalla de bronze i el premi al MILLOR PA BIOLÒGIC DEL MÓN. Coach de l'equip subcampió al 8è Campionat Mundial du Pain 2021 i premi a la MILLOR PEÇA ARTÍSTICA DEL MÓN.



BORSA DE TREBALL

DURANT EL 2023, LA BORSA DE TREBALL DEL GREMI HA ESTAT EXTREMADAMENT ACTIVA I ÉS UNA DE LES MOLTES EINES VALUOSES QUE ENS PERMETEN CONTINUAR I AJUDAR ALS NOSTRES AGREMIATS EN EL SEU DIA A DIA

ENTRE D'ALTRES:

Oficials 1a fleca	→	20,00%
Oficials 2a fleca	→	3,00%
Auxiliars de fleca	→	52,50%
Oficials pastisseria	→	7,00%
Venedors/es	→	17,50%

Tant si busques feina com si necessites personal, el Gremi t'ho gestiona:

BORSA DE TREBALL:
formacio@gremipa.com

BORSA DE NEGOCIS

El Gremi disposa d'una Borsa de Negocis, que gestiona les ofertes i sol·licituds de compra i venda de negocis o maquinària, que precisen els nostres agremiats.

Aquesta eina també està disponible a través del lloc web del Gremi a www.gremipa.com, on es poden visualitzar i gestionar les ofertes.

BORSA DE NEGOCIS: secretaria@gremipa.com

SERVEIS ALS AGREMIATS

TOTS ELS AGREMIATS GAUDEIXEN DE SERVEIS EN DIFERENTS ÀMBITS PROFESSIONALS QUE ELS AJUDEN EN EL SEU DIA A DIA

1

ASSESSORAMENT LABORAL I
GESTIÓ DE RECURSOS HUMANS.

2

ASSESSORAMENT EN LA GESTIÓ
DE LA COMPTABILITAT I FISCALITAT.

3

ASSESSORAMENT JURÍDIC.

4

ASSEGURANCES.

5

TRAMITACIÓ DE SUBVENCIONS.

6

ASSESSORAMENT EN HIGIENE I
SEGURETAT ALIMENTÀRIA.

7

ASSESSORAMENT ENERGÈTIC.

SERVEIS ALS AGREMIATS

EL GREMI GESTIONA ANUALMENT UN ELEVAT NOMBRE DE SUBVENCIONS DE LES QUALS ES PODEN BENEFICIAR ELS AGREMIATS

WEBINAR SOBRE NOVETATS EN HIGIENE ALIMENTÀRIA

El passat mes de maig, el Gremi va celebrar una jornada tècnica telemàtica, dirigida a tots els agremiats, per tal d'informar-los sobre totes les novetats en matèria d'higiene alimentària.

“PROGRAMA KIT DIGITAL FINANÇAT PELS FONS EUROPEUS NEXT GENERATION” (Ministerio de Asuntos Económicos y Transformación Digital)

Es tracta d'un programa de digitalització per ajudar a les petites i mitjanes empreses, així com als autònoms, en la seva transició cap a la transformació digital. D'aquesta manera, a través d'eines de màrqueting digital es facilita l'accés de petites empreses a nous mercats mitjançant solucions innovadores en l'àmbit digital.

PROGRAMA DE SUPORT PER A L'OBERTURA DE COMERÇOS I REFORMA I MILLORA D'ESTABLIMENTS (Consorci de Comerç, Artesania i Moda)

Línia de subvencions destinada a dinamitzar el comerç amb l'objectiu de garantir el mix comercial òptim i adequat a cada zona, incrementant-ne l'atractiu i evitant el trencament del continu comercial mitjançant la reforma d'establiments amb un grau d'antiguitat o parades de mercats municipals. Hi ha 3 tipologies de subvencions: Recuperació de locals buits, reforma d'establiments i adaptació de portes automàtiques.



AJUTS DIGITALITZACIÓ COMERÇ – NEXT GENERATION (Consorti de Comerç, Artesania i Moda)

Aquesta línia de subvencions té per objecte impulsar la competitivitat i la modernització, a través de la transformació digital i sostenible de les petites i mitjanes empreses de comerç.



AJUTS PER AL FOMENT DEL RELLEU GENERACIONAL EN NEGOCIS D'ARTESANIA ALIMENTÀRIA (Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural)

Línia d'ajuts orientada a promoure la continuïtat dels negocis d'artesania alimentària.

AJUTS ALS PETITS ELABORADORS PER AL SUPORT DEL COMPLIMENT DE LA NORMATIVA D'HIGIENE I QUALITAT (Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural)

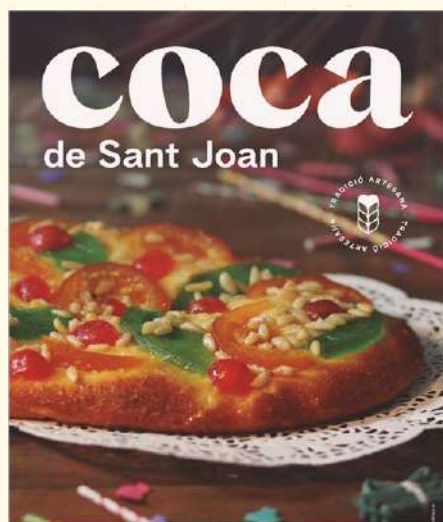
Contractació de personal qualificat que actuï com assessor per impulsar a cada una de les empreses l'aplicació de l'autocontrol i higiene alimentària.

L'ANY 2023 ES VAN TRAMITAR,
EN BENEFICI DELS AGREMIATS
QUE HO VAN SOL·LICITAR, **48**
SUBVENCIONS I S'HAN
ATORGAT GAIREBÉ
280.000 €

CAMPANYES DE PROMOCIÓ

CADA ANY, EL GREMI IMPULSA DIFERENTS CAMPANYES PERIÒDIQUES DIRIGIDES A PROMOCIONAR I FOMENTAR EL CONSUM DELS PRODUCTES DE QUALITAT DE LES NOSTRES FLEQUES I PASTISSERIES.

TRADICIONALS • ARTESANS • SALUDABLES



PROMOCIÓ DE
PRODUCTES ESPECIALS PER
A DIADES TRADICIONALS



DIA MUNDIAL DEL PA

Emissió de falques de ràdio per a la promoció de la Coca de Sant Joan: Com a membre de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers, el Gremi ha participat en la campanya de promoció de les coques de Sant Joan, amb l'emissió de **54 falques radiofòniques**, emeses durant els dies 15 al 23 de juny als programes **El món**, **La Competència**, **Vostè Primer**, **Versió RAC1** i **Via Lliure**.

Emissió de falques de ràdio per a la promoció del Dia Mundial de Pa: Emissió de falques publicitàries als programes de més audiència de les emissores **RAC1** i a **CATALUNYA RÀDIO**, durant tot el dia 16 d'octubre, per donar a conèixer aquesta diada entre els consumidors i el públic en general.



CAMPANYA PROMOCIÓ "FEM PA AMB ART"

CAMPANYES PER A FOMENTAR EL CONSUM DE PA ARTESÀ I DE QUALITAT, ALIMENT ESSENCIAL EN LA DIETA DIÀRIA

Emissió de falques de ràdio publicitat la campanya de promoció del Pa. La campanya de promoció de l'any 2023, "Fem pa amb art" va estar recolzada per falques publicitàries emeses a **RAC1**, durant tots els dies de la campanya.

CANALS DE COMUNICACIÓ

**UNA NOVA REVISTA, TRIMESTRAL I DIGITAL, PER ESTAR AL DIA
EL 2023, EL GREMI HA PRESENTAT UNA NOVA ETAPA COMUNICATIVA AMB
LA REVISTA NEWSPA COM A EIX PRINCIPAL D'AQUESTA RENOVACIÓ.**

La revista del Gremi, que ara és trimestral, ha passat a ser una revista sectorial amb un format més modern i continguts més elaborats i amb caràcter propi. A més, aquest canvi ha anat acompanyat d'un *redisseny del portal digital newspa.cat* per fer-lo més accessible i responsiu a les pantalles per tal de poder acompanyar al forner en el seu dia a dia.

Tanmateix, hem continuat amb les accions previstes en el pla de comunicació per tal de millorar la nostra imatge, principalment amb una presència més activa a les xarxes socials. Durant aquest període, i gràcies a l'activitat executada, els perfils del Gremi i de l'Escola han guanyat protagonisme al sector forner i ens ha permès mantenir un contacte més directe amb els agremiats i amb el públic sectorial interessat en tot allò que duem a terme. El resultat de tot plegat, ens ha fet créixer i millorar la presència online, així com generar nous leads de persones interessades a formar part del sector i formar-se a la nostra escola.



NEWSPA DIGITAL

Més de 21.500 visites a la pàgina web

Més de 2.900 usuaris han passat per la web



Revista NEWSPA



4 REVISTES
trimestrals

NEWSLETTER - WEB



22 enviats

Circulars ON LINE



103 enviades

MÉS DE 35.000
SEGUIDORS

BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL

(xifres a tancament del 2023)

(+0,4%)

(+25,9%)

(+44,51%)



10.667 seguidors



14.513 seguidors



4.480 subscribers

@bakingschoolbarcelonasabadell

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

(xifres a tancament del 2023)

(+0,4%)

(+48,09%)

(+41,4%)



4.620 seguidors

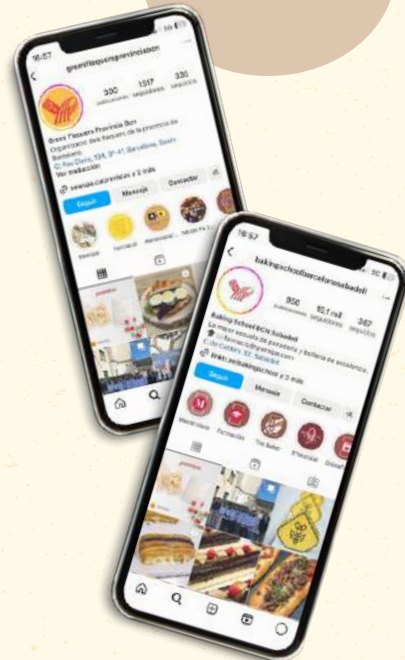


1.351 seguidors



215 seguidors

@gremiflequersprovinciabarcelona



RECONeixEMENTS ALS AGREMIATS

UN ANY MÉS, EL DEPARTAMENT D'ACCIÓ CLIMÀTICA, ALIMENTACIÓ I AGENDA RURAL DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA CELEBRA L'ACTE DE LLIURAMENT DELS DIPLOMES ALS MESTRES ARTESANS ALIMENTARIS I PREMI AL/LA MILLOR JOVE ARTESÀ/ANA ALIMENTARI/ÀRIA INNOVADOR/A 2023 DE MANS DEL CONSELLER DAVID MASCORT.

El Diploma de Mestre Artesà Alimentari significa el reconeixement per part de la Generalitat de Catalunya del mestratge excepcional amb què l'artesà exerceix el seu ofici, per la qual cosa només pot ser atorgat a persones a les quals se'ls puguí acreditar una llarga trajectòria professional reconeguda, domini tècnic del seu ofici, experiència i mèrits de caràcter extraordinari en la seva pràctica.





JOAQUIM GRIMAL RUEDA
(FORN DE PA GRIMAL de Sant Pol)



MARCEL ESTRADA SOLÀ
(FORN DE PA XATA de Capellades)



GERARD GRIÑÓ VARNET
(CAL TULLET de l'Espluga de Francolí)

**MESTRES
ARTESANS**



XAVIER PÀMIES SISTARÉ
(FORN SISTARÉ de Reus)



JOSEP TOMÀS PÀMIES SISTARÉ
(FORN SISTARÉ de Reus)

El Premi al Millor Jove Artesà Alimentari Innovador es concedeix a joves artesans/es menors de 40 anys, que aportin innovació en l'artesania alimentària ja sigui amb la creació de noves especialitats, ús innovador dels ingredients i/o formats, i que a més millorin la qualitat dels productes i el prestigi del sector.

ENRIC BADIA ELÍAS, PREMI AL MILLOR JOVE ARTESÀ ALIMENTARI INNOVADOR 2023

L'Enric és un flequer que destaca per la seva capacitat d'adaptació creant nous productes i especialitats, impulsant la recuperació d'especialitats tradicionals i apostant per la utilització de productes autòctons. També per la creació d'una metodologia pròpia d'elaboració tant en l'àmbit de la fleca familiar com en la seva participació en concursos internacionals de gran reconeixement com el Mondial du Pain i el Best Of.



MILLOR JOVE ARTESÀ ALIMENTARI INNOVADOR



RECONeixEMENTS

ALS AGREMIATS

MILLOR MONA DE PASQUA

Tres fleques agremiades han estat guanyadores de la 2a edició del concurs de les Millors Mones de Pasqua 2023.

- **Forn de Pa i Pastisseria Cal Parra**, d'Olost, 1r premi en la categoria Mona de Pasqua Tradicional.
- **Panes Creativos**, de Barcelona, 3r premi en la categoria Mona de Pasqua Tradicional.
- **Pa Artesà del Vallès**, de Santa Perpètua de Mogoda, 3r premi en la categoria Mona d'ou de xocolata.



MILLOR COCA DE SANT JOAN

Dues fleques agremiades, van estar entre les guanyadores del concurs a la Millor Coca de Sant Joan 2023, organitzat per l'agència Sr. i Sra. Cake:

- **Fleca Rovira**, de Santa Agnès de Malanyanes, premiada en la categoria Coca tradicional de Fruites confitades i pinyons.
- **La Fleca Santacreu** de Viladecans, premiada en la categoria Coca de crema i pinyons.



PREMI ESPECIAL DE COMERÇ DE BARCELONA

L'empresa Panes Creativos, de Daniel Jordà, va ser premiada en la cerimònia de la 24a edició del Premi de Comerç de Barcelona, per la trajectòria professional del Sr. Jordà que ha convertit Panes Creativos en un referent del sector de la fleca a escala nacional i internacional, a més de ser un establiment que fa bandera i practica la sostenibilitat.

JORDI MORERA, MEMBRE DE LA UIBC SELECT CLUB

Aquesta entitat, pertanyent a la UIBC, està destinada a reconèixer professionals destacats dins del món del forn i la pastisseria, tenint en compte diferents criteris relacionats amb la promoció de l'ofici, l'excel·lència, la innovació i la formació.



TRES AGREMIATS PARTICIPEN AL CAMPIONAT MUNDIAL DE PANETTONE, CELEBRAT A ITÀLIA

Daniel Jordà, Tonatiuh Cortés i Miquel Saborit, han format part de l'equip espanyol participant en aquest campionat mundial, obtenint cinc dels premis especials.

LA BAKING SCHOOL, PREMI A LA MILLOR BRIOXERIA DEL MÓN, EN EL CAMPIONAT DEL MONDIAL DU PAIN

L'equip format per dos exalumnes de l'escola, David Hernández i Roger Vilardosa, entrenats pel Yohan Ferrant, van aconseguir aquest premi, amb la presentació d'una taula de productes que va ser sens dubte, una de les més competitives d'aquesta edició.



L'ESCOLA, PROTAGONISTA A ESCALA MUNDIAL

Després d'obtenir el segon lloc a la 8a edició del Mondial du Pain, l'any 2022, i un tercer lloc en el prestigiós concurs internacional Best Of, aquest any, la Baking School va estar present novament al Mondial du Pain, celebrat a Nantes, representada en aquesta ocasió pel David Hernández i el Roger Vilardosa, alumnes de l'escola que van ser entrenats pel director de l'escola, Yohan Ferrant.

ACTES CORPORATIUS

EL GREMI RECUPERA LA TRADICIONAL NIT DEL PA

Després de 13 anys, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona va tornar a celebrar la seva tradicional Nit del Pa, la trobada de germanor per excel·lència dels forners agremiats.

En aquesta ocasió, el lloc escollit va ser el Recinte Modernista de Sant Pau de Barcelona, un escenari molt significatiu pel seu valor històric, artístic i patrimonial que representa d'alguna manera els valors de la tradició, la innovació, l'artesania i el gust per l'excel·lència que el Gremi, en representació dels flequers, defensa i promou. Tots els assistents van gaudir-ne en un ambient de germanor i harmonia, conscients del caràcter històric de la vetllada.





UNA NIT MOLT ESPECIAL

Més de 180 persones, incloses autoritats, representants dels gremis catalans, personal del Gremi i nombrosos forners, es van reunir no només per a celebrar l'ofici, sinó també per a homenatjar a Andreu Llargués, qui ha presidit gairebé 30 anys l'entitat i ha passat el testimoni a Mònica Gregori.



Andreu Llargués va rebre el reconeixement del Gremi per la seva llarga, incansable i exitosa trajectòria al capdavant de la institució i per la seva dedicació en defensa del conjunt de la fleca catalana i per la qual cosa se l'ha nomenat president d'Honor del Gremi.

També va assistir el secretari general de CEOPPAN, José María Fernández del Vallado, qui va lliurar al Sr. Llargués una insígnia commemorativa en agraïment a la seva tasca vinculada a aquesta entitat, de la qual el va nomenar president d'Honor. També li va fer lliurament d'una Medalla d'Or de part de la Unió Internacional de Fleca i Pastisseria (UIBC).

L'acte també va comptar amb la presència de diverses autoritats i representants com Enric Vinaixa del Departament d'Empresa i Treball i Carmel Mòdol del Departament d'Alimentació, el president de la Cambra de Comerç de Barcelona, Josep Santacreu i altres membres de la regidoria de comerç, restauració i mercats de l'Ajuntament de Barcelona i de PIMEC.



SR. CARMEL MÒDOL
Secretari d'Alimentació



SR. ENRIC VINAIXA
Secretari de Treball



JOSEP SANTACREU
President de la Cambra de Comerç
de Barcelona

DOBLE PODI DE LA NOSTRA ESCOLA AL "THE BEST OF MONDIAL DU PAIN"

El director de l'Escola, Yohan Ferrant i el formador Matt Valette, obtenen la 3a posició de la tercera edició d'aquest reconegut campionat en representació de França.

L'equip de la Baking School Barcelona Sabadell, format per l'Enric Badia i la Marta San José, entrenats pel Yohan Ferrant, van aconseguir el tercer lloc al podi, en la 4a edició del campionat, corresponent a l'any 2022.



EL PRESIDENT DE LA GENERALITAT, PERE ARAGONÉS, REP ALS FLEQUERS PER SANT JORDI

Com és tradicional, representants de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers, en nom de la fleca catalana, van lliurar al president, la tradicional ofrena i van conversar amb ell sobre la fleca i el país.



EL GREMI I AGREMIATS, PROTAGONISTES AL PROGRAMA TERRA DE PA

L'agremiat i reconegut forner, Jordi Morera, presenta un programa dedicat al pa i les seves varietats a Catalunya. Aquesta producció de VOTV i Canal Blau, parla d'aquest aliment bàsic, les seves varietats i descobreix diferents pobles a través de les seves fleques i forners, on apareixen diversos agremiats i l'Escola Andreu Llargués.

EL GREMI RECOLZA A PIMEC PER DEBATRE I EXIGIR MESURES CONTRA LA SEQUERA



EL GREMI ES REUNEIX AMB EL PRESIDENT DE PIMEC

En el context de les excel·lents relacions entre ambdues entitats, la presidenta Mònica Gregori i el secretari general, Carles Cotonat es van reunir amb Sr. Antoni Cañete, per debatre sobre els problemes i reptes que afronten els autònoms, les microempreses i petites empreses.

EL GREMI PARTICIPA A LA JORNADA D'OFICIS DE Cerdanyola Activa

Aquesta jornada busca establir vincles entre persones que busquen orientació i inserció laboral i els oficis que busquen relleu generacional i personal per a treballar amb motivació.



SEMIFINAL DEL CONCURS DE L'IGP, A LA BAKING SCHOOL

El concurs convocat pel Consell Regulador de l'IGP Pa de Pagès Català, va organitzar a la nostra Escola l'eliminatòria prèvia, amb la participació de la M. Cruz Barón com a membre del jurat.



CLOENDA DE LA QUARTA PROMOCIÓ DEL MÀSTER EN FLECA ARTESANA D'EXCEL·LÈNCIA

L'Escola va acollir l'acte de cloenda de la quarta edició del Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència, en una jornada de portes obertes, amb presència del director de l'Escola, Yohan Ferrant; la subdirectora, Mari Cruz Barón; la presidenta del Gremi, Mònica Gregori, el secretari general del Gremi, Carles Cotonat, i l'Enric Badia, podi a la quarta edició del Best Of Mondial du Pain.

ENRIC BORDAS, NOU MEMBRE DEL COMITÈ EXECUTIU DE LA CAMBRA DE COMERÇ DE BARCELONA

En les darreres eleccions a la Cambra de Comerç, va resultar guanyadora la llista encapçalada per Josep Santacreu, qui ha comptat amb Enric Bordas per formar part del seu nou equip directiu. Enric Bordas és membre del Comitè Executiu i de la Junta Directiva del nostre Gremi.



CONCURS THE BAKER

Una de les principals apostes del Gremi i de la Baking School Barcelona Sabadell ha estat crear The Baker, el primer concurs que premia l'excel·lència en la fleca artesana espanyola, amb l'objectiu de reconèixer i prestigiar l'ofici. El concurs es va celebrar en el marc del Gastronòmic Fòrum Barcelona entre els dies 6 i 8 de novembre de 2023.

Amb aquest concurs, volem reconèixer als professionals que acreditin un domini de les tècniques de fleca i brioixeria, tenint en compte l'aplicació en la gastronomia i els valors nutricionals i que contribueixin a la difusió social de la cultura i valors del pa.



Els tres finalistes del concurs, Diego Marín, Alex Arrieche i Daniel Ramos van competir en una emocionant i decisiva ronda final, davant d'un jurat presidit per Yohan Ferrant, amb Mari Cruz Barón com a vicepresidenta, i format per figures nacionals i internacionals de reconegut prestigi del sector de la fleca, com ara Xavier Barriga, Sylvain Herviaux, Enric Badia i Marta San José.

El guanyador de «The Baker», Daniel Ramos de «La Cremita» (Chiclana de la Frontera) va resultar guanyador únic del premi The Baker i també es va emportar l'esment especial al millor Snack salat i la millor brioixeria fullada; va impressionar al jurat amb la seva habilitat tècnica i el seu enfocament innovador, presentant un bufet que va atreure l'atenció dels assistents a l'esdeveniment.

Els altres dos finalistes, Diego Marín, propietari del forn Pandemonium a Vigo i el jove Alex Arrieche, de la pastisseria Miguez de Santiago de Compostel·la, van demostrar també el seu mestratge i van aconseguir el premi especial en les categories de pa nutricional i pa de massa mare, respectivament.



— Daniel Ramos —
GANADOR
The BAKER
2023



PARTICIPACIÓ EN FIRES

EL GREMI I L'ESCOLA HAN PARTICIPAT EN DIVERSES FIRES I PROGRAMES D'ENSENYAMENT I OCUPACIÓ AMB L'OBJECTIU D'ACOSTAR L'OFICI A LES NOVES GENERACIONS, FER VISIBLE LA GRAN NECESSITAT DE PROFESSIONALS QUE TÉ EL SECTOR I POSICIONAR LA FLECA COM A UNA OPCIÓ LABORAL ATRACTIVA I DE FUTUR.

Aquestes fires són un espai perfecte per a presentar l'oferta de formació professional integrada d'FP inicial, ocupacional i contínua que ofereix l'Escola Andreu Llargués Sabadell.



L'ESCOLA AMB ESTAND PROPI A LA
FIRA PRO DE SABADELL

EL GREMI PROTAGONISTA AL GASTRONÒMIC FORUM BARCELONA

El Gremi i l'Escola van estar presents amb estand propi, a la fira Gastronòmic Fòrum Barcelona. L'estand va oferir degustacions de diverses especialitats de forners agremiats: Enric Bordas, Emilio Ojeda, Daniel Jordà, Anna i Andreu Galcerán i Toni Vera. Gràcies a la participació de tots ells, l'estand del Gremi va ser un punt d'atracció per als visitants de la Fira.



EL GREMI PRESENT AL SALÓ DE L'OCUPACIÓ

El passat mes d'octubre va tenir lloc en el recinte de Montjuïc Fira de Barcelona, el Saló de l'Ocupació, en el qual el Gremi i la Baking School, van estar presents amb un estand propi, per tal de donar a conèixer l'ofici de flequer i totes les ofertes formatives que oferim.

EL GREMI, INCLUSIU I AMB RESPONSABILITAT SOCIAL

El Gremi col·labora amb associacions que aglutinen entitats que treballen per a la inserció de col·lectius amb discapacitats, per tal d'impartir una formació de base adequada a les seves capacitats.

A través de la col·laboració amb l'Ajuntament de Sabadell participem en dos programes adreçats al col·lectiu de joves, CONEIXEMENT D'OFICIS i PFI auxiliar de fleca i pastisseria. Aquests programes incideixen en el coneixement de l'ofici de forner-pastisser per als joves que es troben amb dificultats a l'hora de definir l'itinerari professional a seguir un cop finalitzada l'escolaritat, i en la formació bàsica per a l'ocupació de forner-pastisser.

CONEIXEMENT D'OFICIS

El programa "CONEIXEMENT D'OFICIS", en la seva 21a edició continua comptant amb el suport del Gremi i la nostra escola, en la qual poden apreciar de primera mà com és l'ofici de forner i el dia a dia de la fleca.



"FEM PA", TALLERS PER A DONAR A CONÈIXER LA CULTURA DEL PA A NENS I NENES D'ESCOLES

Organitzem petits tallers sota el nom de "Fem pa", on nens i nenes d'escoles del territori visiten les instal·lacions de la nostra escola i prenen contacte amb el pa, veuen el procés, toquen masses, degusten i s'enduen allò que han fet a casa amb molta il·lusió.



LA CAMPANYA DEL “LLONGUET SOLIDARI” RECAPTA 9.000 EUROS CONTRA EL CÀNCER INFANTIL

Un any més, el Gremi participa en la recaptació de l'import de les vendes de llonguets, per part de les fleques agremiades, per a la investigació contra el càncer infantil. Una iniciativa de l'Associació Polseres Candela, juntament amb la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers.



EL GREMI, ENTITAT COL·LABORADORA AMB SANT JOAN DE DÉU

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona s'ha constituït en Entitat Col·laboradora de l'Obra Social Sant Joan de Déu. Aquesta decisió s'emmarca dins de les accions de responsabilitat social en les que intervé l'ens gremial.

Programa PFI

Programa de Formació Inicial d'auxiliar de fleca i pastisseria, dirigit a joves que no han obtingut l'ESO.





ALTRES ACTUACIONS

CONVENI COL·LECTIU DE FLECA

El Gremi participa activament en les negociacions i elaboració del Conveni Col·lectiu de la Indústria Flequera de la Província de Barcelona una norma que regula les relacions laborals del nostre sector. Aquest any, s'ha signat el Conveni Col·lectiu, per als anys 2022, 2023 i 2024.

EL GREMI

ALS MITJANS DE COMUNICACIÓ



ESCANEJA EL QRS PER VEURE TOTES LES APARICIONS ALS MITJANS

THE BAKER



MONDIAL DU PAIN



THE BEST OF



LA NIT DEL PA



APAGADA DE FORNS



AGREMIATS A MITJANS



PARTICIPACIÓ

EN ALTRES ENTITATS



EL GREMI ÉS MEMBRE I FORMA PART ACTIVA EN ELS ÒRGANS DE GOVERN DE LES SEGÜENTS ENTITATS:

FEDERACIÓ CATALANA D'ASSOCIACIONS DE GREMIS DE FLEQUERS

PIMEC

CEOPPAN

EL GREMI DÓNA SUPORT A LA IGP Pa de Pagès Català

LA NOSTRA PASSIÓ:

"Fornejar el futur"



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA







GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

