

Un ofici de sempre,
un ofici de futur

MEMÒRIA 2024



GREMIPA

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

MEMÒRIA 2024



MÒNICA GREGORI BONET

Presidenta del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona

En un context de canvi constant, especialment en els hàbits de consum, el pa cada cop pren més interès. Els nostres clients—cada vegada més joves—busquen qualitat per damunt de tot, i estan disposats a recórrer distàncies per a trobar-la. Aquesta nova realitat ens interpel·la a seguir apostant decididament per l'excel·lència i a oferir experiències que aportin valor afegit al nostre producte i fidelitzar al consumidor.

Aquest esperit d'innovació arrelat a la nostra història i tradició és clau en la nova imatge corporativa del Gremi. Aquesta imatge simbolitza una evolució cap a una visió més moderna, però fidel als nostres valors i la nostra essència: la proximitat, la qualitat i la tradició.

Les 4 barres en forma de terra, són el símbol del territori que ens acull i d'on prové el nostre producte essencial: el blat, que en forma de pala d'enfornar, és el nostre cor. Les línies corbes que evoquen el camp, és on comença tot i el forn que és on es produeix tot el canvi, on està el nostre valor afegit, on fem la transformació des d'un cereal primari a un aliment bàsic i essencial de la nostra dieta. Tot això coronat per un color daurat que recorda a l'aurèola del Sol i la forma del pa, són símbols d'una identitat que mira al futur amb fermesa. Una fermesa que ens ha acompanyat aquest any per a aconseguir els reptes que ens havíem marcat.

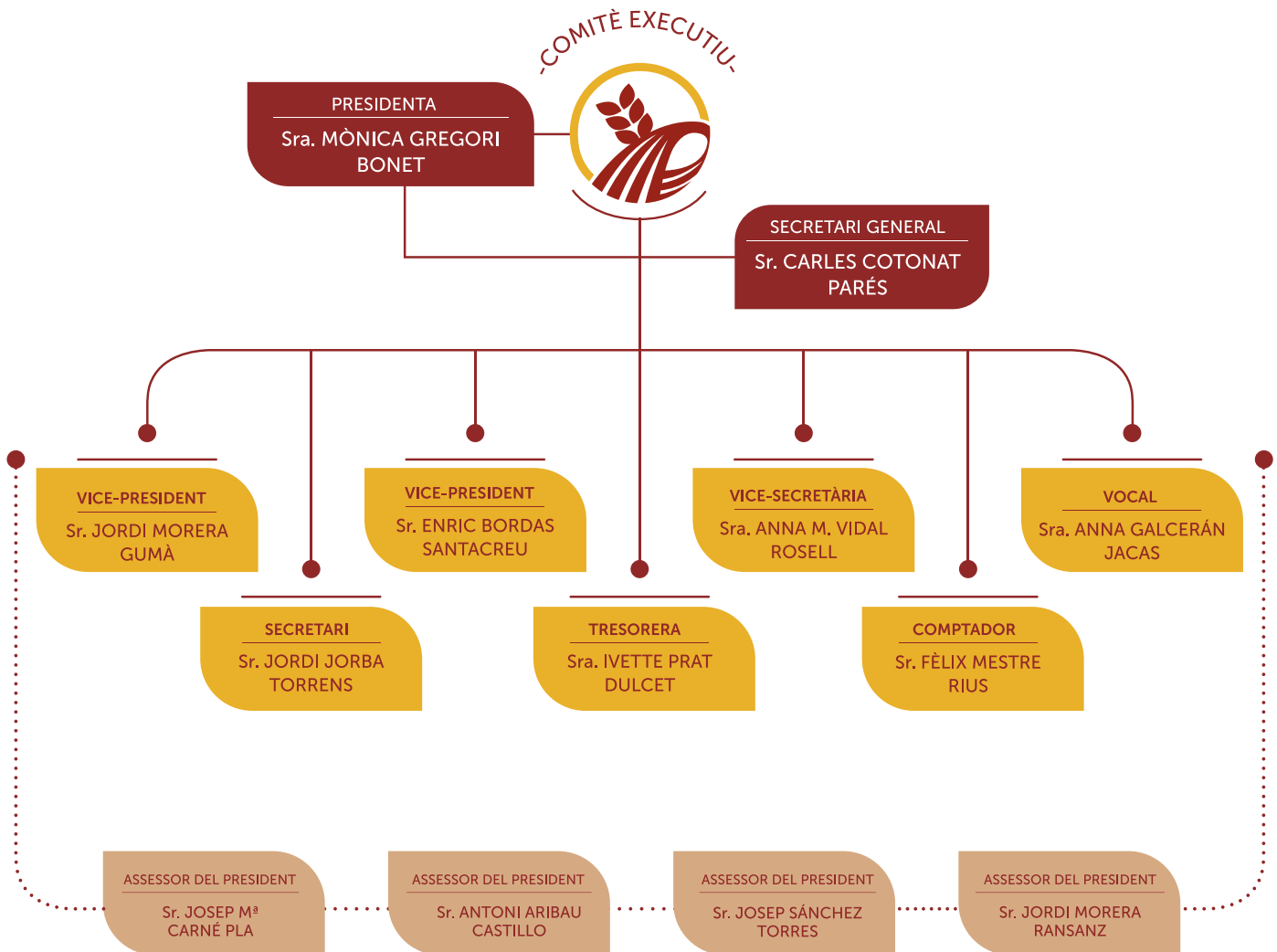
Hem consolidat la Nit del Pa, una celebració única i exclusiva en honor al nostre ofici. Una cita imprescindible per al sector, un espai de trobada, de reconeixement, d'intercanvi, on establim sinergies. També ens hem posicionat com a líders del sector en les fires alimentàries més importants, on la fleca artesana -per fi- ha agafat el protagonisme que mereix, dignificant així el nostre ofici a nivell internacional.

Un cop més s'ha demostrat el nostre paper essencial en la cohesió social i econòmica del territori, en definitiva en l'estat del benestar. En cada situació extrema que hem viscut, la fleca sempre ha estat allà, i hem tornat a demostrar el nostre compromís com a col·lectiu donant suport als companys i víctimes afectades per la DANA a València, ja sigui amb donacions econòmiques i de producte o amb campanyes solidàries.

L'any 2024, però, ha estat un any d'adeus. Dues figures emblemàtiques del nostre gremi ens han deixat. Per una banda l'Andreu Llargués, president d'honor del nostre Gremi, un gran visionari i defensor del sector, gràcies al seu llegat estem aconseguint tecnificar el nostre ofici amb la Baking School Barcelona Sabadell, escola que va crear. Per una altra, l'Antoni Figuera, membre estimat i actiu de la Junta i president de l'IGP Pa de Pagès. Tots dos han deixat una gran empremta en la fleca artesana i en tots nosaltres. La seva contribució i llegat continuen inspirant-nos dia a dia per continuar garantint un millor futur per a la fleca artesana.

Amb il·lusió i optimisme per tot el que ha de venir, us dono les gràcies per fer créixer, dia a dia, la força del nostre gremi. Ens hem de mantenir creatius i innovadors. Junts som imparables!

ÒRGANS DE GOVERN



JUNTA DIRECTIVA INTERCOMARCAL

delegats comarcals

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
GALCERÁN JACAS

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

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:

135



ALUMNES:

1.816



HORES:

5.688

Cursos realitzats

- Tast d'oficis
- Certificat de professionalitat de fleca i brioixeria
- Certificat de professionalitat de pastisseria i confiteria
- Cursos d'iniciació: fleca, brioixeria, pastisseria
- Tècniques de base de la fleca i la pastisseria artesana 100% pràctics
- Monogràfics fleca i pastisseria; Punt de venda; Seguretat alimentària
- Cursos d'especialització
- Màster Class
- Màsters d'excel·lència
- Formació a mida
- Formació on line a distància en manipulació d'aliments

CURSOS FLECA

MÀSTER EN FLECA ARTESANA D'EXCEL·LÈNCIA (220h)

MÀSTER CLASS (10-15h)

- La fleca al natural. (Yohan Ferrant)
- Panettonne et blés anciens 100%. (Yohan Ferrant)
- Panification au levain/masas madre. (Atelier Malice)
- Últimes tendències de la fleca i la brioixeria creativa. (Aurélien le Mouillour. MOF 2023)

CURSOS D'ESPECIALITZACIÓ EN FLECA

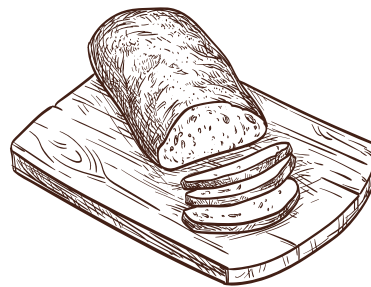
- Curs intensiu d'especialització en Pans artesans (30h)
- Curs intensiu d'especialització en Brioixeria artesana (30h)

CURSOS D'INICIACIÓ A LA FLECA

- Certificat de professionalitat de fleca i brioixeria (530h)
- Iniciació a la fleca artesana (120h)
- Iniciació a la brioixeria artesana (60h)



CURSOS FLECA



TÈCNiques DE BASE DE LA FLECA I LA PASTISSERIA ARTESANA. 100% PRÀCTICS. (30h)

PANS ARTESANS

- La baguette
- Pans amb farines de biodiversitat
- Pans enriquits i gastronòmics
- Pans rústics amb farines a la pedra

BRIOXERIA ARTESANA

- Tècniques d'elaboració de masses de brioxeria
- Tècniques d'elaboració de masses fullades: croissant

PRODUCTES SALATS

- Productes salats: snacking i coques salades

PASTISSERIA FLEQUERA

- Pastissos flequers

PASTISSERIA ARTESANA

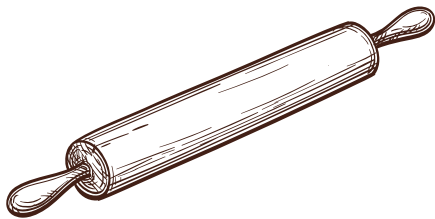
- Tècniques de base de la pastisseria clàssica
- Masses fullades en la pastisseria
- Semifreds, mousses i pastisseria individual

MONOGRÀFICS DE FLECA

- Coques de recapte
- Fleca
- Canapès
- Assortit de coques salades
- Panellets
- Brioxeria creativa
- Pans integrals
- Pans saboritzats
- El millor pa de pagès
- El millor pa de pagès pràctic
- Assortit de coques de Sant Joan dolces i salades
- Assortit empanades individuals
- Assortit de productes salats
- Snacking
- NY rolls
- Pizzes flequeres
- Taller de fleca per a personal de punt de venda, taller pràctic







CURSOS

PASTISSERIA

CURSOS D'INICIACIÓ A LA PASTISSERIA

- Certificat de professionalitat de pastisseria i confiteria (600h)

MONOGRÀFICS DE PASTISSERIA

- Elaboracions amb xocolata - Pasqua
- Presentació de productes i venda per impuls
- Assortit de cookies
- Torrons de xocolata
- Pastes de te
- Assortit de palmeres
- 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

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)

ALTRES

- Coneixement d'oficis
- Tallers "Fem pa a escoles" i fires de formació professional

VARIS

- S'impulsa l'assessorament en seguretat alimentària, punt de venda, digitalització i producció



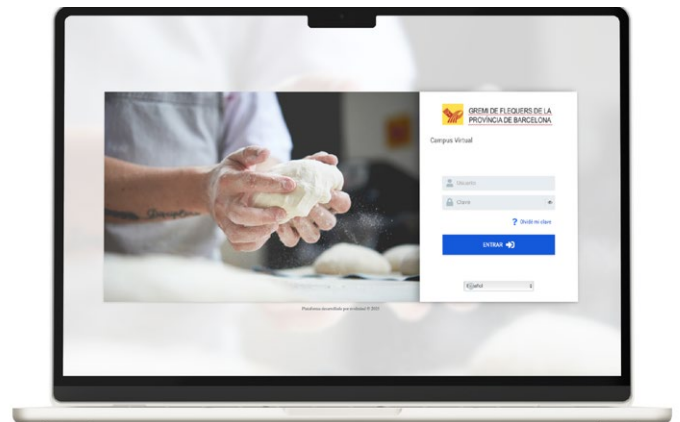
EINES PER A LA DIGITALITZACIÓ

El Gremi ha continuat treballant per a oferir als agremiats un programa de digitalització i formació pràctica per a 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 imatge 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 amb l'elaboració de diferents productes de fleca, brioixeria i pastisseria.



RECETES 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 va obtenir la medalla de bronze i el premi al MILLOR PA BIOLÒGIC DEL MÓN. Coach de l'equip subcampió al 8 Campionat Mundial du Pain 2021 i premi a la MILLOR PEÇA ARTÍSTICA DEL MÓN.



BORSA DE TREBALL



Durant el 2024, la borsa de treball del Gremi ha estat extremadament activa i és una de les moltes eines valuoses que ens permeten seguir ajudant als nostres membres en el seu dia a dia.

% DE PERFILS DEMANDATS:

Oficials 1a fleca

18,18%

Oficials 2a fleca

2,27%

Auxiliars de fleca

65,90%

Oficials pastisseria

4,65%

Venedors/es

9,00%

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 sollicituds de compra i venda de negocis o maquinària, que precisen els seus agremiats.

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

BORSA DE NEGOCIS
secretaria@gremipa.com

SERVEIS

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.

ALS AGREMIATS

LABORAL

Tenim un equip d'advocats, graduats socials i professionals especialitzats que us guiaran en qualsevol aspecte laboral que requereixi el vostre negoci.

FISCAL

Oferim assessorament en la gestió comptable i fiscal per a optimitzar la tributació i reduir l'impacte fiscal en el vostre negoci.

JURÍDIC

Al Gremi comptem amb un equip d'advocats que t'orientaran en tots els àmbits legals que necessiti el teu negoci.

ASSEGURANCES

Mitjançant l'Agència d'Assegurances vinculada, KRIPTON, SLU, col·laborem amb les principals companyies d'assegurances per oferir-vos les opcions més adequades per al vostre negoci.

SUBVENCIONS

Ens encarreguem de gestionar la sol·licitud de subvencions per a indústries, comerços i autònoms davant la Generalitat de Catalunya i altres administracions.

SERVEIS GESTIÓ AMBIENTAL I SANITAT

Al Gremi disposem d'experts que us orientaran en tots els aspectes relacionats amb l'entorn ambiental i sanitari que afecten el vostre negoci.

ASSESSORAMENT ENERGÈTIC

Assessorament per a la contractació i gestió de subministraments energètics i valoració d'optimització de costos.

SERVEIS ALS AGREMIATS

JORNADA INFORMATIVA RETOLACIONS OBLIGATÒRIES A LES BOTIGUES:

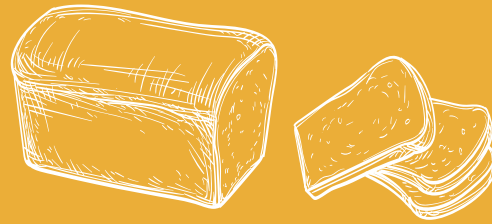
El mes de juliol el Gremi va oferir una sessió informativa per a tots els agremiats, sobre les diferents informacions que cal donar als consumidors, sobre determinades matèries, mitjançant la col·locació de cartells en els establiments flequers. Així mateix, se'ls va facilitar un document elaborat pel Gremi, amb la recopilació de tota la cartelleria obligatòria per tal de facilitar el compliment de les diferents normatives.

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

Es tracta d'un programa de digitalització per a 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 a nivell digital.



L'any 2024 es van tramitar,
en benefici dels agremiats que ho van
sol·licitar, **35 subvencions** i s'han
atorgat més de 150.000 €



**PROGRAMA DE SUPORT PER A L'OBERTURA DE
COMERÇOS I REFORMA I MILLORA D'ESTABLI-
MENTS** (Consorti 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 i optimització de l'ús de l'aigua.

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 i saludables.**

CAMPANYA ANUAL I PROMOCIÓ DE PRODUCTES ESPECIALS PER A DIADES TRADICIONALS

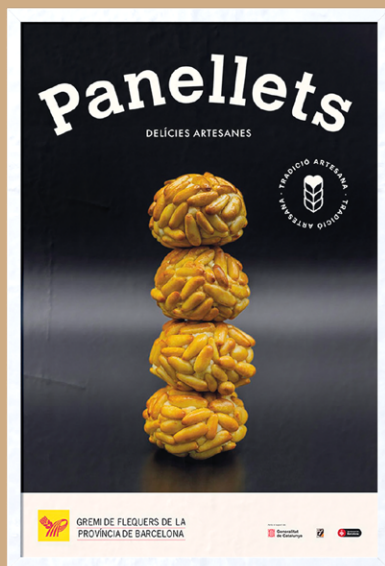
-Campanya anual "Dona-li vida al Pa" -

Aquest any 2024, hem incorporat la campanya, "Dona-li vida al pa", un receptari digital amb elaboracions fàcils, saludables i sostenibles on el pa és l'ingredient estrella. L'objectiu de la campanya ha estat que durant les diferents estacions (primavera, estiu, tardor, hivern i un especial de Nadal), el consumidor pogués preparar diferents plats amb el producte de fleca.





-Bunyols de Quaresma-



-Panellets-



-Tortell de Reis-



-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.

OCTUBRE,

Continuant amb l'objectiu de promocionar el producte forner, en especial el pa, enguany s'han celebrat diferents accions el mes d'octubre, coincidint amb la data del **Dia Mundial de Pa.**



Campanya de promoció "Menja pa de fлека. Garantia de salut i qualitat"

La campanya va estar recolzada per falques publicitàries emeses a RAC1 entre l'1 i el 20 d'octubre i una campanya publicitària digital amb continguts educatius sobre el pa.



Celebració "Dia Mundial del Pa" amb distribució de pòster commemoratiu

La campanya va ser recolzada per falques publicitàries als programes de més audiència de les emissores RAC1 i a CATALUNYA RADIO, durant tot el dia 16 d'octubre, per donar a conèixer aquesta diada entre els consumidors i el públic en general.

MES DEL PA



LA "NIT DEL PA",
celebrada al Món Sant Benet de Sant Fruitós de Bages

**AIXÍ MATEIX, AQUESTES CAMPANYES HAN ESTAT
DIVULGADES A LES NOSTRES XARXES SOCIALS.**

LA "NIT DEL PA"

Celebrada al Món Sant Benet de Sant Fruitós de Bages el 19 d'octubre. Va ser una trobada de germanor entre els flequers agremiats, professionals del sector i autoritats que van assistir a la vetllada.



Una nit
memorable



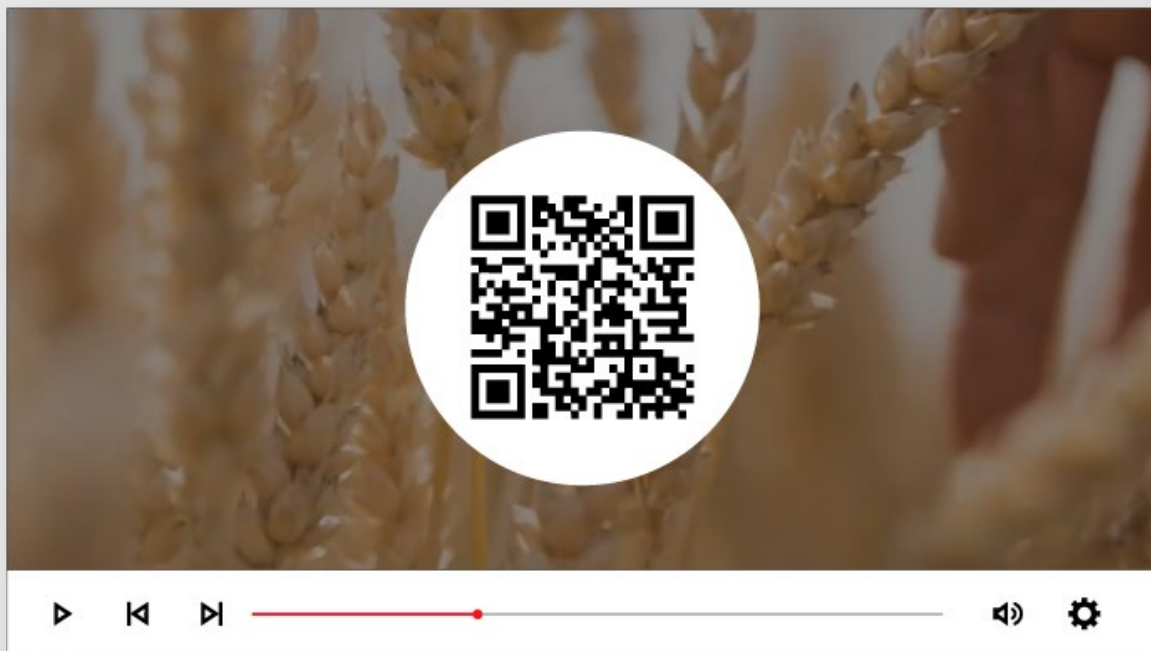


NOVA IMATGE CORPORATIVA

El 2024 hem presentat una nova imatge corporativa, un canvi que simbolitza la transició del Gremi cap a una visió més moderna i actual, però sense perdre de vista els valors que el defineixen des de fa més de cent anys: la tradició, la qualitat i la proximitat.

Aquesta imatge transmet el vincle amb la terra i la dedicació de l'ofici, encerclat per un color daurat que evoca, per una banda, el sol com a símbol de vida i, d'altra banda, el pa com a aliment essencial en la nostra dieta.





EVOLUCIÓ DEL NOSTRE LOGOTIP



**GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVINCIA DE BARCELONA**

1988



**GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA**

2006



GREMIPA

**GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA**

2024

CANALS DE COMUNICACIÓ

NEWSPA

El 2024, Newspa continua sent l'eix principal de comunicació del Gremi

El nou format de la revista presentat l'any 2023, de publicació trimestral, més modern amb continguts més elaborats i amb caràcter propi, dona un salt qualitatiu a la comunicació del sector.

Així mateix, el portal digital newspa.cat, ofereix al forner una informació actualitzada de les notícies de més interès per al sector.

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.



BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL

(xifres a tancament del 2024)



▶ **16.380** seguidors

(+12,87%)



▶ **4.750** subscribers

(+6,04%)

@bakingschoolbarcelonasabadell

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

(xifres a tancament del 2024)



▶ **4.620** seguidors

(=%)



▶ **1.970** seguidors

(+45,80%)



▶ **324** seguidors

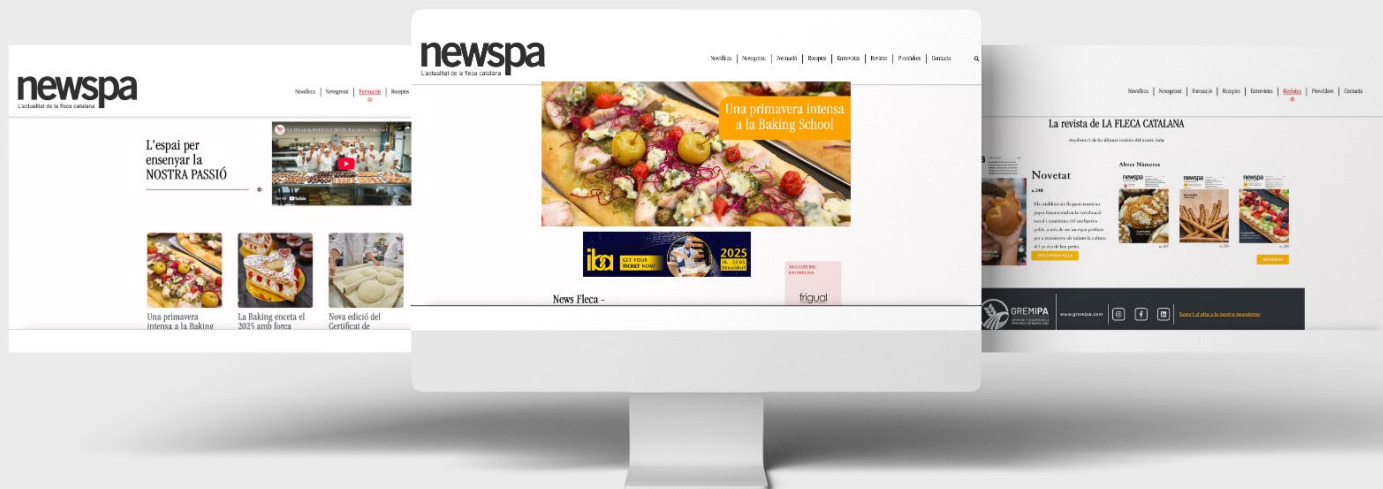
(+50,70%)

@gremiflequersprovinciabarcelona

NEWSPA DIGITAL

Més de **35.000 visites** a la pàgina web

Més de **4.900 usuaris** han passat per la web



Revista NEWSPA



4 REVISTES trimestrals

NEWSLETTER - WEB



23 enviats

Circulars ON LINE



113 enviades

RECONeixEMENTS

Un any més, el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya celebra l'acte de lliurament dels Diplomes de Mestre Artesà Alimentari i Jove Artesà Alimentari Innovador 2024 de mans del conseller Òscar Ordeig.

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 pugui acreditar una llarga trajectòria professional reconeguda, domini tècnic del seu ofici, experiència i mèrits de caràcter extraordinari en la seva pràctica.



ALS AGREMIATS



Vicenç Mari
FORN MARÍ
de Gelida



Jordi Garriga
FORN VERDAGUER
de Molins de Rei



Jordi Llargués
PA MOLLET
de Mollet del Vallès

MESTRES ARTESANS 2024



Sergi Cardona
FORN CARDONA
de Corbera de Llobregat

RECONeixEMENTS

ALS AGREMIATS



L'empresa del nostre agremiat Tonatiuh Cortés, premiada amb el millor panettone, al Concurs "**Millor Panettone del món 2024**", celebrat a Milà.



L'agremiat **Martí Alemany**, del Forn de La Rambla de Vilanova i la Geltrú, ha rebut el premi al **millor pa nutricional** en el concurs The Baker 2024.



Tres agremiats han estat els guanyadors del Concurs Solidari al **"Millor Llonguet de Catalunya"**, en les seves 3 categories:

1. Llonguet d'Or per a PANES CREATIVOS de Barcelona
2. Llonguet de Plata per a FORN ELIAS de Barcelona i ex aequo per al FORN SISTARÉ de Reus
3. Llonguet de Bronze per a L'OBRADOR DELS 15 de Barcelona



Les empreses agremiades L'Espurna de Berga, de Berga i Forn Sistaré, de Reus, **finalistes en el concurs "Millor Pa de Pagès Català 2024"**

ACTES CORPORATIUS

Regió Mundial de la Gastronomia

El Gremi, representat per la presidenta Mònica Gregori, ha estat present en l'acte organitzat per la Generalitat de Catalunya, amb motiu del nomenament de Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025.



Sant Jordi 2024

Un any més, el president de la Generalitat ha rebut una representació de la Federació Catalana d'Associacions de gremis de flequers encapçalada per la presidenta de la Federació i del Gremi, Mònica Gregori.



Defensa de les fleques amb degustació

Representants del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i el Gremi de Flequers de Barcelona, es reuneixen amb la regidora de l'Ajuntament de Barcelona, Sra. Joana Ortega, per tal de defensar l'activitat dels forns amb degustació, en resposta als reiterats atacs per part del Gremi de Restauració.



Mònica Gregori, escollida presidenta de la Federació Catalana



Fèlix Mestre, elegit president de CEOPPAN

II EDICIÓ DEL CONCURS PROFESSIONAL "THE BAKER"

La flequera Georgina Reinares, d'Eltziego (Àlaba), ha esdevingut la primera dona a rebre el guardó de The Baker 2024, el prestigiós concurs organitzat per la Baking School Barcelona Sabadell i Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.



Propietària de la Fleca Barrihuelo, Reinares ha estat distingida no només per la seva habilitat i destresa, sinó també pel seu compromís amb la qualitat i el respecte per la tradició, factors que li han valgut la victòria en aquesta edició.

A més del premi principal, Reinares va rebre mencions especials en les categories de millor brioixeria de full i millor pa de massa mare, consolidant-se com una de les flequeres amb més projecció i talent del moment.

Georgina Reinares

GUANYADORA
The BAKER 2024



El concurs ha reunit quatre finalistes de gran nivell: **Martí Alemany, Diego Marín, Fran Zaragoza i Georgina Reinares**, que han demostrat les seves habilitats en disciplines com la fleca nutricional, la brioixeria frollada, els pans de massa mare, els snacks salats i els brioxos.

L'agremiat Martí Alemany, del Forn de La Rambla de Vilanova i la Geltrú, ha rebut el premi al millor pa nutricional, mentre que el valencià Fran Zaragoza, cap de fleca a Dubai, ha estat guardonat pel millor conjunt d' snacks salats.



The BAKER

Premio a la excelencia
en **PANADERÍA**



Acte de cloenda de la cinquena edició del Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència

La Baking School Barcelona Sabadell clausura la cinquena edició del màster en Fleca Artesana d'Excel·lència. Durant la cerimònia de lliurament de diplomes, es van atorgar diferents distincions per a reconèixer el talent i l'esforç dels alumnes. Eduard Girabent va destacar amb el premi al millor pa de massa mare i també a la millor evolució, men-

tre que Isaac Galofré va rebre el guardó a la millor tècnica "Respectus Pannis" i va ser seleccionat com a commis per al pròxim Mondial du Pain. Per la seva banda, Lluís Casas va brillar en diverses categories i va obtenir les distincions a la millor degustació, millor peça artística, millor brioixeria, millor presentació final i primer de la promoció.



El Director del Servei Públic d'Ocupació (S.O.C.) visita la nostra escola

La Baking School Barcelona Sabadell va rebre la visita del director del Servei d'Ocupació de Catalunya (SOC), Juan José Torres, qui va acudir acompanyat pel subdirector general de Serveis Ocupacionals, Jesús Quiroga.

Torres i Quiroga van poder conèixer de primera mà les instal·lacions de l'Escola, així com comprovar l'activitat formativa que desenvolupa, coincidint amb un grup d'alumnes dels programes de Certificats de Professionalitat de Fleca i Brioixeria.



MOSTRA INTERNACIONAL D'AUDIOVISUALS D'ARTESANIA



El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona ha impulsat la creació de The Baker Land, un documental que explora l'ofici de la fleca des d'una perspectiva innovadora, creativa i competitiva i que revela les complexitats i les profunditats del món de la fleca artesana.

El documental es va presentar a la Mostra Internacional d'Audiovisuals d'Artesania, un punt de trobada en-

tre dos sectors creatius i productius, l'artesà i l'audiovisual, per generar sinergies, amb la finalitat d'impulsar la creació de productes audiovisuals de qualitat, basats en processos creatius artesanals i on el protagonista és l'artesà i la seva obra.

PARTICIPACIÓ

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 continua que ofereix la Baking School Barcelona Sabadell.



Fira INTERSICOP

La Baking School, representada per l'equip que va participar al Mondial du Pain 2023, va oferir una demostració i degustació d'alguns dels productes més emblemàtics que van formar part de la taula final que van presentar en aquest prestigiós concurs flequer, dins del marc de la fira INTERSICOP, celebrada a Madrid.

EN FIRES



ALIMENTÀRIA-HOSTELCO

Amb un stand dinamitzador i oferint demostracions de reconeguts forners agremiats, la fleca va guanyar protagonisme en aquesta edició de la Fira ALIMENTÀRIA-HOSTELCO, on la tasca del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i la seva cooperació amb l'organització de la fira va ser essencial per promoure i enfortir el producte i l'ofici en aquest important esdeveniment.



FÒRUM GASTRONÒMIC

Un any més, el Gremi ha estat present en aquesta fira, amb un stand propi, en el qual es va ubicar un petit obrador on es van anar oferint diferents show-cookings, degustacions de productes, a càrrec d'alguns dels nostres agremiats i de professors de la nostra escola.



El Gremi i la Baking, participen a la Fira Àpat, amb xerrades i demostracions tècniques

Com a patrocinadors de la fira, el Gremi i la Baking School van programar xerrades i demostracions tècniques per al públic. Entre els esdeveniments programats, Mari Cruz Barón, sotsdirectora de la Baking School Barcelona Sabadell va oferir una ponència sobre els diferents tipus de pa.



Concurs Millor Mona de Pasqua 2024

El mes de març va tenir lloc la tercera edició d'aquest reconegut concurs que va comptar amb un jurat format per grans professionals, entre els quals es trobava la sotsdirectora de la nostra escola, **Mari Cruz Barón**.



Fira de la formació i ocupació de Sabadell

La Baking School Barcelona Sabadell aposta un any més per estar presents a la fira de formació i ocupació de Sabadell, la SBD Fira PRO: Formació i Treball, per presentar l'oferta de formació professional integrada d'FP inicial, ocupacional i contínua que ofereix la nostra escola. Enguany, per tal de captar l'atenció dels visitants, l'Escola va fer unes demostracions diàries conduïdes per la Mari Cruz Barón, sotsdirectora del centre, sota el nom de 'Fes pa!'.

Concurs "Millor Pa de pagès sense glúten"

Mònica Gregori, presidenta del Gremi va formar part del jurat del concurs "Millor Pa de Pagès Sense Gluten"



Concurs Millor Coca de Sant Joan 2024

Els agremiats Carles Rovira i Enric Bordas, guanyadors de l'edició anterior, juntament amb els formadors de l'Escola, M. Cruz Barón i David Hernández van formar part del jurat professional en les diferents categories que premia el concurs.

EL GREMI, INCLUSIU I AMB RESPONSABILITAT SOCIAL

El Gremi collabora 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

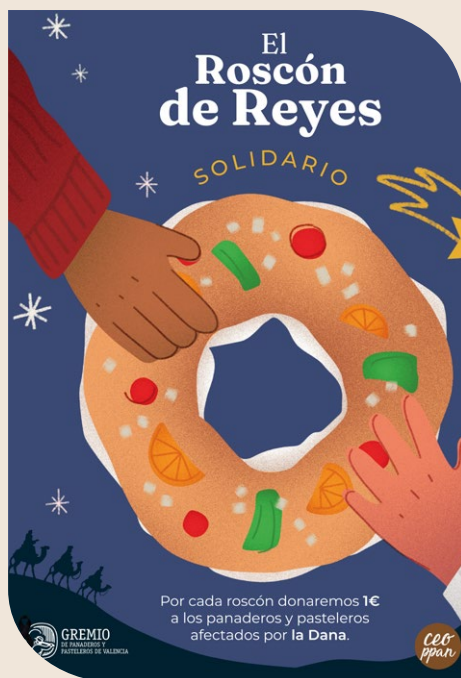
Gràcies a la iniciativa "CONEIXEMENT D'OFICIS", cada any passen per la nostra escola uns 150 alumnes procedents de diferents centres d'ensenyament de la ciutat de Sabadell, que coneixen de primera mà el nostre ofici.



TALLERS "FEM PA"

Per a NENS I NENES d'escoles del territori per donar a conèixer la cultura del pa. Petits tallers "Fem pa" que es realitzen a l'escola a on prenen contacte amb el pa, toquen masses, veuen el procés, degusten i s'enduen allò que han fet a casa amb molta il·lusió.

A fires de formació professional per captar l'interès dels joves i persones desocupades cap al nostre sector així com prestigiar l'ofici de forner i pastisser.



DANA a València

Amb motiu de la DANA que van patir diverses poblacions de València el mes d'octubre, els Gremis integrants de la Federació Catalana han participat en diverses accions d'ajut als damnificats:

A iniciativa del Gremio de Panaderos y Pasteleros de València, es van fer aportacions econòmiques per tal d'ajudar als flequers damnificats, a reprendre novament els seus negocis i poder abastir a la població d'un aliment essencial com és el pa.

CEOPPAN va impulsar la campanya "El Tortell solidari" amb l'objectiu de recaptar fons per ajudar a reobrir les fleques i pastisseries afectades per les inundacions del passat mes d'octubre. A la campanya d'àmbit nacional, s'hi van adherir fleques i pastisseries de tot Espanya per destinar 1 euro de cada tortell venut als damnificats.



La Campanya del "Llonguet Solidari" recapta més de 10.000 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. En aquesta ocasió es van recaptar 10.307€.

OBITUARI

Malauradament la notícia que més ens ha copsat aquest any 2024, ha estat la mort del qui va ser president del Gremi durant 30 anys, Sr. Andreu Llargués. El Sr. Llargués deixa un llegat històric amb la seva trajectòria com a gran defensor de la fleca artesana Fundador de l'Escola de Forners, impulsor del Dia Mundial del Pa, membre de diverses entitats tant en l'àmbit de Catalunya, com nacionals i internacionals

També hem lamentat la pèrdua del Sr. Antoni Figuera, president de l'I.G.P. Pa de Pagès Català i membre de la Junta Directiva d'aquest Gremi.





CERTIFICAT DEL SISTEMA DE GESTIÓ

Nombre de qualitat:
254210-2018-AC-88-ENAC

Data inicial:
03 Agost 2017

Valid fins a / Fin:
27 Octubre 2021 - 28 Octubre 2024

Es certifica que el sistema de gestió de
**GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVINCIA DE
BARCELONA**
C./ Pau Claris, nº 134, 3er pis, 08009, Barcelona, Barcelona, Spain

es conforme al Sistema de Gestió de la Qualitat:
ISO 9001:2015

Aquest certificat és vàlid per al següent camp d'aplicació:
Serveis de defensa i assessorament al gremi, gestió laboral i fiscal, gestió de la formació
de borsa de treball i assegurances al gremi.

Lloc i data:
Barcelona, 04 Octubre 2021



Còpia Autèntica:
DNV - Norwegian Classification
Boulevard de la Liberté 100-100, P.O. Box 100,
Boulevard, Oslo

[Signature]
Per al Gremi de Flequers
Representant del Gremi

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.



Certificació ISO

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

Pimec



CEOPPAN



EL GREMI DÓNA SUPORT A LA
IGP Pa de Pagès Català



EL GREMI

ALS MITJANS DE COMUNICACIÓ



Escaneja els QR's per veure totes les aparicions als mitjans:

THE BAKER



GREMI





**FORNEJANT
EL FUTUR.**

