

Un ofici de sempre,
un ofici de futur



GREMIPA

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

MEMÒRIA 2025

MEMÒRIA
2025



MÒNICA GREGORI BONET

Presidenta del Gremi de Flequers de
la Província de Barcelona

Si hi ha una qüestió que preocupa de manera generalitzada al sector, i que he pogut detectar clarament en totes les converses i trobades que he compartit amb molts de vosaltres, és la necessitat de continuar defensant i posant en valor l'artesania. És una inquietud compartida, perquè tots som conscients que preservar l'essència del nostre ofici és també preservar-ne el futur.

Aquest any, set agremiats han estat reconeguts com a Mestres Artesans, una distinció que valora la trajectòria, el coneixement i la dedicació de professionals que representen l'excel·lència del nostre ofici. Però també ens recorda la importància d'acreditar-nos amb el carnet artesà i artesana, una acreditació que prestigia i dignifica la professió, ens diferencia i ens dona eines per a defensar-nos davant l'intrusisme que pateix el sector. Com més professionals acreditats siguem, més força tindrem també per defensar el sector davant l'administració i reclamar aquelles millores i reconeixements que el nostre ofici mereix.

Al llarg d'aquest any, hem celebrat molts actes dins el marc de Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia, una iniciativa que hem treballat i compartit intensament des de la Federació Catalana i de la qual ens hem de sentir profundament orgullosos. Tot plegat ha servit per reafirmar una idea essencial: el pa ocupa un lloc fonamental dins la nostra gastronomia i la nostra cultura. El pa no és només un aliment quotidià; és patrimoni, és tradició i és identitat. La gastronomia del nostre país no es pot entendre sense la figura del flequer artesà ni sense la professionalitat i dedicació que hi ha darrere de cada peça elaborada amb qualitat i respecte pel producte.

Vivim, a més, en un moment de grans transformacions tecnològiques. La irrupció de la intel·ligència artificial està canviant molts sectors i moltes maneres de treballar. En el nostre cas, tenim la sort de formar part d'un ofici profundament artesà i manual, on les mans, l'experiència i la sensibilitat amb la massa viva continuen essent imprescindibles. Això ens protegeix en gran part d'una substitució que sí que afecta altres professions.

Però aquesta realitat, no ens ha de fer mirar enrere. Al contrari: hem de ser receptius a les noves eines i entendre-les com a una oportunitat per ajudar-nos a automatitzar processos, de manera que siguem més eficients i puguem dedicar temps en el que aporta valor a les nostres fleques. La IA ens pot ajudar a analitzar dades i a tenir informació rellevant per prendre decisions clau, automatitzar tasques repetitives que ens roben molt de temps i no aporten rendiment, en definitiva ens pot ajudar a facilitar el dia a dia dels nostres negocis, sempre mantenint intacta l'essència del nostre ofici.

El futur del pa artesà dependrà de la nostra capacitat de preservar els valors que ens defineixen i, alhora, d'adaptar-nos als nous temps amb valentia, responsabilitat i visió de futur.

QUI SOM

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, GREMIPA, som l'organització empresarial que representa, gestiona i defensa els interessos dels empresaris fabricants i/o venedors de pa, pastisseria i brioixeria de la província de Barcelona.



El Gremi té entre els seus principals objectius: representar, gestionar i defensar els interessos econòmics, socials, culturals i professionals dels agremiats, incentivant la millora del sector en tots els seus aspectes.

Duem a terme la promoció i difusió de la cultura del pa, fomentem el seu consum, promocionem la innovació i la modernització empresarial i impulsem polítiques sectorials per a enfortir el sector flequer.

Impartim formació professional a empresaris i treballadors del sector per tal de satisfer les necessitats de qualificació i reciclatge professional dels treballadors, i millorar la competitivitat de les empreses.

Prestem assessorament jurídic, econòmic, fiscal, laboral i assistència administrativa, empresarial i legal, entre d'altres, així com tots aquells altres serveis que puguin ser d'interès pels associats.

REPTES / OBJECTIUS

- » **Representar, gestionar i defensar** els interessos econòmics, socials, culturals i professionals dels seus afiliats.
- » **La promoció i difusió de la cultura del pa** és el nostre principal objectiu, fomentant el consum dels productes de la fleca mitjançant diferents campanyes publicitàries durant l'any.
- » L'impuls de la **innovació i la modernització** empresarial amb una completa informació detallada sobre tot allò que afecta el sector, mitjançant tots els canals de comunicació existents.





» **L'anàlisi de les polítiques sectorials** per enfortir el sector flequer reforçant el posicionament dels seus productes davant el consumidor i, alhora, potenciant la imatge de la fleca davant els diferents canals de distribució.

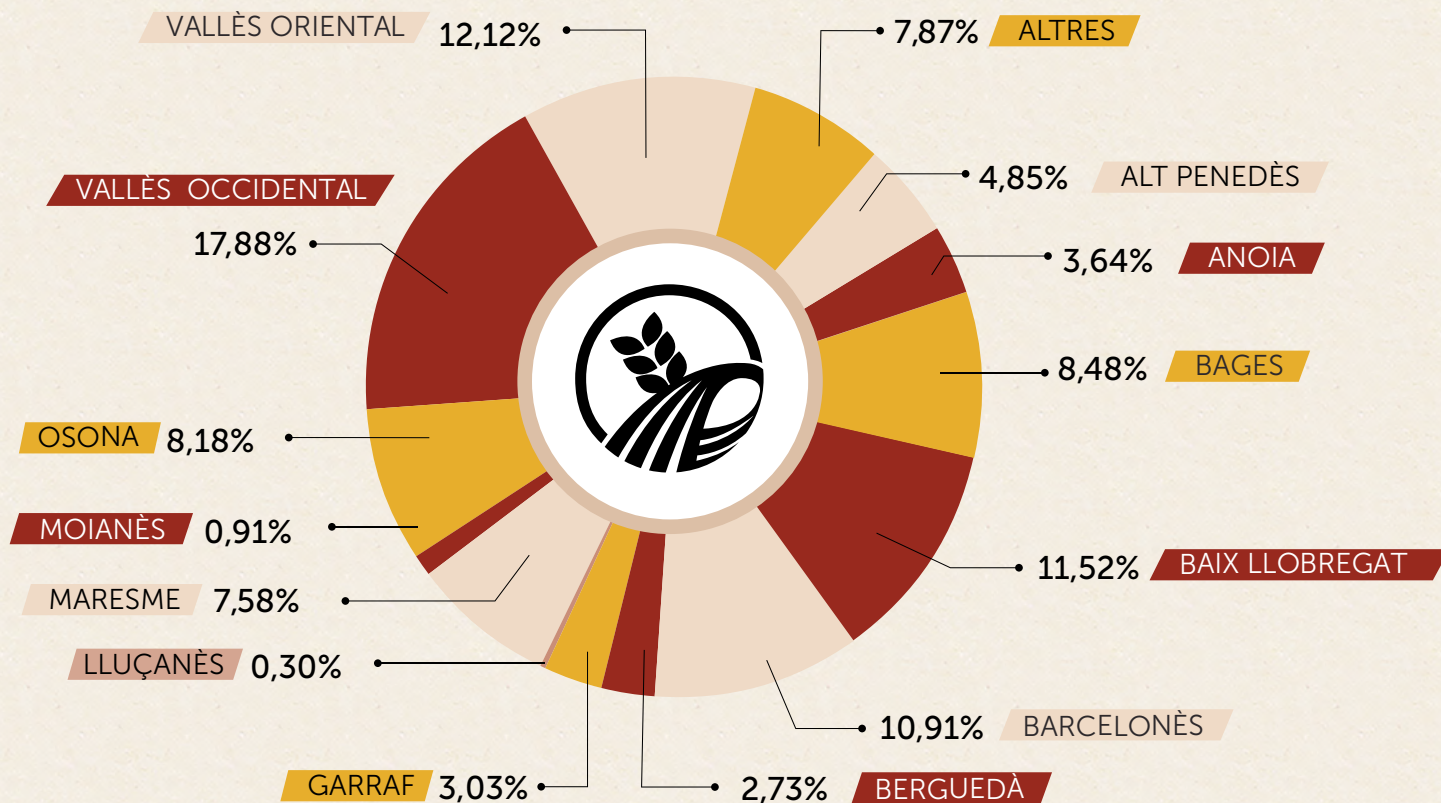
» **Millorar i ampliar els coneixements** professionals dels treballadors i empresaris del sector flequer amb una formació continuada i específica, per tal d'atendre les necessitats canviants del mateix sector, del mercat i dels gustos dels consumidors.

» Els professionals flequers necessiten **suport de promoció i comunicació** que els ajudin a reforçar el posicionament dels seus productes davant els consumidors, tot adaptant-se a les seves exigències actuals, tant més que s'està fent un esforç per a la innovació i la diversificació de nous productes, així com per a l'adaptació a les noves tecnologies.

A QUI
REPRESENTEM

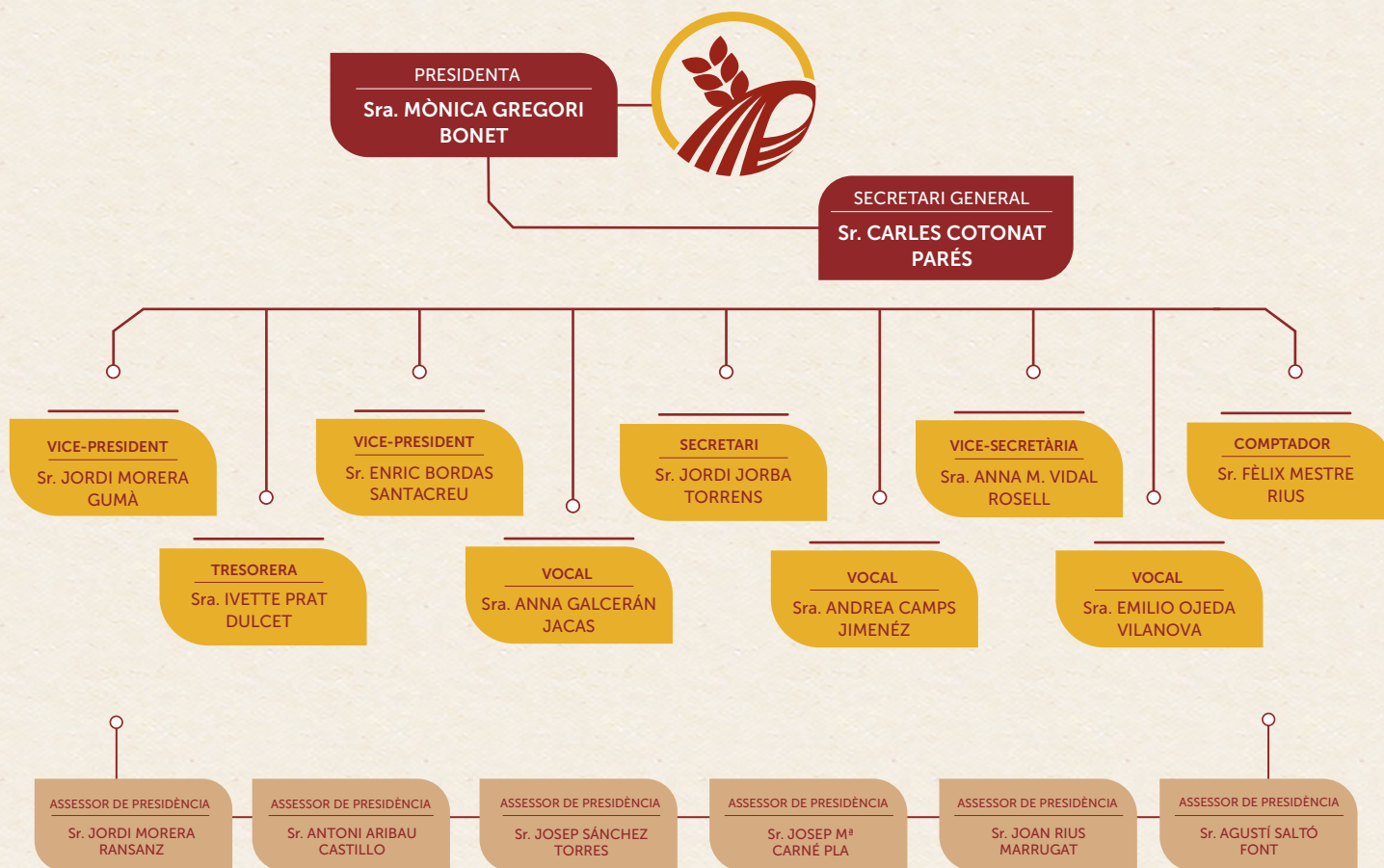


IMPLANTACIÓ PER COMARQUES



ÒRGANS DE GOVERN

COMITÈ EXECUTIU



Junta Directiva Intercomarcal

DELEGATS COMARCALS

BERGA

Sr. AGUSTÍ
COSTA BOIXADER

CORNELLÀ

Sr. ENRIC BORDAS
SANTACREU

GRANOLLERS

Sra. IVETTE
PRAT DULCET

IGUALADA

Sr. ANTONI
ALEMANY NASARRE

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

Sr. FÈLIX
MESTRE RIUS

VILANOVA

Sra. ANNA MARIA
VIDAL ROSELL

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 comptabilitat i **fiscalitat**

3. Assessorament **jurídic**

4. **Assegurances**

5. Tramitació de **subvencions**

6. Assessorament en **higiene** i seguretat alimentària

7. Assessorament **energètic**

L'any 2025 es van tramitar, en benefici dels agremiats que ho van sol·licitar, **19 subvencions** i s'han atorgat **80.432,57 €**

/ PROGRAMA KIT DIGITAL FINANÇAT PELS FONS EUROPEU 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 a nivell 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 transformació digital del comerç.





BAKING SCHOOL
BARCELONA SABADELL



Al novembre de 2011, el Gremi va inaugurar l'Escola de Flequers "Andreu Llargués", que va reemplaçar a la que teníem ubicada al centre de formació Vapor Llonch de Sabadell i que ja comptava amb 20 anys d'existència.

L'ESCOLA DE FLEQUERS

La Baking School Barcelona Sabadell, ubicada dins del C.F.O. Cal Molins, disposa d'unes instal·lacions de més de 400 m2 que fan de la nostra escola una de les principals d'Europa.

La formació que impartim, destinada a empresaris i treballadors del sector de la fleca i la pastisseria, està basada en les noves tècniques d'elaboració, però arrelada en l'artesania i la tradició.

L'escola està dirigida pel Yohan Ferrant, reconegut formador guanyador de guardons de gran prestigi mundial dins del món de la fleca. La sots-direcció està a càrrec de la M. Cruz Barón, flequera i cuinera, amb més de 20 anys d'experiència com a docent dins del nostre sector. Tot això complementat amb un equip de formadors professionals de reconeguda experiència.

PARTNERS DE L'ESCOLA



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:

126

HORES:

5.818

ALUMNES:

1.684

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 (220 h)

Formació d'alt nivell, exclusiva a Espanya, per a gaudir de l'excel·lència de la fleca, que ajudarà al nostre sector i als nostres professionals a tenir més èxit i millorar les seves tècniques d'elaboració com a forners i apassionats del món del pa.

/MASTERCLASS (10-15h)

- La Fleca d'excel·lència
- Panettone et blés
- Levains et creations
- Clàssic i xocolata

/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 (545h)
- Iniciació a la fleca artesana (120h)
- Iniciació a la brioixeria artesana (60h)





/ MONOGRÀFICS DE FLECA

- Assortit de diferents peces de base de croissants
- Coques de Sant Joan masses fullades
- New York Rolls
- Brioxeria francesa
- Pans gastronòmics
- Assortit de coques dolces i salades
- Corona bordolesa i corona lionesa
- Pa de sègol
- Focaccia al tall
- Panellets
- Pastissos flequers al tall
- Pans saboritzants
- Pans decoratius de tradició francesa (pràctic)
- Pa de Sant Jordi
- Brioxeria creativa
- Assortit de coques de Sant Joan dolces i salades
- Assortit de productes salats
- 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

- Figures de xocolata
- Tartaletes
- Torrons de xocolata
- Especial dia de la mare
- Productes de pastisseria per a diades – Pasqua
- Pastissos de mones: cristines i colombres
- Elaboracions amb xocolata – Pasqua
- Especial San Valentí
- Tècniques d'elaboració de cookies (pràctic)
- Pastisseria d'estiu
- Especial Nadal: troncs, tortells i panettone
- Mantegades, polvorons i galetes nadalenques
- Presentació de productes i venda per impuls
- Productes pastisseria
- Torrons de calaix
- Pastissos de Sant Jordi
- Pastes de te
- Assortit de cookies
- Panellets clàssics i moderns
- Assortit de braços
- Assortit de bunyols
- Assortit de canapès salats per a festes





/ 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

SERVEI D'ASSESSORAMENT EN SEGURETAT ALIMENTÀRIA

S'ha impulsat per donar suport a aspectes normatius des d'un punt de vista pràctic, contextualitzant-lo amb la realitat de les fleques i intentant donar resposta a les diferents necessitats que puguin sorgir, així com fomentant la cultura de la seguretat alimentària a l'empresa per tal d'aplicar els requisits i superar amb èxit inspeccions sanitàries o exigències de l'administració en matèria de seguretat alimentària.

SERVEI D'ASSESSORAMENT DE MÀRQUETING A LA BOTIGA

Ha estat clau per aportar solucions integrals per a la millora de la imatge i la rendibilitat del punt de venda, així com una guia per als nostres agremiats perquè el seu establiment, sigui un referent d'èxit

EINES PER A LA DIGITALITZACIÓ

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 imatge digital) per ajudar als agremiats a integrar-se cap a la transformació digital.

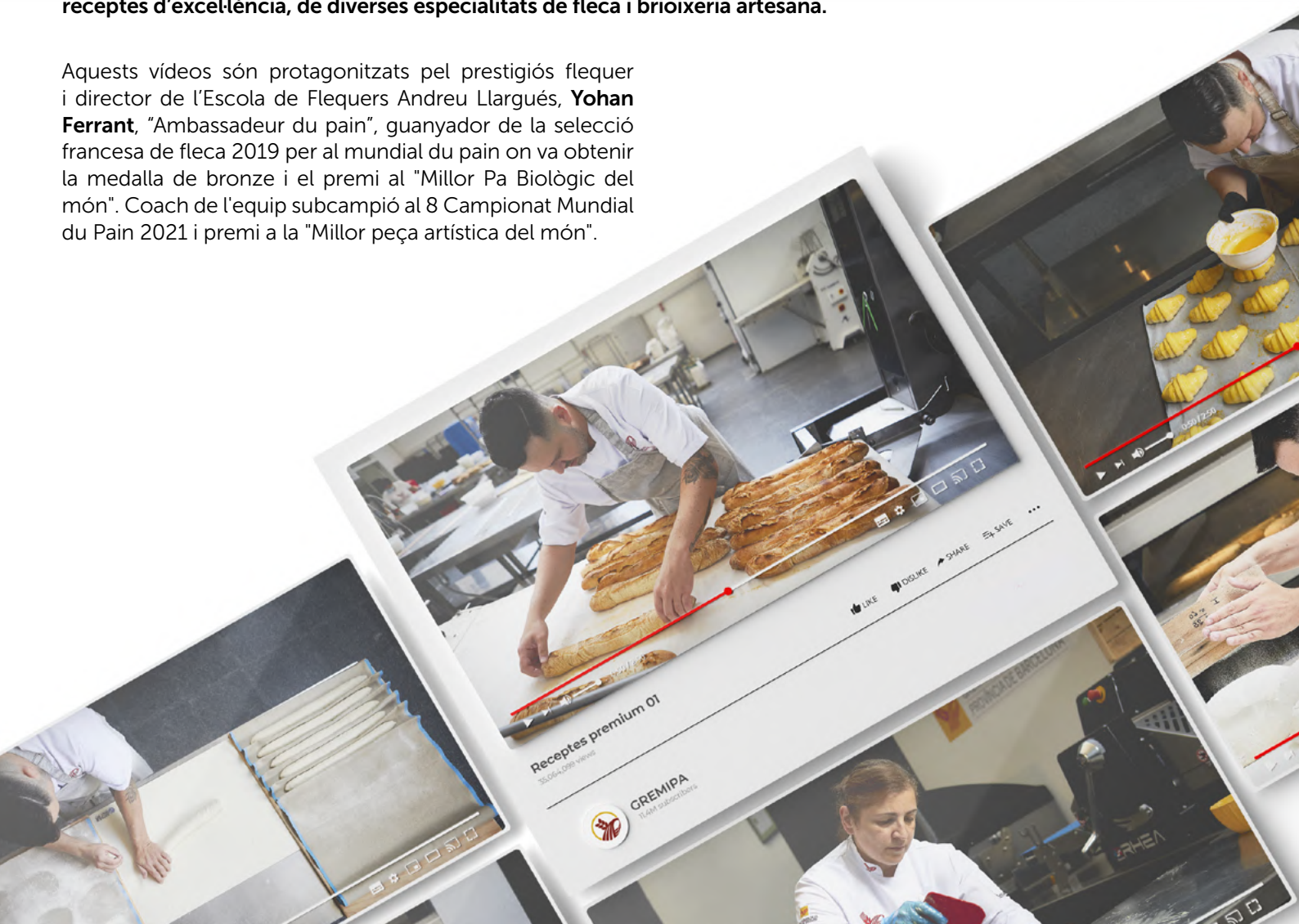
@GREMI-CAMPUS

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 tot tipus d'informació relacionada en l'elaboració de diferents productes de fleca, bolleria 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 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 2025, la borsa de treball del Gremi ha estat extremadament activa i és una de les moltes eines valuoses que ens permeten seguir i ajudar als nostres membres en el seu dia a dia.

% DE PERFILS DEMANDATS:

OFICIALS
1A FLECA

18,80%

OFICIALS
2A FLECA

2,00%

AUXILIARS
DE FLECA

54,70%

OFICIALS
PASTISSERIA

11,00%

ENCARREGAT
OBRADOR

7,50%

VENEDORS

6,00%

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 a www.gremi-pa.com, on es poden visualitzar i gestionar les ofertes.



CAMPANYES DE PROMOCIÓ



BUNYOLS DE QUARESMA



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 48 falques radiofòniques, emeses durant els dies 16 al 23 de juny als programes El Món, La Competència, Vostè Primer, Versió RAC1 i Via Lliure.



PANELLETS



TORTELL DE REIS



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 "DONA-LI VIDA AL PA"

Atès l'èxit que la campanya "Dona-li vida al pa" va tenir l'any anterior, aquest 2025 hem fet una nova edició d'aquest receptari digital, en aquesta ocasió amb propostes de grans xefs de la cuina catalana com Ada Parellada, Carles Gaig, Jordi Castán i Victor Quintillà, amb elaboracions fàcils, saludables i sostenibles on el pa és l'ingredient estrella. Enguany, s'ha commemorat la proclamació de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia, una menció on també es valora la tasca de les fleques i la varietat de pans que elaboren cada dia.

L'objectiu de la campanya ha estat que durant les diferents estacions (primavera, estiu, tardor i hivern) el consumidor pogués preparar diferents plats amb el producte de fleca.

La campanya promou el consum de pa artesà amb receptes de temporada on el pa és el protagonista.



OCTUBRE, MES DEL PA

Seguint 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 "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 CA-TALUNYA RADIO, durant tot el dia 16 d'octubre, per donar a conèixer aquesta diada entre els consumidors i el públic en general.



La Festa del Pa

11 d'octubre

Mirador de les Caves
Els Casots — Subirats

LA "FESTA DEL PA"



Celebrada al "Mirador de les Caves" de Subirats, l'11 d'octubre. En un format més festiu i proper per mantenir l'esperit de germanor i l'essència de l'ofici. La cita anual dels flequers va estrenar nou format 'vespreig', més fresc i actual.



CANALS DE COMUNICACIÓ

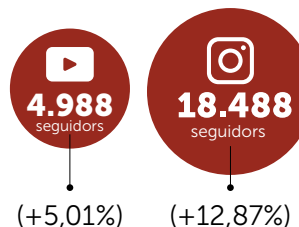


NEWSPA

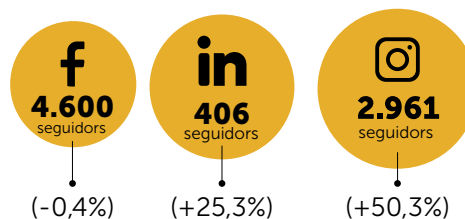
El 2025, Newspa continua sent l'eix principal de comunicació del Gremi.

Paral·lelament, el portal digital newspa.cat continua oferint als professionals del sector una informació actualitzada i rellevant sobre les notícies més destacades del món de la fleca.

BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL



GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVINCIA DE BARCELONA



NEWSPA DIGITAL



ALTRES CANALS



D'altra banda, s'han seguit desplegant les accions definides en el pla de comunicació amb l'objectiu de reforçar la nostra imatge. Especialment, s'ha intensificat la presència a les xarxes socials.

Durant aquest període, aquesta activitat ha contribuït a donar més visibilitat als perfils del Gremi i de l'Escola dins del sector forner, alhora que ha facilitat una comunicació més directa i propera tant amb els agremiats com amb el públic interessat en les nostres iniciatives.

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 2025 de mans del Conseller Oscar 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.



MESTRES ARTESANS 2025

Set agremiats, nous mestres artesans.
Els Mestres Artesans atorgats aquest any 2025, van ser:

FRANCISCO JAVIER HUERTA
FORN SANT MIQUEL
Molins de Rei



JORDI MORERA
L'ESPIGA D'OR
Vilanova i la Geltrú



JAUME JUNYENT
PA ARTESÀ DEL VALLÈS
Santa Perpètua de Mogoda



MARC PARÉS
FLECA PARÉS
Vilafranca del Penedès



JOAN NOGUÉS
FORN DE PA SANT ADJUTORI
Olost



RAMON COMA
FORN DE PA COMA
Manresa



JORDI GASQUE
FORN DE NULLES
Nulles



RECONeixEMENTS ALS AGREMIATS



DUES FLEQUES AGREMIADES REBEN PREMIS NACIONALS.

La Generalitat atorga al Forn de Cabrianes el Premi Nacional de Comerç i al Forn de Pa Codina ("Cal Taró") el d'Establiment Comercial Centenari.



FORN SISTARÉ de Reus, guanya per segona vegada el títol de Millor Pa de Pagès Català, atorgat pel Consell Regulador de la Identificació Geogràfica Protegida (IGP).



YOHAN FERRANT REP L'ORDRE DEL MÉRIT DE FRANÇA

Reconeixement que premia als professionals que han fet aportacions importants en la seva àrea.



MÒNICA GREGORI, NOMENADA PRESIDENTA DE PIMEC COMERÇ.

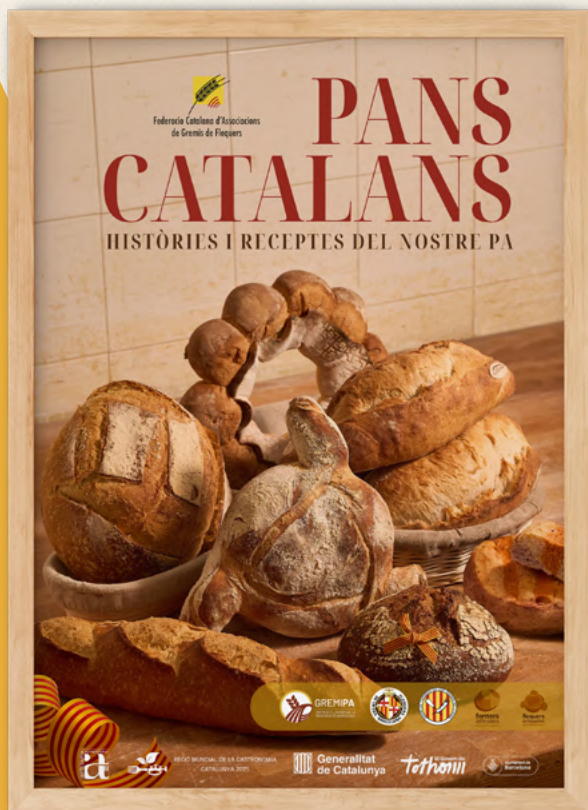
La patronal estrena una nova Junta Directiva, amb la reelecció d'Antoni Cañete com a president i el nomenament de la presidenta del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.



L'agremiat Òscar Tubella de la fleca CAL CAMILO de Torrelavit, reconegut per l'Escola de Pastisseria del Gremi de Pastissers de Barcelona, per la seva trajectòria en la pastisseria rural.

El forner agremiat ha rebut el reconeixement a la perseverança i creativitat de la pastisseria a l'entorn rural, atorgat per l'Escola del Gremi de Pastissers de Barcelona





/ REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA

Coincidint amb l'any que Catalunya és Regió Mundial de la Gastronomia, s'ha presentat el primer recull de pans de la fleca catalana.

Es tracta d'un receptari que inclou els pans següents: **pa de l'aixada, de Jordi Jorba** (Forn Jorba, Manresa), inspirat en la confluència dels rius Cardener i Llobregat i en l'essència pagesa del Bages; **pa de ronyó, del Mestre Rosselló** (les Borges Blanques), un pa rústic amb forn de llenya que evoca la tradició de la plana de Ponent; **pa de Sant Jordi, de Georgina Crespo** (Fleca Balmes, Barcelona), que manté viu l'esperit del seu pare Eduard Crespo, creador d'aquest pa icònic; **pa de tramuntana, d'Enric Colls** (Fleca Can Companyó, Sils), robust i aromàtic, que representa la força empordanesa i l'ofici resistent, i **pa foradat, de Xavier Pàmies** (Forn Sistaré, Reus), amb espècies i un forat característic que el vincula a les celebracions nadalenques.

/ SANT JORDI 2025

Un any més, el president de la Generalitat ha rebut als representants de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers encapçalada per la presidenta de la Federació i del Gremi, Mònica Gregori.



ACTES CORPORATIUS 2025

/ ACTE DE CLOENDA DEL VI MÀSTER EN FLECA ARTESANA D'EXCEL·LÈNCIA

La Baking School Barcelona Sabadell celebra l'acte de cloenda del VI màster en fleca artesana d'excel·lència. Una de les novetats d'aquesta edició ha estat la visita dels alumnes a Minoterie Suire, la prestigiosa farinera francesa especialitzada en farines biològiques.

En aquesta ocasió, dos alumnes van ser anomenats primers de la promoció, en obtenir la mateixa nota: Xavier Pàmies i Jesús Cerdán.



/ VISITA DEL SR. LLUÍS FONT, DIRECTOR DEL CONSORCI PER A LA FORMACIÓ CONTÍNUA DE CATALUNYA

L'Escola del Gremi forma professionals i projecta la imatge de la professió arreu i, sobretot, entre els joves. El catàleg de cursos del Consorci està dissenyat per a respondre a la realitat canviant de cada sector.



/ PREMIS GAUDÍ 2025

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona ha tingut enguany una participació especial en un dels esdeveniments culturals més assenyalats del calendari anual a Catalunya. En concret, als Premis Gaudí, la gran cita del sector cinematogràfic del nostre país, organitzada per l'Acadèmia del Cinema Català.

La divuitena edició d'aquest esdeveniment ha tingut lloc el 8 de febrer al Gran Teatre del Liceu de Barcelona. Durant la vetllada, el Gremi ha ofert als assistents un assortit de pastes de còctel i dolces elaborades per l'equip de la Baking School Barcelona Sabadell.

III EDICIÓ DEL CONCURS PROFESSIONAL "THE BAKER"

En aquesta edició el jurat està format per Yohan Ferrant, director de la Baking School i referent internacional; Mari Cruz Barón, sotsdirectora de l'escola i mestra flequera; Enric Badia, mestre forner amb experiència a competicions i assessor tècnic; Matt Valette, especialista en brioixeria; Roger Vilardosa Millor Brioix 2023; Marta San José Sots campiona 2021 del món; Sylvain Herviaux, MOF (Millor Obrer de França) i formador d'excel·lència, i Georgina Reinares, guanyadora de la darrera edició de The Baker, que torna enguany amb el rol de jurat per aportar al concurs la seva visió i experiència.



Premio a la excel·lència
en **PANADERÍA**





Xavier Pàmies, The Baker 2025. A més del títol de The Baker 2025, també va rebre la menció especial a la millor brioixeria de pasta de full.



També es van distingir alguns dels finalistes amb mencions especials, com **Martí Alemany, del Forn de la Rambla**, a Vilanova i la Geltrú, agremiat i exalumne del Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència de la Baking School.



Alemany participava per segona vegada al The Baker i, enguany, es va endur dos reconeixements: el millor conjunt d'snack salat i el millor pa nutricional, aquest últim per segon any consecutiu, fet que el consolida com un dels grans referents del moment. Lluís Casas, del Forn Vallespir, a Barcelona, també agremiat i exalumne del Màster de la Baking School on va destacar per ser el primer de la seva promoció, va rebre la menció especial al millor pa de massa mare 2025.

/ IBA 2025

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i la Baking School Barcelona Sabadell, juntament amb la Confederació Espanyola d'Organitzacions de Pastisseria, Fleca i Afins (CEOPPAN) van desplegar una intensa agenda institucional i representativa durant la celebració de la fira IBA 2025.

Per part del Gremi, hi van assistir la presidenta, Mònica Gregori; el vicepresident, Enric Bordas, i el secretari general, Carles Cotonat. Per part de la Baking School, el director, Yohan Ferran; la subdirectora, Mari Cruz Barón, i la cap de formació, Montse Ruiz.

Per part de CEOPPAN, van assistir-hi el secretari general, José María Fernández del Vallado, i el president, Félix Mestre, qui també va acudir com a membre de la junta directiva del Gremi. La seva participació, en el marc de les activitats organitzades per la UIBC (Unió Internacional de Forn i Pastisseria) i la CEBP (Confederació Europea de Pastissers i Forners), va posar de manifest el paper actiu de la fleca catalana i espanyola en els grans fóruns internacionals del sector.



PARTICIPACIÓ EN FIRES

/ MONDIAL DU PAIN

El mes d'octubre es va celebrar a Nantes la desena edició del Mondial du Pain, una de les competicions més prestigioses del calendari flequer internacional, organitzada pels Ambassadeurs du Pain. La competició tenia enguany una càrrega simbòlica especial, en coincidir amb el vintè aniversari dels Ambassadeurs du Pain.

L'equip, format per Roger Vilardosa i Isaac Galofré i entrenat per David Hernández, es va classificar en obtenir la sisena posició al X Mondial du Pain.

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 son un espai perfecte per presentar l'oferta de formació professional integrada de FP inicial, ocupacional i contínua que ofereix la Baking School Barcelona Sabadell.





/ ALIMENTARIA-HOSTELCO

Del 23 al 26 de març de 2026, Hostelco tornarà amb una aposta reforçada pel sector Coffee, Bakery & Pastry, duplicant l'àrea expositiva en la qual, el Gremi hi serà present amb el seu propi estand. Alimentaria + Hostelco torna a demostrar el seu compromís amb el sector de la fleca artesana.

L'organització i el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona han anunciat la renovació i el reforç de la seva col·laboració per a l'edició de 2026.



/ FORUM GASTRONÒMIC

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i el Gremi de Pastisseria de Barcelona participen per primera vegada amb un espai conjunt, al Gastronomic Forum Barcelona 2025, que es va celebrar del 3 al 5 de novembre al recinte Montjuïc de Fira de Barcelona. És una nova mostra del compromís d'ambdós ens gremials amb els sectors que representen i la seva aposta per establir sinergies entre aquests dos oficis artesanals i d'alt valor afegit





/ FIRA DE LA FORMACIÓ I OCUPACIÓ DE SABADELL

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i la Baking School Barcelona Sabadell van participar un any més, amb un estand propi, al Saló de l'Ocupació de Barcelona, que va tenir lloc a mitjans d'octubre a Fira Barcelona. L'objectiu d'aquesta participació va ser visibilitzar la gran necessitat de professionals que pateix el sector i destacar les oportunitats de feina que ofereix la fleca, així com la formació professional que ofereix l'Escola per fer-ho possible.



/ SBD FIRA PRO SABADELL

El Gremi ha tornat a participar a la SBD Fira PRO: Formació i Treball de Sabadell per a presentar l'oferta de formació professional integrada d'FP inicial, ocupacional i contínua que ofereix la nostra escola.

La sots directora de l'escola, Mari Cruz Barón, acompanyada dels alumnes del Certificat de Professionalitat de Fleca i Brioxeria, han realitzat una demostració sota el nom "Fes pa!" on han preparat diferents productes.

/ FIRA ÀPAT

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, sots-directora de la Baking School Barcelona Sabadell va oferir una ponència sobre els diferents tipus de pa.

CONCURS MILLOR MONA DE PASQUA 2025

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona ha patrocinat un any més aquest concurs que premia l'excel·lència i la tradició. La Mari Cruz Barón, subdirectora de la Baking School Barcelona Sabadell, va participar com a membre del jurat.

Aquest any, el concurs ha tingut una vessant solidària de la mà de Pallapupas, una organització que des de fa més de vint anys porta somriures a infants hospitalitzats, familiars i personal sanitari.

la
millor
mona DE
PASQUA



CONCURS MILLOR COCA DE SANT JOAN 2025

Enguany, s'ha celebrat el VII Concurs a la Millor Coca de Sant Joan. El Gremi impulsa la seva campanya per reivindicar els productes artesans. Èxit de participació en aquesta edició on s'han presentat dues-centes setanta coques artesanes.

"La Millor Coca de Sant Joan" ha deixat dos noms del Gremi al capdamunt del podi gastronòmic de Sant Joan: **Fleca Rovira**, de **Santa Agnès de Malanyanes**, ha estat reconeguda amb el premi a la millor coca de crema i pinyons, i **Morreig**, l'**obra-dor barceloní** liderat pel formador de l'**Escola Matt Valette**, que ha estat distingit amb el primer lloc en la categoria de coca de fruita tradicional.

El Forn el Racó, de Granollers s'ha endut el premi per la coca de llardons, mentre que La Coca de Folgueroles i la **Pastisseria Natcha** s'han endut la millor coca de xocolata i la creativa, respectivament.





FORMACIÓ "FUNDACIÓN SECRETARIADO GITANO"

El Gremi crea un programa a mida amb el que proporciona als participants un coneixement pràctic sobre les tasques bàsiques de l'ocupació de flequer.

Aprendre a elaborar productes bàsics de la fleca, la brioxeria i la pastisseria així com acollir, atendre i vendre al client productes aplicant la tècnica de vendes més adequada en una fleca amb degustació.

ACCIONS DE RESPONSABILITAT SOCIAL

El Gremi col·labora amb associacions que aglutinen entitats que treballen per a la inserció de col·lectius amb discapacitats, per a 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 Fundació del Secretariado Gitano. 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, 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 a casa allò que han fet amb molta il·lusió.



CAMPANYA DEL "LLOQUET SOLIDARI"

Aquesta campanya celebra la seva cinquena edició. 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 11.775€.





CERTIFICACIÓ ISO



CERTIFICAT DEL SISTEMA DE GESTIÓ

Número de certificat: 0000 - 000 - 000 - 0000

Data emesa: 01 de Juny 2015

Vàlid fins al: 31 de Octubre 2016

Es certifica que el sistema de gestió de

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

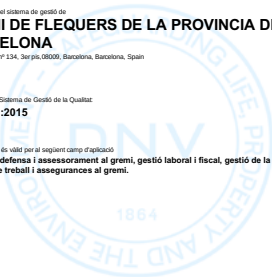
C / Plaça Ciutat, nº 334, 08009, Barcelona, Barcelona, Spain

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.



Barcelona, 01 Octubre 2015



ENAC IAF
ENAC IAF
ENAC IAF

ENAC IAF
ENAC IAF
ENAC IAF

ENAC IAF
ENAC IAF
ENAC IAF

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.

Fites empresarials assolides 2025

REDUCCIÓ DE JORNADA LABORAL

La Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers, integrada pel Gremi de Flequers de Barcelona, Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, Gremi de Forners de Terres de Lleida, el Gremi de Flequers de les Comarques Gironines i la Federació d'Industrials Forners de la Província de Tarragona, que representen el conjunt de gremis i associacions més representatius de la fleca catalana, s'oposa a l'aprovació de l'avantprojecte de Llei de reducció de jornada i les mesures que l'acompanyen.

La Federació, juntament amb CEOPPAN i la resta d'associacions i gremis alimentaris, s'ha reunit amb els representants dels diferents partits polítics per expressar la seva oposició a l'Avant projecte de Llei. Els gremis i associacions han manifestat la seva voluntat de continuar treballant en el diàleg per evitar l'aprovació d'aquesta mesura en termes actuals i buscar alternatives que garanteixin el benestar dels treballadors sense posar en perill l'estabilitat econòmica de les petites i mitjanes empreses del comerç alimentari.

HISENDA AJORNA VERIFACTU FINS AL 2027

Aquest canvi normatiu s'ha produït després de mesos de reivindicacions per part de PIMEC, a les quals s'hi van sumar el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, i de diverses patronals d'àmbit estatal (CEOPPAN, CEDECARNE i FEDE-PESCA), que havien alertat reiteradament que els terminis inicials eren inassolibles per a la major part del comerç de proximitat i de les activitats artesanals.

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

Federació Catalana D'associacions
De Gremis De Flequers

pimec

Pimec



CEOPPAN

EL GREMI DÓNA SUPORT A LA
IGP Pa de Pagès Català



PA DE PAGÈS
CATALÀ
indicació geogràfica protegida

PARTICIPACIÓ
EN ALTRES ENTITATS



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

THE BAKER



GREMI



EL GREMI ALS

MITJANS DE COMUNICACIÓ

FORNEJANT EL FUTUR

