SOLIDARITAT: L'ESCOLA DE FLEQUERS ANDREU LLARGUÉS COL·LABORA AMB LA FUNDACIÓ ALZHEIMER CATALUNYA

NEWSGREMI: EL GREMI PUBLICA UNA GUIA PER FACILITAR A LES FLEQUES EL PROCÉS DE DESESCALADA AMB TOTES LES GARANTIES

newspa

Maig/ Juny '20

n.224

REVISTA DEL GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

Benvinguts de nou a la formació de qualitat

L'Escola de Flequers Andreu Llargues torna a obrir les portes per impartir formació presencial, amb totes les garanties sanitàries establertes.

Entrevista a Andreu Llargués.

· Tradició Artesana ·

COCA

de Sant Joan

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

Amb el suport de:

publiesa.es

sumari

6 Entrevista amb Andreu Llargués

Parlem amb la figura més representativa de l'associacionisme flequer i un històric del sector, Andreu Llargues. El president del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers i de la confederació nacional, CEOPPAN, repassa per a *Newspa* el que ha suposat aquesta crisi per al sector, el present i el futur que es preveu per la Fleca i la importància de romandre units i ferms amb les institucions flequeres.

18 RECEPTA DE PA. 'Xusco' de Girona.

20 RECEPTA PASTISSERA. Brioix de primavera.

22 Un Sant Joan solidari

L'Escola prepara coques per a la Fundació Alzheimer Catalunya

News GREMI

24 Guia per a la desescalada: consells específics per a fleques.

25 Campanya de promoció de les coques de Sant Joan.

28 Torna la formación presencial a l'Escola de Flequers Andreu Llargués.

News EMPRESA

33 Reial Decret 18/2020, de 12 de maig, de mesures socials en defensa de l'ocupació

Pan~Fri

EXCLUSIVAS FRIGORÍFICAS

50 anys al servei del fred industrial

1. El client es posa a les nostres mans

2. Li entreguem instal·lacions a la seva mida

Som experts en solucions integrals d'instal·lacions

Servei tècnic garantit amb professionals en refrigeració

Cambres i armaris de fermentació controlada, vitrines frigorífiques, cambres de congelació ràpida, cambres de conservació, dipòsits d'aigua freda i una gran gama de productes...

Fabricació de vitrines especials a mida

Carrer d'Asturias, nº 5. Poligon Industrial Les Salines. 08830 Sant Boi de Llobregat. BCN. **T** 93 440 18 76 **F** 93 449 75 45 **E** info@exclusivasfrigorificas.com **www.exclusivasfrigorificas.com**

editorial

Andreu Llargués
President del Gremi de Flequers
de la Província de Barcelona

Siguem joncs

Benvolguts companys i amics,

Els aplaudiments a les vuit, cada dia, per al nostre compromès personal sanitari i per a tots aquells professionals que han seguit al servei de tots, a peu de canó, durant els mesos de confinament han estat una cosa que no oblidarem fàcilment. I, si durant tot aquest temps, hi ha hagut una cançó que simbolitzi aquest sacrifici i l'esperança de futur que ens mantenia a tots, aquesta ha estat la coneguda 'Resistiré'.

M'agrada molt una de les frases d'aquesta cançó, no sé si la recordeu, diu: "... Sóc com el jonc que es doblega però sempre segueix en peu ...". Per a mi, aquest és el quid del nostre sector, l'essència dels flequers i de la seva feina, cosa que s'ha demostrat i ha quedat patent durant aquests mesos.

"EL JONC, COM NOSALTRES, ÉS TREMENDAMENT FLEXIBLE PERÒ RESISTENT, BAIXA EL CAP I ES PLEGA PERÒ ÉS CAPAÇ D'AGUANTAR I TORNAR A AIXECAR-SE".

Els flequers, el nostre sector, no som un gran i poderós arbre, la Fleca no és així. És, més aviat, una planta essencial, humil, prima i elegant, per la qual potser ningú apostaria davant d'una riuada o inundació. Nosaltres som més com els joncs, que són tremendament flexibles i, a la vegada, resistents: abaixen el cap i es pleguen davant el que ve però sempre, sempre, són capaços d'aguantar i tornar a aixecar-se, més alts, més ferms, amb tot un futur al davant.

I, per potenciar i aprofitar aquesta essència de flexibilitat, adaptació i resistència que com el jonc tenim, hi ha dos aspectes bàsics que hem de reforçar.

Primer i en l'àmbit particular de cada negoci, la formació, per descomptat. La formació professional de qualitat com la que podeu trobar a la nostra Escola (que ha obert de nou les seves portes, com podeu veure a la pàgina 28 d'aquesta revista) ens permet millorar, reciclar-nos, adaptar-nos als nous gustos i tendències, aprofitar de forma òptima les eines i matèries al nostre abast, afegir un plus a la varietat i qualitat de la nostra oferta. No hi ha flexibilitat ni capacitat d'adaptació sense un treball de formació intel·ligent i constant.

En segon lloc, per fomentar la resistència del nostre col·lectiu, necessitem unes associacions representatives fortes, que puguin plantar cara i defensar-nos a tots amb solvència, amb el suport i en nom de com més veus millor. Un jonc pot ser fàcil de trencar amb les mans; sobretot si és jove i tendre o fràgil i trencadís. Però si ajuntem una bona quantitat d'ells en un feix, són gairebé irrompibles i són capaços d'aguantar-ho tot.

Així hem de ser nosaltres: treballar la flexibilitat i potenciar la nostra capacitat de resistència. Tot i que els temps difícils no han acabat, tenim les eines suficients per superar-los, només és qüestió de treballar-les bé. NEWSPA

És una publicació del
GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA
President: Andreu Llargués. **Secretari general:** Carles Cotonat.
Adreça: Pau Claris, 134, 3r i 4rt. 08009 BARCELONA.
Tel.: 934 871 818 **Fax:** 934 872 829 **A/e:** secretaria@gremipa.com
www.gremipa.com

Serveis redaccionals i editorials:
MODO in Action C /Jordi Girona, 29. Parque UPC. Edificio Nexus II (Campus Diagonal Norte). 08034 Barcelona.Tel.: 93 405 41 15
A/e: redaccion@modoinaction.com

Director tècnic: Manuel Cortés
Cap de redacció: Marian Mateo
Redacció: E. Parlon, C. Gil, B. Garau.
Fotografia: Ángel Catena

Maquetació: S. Esquerra.
NEWSPA és una marca registrada. S'autoritza la reproducció de les seves informacions i articles sempre que se'n citin la procedència i l'autoria, i que se'n faci una comunicació prèvia per escrit a la direcció de la publicació.

Administració: Pau Claris, 134, 3r i 4rt. 08009 BARCELONA.
Telèfon: 934 871 818 **Fax:** 934 872 829
Cap: M. Carme Adell **Coordinació:** Elisenda López-Grado
Publicitat: Sandra Gordóvil · C /Jordi Girona, 29. Parque UPC. Edificio Nexus II (Campus Diagonal Norte). 08034 Barcelona.
Tel.: 93 405 41 15 **Impressió:** Fort imprenta

CONSELL EDITORIAL **President:** Andreu Llargués
Vocals: Maria Carme Pifarré, Manuel Cortés, Carme Guillén, Jordi Morera
ISSN: 1134-8801 **Dipòsit legal:** L-169-1995

NEWSPA és una publicació plural, que difon informacions **d'utilitat i d'interès relacionades amb el sector flequer i els seus professionals. La societat editora respecta les opinions expressades a través dels articles dels seus col·laboradors, però no necessàriament les comparteix, i només fa seus els continguts difosos a través de l'editorial.**

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

Tiratge d'aquest número: 3.000 exemplars
EXEMPLAR GRATUÏT PER ALS FLEQUERS ASSOCIATS A UN GREMI CATALÀ

LA FLECA POST-COVID, SEGONS ANDREU LLARGUÉS

“Volem un pla d’actuació estructurat i amb prou diners per aguantar fins que arribi la normalitat”

Text: Bernat Garau · Fotografies: Ángel Catena

La Covid-19 ha deixat un pòsit d’incertesa, por i dificultats en la fleca. En moments de crisi, quan sembla que el món s’ensorra, cal tenir el cap fred, l’experiència i la voluntat per analitzar la situació i marcar un rumb cap al futur. Andreu Llargués presideix des de 1993 el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, càrrec que compagina amb la presidència de la Federació Catalana d’Associacions de Gremis de Flequers i la Confederació Espanyola de Fleca, Pastisseria, Brioixeria i Afins (Ceoppan). Va fundar l’any 2011 l’Escola de Flequers que ara porta el seu nom, hereva de l’antiga Vapor Llonch, i ha dedicat tota una vida a defensar davant les administracions els interessos del sector. És fill, nét, besnét i pare de forners al davant de la fleca més antiga de Mollet del Vallès (1789).

A què han dedicat els seus esforços les entitats que representa durant la crisi?

Hem fet el que tocava, que és defensar els interessos de la fleca, i també els interessos socials que representa el sector, ja que som part important del territori i sóm vitals per al proveïment de la població.

Per això, el primer que vam fer des de Ceoppan va ser enviar una carta al ministre d'Agricultura exposant-li què representa la fleca per a la cohesió del país. I el que significaria en els pobles i barris de tot el territori espanyol el fet que no hi hagués una fleca oberta que oferís aquest aliment de primera necessitat.

Des del Gremi, també vam enviar una carta a les conselleries catalanes d'Empresa i d'Agricultura en la qual ens comprometiem a garantir que no faltés el pa a les fleques de tot el territori de Catalunya. I així s'ha complit.

El primer que vam fer, per tant, va ser garantir que les fleques estiguessin obertes. En aquest punt, en el seu discurs, el Govern central va parlar fins a quatre vegades de 'les fleques'. Això vol dir que va escoltar el missatge que li vam fer arribar. Que va entendre que, en moments difícils, es pot comptar amb els forners.

De fet, la fleca es va considerar 'servei essencial'. Com valora la tasca dels flequers durant l'estat d'alarma?

El compromís que vam assumir davant l'Administració garantint el subministrament de pa per part dels forners s'ha complit absolutament. El forner ha garantit el producte als seus veïns durant totes aquestes setmanes difícils. Les nostres famílies i empleats han corregut riscos per anar cada dia a treballar, amb la corresponent autorització, en mig d'una pandèmia.

Hem vist a alguns diaris, com el Segre de Lleida, aplaudiments a forners en pobles petits quan arribaven a portar el pa. I puc dir per experiència pròpia que moltes persones grans ens han agraït moltíssim la nostra tasca, perquè no només és la venda de pa, sinó, a més a més, tota la part psicològica i de suport a la població, preguntant com es trobaven els seus familiars i acompanyant-los en cas de dolor. És a dir, no només hem lliurat

> "En el seu discurs, el president Sánchez va citar les fleques quatre vegades; això indica que va escoltar-nos".

"DURANT L'ESTAT D'ALARMA, TOTS ELS NOSTRES SERVEIS HAN ESTAT PLENAMENT OPERATIUS"

CARLES COTONAT, SECRETARI GENERAL DEL GREMI

QUINA HA ESTAT L'ACTIVITAT DEL GREMI DURANT LA PANDÈMIA?

Al principi va haver molta confusió sobre quins negocis podrien obrir i en quines condicions ho farien. Per tant, el primer objectiu del Gremi va ser garantir que les fleques podrien continuar obertes.

A partir d'aquí, s'ha fet un gran esforç de recopilació i anàlisis de tota la normativa que s'ha generat durant aquest mesos per resumir-la i transmetre-la als nostres agremiats de manera clara i directa. En aquest període s'han enviat més de 48 circulars i 7 newsletters amb informació i recomanacions diverses.

També s'ha fet una 'Guia per a Fleques (*veure pàgina 24 d'aquesta mateixa revista*) amb les indicacions que s'havien de seguir per a la reobertura de les terrasses i de l'activitat de degustació en cada una de les diferents fases de de la "desescalada" i amb recomanacions i mesures de reforç d'higiene i manipulació d'aliments davant de la Covid-19.

Aquesta guia, elaborada pel Gremi amb l'assessorament d'una especialista en tecnologia alimentaria, es la primera i única guia de la que tinc constància amb recomanacions adreçades específicament pel sector de la fleca i la pastisseria.

També hem atès moltes consultes d'agremiats amb dubtes de com s'havien d'aplicar les noves normes. A més, hem col·laborat amb ajuntaments en l'elaboració de guies de bones practiques per al comerç o per aclarir malentesos i interpretacions errònies com la que es va generar amb el tema dels cafès i les begudes i entrepans per emportar. També cal destacar la tasca que com a lobby s'ha fet en defensa del sector.

COM ESTÀ VIVINT EL GREMI LA TORNADA A LA NORMALITAT?

En base a les recomanacions de les autoritats sanitàries i, tenint en compte la normativa de riscos laborals, hem dissenyat un pla per anar recuperant gradualment la plena activitat presencial a les oficines.

Pel que fa als serveis, durant tot l'estat d'alarma tots han estat plenament operatius. Per tant la tornada a la 'normalitat' no suposa un esforç addicional en aquest sentit.

Els majors esforços es centren en recuperar l'activitat formativa presencial a l'Escola de Flequers Andreu Llargués de Sabadell. Des del 15 de juny hem començat a reprendre els cursos i programes que ja havíem iniciat abans de la pandèmia i que, amb la declaració de l'estat d'alarma, van haver de suspendre. Ara, el gran repte es re programar tota la oferta formativa que havíem dissenyat pel 2020 després de tres mesos sencers d'aturada.

LA FLECA POST-COVID, SEGONS ANDREU LLARGUÉS

pa, sinó que hem fet el de sempre: hem lliurat humanitat i atenció personal.

Què opina de la feina de les diferents administracions durant la crisi?

Una crisi tan inesperada és molt difícil de gestionar per un governant. Ningú ho hauria pogut fer tot perfecte. Aquesta pandèmia ha creat una gran confusió no només a aquest país ni a l'Estat, sinó a tot el món. Quant als protocols i normatives, els nostres serveis jurídics han interpretat el BOE i el DOGC i hem transmès les nostres interpretacions als forners; i em sembla que ho hem fet bé. No hi ha hagut cap cas d'intoxicació a causa del pa, ni ningú que hagi pogut dir que no hem lliurat el producte puntualment i en perfectes condicions.

I penseu que no ha estat fàcil, a causa de la confusió que hi ha hagut amb totes les normatives que han anat sortint cada cap de setmana, que ni els juristes entenien en moltes ocasions les disposicions del BOE.

Quins serveis als agremiats han portat a terme el Gremi durant la pandèmia?

El Gremi ha tingut una comunicació constant i total amb els agremiats, assessorant-los sobre les normatives en matèria laboral, de seguretat, fiscalitat, assegurances, etc. S'ha tornat a demostrar que el Gremi no és només un ens per facilitar la venda i la producció de pa. És una entitat que es cuida de tot el que pot necessitar el forner. Molts agremiats ens han agraït el servei que els hem donat.

> El Gremi ha fet ERTOs, ha assessorat en matèria fiscal i d'assegurances... fins i tot ha buscat mascaretes!

Fins i tot, en el tema de la disponibilitat de mascaretes i material sanitari, que era una de les coses que més por feien, el Gremi s'ha encarregat de buscar empreses per garantir aquest subministrament.

En el tema de la informació, crec que mai hem estat tan informats. Hem enviat més de 45 comunicacions via mail, i cada vegada que ha sortit un butlletí hem informat puntualment els associats. Inclús hem implementat un pla de contingències, per garantir el servei als agremiats. I en el cas que hi hagués hagut un cas de coronavirus en el personal, el Gremi podria haver continuat donant tots els serveis sense afectar la qualitat dels mateixos.

Com veu el sector flequer després del coronavirus?

Una cadena de televisió va dir durant la pandèmia que els forners estaven venent molt pa. Nosaltres vam respondre explicant en una carta que, avui en dia, la fleca no és només la botiga, sinó el que hi ha darrere. Avui en dia, hi ha diferents tipus de fleques, diferents tipus de negocis. Hi ha la fleca sense degustació i situada en un bon lloc, que pot haver tingut un augment de clients. Hi ha la fleca amb degustació, que ha perdut una part del seu negoci. I després hi ha la fleca que, a més de la degustació i gràcies a la qualitat del seu pa estava subministrant a restaurants; aquestes també han patit la caiguda del sector de la restauració.

> "Espanya demana a Europa calers a fons perdut per sortir de la crisi. La fleca necessita el mateix"

Hi ha companys nostres que han de mantenir una estructura de personal i econòmica molt forta i, en aquests moments, es troben que el seu negoci ha baixat un 60 o un 70%. Per tant, el Gremi demana un tractament semblant al que es dóna a l'hostaleria, ja que el 70% del seu negoci està tan tancat com pot estar-ho un restaurant. I amb les dificultats de cobrar d'uns clients restauradors que paguen a un o dos mesos, que tenen el negoci tancat i no saben si cobraran. És evident que haurem de fer una gran reestructuració. I en aquesta reestructuració, necessitarem més Gremi que mai. Si en aquest moment pensem que podem salvar-nos tots sols d'aquest naufragi, perquè això és un naufragi, malament anirà.

Necessitem entitats més potenciades que mai. I això també ho dic per la Federació Catalana. Tenim una xifra de negocis molt important i donen feina a molta gent. No pot ser que avui en dia l'Administració no s'hagi posat en contacte amb nosaltres per interessar-se de com està el sector després d'aquesta crisi, i què necessita per sortir-ne sense tancar forns, que és una destrucció del teixit urbanístic i social del país.

Llavors, quines són les exigències de la fleca a les administracions públiques després de la Covid-19?

El que demano és el mateix que demana el president Sánchez a Europa: nosaltres el que necessitem per sortir a la superfície és més que un ICO, és un pla d'actuació estructurat i amb prou diners per poder aguantar fins que arribi la normalitat. I aquests diners no es podran tornar a curt termini. Si es demana a Europa que ens doni finançament a fons perdut o amb deute perpetu per poder sortir de la crisi, nosaltres som com el país.

UNIÓ. Andreu Llargués valora la importància que han tingut, especialment durant aquesta crisi, el teixit associacionista de la fleca. I creu que serà igualment essencial per reestructurar el sector i aconseguir la pervivència dels negocis flequers.

"HEM TROBAT EN EL GOVERN UN INTERLOCUTOR QUE S'HA PREOCUPAT PER DEFENSAR-NOS"

JOSÉ Mª FERNÁNDEZ DEL VALLADO, SECRETARI GENERAL DE CEOPPAN

COM HA AFECTAT LA COVID AL SECTOR FLEQUER ESPANYOL?

Estimem que la producció ha disminuït entre un 20 i un 80%, segons el pes en cada negoci de canal HORECA, d'altres institucions i col·lectivitats que també van haver de tancar i de la zona de degustació en el mateix establiment. És veritat que sí que s'ha notat un increment de les vendes de pa per a llars, que en algunes empreses ha pogut suposar fins a un 20%. Però, en aquestes vendes de pa per a llars, s'han vist molt beneficiats sobretot els supermercats de proximitat i, en qualsevol cas, mai no han arribat a compensar les vendes totals. D'altra banda, les vendes de productes de pastisseria gairebé van arribar a desaparèixer.

Pel que fa als aspectes que han enfortit el sector, jo destacaria les següents:

El pa ha estat present diàriament, considerant essencial; les fleques han patit, però han pogut seguir actives; els forners

han estat visibles i al servei de la societat; s'ha fet valdre el comerç, el producte de proximitat, el 'fet aquí'; recuperar el menjar en família reforça el paper del pa a la taula; el 'boom' del pa casolà portarà clients demandant major qualitat, i la crisi econòmica pot incrementar la demanda d'aliments bàsics.

COM HA ANAT LA INTERLOCUCIÓ AMB EL GOVERN DURANT LA CRISI?

Moltes mesures aprovades pel Govern s'aplicaven automàticament a les empreses que estaven obligades per llei a tancar, però de vegades no es concedien a les que hem pogut seguir obertes. Des de CEOPPAN i les Associacions i Gremis de Fleca hem lluitat des del principi per resoldre aquest problema i hem trobat en el Ministeri d'Agricultura un interlocutor que s'ha preocupat per defensar-nos, dins les seves possibilitats i amb limitacions pressupostàries i de gestió.

En línies generals, el nostre sector s'ha pogut acollir a la majoria d'aquestes mesures, gràcies a la tasca de les nostres associacions i gremis. Però, en tot cas, entenem que les mesures d'ajuda són manifestament millorables i per això seguim negociant amb el Govern la seva ampliació i flexibilització, ja que és molt important que es tingui en compte que la tornada a la normalitat de les plantilles, així com la devolució de les ajudes, també ha de ser gradual i proporcionada a la situació.

Perquè la normalitat no arribarà en un any. Les dificultats mai havien estat tan grosses, i mai havíem tingut tanta necessitat de tenir el suport de tot el sector per anar a reclamar els nostres interessos.

Com ens afectarà la crisi econòmica que es preveu?

Les crisis sempre porten mortalitat empresarial. A l'anterior crisi, van caure molts amics nostres Però és veritat que era molt diferent: es tractava d'una crisi financera barrejada amb un desprestigi del pa. Si mirem l'any 2008, la gent no li donava valor al pa, tant els-hi donava comprar-lo a un lloc com a un altre. Des de llavors i fins al 2019, la tasca que hem fet els Gremis i els mateixos forners ha estat formar el consumidor per millorar la imatge i el producte. I això ha servit per canviar completament la percepció de la societat. I ho hem fet, en bona part, gràcies a l'eina formativa que ha posat al nostre abast aquest Gremi.

Vull recordar-vos a tots que la nostra Escola de Flequers segueix a la vostra disposició per tal que us pugueu formar i millorar encara més el vostre producte. Hem d'aprofitar l'Escola, perquè és una inversió que heu fet vosaltres per a vosaltres mateixos.

Aquesta crisi ens ha deixat moltes històries personals de superació, d'esforç i de servei a la societat. Quines històries de flequers concrets destacaria d'aquests mesos?

Sense haver de personalitzar, hi ha hagut dues històries que em semblen simptomàtiques. Una és la de tots els petits flequers que han aconseguit posar al mapa el seu poble gràcies al seu bon pa. Durant la pandèmia, han romàs oberts i en marxa, i han subministrat pa a diverses localitats petites on, de vegades, només viuen avis. Això és un servei públic que mereix la gratitud de tothom.

Així com els flequers que han portat pastes a alguns hospitals de forma anònima, perquè aquí no es tracta de sortir al diari i utilitzar els sanitaris per fer-nos un nom.

Hi ha una altra història interessant. Hi ha haguts empresaris forners de gran volum, amb negoci en hosteleria, càterings i botigues amb degustació, que han necessitat amb urgència que, des del Gremi, els gestionéssim tràmits, per exemple, per presentar els ERTOs. Es va fer ràpidament i dins els terminis (els departaments del Gremi sempre han estat a la disposició dels agremiats per resoldre totes aquestes necessitats).

I no em queixo de la pressió, no és una crítica a aquests forners. Van fer el que havien de fer: exigir-nos aquest servei. Ho poso com a exemple de l'efectivitat del nostre Gremi.

Per concloure, quines lliçons ens deixa el coronavirus?

Que no estem sols, que la globalització té els seus inconvenients i que, ara, ens adonem

> "De la crisi de 2008 vam sortir amb formació per millorar el producte i la percepció del consumidor davant el pa. Us recordo que l'Escola del Gremi segueix a la vostra disposició"

> "El Gremi ha estat permanentment a disposició dels agremiats per resoldre les seves necessitats"

LA FLECA POST-COVID, SEGONS ANDREU LLARGUÉS

> "Els flequers som com els joncs. Quan ve una riada molt forta, s'emporta els arbres més gruixuts. El jonc s'ajup, i després de la riada, torna a emergir"

que necessitem tothom: els sanitaris, els transports públics, els forners...

Si estem esgotats, us ho ≠diu una persona que ha fet bastant pa: abans, fèiem el doble o el triple de pa i estàvem 24 hores sense dormir, i vam aguantar-ho. I per tant, si ve una altra embranzida, farem el que hàgim de fer i continuarem donant servei als nostres conciutadans en els tres vessants que comentàvem abans: alimentari, psicològic i social, ajudant des dels nostres obradors a mantenir la cohesió del país.

Quin missatge li agradaria transmetre als flequers angoixats pel futur?

Ara em perdonareu que faci una 'boutade', com diuen els francesos, un cant al sol. El primer forner de tots va ser l'Adam, que va sortir rebotat del paradís perquè va fer una mala jugada i va ser castigat a fer-se ell mateix això que tant li agradava: el pa. A partir d'aquí, s'han ensorrat imperis com l'egipci, el romà o l'espanyol, i el flequer de tota la vida s'ha mantingut.

Aquest forner moltes vegades menyspreat per dormir de dia i treballar de nit i que, per tant, no podia fer prou convivència social, continua estant viu, i continua mutant.

Hem de mutar sempre: nosaltres som com els joncs: quan ve una riada molt forta, s'emporta els arbres més gruixuts. El jonc s'ajup i després de la riada torna a emergir. Doncs el consell que us diria és aquest: nosaltres hem de ser com els joncs: deixar passar el temporal i aixecar-nos, perquè tenim eines: formació i una associació forta per fer de 'lobby' i reclamar davant l'administració els nostres drets. **NEWSPA**

MANEL CORTÉS

Tècnica dels productes artesans

El pa ha de respirar

En aquest article parlarem sobre com aconseguir que el pa mantingui les condicions 'd'acabat de fer' durant més temps.

El pa és molt més delicios quan la massa és suau i sucosa i el crostó és cruixent. Desafortunadament, aquesta condició no és permanent. En aquest article explicarem com aconseguir que el pa mantingui les condicions 'd'acabat de fer' per més temps.

Consells per als nostres clients Higiene, salut, medi ambient

Segons una enquesta d'Statista, en set de cada deu llars guarden el pa inadequadament.

Els productes fets al forn pateixen un procés de retrogradació. Aquest es basa en el fet que l'aigua està unida al midó i, en el procés de cocció, el pa allibera l'aigua gradualment al medi ambient. Aquest procés de retrogradació augmenta o disminueix quan es deixa el pa en condicions inadequades. Quan busquem que el crostó sigui cruixent durant un període llarg, és important que el pa 'respiri'. Per tant, el pa fresc s'ha d'emmagatzemar en un lloc hermètic, però no del tot. Per això, podem recomanar als clients que, per preservar l'estat del pa, utilitzin bosses específiques de fleca o recipients de fang o ceràmica.

Paper o plàstic: quina bossa és millor?

El pa generalment es ven en una bossa de paper, ja que és una bona manera de mantenir els productes fornejats durant més temps. El paper absorbeix la humitat que allibera el pa i el protegeix de la dessecació. La bossa de fleca de tela és suficient per a llars individuals.

D'altra banda, les bosses de plàstic no són una bona opció per guardar pa cruixent, però sí que són una bona opció pel pa de motlle, per exemple. En aquest cas, la humitat no pot escapar-se i el pa només es manté fresc durant poc temps i s'humiteja ràpidament. Si s'enfornen grans quantitats de pa s'ha de fer servir el millor mètode d'emmagatzematge: la caixa de pa airejada.

Quina és la humitat 'perfecte'?

Una alta humitat de l'aire és perillosa pel risc de floridura. Igualment,

l'aire sec tampoc és bo. Llavors, quina és la humitat de l'aire a l'interior de l'obrador que sigui més 'correcta?

Generalment, els experts recomanen una humitat ambiental entre 45 i 60%. Als mesos d'hivern, a temperatures ambient de prop de 22 °C, es recomana que estigui entre 50 i 55%. Qualsevol quantitat inferior al 40% es considera massa seca.

En la practica, però, molts obradors tenen valors més baixos, especialment a l'hivern. Per tant, és aconsellable verificar els valors de l'obrador i utilitzar dispositius de mesura de la humitat de l'aire i així ajustar els temps de cocció. Per patir menys pèrdues d'humitat dels productes es recomana tenir menys humitat, més temperatura i un temps de fornejat menor i a la inversa si la humitat és més elevada. Per mesurar la humitat es pot fer servir un higròmetre.

Com beneficia la massa mare la conservació del pa?

Com afecta exactament la massa mare la qualitat del pa?

Durant un procés de fermentació natural (que sovint dura 10-12 hores), es formen àcids làctics i acètics, llevats, alcohol i CO_2. Però no només això. Es coneixen més de 300 sabors, alguns dels quals són intensos, a causa de la força de la massa mare.

Al mateix temps, els aromatitzants no desitjats es redueixen naturalment i el llevat que s'afegeix augmenta el volum específic del pa de massa fermentada i els porus de la molla són més fins. Donat el llarg temps de fermentació, les fraccions de farina es transformen de manera òptima i millora així el manteniment del pa més fresc.

L'ús de la massa mare té avantatges immillorables pel flequer. A part de retenir millor la humitat i processar més fàcilment la massa, la massa mare és indispensable per les masses de sègol perquè els enzims de la farina descomponen el midó del sègol abans que s'infli al forn i la molla es pugui transformar. Així, els àcids de la massa mare prevenen o retarden aquest fet.

La massa fermentada també pot prevenir altres malalties del pa com el 'filat' que es produeix per les espores termoestables d'un bacteri.

Una altra raó és l'àcid fític contingut en el gra. No és digerible i uneix els minerals valuosos que no poden ser absorbits pel cos humà. L'àcid fític es descompon naturalment quan elaborem el pa amb la massa mare.

Investigadors de la Universitat d'Alberta, a Edmonton, testifiquen que el pa amb massa mare és molt millor. Segons les examinacions i les confirmacions científiques, a l'elaborar pa amb massa mare, els bacteris del àcid làctic converteixen l'àcid linoleic de la farina que, a la vegada, conte àcids grassos simples saturats que retarden de manera significativa la formació de floridures. Així, es pot dir que el pa de massa mare sap millor, és més digestible i es manté fresc molt més temps que el pa sense massa mare.

La qualitat d'un pa també ve determinada per altres factors

Mantenir fresc el pa depèn de molts altres factors, tant durant la producció com a l'emmagatzematge. En la producció, els ingredients del pa són molt importants. El pa de sègol roman fresc més temps que el pa de blat. En el cas dels cereals la seva frescor depèn del grau de mòlta de la farina.

El pa fet amb farina que s'ha mòlt amb una extracció menor, és a dir, més fosc, es manté fresc durant més temps que un fet amb farina blanca. La raó és que la fibra lligant a l'aigua de les capes externes de la farina es troba més en les farines més obscures.

A més de la farina, molts altres ingredients tenen un impacte positiu. Els pans fets amb llavors oleaginoses, com la llinosa, es mantenen més frescos molt més temps (sempre que la fleca hagi amarat les llavors suficientment, sinó, assequen el pa). Els greixos o els productes lactis també milloren la frescor.

A més de la selecció d'ingredients, és important el que es coneix com el 'rendiment de la massa' (TA). Un expert en la matèria utilitza el TA per descriure la proporció de líquid en la massa. Com més suau sigui la massa, millor es mantindrà la frescor del pa.

El procés de fornejat en si mateix també té un paper crucial per mantenir fresc el pa. Quan el pa es forneja més temps, el crostó és mes gros i el pa dura més. Les fogasses de pa grans es forneixen molt més que les petites i per tant, els pans grans tenen una vida útil més llarga.

El valor de pH ('pes d'hidrogen') s'expressa com una mesura de caràcter àcid o bàsic (=alcalí) de solucions aquoses, extractes i productes sòlids, amb un número entre 0 i 14.

L'aigua pura es classifica com a pH neutre (pH7). Els valors més petits indiquen àcids mentre que els valors més grans reflecteixen un entorn bàsic. Les solucions àcides es diuen 'àcids' i les solucions bàsiques/alcalines es diuen 'bases'.

El valor de pH és un factor important per determinar l'acidesa de la massa mare. Descriu la força de l'àcid tant a la massa mare com a la massa del pa. Cal tenir en compte que si el pH cau en 1, l'acidesa de la massa augmenta deu vegades (dependència logarítmica). L'enzim amilasa deixa de funcionar a partir d'un pH inferior a 4,1. La massa mare contraresta una descomposició excessiva del midó a les substancies ensucrades. Com més baix sigui el valor de pH, l'elasticitat de la molla serà millor per al pa de sègol. Igualment, això que és bo per al pa de sègol, no és tan bo pel pa fet amb farines blanques o semi obscures.

Mentre el valor de pH controli la capacitat del fornejat (regulació enzimàtica), la percepció sensorial es pot avaluar per l'acidesa.

El fornejat influencia la frescor del pa

Fornejar desencadena processos físics i químics complexos en la massa. Depenent de la temperatura en la superfície i l'interior de la peça de la massa, comencen els diferents processos que formen la molla i el crostó.

Aquests processos no s'executen de manera uniforme per tota la massa, sinó que es mouen des de l'exterior cap a l'interior de la massa. Per exemple, si bé tots els microorganismes en les àrees de l'exterior del pa ja estan estabilitzats per la calor, poden continuar causant l'entrada del forn.

- Els enzims i els microorganismes aconsegueixen la màxima activitat a 35-45 °C. En aquest moment, la producció de diòxid de carboni causat per els bacteris del llevat i l'àcid làctic està

en ple apogeu. El gas de la fermentació s'expandeix a causa de l'augment de la temperatura en els primers minuts del fornejat, i el pa i els altres productes adquireixen volum.

• A 45-60 °C els microorganismes deixen de funcionar gradualment i moren en aquesta fase del fornejat.

• A 55-90 °C, les proteïnes de la massa es solidifiquen. Alliberen tota l'aigua amb la qual s'han inflat durant la preparació de la massa i es crea una primera estructura de molla. Els pentosans dels pans de sègol també alliberen aigua, tot i que menys que les proteïnes de masses de blat.

• L'aigua prèviament unida i la que hi ha a la massa s'utilitzen perquè el midó es gelatinitzi. La pell proteica dels grànuls de midó qualla, s'esquinça i permet que el midó augmenti el doble el seu volum. Els enzims que encara estan actius descomponen el midó gelatinitzat en sucres que formen la molla en combinació amb les cadenes de midó inflades.

• Al voltant dels 78 °C, els alcohols formats durant la fermentació s'evaporen i formen compostos amb els àcids de la massa. Això crea substàncies aromàtiques (esterificació).

• Als 100 °C, l'aigua s'evapora i condueix a la denominada pèrdua de cocció. Després del fornejat, el pa és més lleuger que la massa.

• Per sota dels 100 °C, les vores de la massa, el sucre i els aminoàcids (productes de descomposició enzimàtica de les proteïnes) es combinen per formar melanoides. Són substàncies aromàtiques i bronzejadores. La seva formació es duu a terme sense l'ajuda dels enzims. Aquests processos de bronzejat no enzimàtics es denominen 'la reacció de Maillard'.

• Entre els 100-115 °C, el vapor accelera el subministrament de calor a la peça de massa, de forma que la temperatura augmenta ràpidament la superfície de la massa. Al crostó, les substàncies proteiques es coagulen, el midó gelatinitza, es seca i es descompon en múltiples sucres solubles (dextrines) de color groc pàl·lid per la calor del vapor que es concentra al crostó.

• Què passa entre els 140-150 °C? Doncs que els sucres solubles a l'escorça (incloses les dextrines i altres sucres enzimàtics com la maltosa i l'arabinosa) es caramel·litzen.

• Entre els 150-200 °C es creen substàncies torrades fosques, d'importància essencial per l'aroma del pa. Al voltant dels 180 °C, es van produint substàncies cada vegada més amargues.

EL MECANISME DE LA REACCIÓ DE MAILLARD

La reacció de Maillard és el que condueix al daurat, cruixent i l'aroma del pa acabat de fer (i el cafè torrat, per exemple). En definitiva, significa el fornejat perfecte.

La reacció de Maillard porta el nom del seu descobridor, el químic i físic francès Louis-Camille Maillard. A principis del segle XX, va descobrir que els aminoàcids dels aliments contenen proteïnes que reaccionen amb les molècules del sucre i que, depenent de la temperatura, desenvolupen aromes torrades i crostó marró i cruixent. Com tot el procés es duu a terme sense enzims, se'l denomina 'enfosquiment no enzimàtic'.

PROTEÏNA + SUCRE + TEMPERATURA = AROMES TORRATS

La reacció de Maillard és tan complexa que encara no s'ha entès completament fins avui dia. Això té a veure amb el fet que hi ha diferents sucres i aminoàcids que condueixen a diferents reaccions amb diferents condicions de temperatura.
No obstant això, simplificant molt, en la reacció de Maillard una molècula d'aminoàcids i una molècula de sucre es combinen mentre una molècula d'aigua se separa. El resultat d'aquest procés bàsic és una nova combinació de les dues substàncies. Les substàncies que s'acaben de crear es denominen 'melanoides' (de "melano", "negre" en grec, pel color obscur). Depenent de la temperatura, el tipus de sucre, els aminoàcids i el contingut de l'aigua, hi ha moltes combinacions possibles i, en conseqüència, milers de melanoides diferents.

Perfecta reacció de Maillard en fornejar
En realitat, tota la informació ja està: prendre proteïnes, prendre sucre, prendre temperatures altes però no massa altes, i la reacció perfecte de Maillard està a punt per produir-se.

En resum: els aliments que s'han de fornejar han de contenir proteïnes. Aquest és el cas del pa (gluten), però també de la carn, el peix, les patates, les cebes, etc. Quantes més proteïnes, més ràpida és la reacció de Maillard.

El sucre també impulsa la reacció de forma correcta. Només la calor directa condueix als melanoides de fort sabor a transmetre sensacions apetibles a la boca.

MANEL CORTÉS

XUSCOS ECOLÒGICS

Ingredients per a la massa mare eco

- 580 g d'aigua tèbia
- 50 g de levain fermentat
- g d'extracte de malta

(Barrejar)

- 1.000 g de farina ecològica
- Pastar fins aconseguir un gluten mig format
- Bolejar i deixar la massa en un bol tapat a temperatura ambient durant mínim 12 hores i màxim 24 hores

Ingredients per a la massa

- 1.500 g de farina ecològica blanca
- 500 g de farina a la pedra eco
- 1.500 g de farina ecològica blanca
- 1.200 g d'aigua (ajustar a la consistència desitjada)
- 10 g de llevat premsat
- 40 g d'extracte de malta
- 1.650 g de massa mare eco
- 400 g de massa escaldada eco (veure Newspa Nº/ 190)
- 60 g de sal
- C/S de millorant d'atzerola
- 1 .100 de poma tallada a daus amb la pell, arrebossar amb el pa ratllat
- Nou moscada i canyella en pols (afegir al final i pastar i barrejar lentament)

PROCEDIMENT

- Pastar tot a velocitat lenta fins a aconseguir una massa amb el gluten format.
- Deixar reposar la massa entre 75´ i 90´ i dividir en peces de 450 g.
- Formar a mà peces de 30 cm de llarg i, després, posar en banastes.
- Deixar fermentar fins que aconsegueixi el volum desitjat.
- Posar el producte en fred controlat durant mínim de 12 hores.
- Fer un tall i fornejar amb vapor.
- Obrir el tir a la meitat de la cocció i acabar de fornejar fins a obtenir un bon cruixent i daurat.

Llistat d'ingredients

Farina de blat ecològic i F.eco a la pedra, aigua, massa mare, poma, massa escaldada, extracte de malta, sal, pa ratllat, canyella, llevat i atzerola.

Informació per a al·lèrgics

Conté extracte de malta

Valors nutricionals per 100 g de producte. Calculat per a aquesta fórmula

Valor energètic=1041KJ=249Kcal
Lípids=1.0
Glúcids= 51 g
Pròtids= 8.9g
Sal= 0.8 g

JUAN CARLOS ROCHE
'XUSCO' DE GIRONA

'Xusco' català

En aquesta recepta 'catalanitzem' aquest clàssic i humil panet espanyol amb farina de proximitat elaborada a Girona.

Avui us portem una varietat de pa molt humil i popular a diferents parts d'Espanya. El 'xusco' és un pa molt conegut per les persones que han fet el servei militar. Recordareu aquells panets amb unes característiques puntes allargades que us donaven amb el 'ranxo'.

Doncs bé, aquest és el 'xusco' tradicional, un pa molt 'espanyol' que hem 'catalanitzat' incorporant-hi la nostra apreciadíssima farina de Girona.

Segons la 'RAE'

La paraula castellana 'xusco' té diverses accepcions, segons la 'Real Academia de la Lengua Española'. D'una banda, significa "tros de pa, rosegó o panet", i d'altra indica hom que "té gràcia, prestància o picardia", però també "persona de maneres tosques". També és sinònim de "pa de munició", definit com a "pa que es dóna als soldats i als presos". El traductor de Google, a més a més tradueix 'xusco' per 'barroer'.

Kilòmetre zero

Sigui com sigui, aquesta especialitat que us presentem avui té un lleuger aspecte de rústic amb la molla alveolada i fresca i proporciona una crosta acolorida i poc brillant, però molt cruixent i de fàcil masticabilitat.

Utilitza una farina interessant per a diversos productes, associats al concepte de km 0 i qualitat certificada en tota la cadena de producció (farines netes), incorporant-hi així un aspecte cada vegada més apreciat pels nostres clients: la sostenibilitat, la traçabilitat i el consum de productes de proximitat.

Elaboració

En primer lloc, pastarem tots els ingredients fins a formar el gluten i, a continuació, hi afegirem el ferment.

Després, deixarem reposar en bloc durant 24 hores a 6 °C, després de la qual cosa dividirem en peces de 600 g que

Recepta col·leccionable a la pàg. 35

boleiarem i deixarem reposar 15 minuts.

A continuació, formarem els 'xuscos' i els col·locarem en 'banneton' al revés. Deixarem fermentar fins que doblin el seu volum. Finalment, enfornarem i courem els 'xuscos' a 220 °C amb vapor durant entre 35 i 40 minuts. NEWSPA

INGREDIENTS

- 1.000 g farina de Girona
- 20 g sal
- 200 g levain (massa mare)
- 5 g llevat
- 700 g aigua

Rosegó del nord

Pastar tots els ingredients fins a formar el gluten i afegir el ferment. Repòs en bloc 24 hores a 6 °C i dividir peces de 600 g.

Boleiar i deixar reposar 15 minuts.

Formar un 'xusco' i col·locar en 'banneton' al revés.

Fermentar fins a doblar el volum. Enfornar a 220 °C amb vapor entre 35 i 40 minuts.

SERMONT OFEREIX LA MILLOR SOLUCIÓ A TOT EL PROCÉS

ESCHER mixers

DAUB

Revent

KORNFEIL

SINCOLD PERFORMANCE INSIDE

JEROS Smarter Solutions

sermont

Distribuidor exclusiu:

SERMONT, S.A.

sermont@sermont.es
Tel. 934231510
www.sermont.es

JUAN CARLOS ROCHE

BRIOIX DE PRIMAVERA

Dolç primaveral

Brioix, crema anglesa, crema mascarpone, fruits àcids... aquesta especialitat ho té tot per conquerir els nostres clients.

A questa especialitat que portem avui combina l'esponjositat del millor brioix amb la cremositat d'una crema anglesa barrejada amb crema mascarpone i la frescor dels fruits vermells.

Per fer el brioix, en primer lloc, pastarem tots els ingredients menys la mantega. Una vegada format el gluten, és quan incorporarem la mantega, i ho farem en uns quants cops.

A continuació, farem pesades de 40 g i les laminarem. Després, les pintarem amb ou i les posarem a fermentar fins que doblin el volum.

En aquest punt, hi posarem al damunt uns tacs de mantega i una mica de sucre. I en aquest moment, ja estarem llestos per enfornar els brioixos.

Crema doble

Quant a la crema, farem una barreja entre dues delicioses cremes: una tradicional crema anglesa i una saborosa crema de mascarpone.

Per fer la crema anglesa, encalentirem la nata, barrejarem els rovells amb el sucre i courem la barreja a 82 °C.

Quant a la crema mascarpone, simplement barrejarem aquest formatge italià amb massa de gelatina i aigua.

Quan estiguin fetes, muntarem 240 g de crema mascarpone amb 355 g de crema

Recepta col·leccionable a la pàg. 35

anglesa i repartirem la mescla sobre els brioixos en petits punts. Finalment, els decorarem amb fruites àcides, com ara maduixes o gerds. NEWSPA

INGREDIENTS CREMA ANGLESA

- 230 g de nata 35% UHT
- 1 beina de vainilla
- 45 g rovells d'ou
- 60 g sucre
- 6 g gelatina

INGREDIENTS CREMA MASCARPONE

- Massa de gelatina
- 20 g aigua
- 4g gelatina

INGREDIENTS BRIOIX

- 500 g farina 150W
- 500 g farina 350W
- 150 g sucre
- 400 g ous
- 25 g llevat
- 200 g massa mare
- 25 g sal
- 225 g llet
- 350 g mantega

Fresc i cremós

Amassar tots els ingredients menys la mantega, que afegim una vegada format el gluten. Fer pesades de 40 g i laminar.

Pintar amb ou i posar a fermentar fins que dobli el volum.
Posar tacs de mantega i una mica de sucre i enfornar.

Montar 240 g de crema mascarpone amb 355 g de crema anglesa i repartir-la en petits punts.

Decorar amb fruites àcides, com ara maduixes o gerds.

És el moment de reinventar-se.
Elabora gelats artesans !!

MANTECADORES

ABATIDORS

EXPOSITORS

utilcentre
UTENSILIS I MAQUINÀRIA

www.utilcentre.com | info@utilcentre.com
C/ Joan Armengol, s/n 08770
SANT SADURNÍ D'ANOIA (Barcelona)
T.93 891 31 41 | M.609 431 713

Fotos: A. Catena - Text: C. Gil

El Gremi presenta la Memòria del 2019

Andreu Llargués, president del Gremi, agraeix la participació i el reconeixement que els agremiats mostren a les activitats.

Aquest any, i a causa de l'estat d'emergència que vivim, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona s'ha vist obligat a endarrerir fins el mes de juliol la celebració de l'Assemblea General anual, on es comú presentar la Memòria de l'any anterior i fer un repàs de les activitats més destacades realitzades durant l'any. A pesar d'això, la Memòria ha estat realitzada i està disponible al web gremial. El president, Andreu Llagues, ha volgut destacar al text que el 2019 ha estat un any de molta activitat, treball i participació que agraeix als agremiats.

Formació d'excel·lència

El president gremial ha volgut destacar l'orgull que és fer un repàs a tot el treball anual del gremi, amb "especial il·lusió" la formació. Un any més, l'activitat formativa que ha impartit el gremi és d'excel·lència. Aquest any s'han dut a terme 102 cursos amb un total de 3.943 hores formatives realitzades i més de 1.300 alumnes.

Recordem que el gremi disposa de dos espais formatius de primer nivell: la mateixa seu del gremi i la prestigiosa Escola de Flequers Andreu Llargués / Baking School Barcelona Sabadell on es dóna una formació basada en les noves tècniques d'elaboració, i arrelada en l'artesania i la tradició. Les formacions estan destinades, principalment, als empresaris i treballadors del sector flequer i pastisser i als professionals de primera línia en l'àmbit nacional i internacional, tot i que també hi ha oferta per aquells que volen iniciar-se en el món flequer.

Aquest any cal destacar l'èxit de la primera edició del Màster en Fleca artesana d'excel·lència, una formació que posicional l'escola com un centre de referència per la fleca nacional i internacional. D'altra banda, el Gremi ha celebrat més de 12 Màster Classes de fleca, pastisseria i brioixeria de la mà de professionals i referents del sector a escala internacional. També s'han realitzat sis monogràfics de pastisseria, deu de fleca i altres tallers variats.

> S'han dut a terme 102 cursos amb un total de 3.943 hores formatives realitzades i més de 1.300 alumnes.

Aquesta gran oferta de formació demostra que el públic demana formació d'excel·lència que segueixi els ritmes exigents de la qualitat, el rigor i el coneixement.

Reconeixement als agremiats

Aquest any la feina del Gremi i els seus agremiats ha estat reconeguda per les institucions catalanes i internacionals. Així, el passat mes de novembre, la Generalitat de

UN ANY INTENS. A la pàgina de l'esquerra, cloenda de la primera edició del Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència. En aquesta pàgina, a dalt, a l'esquerra, membres del profesorat de l'Escola a Intersicop i, a la dreta, finalització d'una màster class a càrrec del mestre pizzaiolo Michele Intrieri. A baix, a l'esquerra, la multitudinària jornada del Gremi sobre la nova norma de qualitat del pa i, a la dreta, la visita del secretari d'Empresa i Competitivitat de la Generalitat, Joaquim Ferrer, a l'Escola de Flequers Andreu Llargués.

Catalunya va reconèixer la pervivència com a comerç de tres establiments agremiats: Ca l'Andreu Artesans del pa i la pastisseria (Sant Cebrià de Vallalta) com a establiment centenari; el Forn de Pa Enric Solà 'Can Pau', de Tiana, i Cal Ton Forn de Pa, d'Artès, com a establiments de cent cinquanta anys o més. L'acte de lliurament el va encapçalar el president de la Generalitat, Joaquim Torra, i la consellera d'Empresa i Coneixement, Àngels Chacón.

El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació també va atorgar el diploma de Mestre Artesà Alimentaria a quatre agremiats: Ramon Benet Aregall (Sabadell), Tomàs Girvent Oliva (Els Hostalets de Balenyà), Emilio Ojeda García (Sant Joan Despí) i Manel Pérez Coronas (Argentona).

D'altra banda, el director de la Baking School Barcelona Sabadell, Yohan Ferrant, va triomfar al setè Mondial du Pain 2019, celebrat a l'octubre a la fira Serbotel, a Nantes (França). Juntament amb el coach i MOF Matthieu Atzenhoffer, van quedar en tercera posició del mundial i el director va obtenir el premi al Millor Pa Biològic.

Actes corporatius

L'any passat, el Gremi va participar en la Fira Intersicop, a Madrid, i a "Apropa't a l'FP", a Sabadell, on l'Escola de Flequers Andreu Llagués i la Baking School Barcelona Sabadell va presentar la seva oferta formativa amb demostracions pràctiques en directe de l'ofici.

El 23 d'abril, amb motiu de la Diada de Sant Jordi i com ja és tradició, el president de la Generalitat, Joaquim Torra, va rebre als flequers de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers, i va poder gaudir d'un tast d'algunes elaboracions flequeres. Entre les visites més destacades a l'Escola de Flequers Andreu Llagués durant 2019 ressalta la del secretari d'Empresa i Competitivitat de la Generalitat, Joaquim Ferrer, i l'alcaldessa de Sabadell, Marta Farrés, on van conèixer en primera persona el projecte formatiu del centre.

> El treball i la pervivència dels comerços flequers centenaris es va veure novament reconegut.

Jornada informativa de la nova normativa del Pa

El 2019 va estar marcat, sens dubte, per la nova norma de qualitat del pa. El Gremi, que ha treballat per millorar la legislació a aquest respecte durant molts anys, va organitzar una jornada informativa per als agremiats i professionals del sector per aclarir els dubtes de la nova norma, i valorar els canvis i els punts de millora. El secretari general del Gremi, Carles Cotonat, va presentar la trobada en la qual van participar Elisa Soto, llicenciada en Ciència i tecnologia dels aliments, l'exdirector de la Baking School Barcelona Sabadell, Manel Cortés, i Jordi Morera, de 'L'Espiga d'Or' de Vilanova i la Geltrú. **NEWSPA**

Text: Bernat Garau · Fotografies: Alzheimer Catalunya Fundació/ Ángel Catena

Coca de Sant Joan per als malalts d'Alzheimer

El Gremi col·labora amb Alzheimer Catalunya Fundació per portar als malalts els sabors de la seva infantesa en aquesta popular festa.

El passat 23 de juny, revetlla de Sant Joan, una cinquantena de malalts d'Alzheimer van rebre a casa seva coques de Sant Joan artesanes (elaborades per la Mari Cruz Barón, sots directora l'Escola de Flequers Andreu Llargués, juntament amb alumnes del centre) de la mà de membres d'Alzheimer Catalunya Fundació. Es tracta d'una iniciativa solidària sorgida a finals del passat mes de juny de la col·laboració entre el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i l'esmentada fundació.

De Rac 1 al Gremi

"Amb el confinament, vam perdre moltes festes que cada any celebràvem, i vam pensar que estaria molt bé fer alguna cosa especial per Sant Joan", explica la directora general d'Alzheimer Catalunya, Aurora Santín. "Així, vam participar en el programa 'Tot és possible' de Rac 1, on vam fer una crida als forners per tal de fer una coca solidària per a les persones afectades amb aquesta malaltia. Al cap d'uns dies, em va trucar directament el Carles Cotonat, secretari general del Gremi i, amb una predisposició absoluta, em va dir que podíem comptar amb ells i que ho organitzarien per poder portar a terme aquesta iniciativa amb

> "Vam fer una crida als forners per fer una coca solidària. No ens esperàvem que ens trucaria el Gremi!"

DESCONFINAMENT. En total, una cinquantena de persones diagnosticades d'Alzheimer van rebre les 60 coques de fruites, crema i ametlles elaborades per Mari Cruz Baron juntament amb alumnes de l'Escola Andreu Llargués, acompanyades de cava del celler Maset del Lleó. Aquestes persones han agrait molt poder celebrar la tradicional festa de Sant Joan, ja que "han viscut un doble confinament: el de la situació generada per la pandèmia i el que genera la malaltia", segons Alzheimer Catalunya Fundació.

els professionals de l'Escola de Flequers Andreu Llargués. Ens va fer molta il·lusió aquest suport! Pensàvem que ens trucarien flequers particulars, no ens esperàvem que es posaria en contacte amb nosaltres el mateix Gremi", relata.

Personal

"Amb aquesta iniciativa, des d'un vessant terapèutic, el que hem volgut és treballar el que s'anomena la reminiscència, el fet de compartir records de l'experiència vital. Per fer això, es necessita un element desencadenant que pot ser un objecte, una foto, una olor...", explica Santín. "La coca representa un element perfecte: el seu gust, la seva olor, ens porta immediatament records de celebració al llarg de tota la nostra vida", indica.

Segons la directora general d'Alzheimer Catalunya, "el pa és un element molt evocador. La seva olor, el seu tacte, el soroll d'amassar el pa, són estímuls que ens connecten amb moments que hem viscut i ens tranquil·litzen. Jo mateixa: vaig passar la infància a Gràcia, i teníem un forn just a sota de casa. A la nit sentia com elaboraven el pa, i és un soroll que em relaxa i em connecta amb la infantesa", relata.

"D'altra banda, per nosaltres era molt important el vessant personal i artesanal. Volíem coques fetes a mà per una persona, no productes industrials despersonalitzats", afegeix. "D'aquesta manera, hem pogut explicar a cada usuari, en lliurar-li la seva coca: 'aquesta coca ha estat feta per una persona pensant amb tu: no estàs sol'. Aquest és el missatge", indica la Santín, que explica que la fundació lliurarà més endavant una invitació al Gremi per conèixer les persones que han consumit les coques.

> L'olor i el gust de la coca ens porten ràpidament records de celebració de tota la nostra vida

Prova pilot

Aquesta iniciativa ha beneficiat unes 50 persones afectades d'Alzheimer que viuen a Barcelona capital, tant a domicilis particulars com a residències, i ha servit com a prova pilot per ampliar-la a tota la província en pròxims anys, si és possible.

> "Era important que fossin coques artesanals fetes a mà per persones, en lloc de productes industrials despersonalitzats"

Les coques

Quant al producte lliurat a les persones diagnosticades d'Alzheimer, en total van ser 60 coques elaborades per la sotsdirectora de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, amb la col·laboració dels alumnes del Certificat de Professionalitat de Fleca i Brioixeria que estan actualment realitzant el curs a l'escola.

Es va tractar de coques de fruites, crema i ametlles, fetes amb la il·lusió d'aportar a persones que pateixen aquesta malaltia l'alegria de la celebració aquesta revetlla tan estimada a Catalunya.

A més a més, les coques han estat acompanyades de cava del celler Maset del Lleó, empresa familiar i artesana que també ha volgut col·laborar amb aquesta iniciativa solidària. **NEWSPA**

Guia d'actuació per a fleques desconfinades

El Gremi va publicar un document que recollia recomanacions per la reobertura de les terrasses i reforç de mesures d'higiene i manipulació davant de la Covid-19.

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona va elaborar una Guia amb recomanacions per a la reobertura de les terrasses, la degustació i de reforç de les mesures d'higiene i manipulació davant la Covid-19. Aquesta guia pretenia ser una pauta de seguiment per als establiments i locals del sector que van haver de suspendre la seva activitat durant l'estat d'alarma.

El document fa un recull de les mesures higiènic-sanitàries que calia aplicar per garantir la seguretat dels aliments i dels treballadors, minimitzant la transmissió de la Covid-19 entre persones i assegurar el subministrament d'aliments a la població.

Recull d'informació i mesures

La guia es va estructurar en tres parts. La primera fa una breu explicació de què és la Covid-19 i com es dissemina. La segona presenta les fases de desescalada i especifica com s'ha de procedir per la reobertura i en quines condicions higiènic-sanitàries. El document recorda qui i com decideix el canvi de fase i les mesures d'higiene i prevenció que s'han d'aplicar obligatòriament en cada fase. Per últim, agrupa una sèrie de mesures d'higiene i manipulació, obligatòries i recomanades, que l'organització ha d'adoptar per a la prevenció de la COVID-19.

Les obligacions, mesures i recomanacions que reuneix la Guia són específicament aplicables a les fleques –amb degustació i sense-. Van ser extretes de les mesures d'higiene i/o prevenció del personal treballador segons els articles 4 i 12 de l'Ordre SND/399/2020 del 9 de maig. Així com les mesures d'higiene exigibles a l'activitat, segons l'Article 6 i 11 de l'Ordre SND/399/2020 i les mesures d'higiene i/o prevenció en la prestació del servei a les terrasses, segons l'Article 16 de l'Ordre SND/399/2020.

Reobertura de terrasses

La guia explica que es considera terrassa tot espai no cobert o tot espai que estant cobert estigui envoltat lateralment per un màxim de dues parets, murs o paraments. I especifica com havien de ser les mesures d'higiene i/o prevenció en la prestació dels serveis a les terrasses.

Les recomanacions de la Guia són netejar i desinfectar tot l'equipament de la terrassa (taules, cadires i altres superfícies) entre un client i altre. En la desinfecció es prioritzarà la utilització d'estovalles d'un sol ús o materials i solucions que faciliten el canvi entre serveis.

Recorda així mateix que cal posar a disposició del públic dispensadors de gels hidroalcohòlics o desinfectants, autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat, en tot cas a l'entrada de l'establiment o local, que hauran d'estar sempre en condicions d'ús. El document també fa altres recomanacions, com fomentar l'ús del pagament amb targeta o altres sistemes que no suposin contacte físic entre dispositius i evitar les cartes d'ús comú utilitzant altres sistemes com codis QR, pissarres o rètols.

Pel que fa als productes d'autoservei (escuradents, tovallons, vinagreres...), s'eliminaran i es prioritzaran les dosi d'un sol ús. L'ús dels lavabos: la seva ocupació màxima serà d'una persona, excepte en aquells supòsits de persones que puguin necessitar assistència. S'hauràn de netejar i desinfectar els esmentats lavabos, com a mínim, sis vegades al dia.

Detecció de treballadors infectats

La guia també contempla la possibilitat que aparegui un cas de símptomes compatibles amb Covid-19 en un treballador. Donat aquest supòsit, la persona que presenti els símptomes respiratoris o febrícula haurà de romandre a casa i posar-se en contacte amb el 061.

Les recomanacions de l'OMS estableixen que els contactes es mantinguin 14 dies al seu domicili per prevenció. Igualment, els contactes que no requereixin quarantena hauran de seguir estretament les mesures de prevenció de propagació (rentat de mans, ús de mascareta, guants, roba de treball).

La Guia es va modificant i actualitzant en funció de l'evolució de la pandèmia i les noves indicacions de les autoritats. Podeu accedir a la guia completa a través de http://gremipa.com/es/

RECOMANACIONS I CONSIDERACIONS PRÈVIES A L'OBERTURA DE FLEQUES

La reobertura dels establiments i locals –amb i sense degustació- implica fer una sèrie de canvis en tots els aspectes. D'una banda, els treballadors hauran de disposar d'equips de protecció individual adequats al nivell de risc, tenir a la seva disposició gels hidroalcohòlics per a la neteja de mans o, quan això no sigui possible, aigua i sabó. L'ús de màscares serà obligatori quan no es pugui garantir la distància de seguretat interpersonal d'aproximadament dos metres entre el treballador i el client o entre els mateixos treballadors.

Les tasques de neteja i desinfecció de les instal·lacions s'hauran de fer dues vegades al dia i en els llocs de treball en cada torn. Recomanem eliminar els elements de decoració innecessaris i reorganitzar l'espai per assegurar el distanciament social entre persones.

És altament recomanable informar els clients de les mesures d'higiene i distanciament social que cal prendre mitjançant rètols informatius que especifiquin l'obligatorietat d'ús de guants i gel desinfectant per accedir a l'establiment i demanar als clients que no accedeixin si estan malalts o tenen símptomes de la Covid-19.

Promoció a la ràdio de la Coca de Sant Joan

La Federació Catalana impulsa una campanya publicitària radiofònica per promocionar les coques artesanes de Sant Joan.

La Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers, liderada pel també president del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, Andreu Llargués, ha posat en marxa enguany una interessant iniciativa per promocionar als mitjans de comunicació les Coques de Sant Joan elaborades per flequers artesans.

Una empenta

L'objectiu d'aquesta campanya ha estat potenciar les vendes de coques de cara a la celebració de la tradicional festa de Sant Joan, especialment en un moment com aquest, tan delicat per a moltes fleques, després de les pèrdues ocasionades per les conseqüències econòmiques de la crisi sanitària de la Covid-19.

La falca publicitària s'ha emès del 14 al 23 de juny als espais de major audiència de Rac 1, la ràdio més escoltada a Catalunya.

D'aquesta manera, amb aquesta iniciativa s'ha volgut donar un impuls a les vendes de les especialitats flequeres pròpies d'aquesta festa a través d'una falca, tot animant els consumidors a celebrar Sant Joan amb una coca, tradicional o innovadora, però amb la garantia d'haver estat elaborada artesanalment per un flequer de confiança.

Màxima audiència

Concretament, la campanya ha consistit en una falca publicitària que s'ha emès del 14 al 23 de juny a l'emissora Rac 1, la més escoltada a Catalunya en els darrers deu anys amb gairebé 900.000 oients diaris i un 'share' del 41 %, segons els darrers mesuratges d'audiència.

Cada dia de la campanya, a excepció del 23, s'han emès 6 passes de la falca als espais de màxima audiència de l'emissora, com ara els programes 'El món a Rac 1', 'La Competència', 'Tot és possible' i 'Versió Rac 1'. El dia 23 la campanya s'ha tancat amb 3 falques de recordatori.

Amb iniciatives com aquesta, la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers busca que la fleca tingui una presència mediàtica destacada, conscient de la importància d'utilitzar totes les eines al seu abast per fer arribar als consumidors les bondats dels productes flequers elaborats per professionals artesans. NEWSPA

RESSÓ MEDIÀTIC. **Cada dia de campanya s'han emès 6 passes de la falca.**

"ARRIBA SANT JOAN! UNA FESTA MOLT NOSTRA ON LA TRADICIÓ NO POT FALTAR A TAULA..."

La falca publicitària que s'ha emès a les ràdios a iniciativa de la Federació Catalana de Gremis de Flequers té un total de 20 segons de duració.
Comença amb una veu masculina que exclama: "Arriba Sant Joan! Una festa molt nostra on la tradició no pot faltar a taula. Comparteix amb els teus la gran varietat de coques que elaboren els nostres mestres flequers: de fruita, de crema, de sucre i pinyons, de llardons..."
En aquest punt, una veu femenina afegeix: "Perquè seguim estant a prop teu per cuidar-te, reserva les coques de Sant Joan a la teva fleca de confiança! Un consell de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers".

El concurs de Coca de Sant Joan 2020, a porta tancada

L'Atelier Barcelona, Sweet Drops i el Forn La Llibreria de Barcelona, els guanyadors de la II edició del concurs, disputada el passat 5 de juny.

El passat 5 de juny es va celebrar la segona edició del concurs professional de la Millor coca de Sant Joan, organitzat per l'agència de màrqueting gastronòmic Sr. i Sra. Cake. En aquesta edició, l'Eric Ortuño, de l'Atelier Barcelona, es va endur el premi a la millor Coca clàssica de crema i pinyons; Pachi Larrea, de la pastisseria Sweet Drops, de Castelldefels, va ser guardonat per la millor Coca clàssica de fruites confitades i Josep Juli Álvarez, del forn La Llibreria de Barcelona, per la millor Coca de Sant Joan creativa.

Jurat d'experts

La recepció de les coques va tenir lloc el mateix dia 5, entre les 9 h i les 12 h, quan tots els forners i pastissers es van retrobar i van poder conversar després de tres mesos de confinament, sempre mantenint les mesures de seguretat. A continuació, es va fer la valoració de les coques presentades, a càrrec d'un jurat expert format per Eduard Crespo, de la fleca Balmes i seleccionador nacional de fleca; Carles Mampel, mestre flequer; Toni Vera, mestre flequer; Pep Aguilar, tècnic flequer de Fills de Moretó; Eduard Verdaguer, de Panàtics; Mari Cruz Barón, sots directora tècnica de l'Escola de Flequers Andreu Llargués; Clara Narvión, de Timeout Barcelona; i Oriol Carrió, mestre flequer i guanyador de l'edició 2019.

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, el Gremi de Flequers de Barcelona, el Gremi de Flequers Artesans de les Comarques Gironines, l'Associació de Forners i Pastissers de Balears i Panatics van donar suport al certamen, juntament amb 'Pan y Pizza' i 'Panorama Panadero' com a media sponsors.

L'objectiu del concurs és retre homenatge i donar visibilitat a la Coca de Sant Joan, un dels dolços més típics de Catalunya amb més de 100 anys de tradició, i un clàssic per celebrar la revetlla de Sant Joan. L'acte també vol agrair el Ptreball l'esforç dels flequers i pastissers artesans a l'hora d'elaborar les coques, especialment en aquests moments complicats a causa de l'emergència sanitària.

NEWSPA

UNA EDICIÓ DIFERENT. En la imatge de dalt veiem el jurat, en el que part dels membres també ho són de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, com ara la seva sots directora, Mari Cruz Barón, o professors, com Toni Vera i pep Aguilar. A baix els tres guanyadors en casacuna de les categories (de dreta a esquerra i de dalt a baix): Clàssica de crema i pinyons, Clàssica de fruites i Creativa.

Mor l'històric forner de Reus Joan Cabré

El mestre flequer Joan Cabré va ser un referent a les terres tarragonines i defensor del sector en tots els seus àmbits.

Joan Cabré, president de la Federació provincial de Forners Artesans de les Comarques de Tarragona, president del Gremi de Forners de Reus i comarques i propietari del Forn Cabre de Reus, va morir el passat 13 de maig víctima d'un infart als 72 anys, mentre treballava.

Cabré ha estat un dels forners més emblemàtics del Baix Camp i la demarcació de Tarragona. Ha capitanejat el gremi tarragoní del ram i el de Reus i comarques, que representa bona part de les comarques meridionals, des de fa 40 anys. L'històric forner era membre de l'executiva de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers, així com membre del plenari de la Cambra de Comerç de Reus com a representant del gremi.

El forn

Tot i que feia anys que ja no assistia amb assiduïtat a l'obrador, Cabré va morir fent el que més estimava i al lloc on més estones havia passat: el seu forn.

El Forn Cabré, ubicat a la cantonada del carrer Ample i la plaça del Víctor de Reus, té més de 120 anys. Cada dia produeix un 150 quilograms de pa repartits a la botiga i a diferents bars de la ciutat. En una entrevista fa uns anys, en Joan Cabré lamentava que el negoci hagués canviat tant i tot fos mecanitzat i defensava que quedaven pocs forns de llenya com el seu a Catalunya. Actualment estava fent el traspàs del negoci al seu fill.

Commoció al sector

D'ençà que la notícia es va conèixer, les xarxes socials es van omplir de missatges en record de la seva figura al sector. Companys de professió, gremis i associacions han volgut mostrar el seu condol a la família i els amics del forner.

El flequer Xavier Pàmies, propietari del Forn Sistaré de Reus, piulejava a les xarxes: "de ben segur que sempre et tindrem present i intentarem que el teu llegat i projectes reeixeixin i siguin llavor d'un món millor. Fins sempre Joan". Per la seva banda, altres entitats menys vinculades al sector, però sí implicades en la vida social de Reus també s'hi han referit i l'he recordat, com el Bou de Reus. NEWSPA

SEMPRE EN EL RECORD. En aquesta foto podem veure en Joan Cabré (segon per la dreta) durant el tradicional lliurament de pa a la Generalitat amb motiu de la diada de Sant Jordi de l'any passat. Entre d'altres, està acompanyat dels germans Pàmies; el president de la Generalitat, Quim Torra; el president del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, Andreu Llargués; i el president del Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català, Antoni Figuera.

EN DEFENSA DEL SECTOR

El paper de Cabré al sector sempre ha estat lluitar per garantir el futur del sector. Davant de la competència agressiva dels preus i les grans quantitats industrials de les grans distribuïdores, va idear ell un pa únic, juntament amb els forners de la comarca.
Així, el 2015 va néixer el 'Pa Mestral', un pa cent per cent artesà i de productes de la terra tarragonina. Amb aquest projecte, Cabré i els forners volien posar de manifest la importància de la qualitat del pa. Ell defensava que eren pocs els que mantenien la tradició, i la qualitat era la diferència que havia d'erigir-se com el camí pel sector. "Perquè, de pa, cada cop se'n farà més, però l'important és que sigui bo i no aquesta cosa industrialitzada", argumentava Cabré llavors.

L'Escola de Flequers reobre amb mesures de seguretat estrictes

El Gremi ha elaborat un protocol amb mesures de prevenció, organització i higièniques per accedir al centre.

L'Escola de Flequers Andreu Llagués-Baking School Barcelona Sabadell va tornar a obrir les portes el passat 15 de juny. Després de quasi tres mesos de tancament, s'han repres els diferents cursos i Master classes programades.

El centre ha reobert amb un protocol de mesures de seguretat estrictes per als treballadors i l'alumnat, mantenint un alt nivell d'excel·lència i rigor docent. L'objectiu del protocol és aplicar les mesures de prevenció per fer front a la crisi sanitària de la COVID-19, així com prevenir possibles rebrots durant la nova normalitat.

Mesures de prevenció

El protocol fa recomanacions a l'hora de desplaçar-se cap al centre. Des del Gremi demanen que abans d'anar a l'Escola, els treballadors i alumnes que presentin símptomes compatibles amb la malaltia, estiguin en aïllament domiciliari o en quarantena per haver tingut un contacte amb una persona amb COVID-19 no hauran d'acudir al centre.

També recomanen prioritzar el transport individual per anar a l'escola i extremar les mesures de neteja del vehicle. Si s'utilitza transport públic, és recomanable utilitzar una mascareta FFP2 i guardar la distància interpersonal mínima d'1,5 metres.

Mesures organitzatives i higièniques

L'aforament de l'escola serà d'un terç, és a dir, un màxim de 35 de persones, que hauran de mantenir la distància de treball d'1,5 o 2 metres sempre que sigui possible.

Pel que fa a les instal·lacions, la cafeteria i els vestuaris romandran tancats i la neteja a fons es realitzarà diàriament al matí i es repetirà al migdia, tenint cura en neteja extrema en superfícies i manetes de portes i maquinària. NEWSPA

FORMACIÓ (2020/2021)

- 'CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT DE PASTISSERIA I CONFITERIA'
- Del 6 de juliol del 2020 a l'11 de febrer del 2021 (2a edició d'enguany).

- CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT FLECA I BRIOXERIA
- Del 6 de juliol 2020 al 2 de decembre del 2020 (2a edició d'enguany).
- Del 16 de setembre 2020 al 22 de gener del 2021.

Per a més informació i inscripcions, contacteu amb el Departament de Formació del Gremi: formacio@gremipa.com

En marxa de nou les 'Baking màster classes'

El departament de Formació del Gremi ha reprogramat les Master Classes previstes enguany amb la nova normalitat

El Departament de Formació del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona reprèn l'activitat formativa així i, amb ella, les Baking Master Class que ja hi eren programades i es van posposar amb l'estat d'alarma. Així doncs, l'escola ha reprogramat les classes, que començaran a partir del 14 de juliol.

El programa

Recordem que el programa de Baking Master Class són formacions d'alt nivell, adreçades a tots els professionals que desitgin actualitzar la tècnica d'elaboració de la brioixeria creativa i gaudir de l'excel·lència de la fleca. Es tracta d'unes formacions, exclusives a Espanya, que estan dirigides i coordinades per Yohan Ferrant, director de l'Escola i Ambassadeur du pain. Compten, a més, amb el suport de mestres flequers del panorama internacional.

Aquesta nova edició va començar amb una formació de 'Pastissos flequers', una introductòria al món pastisser. Es va aturar a causa de la crisi sanitària causada per la COVID-19 i el programa va quedar anul·lat. Amb la represa de la nova normalitat, el calendari s'ha reprogramat i es farà del juliol al desembre.

Primeres Master Classes post-Covid

La primera formació que és dura a terme és 'La baguette i els seus conceptes diversos'. Té com a objectiu entendre l'elaboració de la baguette segons les necessitats, amb diferents sistemes de fermentació. Correrà a càrrec de Yohan Ferrant, i se centra en llargues fermentacions, utilitzant només masses mare naturals i farines ecològiques.

La segona tractarà sobre "Pans integrals" i les característiques de les diferents farines integrals i el tipus de fermentació per optimitzar les masses, on Ferrant ensenyarà tècniques d'elaboració de diferents formats de pans integrals.

Més formació d'excel·lència

A més a més, al setembre està previst el començament d'una Formació d'Especialització en Fleca Artesana. Aquest curs, si no és ben bé una màster class, sí que s'enquadra dins la programació d'activitats formatives que aposten por per incidir especialment en l'excel·lència professional.

Compta amb tres mòduls diferenciats que es faran de dilluns a dijous en format intensiu, de 15.00 a 21.00 hores. Els dos primers tindran 72 hores de duració ('Pans artesans' i 'Brioixeria artesana') mentre que l'últim durarà 24 hores i se centrarà a 'Productes salats i snacking'.

NEWSPA

PROPERES MASTER CLASS I FORMACIÓ ESPECIALITZADA (febrer-desembre 2020)

- 'LA BAGUETTE IELS SEUS CONCEPTES DIVERSOS' (10H)
  - 14 i 15 de juliol de 2020.
  - Per Johan Ferrant (Espanya-França)
  - La baguette és el producte més consumit en el nostre sector. Aquesta Màster Class té com a objectiu entendre com elaborar la baguette segons necessitats, amb diferents sistemes de fermenta ció.

- 'PANS INTEGRALS' (10H)
  - 22 i 23 de juliol de 2020.
  - Per Johan Ferrant. Espanya-França.
  - Es tractaran les característiques de les diferents farines integrals i el tipus de fermentació adequats per a optimitzar les masses. S'ensenyaran tècniques d'elaboració de diferents formats de pa integral i com aconseguir que aquests tinguin un volum adequat, així com adequar-se a la nova llei en vigor.

- 'FORMACIÓ D'ESPECIALITZACIÓ EN FLECA ARTESANA' (del 28 de setembre al 15 d'octubre de 2020)
  - Mòdul 1: Pans artesans.
  - Mòdul 2: Bioixeria artesana.
  - Mòdul 3: Productes salats- snacking.

Per a més informació i inscripcions, contacteu amb el Departament de Formació del Gremi: formacio@gremipa.com

Cursos per a aturats amb pràctiques en empreses

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona participa en el Programa operatiu del Fons Social Europeu del Servei d'Ocupació de Catalunya, oferint cursos de FLECA I PASTISSERIA, tant per a treballadors en actiu com per a aturats, orientats a proporcionar a l'alumnat una formació adequada per desenvolupar les competències bàsiques i professionals del nostre sector en un primer nivell de qualificació, facilitant d'aquesta forma la incorporació de nous professionals al mercat laboral.

A més de la formació teòrica i pràctica a la mateixa Escola de Flequers Andreu Llargués, aquests cursos inclouen pràctiques en empreses, que faciliten a l'alumne completar els seus aprenentatges en un entorn professional real i acostar-lo a la cultura empresarial.

La durada de la formació pràctica en centres de treball és la que estableix el disseny curricular del perfil professional, és a dir, unes 80 hores aproximadament.

La planificació d'aquestes s'adequarà a les condicions establertes prèviament amb l'empresa, sent la pràctica habitual de 4 a 5 hores diàries de dilluns a divendres. Per aquells que ja han conclòs la seva formació a l'Escola, les seves pràctiques es duran a terme entre juliol 2020 i març de 2021. NEWSPA

Les empreses interessades a acollir alumnes en pràctiques o que vulguin a més informació, poden contactar amb el Departament de Formació del Gremi: formacio@gremipa.com

CAMBRES DE **FERMENTACIÓ CONTROLADA** A MIDA

Les nostres cambres s'adapten a qualsevol espai

PANELLS
Panells de poliuretà injectat d'alta densitat de 60 mm. d'espessor.
Fixació per mitjà de ganxos excèntrics.
Acabat exterior amb xapaplastificada skinplate i interior amb xapa d'acer inoxidableper garantir la seva durada.

QUADRE DE COMANDAMENTS EASY CC
Intuïtiu i fàcil d'utilitzar. Es poden memoritzar fins a 3 programes per adaptar-se a la feina diària de cada forner i als seus productes.

SISTEMA D'HUMITAT:
Producció de vapor
Control de la humitat:
EVAPORADOR :
Especialment dissenyat per la fermentació controlada.
Reixetes de protecció dels ventiladors amb tractament anti-oxidació.

PORTES
Portes resistents,
de molta durada, amb marc d'alumini reforçat.
Sistema d'oberturai tancament senzill, sense pom de porta i amb un sistema de tancament amb imants d'alta potència.

Duero, 62 (08223) TERRASSA
BARCELONA . +34 93 731 08 04

www.frigual.com
export@frigual.com
facebook.com/frigual

Segueix-nos

frigual
ESPECIALISTES EN FERMENTACIÓ CONTROLADA
25 frigual

Continuen les formacions en higiene i seguretat alimentària

En aquests moments, cal estar a l'avantguarda de totes les novetats en l'àmbit de la higiene i la seguretat alimentaria per poder oferir el millor servei als clients. És per això que el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona continua oferint unes noves formacions a mida sobre mesures d'higiene i seguretat alimentaria per a la Covid-19. En principi, hi ha cursos programats per juliol i setembre i es renovaran segons les necessitats de la nova normalitat.

Les formacions seran a càrrec d'Elisa Soto, llicenciada en Ciència i Tecnologia dels Aliments a la UB i amb un màster en Gestió de la Qualitat en l'empresa Agroalimentària. Compta amb més de 15 anys d'experiència com a responsable de Control de qualitat de empreses alimentàries i és consultora en matèria de qualitat alimentaria.

Formació a mida

L'objectiu d'aquestes formacions és conèixer les mesures higièniques i de manipulació que cal implementar i proporcionar als responsables dels establiments eines per gestionar el sistema d'autocontrols en la nova realitat per assolir els requeriments legals, garantir la innocuïtat dels aliments i minimitzar la transmissió entre persones.

Es tracta de dues formacions específiques adreçades a personal manipulador d'obradors, botigues amb degustació o sense i transportistes i a responsables dels establiments sobre "Mesures d'higiene i seguretat alimentaria per a la Covid-19".

Es tractarà el marc legal i els conceptes generals sobre la malaltia, es presentaran mesures d'higiene i mesures organitzatives a la recepció, el transport i el repartiment. En la formació pels empresaris s'inclouen plans i protocols d'actuació en cas de sospita-confirmació d'un cas de Covid-19 entre treballadors. NEWSPA

LANGA concept

C/ Bailén 27
08915 Badalona
T. 933 994 552
info@langaconcept.com
www.langaconcept.com

CREEM L'ESTABLIMENT MÉS ADEQUAT A LES SEVES NECESSITATS

vitrines frigorífiques a mida · nous conceptes
imatge corporativa · interiorisme i decoració

Artbo (Sabadell)

Europastry innova a la gamma Cristallino

Europastry incorpora grans innovacions a la gamma Cristallino, la família de pa de vidre que respecta l'essència i la història d'aquests productes tradicionals, per portar-los a un nivell superior.

Les últimes referències que incorpora la gamma són 'Pan Cristallino L' i 'Pan Cristallino XXL'. Són dos productes completament innovadors i versàtils que, juntament amb el crostó fi i cruixent i la molla lleugera i airejada, es converteixen en el suport ideal per les receptes més prèmium.

Aquesta nova gamma incorpora solucions fornejades, pretallades i envasades, amb l'objectiu que el consumidor final pugui gaudir a casa el pa de vidre que ha provat al restaurant.

Innovació i digitalització

El compromís amb la qualitat i la innovació d'Europastry es reflecteix amb la incorporació de codis QR en alguns packs de Cristallino, amb accés a un xat bot i un regal directe amb un kit gourmet de productes de la gamma. A través del QR, el consumidor final té l'opció de conèixer la història de la marca. NEWSPA

Instamat Interior reforma el teu negoci

Instamat Interior, empresa de disseny, fabricació i instal·lació integral de botigues d'alimentació, ha realitzat la reforma de la Carnisseria Alberto a Santa Maria del Páramo, a la província de Lleó.

L'empresa ha dissenyat un petit corner de venda de pa i un moble caixa. Es tracta d'un disseny compacte que ha permès ubicar el terminal TPV i la màquina de cobrament automàtic, reservant un espai de treball a l'aparador.

A mida

Instamat no només dissenya el local comercial, sinó que fabrica a mida tots el mobles i el material frigorífic que l'espai necessiti, per tal que el producte mantingui les millors condicions i potencií la visió del producte. Està present en totes les fases del projecte coordinant tots els oficis que estan involucrats a l'obra del negoci. NEWSPA

Puratos obre un nou canal per a l'artesà

Puratos, multinacional de producció de matèries primeres de fleques, pastisseria i xocolata, s'adapta a les noves tendències després de la pandèmia de la Covid-19 i obre un nou canal de negoci exclusiu per als comerços artesans i per potenciar aquest canal.

"Vestim la teva samarreta"

Aquest és el lema amb que Puratos llança la gamma de productes Hornea en Casa, la nova línia per al consumidor final. Aquesta línia està formada per tres productes: pa puglies, un mix de pa casolà amb blat dur; cake vainilla i cake cacau, preparats per fornejar en casa.

Aquesta venda pretén impulsar la imatge d'especialista de l'artesà, alhora que esdevé una eina d'adaptació amb les tendències del mercat.

Una vegada més, Puratos mostra el seu coneixement del mercat amb canals innovadors i d'adaptats a l'actualitat, com Baker Online o Homebaking, que reforcen el seu caràcter B2B amb preferències B2C. NEWSPA

Frigual presenta un nou catàleg

Frigual, fabricant de cambres de fermentació controlada, neveres i congelacions ha decidit ampliar la seva oferta per tal de complementar i millorar-la i donar millor servei.

D'aquesta manera, ha buscat fabricants d'arreu d'Europa per trobar les marques amb productes de gran qualitat i amb bon preu i poder oferir un nou catàleg de maquinària ben complet.

Noves marques

Així, Frigual ha creat aliances amb marques com Teckno Stamap, una empresa proveïdora de pastadores, batedores, línies de pa, croissant, pizza, etc., de qualitat i preu competitiu d'Itàlia. També trobareu al seu catàleg VMI, fabricants de maquinària de ferment i pastadores; Panimatic, fabricant de cambres de fred, congelació i fermentació; Wiesheu, marca de forns elèctrics, o Horbart i Somengil, fabricants de màquines de rentat d'utensilis i industrial, entre d'altres. NEWSPA

Antonio Caballero
Advocat del Gremi de Flequers
de la Província de Barcelona

Reial Decret 18/2020, de 12 de maig, de mesures socials en defensa de l'ocupació

El passat dia 13 de maig de 2020 es va publicar el Reial Decret 18/2020, de mesures socials en defensa de l'ocupació, que ve a ser la translació normativa del pacte que, entre els sindicats majoritaris i les patronals CEOE i CEPYME van arribar amb el Govern el passat dia 8 de maig d'enguany, i que té com a objectiu prioritari regular un trànsit a una "nova normalitat" mitjançant mecanismes dinàmics d'adaptació a la realitat de cadascuna de les empreses.

Mesures de flexibilització dels ERTO de força major

En primer lloc, sent conscient el Govern central de la possibilitat de no obtenir els suports necessaris per noves ampliacions de la situació de l'estat d'alarma, a l'esmentada norma es preveu la possibilitat d'estendre els Expedients de Regulació Temporal d'Ocupació (en endavant, ERTO) per força major fins al pròxim 30 de juny d'aquest any. Per tant, això significa que tant si el Govern decideix aixecar l'estat d'alarma com si el prorroga, fins final de juny, les empreses podran continuar aplicant l'ERTO per força major, i conseqüentment, els seus treballadors continuaran protegits per la prestació d'atur. A més, la norma contempla la possibilitat d'estendre els efectes dels ERTO per força major, si en una zona geogràfica o activitat econòmica concreta no es pot reiniciar l'activitat.

Canvi a un ERTO per causes ETOP

Atenent que la data límit de vigència dels ERTO per força major és la de 30 de juny de 2020, i que pot haver empreses que en aquesta data puguin no haver recuperat el seu nivell de productivitat normal, es contempla la possibilitat de presentar un nou ERTO per causes econòmiques, tècniques, organitzatives o productives (en endavant ETOP), permetent que la seva data d'efectes sigui immediata a la finalització de l'ERTO per força major. Així, s'admet que es pugui iniciar el procés de negociació preceptiu per pactar un nou ERTO encara que no hi hagi finalitzat el primer per força major. Recordem en aquest punt, que en aquesta tipologia d'ERTO per causes ETOP s'obre un període de consultes amb la representació legal dels treballadors i/o amb els sindicats majoritaris en el seu defecte, no sent necessària autorització prèvia de l'Administració com si passa amb els ERTO per causa major, podent finalitzar l'esmentada negociació en un acord o en una aplicabilitat unilateral de l'expedient de regulació temporal per part de l'empresa.

Noves mesures respecte a l'exoneració de quotes a la Seguretat Social

En relació amb l'exoneració de quotes a la Seguretat Social la nova norma crea una important diferència entre les empreses que han aplicat un ERTO per força major, i concretament distingeix entre aquelles que no puguin reprendre la seva activitat i continuïn totalment aturades, de les que tenen un ERTO parcial i poden anar desafectant treballadors dins del desitjat procés de retorn a la normalitat. Així, en el cas que existeixi una impossibilitat de reactivar l'activitat de l'empresa, la Tresoreria General de la Seguretat Social mantindrà l'exoneració del 100% de les quotes de la seguretat social que fins a l'actualitat s'estava aplicant a les empreses amb menys de 50 treballadors i la reducció del 75% si superen els 50 empleats.

Per contra, les empreses que poguessin reiniciar progressivament la seva activitat, i procedeixin a reincorporar treballadors/res a partir de l'entrada en vigor del Reial Decret 18/2020 (13 de maig de 2020), obtindran els següents percentatges d'exoneració de les quotes d'aquests:

1) Per al personal laboral efectivament reincorporat a partir del 13-05-2020 s'obtindran les següents exoneracions:

- Per a empreses de menys de 50 treballadors: el 85% en el mes de maig i el 70% en el mes de juny.
- En empreses de més de 50 treballadors: el 60% en el mes de maig i un 45% en el mes de juny.

2) Respecte als treballadors que continuïn amb la seva activitat suspesa en el cas que l'ERTO ja no sigui total, l'exoneració ja no serà del 100% en les empreses de menys de 50 treballadors ni del 75% en les que tenen 50 o més, sinó que seran els següents:

• Per a empreses de menys de 50 treballadors: el 60% en el mes de maig i un 45% en el mes de juny.

• En empreses de més de 50 treballadors: un 45% en el mes de maig i un 30% en el mes de juny.

Manteniment de l'ocupació

Es concreta en el Reial Decret 18/2020 els requisits respecte a l'obligació del manteniment de l'ocupació durant 6 mesos dels treballadors afectats per un ERTO per força major, que inicialment es va contemplar a la Disposició Addicional Sisena del Reial Decret 8/2020. Concretament, els aclariments que es realitzen a la nova norma són els següents:

- El termini de sis mesos començarà a computar d'ençà que l'empresa procedeix a reincorporar a la persona o persones treballadores que estaven afectats per l'ERTO per força major.

- El manteniment de l'ocupació és de caràcter nominal, és a dir, afectarà exclusivament al treballador/s que haguessin estat afectats per l'ERTO.

- No computaran a efectes de manteniment de l'ocupació els següents casos: acomiadaments disciplinaris declarats procedents, dimissió, mort, jubilació o incapacitat permanent total, absoluta o gran invalidesa de la persona treballadora, final de la crida en els contractes fixos-discontinus, o terminació dels contractes temporals.

- L'incompliment d'aquesta obligació de mantenir el lloc de feina sis mesos comportarà la devolució de les quotes de la Seguretat Social que s'hagi aplicat l'empresa en el transcurs de l'ERTO per força major, amb els conseqüents interessos i recàrrec.

Altres mesures adoptades

La nova norma limita conseqüentment els beneficis inclosos a l'article 25 del RD 8/2020, consistent en la innecessària acreditació dels períodes de carència per l'efectiva prestació de l'atur, així com, l'exempció en el còmput de la duració de l'ERTO per futures prestacions. Així, a partir de la nova norma aquests beneficis s'aplicaran fins, com a màxim, el pròxim dia 30 de juny del present any.

Finalment, al Reial Decret 18/2020 s'ha establert la impossibilitat de procedir a repartir dividends en totes aquelles empreses de més de 50 treballadors que han presentat un ERTO per força major, a excepció que retornin la totalitat de les cotitzacions de les quals han estat exonerades. A més, les empreses amb seu en "paradisos fiscals" no podran aplicar ERTES per força major.

En cas que necessiti més informació sobre les qüestions aquí tractades, no dubti en posar-se en contacte amb el nostre departament laboral. NEWSPA

INALBA PASSEIG. Passeig de l´estació 11. Balaguer.

Instamat
www.instamat.com
proyectos.instamat@gmail.com / Mòbil. 663 383 350

‘Xusco’ de pa amb farina de Girona

- Pastar tots els ingredients fins a formar el gluten i afegir el ferment.
- Repòs en bloc 24 hores a 6ºC.
- Dividir peces de 600 g, boleiar i deixar reposar 15 minuts.
- Formar un ‘xusco’ i col·locar en ‘banneton’ al revés.
- Fermentar fins a doblar el volum.
- Fornejar a 220ºC amb vapor entre 35 i 40 minuts.

INGREDIENTS

- 1.000 g farina de Girona
- 20 g sal
- 200 g levain (massa mare)
- 5 g llevat
- 700 g aigua

ESPAI PATROCINAT
FARINERA ALBAREDA
Farina convencional i farina ecològica
938 727 942
albareda@farinera-albareda.com
www.farinera-albareda.com

Brioix de primavera

- Pastar tots els ingredients menys la mantega. Una vegada format el gluten, incorporar la mantega en uns quants cops.
- Fer pesades de 40 g i laminar. Pintar amb ou i posar a fermentar fins que dobli el volum.
- Posar tacs de mantega i una mica de sucre i enfornar.
- Muntar 240 g de crema mascarpone amb 355 g de crema anglesa, repartir en petits punts i decorar amb fruites àcides.

INGREDIENTS BRIOIX

- 500 g farina 150W
- 500 g farina 350W
- 150 g sucre
- 400 g ous
- 25 g llevat
- 200 g massa mare
- 25 g sal
- 225 g llet
- 350 g mantega

CREMA ANGLESA

- 230 g de nata 35% UHT
- 1 beina de vainilla
- 45 g rovells d'ou
- 60 g sucre
- 6 g gelatina

CREMA MASCARPONE

- Massa de gelatina
- 20 g aigua
- 4g gelatina

DECORACIÓ

CRUZ, S.L.
Carrer Indústria, 9-12
Polígon Industrial Les Pedreres
08390 - Montgat
☎ 934 650 065
cruzsl@cruzsl.net
www.cruzsl.net

LANGA CONCEPT, S.L
Creem l'establiment més adequat a les seves necessitats. Vitrines frigorífiques a mida - nous conceptes - imatge corporativa - interiorisme i decoració
C/ Bailén 27
08915 - Badalona (Barcelona)
☎ 933 994 552
Fax 933 886 601
info@langaconcept.com
www.langaconcept.com

TERPAN, S.L.
Ctra. Terrassa - Olesa P.I Can Mir
08232 - Viladecavalls (Barcelona)
☎ 937 803 166
Fax 937 891 620
info@terpan.es
www.terpan.es

ESPECIALITATS SENSE SUCRE

EMULIFT IBÉRICA, S.L.
Especialidades sin azúcar y bajas en calorías
C/ Copérnico nº 40 nave 4
08784 - Piera (Barcelona)
☎ 932 191 851
Fax 932 138 236
emulift@emulift.com
www.emulift.com
www.bodylin.com

FARINES

COMERÇ I INDÚSTRIES ALBAREDA, S.A.
Farina convencional i farina ecològica
Passeig del Riu, 66
08241- Manresa
☎ 938 727 942
Fax 938 727 932
albareda@farinera-albareda.com
www.farinera-albareda.com

FARINERA COROMINA
Agri-Energia, SA
Girona, 155, apt. 4
17820 - Banyoles
☎ 972 583 363
farinera@agrienergia.com
www.farineracoromina.com
https://www.instagram.com/farineracoromina/
https://www.facebook.com/farineracoromina1897/

FILLS DE MORETÓ, S.A.
Rafael de Casanova, 79, apt. 182
08100 - Mollet del Vallès
☎ 935 705 608
Fax 935 700 132
www.instagram.com/fillsdemoreto
www.facebook.com/farinesmoreto/

LA META
Indústria, parc. 204R
PI El Segre
25191 - Lleida
☎ 973 200 319
Fax 973 205 643
www.lameta.es

YLLA 1878, S.L.
Ctra. de Manlleu km. 1,4
08500 - Vic
☎ 938 862 744
www.ylla1878.com

INFORMÁTICA

DIR INFORMÁTICA
C/ Bolivia, 144-146, loc. 6
08018 - Barcelona
☎ 934 982 410
Fax 934 982 411
dir@dir-informatica.es
www.dir-informatica.es

MAQUINÀRIA

AMASADORAS SAUS, S.L.
C/ Carles Regàs Cavalleria, 9
Pol. Ind. El Verdaguer
Manlleu (Barcelona)
☎ 938 507 753
Fax 938 515 124
saus@amasadorassaus.com
www.amasadorassaus.com

CIBERNÉTICA PARA LA PANIFICACIÓN, S.L.
Fabriquem: Divisores, càmeres de repòs, formadores…Maquinaria de Panaderia amb la millor qualitat i servei
C/ Els Lladres 6, Pl Ramonet
12550, Almazora, Castellón
☎ 964 216 912
Fax 964 252 115
info@ciberpan.com
www.ciberpan.com

COLIP ESPAÑA, S.L.
Rambla Catalunya nº 66, 5 D
08007 Barcelona
☎ 934 559 636
691 205 363
colip@colip.es
www.colip.com

EUROFOURS IBÉRICA, S.A.
C/ Sabino Arana 30-1º
08028 - Barcelona
☎ 932 296 900
Fax 932 296 902
www.eurofours.com

EXCLUSIVAS FRIGORÍFICAS, S.L.
Carrer d'Asturias, 5
Polígon Industrial les Salines
08830 – Sant Boi de Llobregat
☎ 934 401 876
Fax 934 497 545
info@exclusivasfrigorificas.com
www.exclusivasfrigorificas.com

FORESPA
Forns - Màquines - Fred - Interiorisme. Oferim solucions integrals, que van des de la decoració, el mobiliari i la maquinària fins el servei tècnic.
Avenida Can Bordoll 87
Pol. Ind. Can Roqueta
08202 Sabadell (Barcelona)
☎ 937 426 052
629 080 719
Fax 937 832 880
admin@forespa.es
www.forespa.es

FRIGUAL
Fabricacio de Cambres de fermentacio, neveres i congelacions i distribucio de primeres marques de maquinaria per fleca i pastisseria.
C/Duero, 62
08223 Terrassa
☎ 937 310 804
frigual@frigual.com
www.frigual.com

GPG GRUPO PRAT GOUET
Forns de pa i pastisseria, Carregadors, Fermentació i Congelació.
C/Jonqueres, s/n. Pol.Ind. Molí de la Potassa
08208 Sabadell (Barcelona)
☎ 937 192 579
Fax 937 192 586
info@gpg.es
www.gpg.es

NOVAU GRUP
Forns, fermentació, rentaobjectes i llescadores
Pge. Jordi Ferran, 9-11
08028 - Barcelona
☎ 933 334 446
Fax 934 483 896
info@novaugrup.es
www.novaugrup.es

RESTORHOME, S.L.
Passeig Guayaquil, 39, nau 1
08030 - Barcelona
☎ 933 523 453
Fax 933 523 058
www.restorhometienda.es
www.restorhome.es
comercial@restorhome.es
tienda@restorhome.es

RUBHIMA
Fabricantes desde hace más de 50 años de amasadoras, batidoras planetarias, cortadoras de pan y hornos, entre otros. Altamente especializados en el sector del pan y de la pastelería.
C/Mallorca, 40.
08192 Sant Quirze del Valles
☎ 937 213 286
rubhima@rubhima.com
www.rubhima.com
@Rubhima
www.facebook.com/rubhima

❐ SALVA INDUSTRIAL.

Solucions competitives de qualitat per al tractament, la cocció i la refrigeració de masses i aliments per als sectors de la pastisseria i fleca.

GI-636 km.6 Polígono 107
20100 Lezo (Guipuzcoa)
☎ 943 449 300
salva@salva.es
www.salva.es
https://www.facebook.com/salvagroup
https://www.instagram.com/salvaindustrial_bakery
https://www.youtube.com/user/salvagroup

❐ TERPAN, S.L.

Forns de pa i pastisseria. Maquinària, fred i fermentació controlada.

Ctra. Terrassa - Olesa P.I Can Mir
08232 - Viladecavalls (Barcelona)
☎ 937 803 166
Fax 937 891 620
info@terpan.es
www.terpan.es

MILLORANTS I MIXES

❐ LLOPARTEC

Desenvolupem i fabriquem una completa gamma de productes pels sectors de la fleca, la pastisseria i les masses congelades. Som especialistes en productes a mida, segons les necessitats del client. A més, fabriquem productes microencapsulats per a diferents sectors.

C/ Carrerada, 1
08793 Avinyonet del Penedès
Barcelona
☎ 938 970 736
info@llopartec.com
www.llopartec.com

PRODUCTES LÀCTICS

❐ SKI CATALUNYA SL

Fabricantes de productos lácteos y derivados: natas, preparados, trufas, postres, leche ecológica, mantequilla….
Siempre cerca del profesional

Avda. Santa Eulalia 407. Pol. Ind. Can Palet
08223 - Terrassa (Barcelona)
☎ 937 836 991
catalunya@skisa.com
www.skisa.com

SEGURETAT

❐ SAT VALLÈS

Instal·lació i manteniment sistemes de seguretat i extinció d'incendis

C. Fiveller, 171
08205 - Sabadell
☎ 902 026 339
info@satvalles.com
www.satvalles.com

UTENSILIS

❐ UTILCENTRE, S.L.

Mes de 200 m2 d'Exposició-Cash&Carry. Amb, Utensilis per Forners, Pastissers, Xocolaters i Geladers. Maquinaria: Pistoles de Gelatina, Ou i Xocolata. Temperadores-Banyadores de Xocolata SELMI, S.R.L.

C/ Joan Armengol, s/n
08770 - Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)
☎ 938 913 141
609 431 713
info@utilcentre.com
www.utilcentre.com Botiga Online amb mes de 4000 referències.

Si vols formar part de la GUIA DE PROVEÏDORS truca'ns al 931 395 347 Sandra Gordóvil

BORSA DE NEGOCIS

ES TRASPASSA

Per jubilació, obrador i dues botigues, a Monistrol de Montserrat. En ple funcionament.

Sr. José
646 883 215

219

VENDA DE MAQUINÀRIA

Vitrina frigorífica, marca COMERSA, i bàscula electrònica de 0-50 kg, ¡a estrenar!

Sr. Andrés
669 550 217

219

ES VEN

Cremador de pellet KK100 de Cremax.

Sr. Ramón
659 013 423

220

ES TRASPASSA

Despatx de pa amb degustació, de 65 m², a l'Hospitalet de Llobregat.

Sr. Eloy
620 276 488 (18h -21h)

222

ES TRASPASSA

A Manlleu: obrador amb botiga + botiga, en ple funcionament.

Sr.Francesc
651 801 959

220

ES VEN

Per jubilació, Forn de pa amb botiga, obrador i vivenda a Sant Joan de les Abadesses (Girona). Molt bona ubicació i en ple funcionament.

Sra. Roser
636 336 230

220

ES TRASPASSA

Obrador de pa a Sant Vincenç dels Horts, amb cartera de clients. Possibilitat amb vivenda annexa.

Sr. Maximino
639 529 869

221

ES VENEN

17 taules de 60X60, per zona de degustació. En perfecte estat.

Sr. Andreu
672 011 870

221

ES TRASPASSA

Forn de pa amb obrador, en ple funcionament, a Barcelona (carrer Viladomat).

Sr. Eloy
620 276 488 (18h -21h)

222

ES TRASPASSA

Botiga de venda de pa a Sitges, en ple funcionament. Zona comercial.

Sr. José Antonio
640 509 200

221

ES TRASPASSA

A Sant Andreu de la Barca: obrador de pa amb botiga amb degustació. En ple funcionament.

Sr. Jaume
606 554 156

219

ES TRASPASSA

Per jubilació: obrador amb botiga i degustació, en ple funcionament, a comarca Moianés.

Sra. Montse
673 727 850

220

Secció gratuïta dirigida als flequers de tot Catalunya que vulguin posar els seus anuncis de compra, venda o traspàs de maquinària o de forns. No s'admetran les ofertes o demandes de treball. Els anuncis han de tenir una extensió màxima de cinc línies i cal que hi constin el nom, l'adreça i el telèfon de contacte.

Envïi el seu anunci al Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.

E-mail: secretaria@gremipa.com

AVANTATGES D'ESTAR AGREMIAT

kripton s.l.u.
agència d'assegurances vinculada

- Multirisc PIME i COMERÇ, integrant tots els centres de treball en una única pòlissa.
- Responsabilitat civil professional.
- D&O Responsabilitat civil d'administradors i directius.
- Salut. Assistència sanitària. Vida. Llar. Automòbils, vehicles comercials, motocicletes, etc. Decessos.
- Comunitats de propietaris, edificis.

SOLRED

Descompte de 0,048 €/l de gasoil consumit en estacions de servei adherides al conveni.

kripton s.l.u.
assessoria fiscal i mercantil

- Assessorament.
- Confecció de comptabilitats.
- Presentació oficial de liquidacions mensuals, trimestrals i anuals.
- Estudis de rendibilitat i optimització de costos.

DiR INFORMATICA

Els agremiats tindran un 20 % de descompte en el PACK TUTOR de servei de formació i posada en marxa inicial.

mwh

Energia · Estalvia en les factures d'electricitat i gas · Condicions preferents i personalitzades en l'assessorament energètic · Estudi personalitzat gratuït.

Sabadell

Productes y serveis financers en condicions preferents per als agremiats. A més dels membres del Gremi, també es poden beneficiar d'aquestes condicions especials els familiars de primer grau i els empleats dels agremiats.

La comoditat de ser del Gremi

AMB EL GREMI DE FLEQUERS TOT SÓN AVANTATGES >>

- >> Assessorament i gestió laboral, seguretat social i inspeccions de treball.
- >> Assessorament i gestió fiscal, tributària, comptable i inspeccions de l'Agència Tributària.
- >> Gestió i assessorament en renda i patrimoni.
- >> Gestió i assessorament en matèria administrativa.
- >> Assessorament legal en general: arrendaments, traspassos, compravendes, contractes civils, mercantils, etc.
- >> Informació, assessorament i tramitació de tot tipus de subvencions.
- >> Gabinet d'advocats per a gestió fiscal i comptable.
- >> Gabinet d'advocats per a gestió laboral.
- >> Gabinet d'advocats per a gestions administratives i jurídiques.
- >> Escoles de flequeria, bolleria i pastisseria.
- >> Realització de cursos per a l'obtenció del certificat de manipulador d'aliments.
- >> Gestió i assessorament de la contractació de prevenció per a Riscos Laborals de la seva empresa.
- >> Implantació i seguiment del Pla de Traçabilitat de la seva empresa.
- >> Agencia d'assegurances de tot tipus, amb assessorament particular i atenció als socis per a aclarir qualsevol dubte sobre assegurances.
- >> Recepció gratuïta de la nostra revista NEWSPA.
- >> Informació puntual, a través dels nostres mitjans de comunicació (circulars, pàgina web i butlletí digital) de tota la normativa que afecta al nostre sector.
- >> Campanyes publicitàries periòdiques dirigides al públic consumidor per tal de potenciar el consum del pa.

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

www.gremipa.com

salva

Unidos por un futuro mejor

En los peores momentos es cuando más nos necesitamos las personas, por eso seguimos trabajando día a día contigo para apoyarte. Todos los trabajadores de Salva continuaremos fabricando los hornos y la maquinaria que nos hace disfrutar del mejor pan y de vuestra magia en vuestros obradores.

Siempre a vuestro lado, porque
#salvatambienerestu

www.salva.es