



Pan para pedalar

SOMOS LA MEJOR ASESORIA DEL MUNDO DEL PAN

EL GREMI DE FLEQUERS DE BARCELONA ESTÁ CON VOSOTROS TODO EL AÑO.



PANADER@ TRABAJAMOS PARA TI Y TU NEGOCIO

*SOMOS UN EQUIPO
DE PROFESIONALES
ABOGADOS, ECONOMISTAS,
GRADUADOS SOCIALES
Y GESTORES DEDICADOS
AL ASESORAMIENTO
JURÍDICO, FISCAL, CONTABLE
Y ADMINISTRATIVO De
EMPRESAS Y PARTICULARES
ESPECIALIZADOS EN EL SECTOR
DE LA PANADERÍA*

**Si no estás agemiado,
agremiate y tendrás
muchas ventajas**

Con el apoyo

Barcelona 

Entra en nuestra web
www.gremipabcn.com



“Podemos ejercer como ciudadanos cuando corresponde. Aplaudiéndolos o criticándolos cuando creemos que lo merecen. Participando en las entidades en las que podemos participar; este Gremio es una de ellas. Haciendo oír nuestra voz y votando cuando llegue el momento, que tarde o temprano llegará.”

Tal y como está el panorama, cuesta decir que la celebración de la fiesta de San Honorato fue un éxito. La política local, nacional, estatal e internacional nos da grandes motivos de preocupación, malestar e inestabilidad. Parece que vamos por el camino pedregoso y que más allá solo se vislumbra el abismo, aunque probablemente eso esté exagerado por los medios de comunicación.

El Gobierno español no deja de insistir una y otra vez en sus éxitos macroeconómicos, en la estabilización de la situación en Cataluña y en la gran temporada turística que nos espera; por su parte, la oposición no deja de reclamar elecciones porque políticos de muy alto nivel del PSOE y personas muy próximas al presidente del Gobierno están siendo procesados.

A escala internacional, la agresiva dialéctica de Trump no descansa, la guerra de Irán continúa, no se sabe muy bien qué ocurre en Venezuela, continúan los ataques de Israel en Gaza y el Líbano, y Rusia sigue la guerra contra Ucrania. La semana en que estoy escribiendo esto, un dron se desvió y fue a parar a Rumanía, que es miembro de la OTAN y de la Unión Europea. Es como si se les escapara uno y fuera a parar a Cataluña, por poner un ejemplo. Y lo más preocupante de todo ello es que no se ve, no se vislumbra, el final de ninguno de estos conflictos, ni internos ni externos.

¿Qué puede hacer la ciudadanía ante todo esto? Ante políticos que presuntamente meten la mano en la caja o ante sus adversarios, que parece que lo único que quieren es gobernar sin tener un programa de gobierno serio. Y ya no digamos ante los conflictos internacionales decididos por élites que nos quedan muy, muy lejos.

Podemos ejercer como ciudadanos cuando corresponde. Aplaudiéndolos o criticándolos cuando creemos que lo merecen. Participando en las entidades en las que podemos participar; este Gremio es una de ellas. Haciendo oír nuestra voz y votando cuando llegue el momento, que tarde o temprano llegará.

En medio de este malestar político —que también es un malestar moral—, como decía al principio, hemos celebrado la fiesta de San Honorato. La hemos recuperado después de años sin celebrarla. Probablemente, este gremialismo festivo es ahora más necesario que nunca.

La celebración fue un éxito. Haberla realizado en la iglesia de Santa Ana, en el corazón de Barcelona y hospital de campaña donde muchas personas en situación precaria encuentran refugio, fue un gran acierto. Quienes estuvimos allí nos sentimos muy bien y disfrutamos mucho..

JOSE LLOPART

MÉS DE 2.000 PRODUCTES PER AL FORNER I EL PASSTISSER

Tot a punt per
les coques de revetlla



93 652 12 34

Avenida Marina, 6-8 - Polígono Industrial Les Salines
08830 Sant Boi de Llobregat (Barcelona)

www.josellopart.com

Entrega en





Jaume Bertran Garriga
President del Gremi de Flequers de Barcelona

“La voz del Gremio llega a organizaciones de ámbito superior. Cuanto más fuerte sea nuestra voz, más se nos escuchará.”

Parece, por las noticias que nos llegan, que estamos a las puertas de un verano movido. Las reivindicaciones de los funcionarios de la educación y la sanidad han traído de cabeza al Gobierno de la Generalitat. Y también a los ciudadanos, que hemos sufrido, en mayor o menor medida, la escenificación de las quejas de este sector de la función pública mediante huelgas y cortes de calles.

En España, a nivel político, aparecen noticias que afectan a la credibilidad de los gobernantes y a la confianza que debe tener la ciudadanía en quienes tienen la responsabilidad de dotar al Estado de los derechos fundamentales que recoge la Constitución.

Las pymes, y en concreto nuestro sector, el del comercio alimentario de proximidad, no nos sentimos suficientemente reconocidos ni suficientemente respaldados. Cada día son más frecuentes las noticias sobre el cierre de establecimientos. Son el resultado de la falta de relevo generacional, del afán especulador, de la imposibilidad de hacer frente a los gastos estructurales, de la falta de personal cualificado y de la competencia desleal, factores que están provocando el despoblamiento del comercio de proximidad.

Y ahora, después de tantas quejas y reivindicaciones presentadas, en Barcelona se paraliza la apertura de establecimientos de 24 horas. ¿Y los que ya están abiertos?

La labor de representación de las asociaciones empresariales, como los Gremios, es importante para hacer oír la voz del conjunto.

La voz del Gremio llega a organizaciones de ámbito superior. Cuanto más fuerte sea nuestra voz, más se nos escuchará.

Solos no podemos hacer nada. Juntos debemos hacernos oír. Y el Gremio es el portavoz de las quejas y reivindicaciones.

La unión hace la fuerza. La fuerza del Gremio.

El Pan del Tour, una nueva propuesta gastronómica de la ciudad de Barcelona

15 DE MAYO DE 2026



Barcelona ha presentado esta mañana la Fiesta Mayor del Tour, una gran celebración popular que, del 26 de junio al 5 de julio, invitará a la ciudadanía a salir a la calle y celebrar el orgullo de la ciudad con motivo de la salida del Tour de Francia 2026.

La propuesta desplegará una programación en todos los distritos de la ciudad, con actividades culturales, familiares, deportivas, comerciales y gastronómicas. El objetivo es convertir excepcionalmente este año la Fiesta Mayor del Tour en la tercera gran festividad de Barcelona, después de Santa Eulalia y La Mercè, implicando a barrios, ejes comerciales, mercados, equipamientos municipales y, en definitiva, a toda la ciudadanía que quiera participar en una celebración compartida.

Precisamente durante la presentación también se ha dado a conocer el Pan del Tour, una iniciativa impulsada por el Ayuntamiento de Barcelona y el Gremio de Panaderos de Barcelona.

La propuesta ha sido presentada por su creador, el panadero Enric Badia, del Horno Elías, y fusiona la cultura catalana y la francesa, dos culturas del pan. Se trata de un panecillo redondo de unos 12 centímetros, elaborado con una masa de estilo hogaza, un formato típico francés; por una parte, inspirado en el pan con tomate catalán y, por otra, en el queso francés.

La masa está elaborada con harina de trigo y sémola de trigo duro para conseguir ese tono amarillento tan característico del Tour. En la receta encontramos aceite de oliva, romero, tomillo, tomate seco y queso Comté, buscando precisamente esa fusión de sabores de ambos territorios.

Con su forma se ha querido representar una rueda de bicicleta, ayudándose de las semillas de amapola en la parte exterior que simulan la cubierta. Tanto sus ingredientes como su diseño están dedicados al acontecimiento ciclista y el producto podrá encontrarse en las panaderías de la ciudad a partir del 26 de junio, coincidiendo con la celebración de la Fiesta Mayor del Tour.

Para dar a conocer el producto, el Gremio de Panaderos de Barcelona distribuirá en todas las panaderías de la ciudad carteles de bienvenida al Tour de Francia y al Pan del Tour. Se calcula que esta información llegará a 2.400 puntos de venta repartidos por toda la ciudad.

Además, la escuela de la Fundación Gremio de Panaderos de Barcelona organizará cursos de formación para la elaboración de este pan, que ofrecerá tanto a los agremiados como a los colaboradores.

El Gremio de Panaderos de Barcelona, impulsor del proyecto junto con el Ayuntamiento, pondrá a disposición de todas las panaderías de la ciudad, estén o no agremiadas, la receta y un vídeo tutorial para que este nuevo producto llegue a todos los barrios.



SANT HONORAT 2026

Fué un encuentro emotivo y lleno de sentido



El pasado 17 de mayo celebramos el tradicional almuerzo de San Honorato en un marco incomparable y lleno de encanto: el claustro de la iglesia de Santa Ana. El entorno, cargado de historia y serenidad, dio un carácter muy especial a una jornada marcada por la convivencia y el buen ambiente.

Antes de la misa, el padre Peio nos explicó la historia de la iglesia de Santa Ana y de su claustro. Sus palabras nos permitieron conocer mejor el valor histórico y espiritual de este lugar tan emblemático de Barcelona, lo que enriqueció aún más el encuentro y despertó el interés de todos los asistentes.

A continuación, asistimos a la misa de las 12, un momento de recogimiento y fraternidad que reunió a todos los participantes en un espíritu de comunidad y tradición. Posteriormente, nos trasladamos al claustro para compartir el almuerzo, que transcurrió en un ambiente muy agradable, cercano y entrañable.

Durante la comida pudimos disfrutar de buenas conversaciones, recuerdos compartidos y momentos de gran complicidad entre todos los asistentes. La belleza del espacio, la buena compañía y el ambiente distendido hicieron que el encuentro fuera especialmente emotivo y memorable.

Fue, sin duda, una jornada muy exitosa, llena de calidez humana y de esos pequeños momentos que dejan un recuerdo especial en todos nosotros.

“Celebrarlo en la iglesia de Santa Ana, en el corazón de Barcelona y convertida en hospital de campaña donde muchas personas en situación precaria encuentran refugio, fue un gran acierto. Quienes estuvimos allí nos sentimos muy bien y disfrutamos mucho de la jornada.”



Tres generaciones se confiesan tras sus mostradores de Barcelona: "El comercio de proximidad se defiende yendo a comprar al barrio"

- Un panadero a punto de jubilarse en un horno centenario, una emprendedora que cambió de profesión para montar una tienda con 47 años en Horta y una inmigrante que se atrevió a abrir sola un negocio en el Raval cuentan sus historias
- Las tiendas de Barcelona pagan 200 euros más de alquiler mensual que el año anterior
- Tres de cada diez comercios de Barcelona ya abren los domingos



Tercera generación y local centenario

Jaume es un clásico en algunos aspectos (**tercera generación** de artesanos del pan por vía materna, de los tiempos en que los oficios se 'heredaban'), pero "raro y atípico" en otros. "Después de tantos años, ves que o bien le das al público todo lo que pide, al precio de volverte loco o tener que fichar a mucho equipo, o bien pones límites, como he hecho yo", advierte. Se refiere a sus **horarios** en el **Forn Giralt** (cierra a mediodía y no abre los domingos), y a su decisión de elaborar **algunas de sus especialidades** (como el 'llonguet' elegido **Mejor de Catalunya** hace cinco años, o el de 100% espelta, entre otros) **solo determinados días de la semana**. Se levanta a las 4.00 horas para garantizar la pequeña producción que le permite vivir, sin "hacerse rico", pero manteniendo otras pasiones, como esquiar o haber salido mucho, confiesa.



Jaume Fernández Giralt, con una barra de pan entre los brazos, en el centenario Forn Giralt de Maragall. / JORDI COTRINA / EPC

Medio siglo tras un mostrador hace de él un analista aventajado del sector. Hace unas décadas su pequeña calle, Ruiz del Padrón, aglutinaba todo tipo de tiendas y servicios. Ahora solo están su horno y un par de talleres. "El comercio se concentra en el **paseo Maragall**, allí en cuanto cierra una tienda abre otra", es decir, **los grandes ejes son los grandes epicentros de la vida comercial** de los barrios, mientras las calles secundarias y del entorno se vacían de actividad.

Al Forn Giralt la gente acude expresamente, incluso andando un trecho, porque su pan lo vale. También sus pastas, y algunos pasteles que introdujeron con el fichaje hace tres años del profesional que ahora será su relevo natural. Junto con las dos dependientas del establecimiento, **han apostado por el modelo cooperativo** para dar continuidad al comercio, en el que seguirá implicado (en las compras), al igual que su mujer en la contabilidad. **Vivir encima del local** facilita esa logística, igual que le ha ayudado estos años a mantener un horario que hacía obligada una pequeña siesta tras la comida.

Echando la vista atrás, cuenta que **lo suyo no fue inicialmente vocacional**, pero que de forma natural y en una coyuntura de crisis en los años 70 decidió seguir con la saga de panaderos. "Yo nací un sábado a las tres de la tarde, y hasta la una mi madre había estado despachando pan", rememora Jaume. Algo que, de momento, sus hijas no contemplan.

LA VANGUARDIA
17 DE MAYO DE 2026

CARTAS DE LOS LECTORES



“Los comercios locales generan una cohesión social”
Pere Guiu retrata al panadero Conrad Serra, cuyo establecimiento cumple cien años en el Poble Sec y ha asegurado su relevo generacional ante las dificultades de los pequeños negocios en Barcelona, pese a que “generan cohesión social”. “Requiere sacrificios que en el aspecto personal no compensan”, explica en un reportaje de Jana Valls en la web.

Las mejores cocas de San Juan de 2026 se elaboran en nueve pastelerías de toda Cataluña.

Nueve hornos y pastelerías de todo el país se reparten el podio de las mejores cocas de San Juan



Ens adaptem!

Sigui quin sigui l'espai del vostre obrador



Les cambres de fermentació controlada:
Milloren el sabor i la textura del pa.
Permeten organitzar la feina i gaudir de més temps.

Duero, 62 · 08223 TERRASSA
+34 93 731 08 04

www.frigual.com

frigual

El Premio “Punt de Llibre” celebra 20 años de creatividad escolar poniendo en valor el comercio de la nuestra ciudad

14/04/2026

La teniente de alcaldía de Promoción Económica, Comercio, Mercados, Empleo, Derechos Sociales, Feminismos y Memoria Democrática, Raquel Gil, ha presidido hoy el acto de entrega de los premios Punto de Libro 2026 a las ilustraciones sobre el comercio de proximidad realizadas por alumnos de la ciudad. Los 32 dibujos finalistas han sido seleccionados entre las propuestas de más de 4.100 alumnos participantes de 57 centros educativos, y ilustrarán 275.000 puntos de libro que se distribuirán por toda la ciudad por Sant Jordi. El premio celebra este 2026 su vigésima edición, enmarcado dentro del programa “El Comercio y las Escuelas” del Ayuntamiento de Barcelona, que tiene la voluntad de acercar los centros educativos a las tiendas de barrio para redescubrir el comercio de proximidad y reconocer su valor.

Como novedad este año, se ha entregado a los asistentes al acto de entrega de galardones Pan de Sant Jordi y una rosa, en colaboración con los gremios profesionales de pasteleros y de floristas de Barcelona.

La teniente de alcaldía de Promoción Económica, Comercio, Mercados, Empleo, Derechos Sociales, Feminismos y Memoria Democrática, Raquel Gil, ha presidido hoy el acto de entrega de los premios Punto de Libro 2026, que reconoce 32 dibujos de alumnos de la ciudad participantes en el programa “El Comercio y las Escuelas”, que comenzó en 2006 impulsado por la Dirección de Comercio, Restauración y Alimentación. El programa celebra este año 20 años acercando los centros educativos a las tiendas de barrio para poner en valor el comercio de proximidad.

El programa celebra este año 20 años acercando los centros educativos a las tiendas de barrio para poner en valor el comercio de proximidad, “construyendo puentes entre las escuelas, los niños y niñas y sus familias y el tejido comercial”, ha señalado la teniente de alcaldía Raquel Gil. En esta línea, ha destacado la importancia de iniciativas como “El Comercio y las Escuelas” para reivindicar el papel del comercio de proximidad en la ciudad y cultivar el vínculo de los ciudadanos y ciudadanas del futuro con el tejido comercial, y ha remarcado que este año además coincide con la celebración de la Capitalidad Europea del Comercio Local 2026 en Barcelona, como ciudad elegida en la primera edición de la historia de este reconocimiento europeo. Gil ha animado a los niños y niñas participantes, “porque todos y todas seréis consumidores cuando seáis mayores, y tendréis que tomar decisiones sobre dónde ir a comprar, y es interesante que veáis que cerca de casa tenéis comerciantes que ofrecen buenos productos y, sobre todo, mucha profesionalidad y un gran amor por el barrio en el que están”.

Los dibujos ganadores del Premio Punto de Libro 2026 han sido seleccionados entre las propuestas de más de 4.100 alumnos de 57 centros educativos y ilustrarán 275.000 puntos de libro que se distribuirán por toda la ciudad en la festividad de Sant Jordi, gracias a la colaboración de los ejes comerciales, asociaciones, mercados municipales, bibliotecas y centros cívicos.

Como novedad este año, se ha entregado a los asistentes al acto de entrega de galardones Pan de Sant Jordi y una rosa, en colaboración con los gremios profesionales de panaderos y de floristas de Barcelona.

Al acto ha asistido una representación de los centros educativos participantes, algunos de los comercios que también participan en el programa “El Comercio y las Escuelas”, así como ejes y entidades comerciales de la ciudad. Al finalizar, se ha podido visitar una exposición de los puntos de libro ganadores en gran formato en el vestíbulo del Ayuntamiento de Barcelona.



Como novedad este año, se ha entregado a los asistentes al acto de entrega de galardones Pan de Sant Jordi y una rosa, en colaboración con los gremios profesionales de panaderos y de floristas de Barcelona.

NUESTRA ESCUELA ES PIONERA EN FORMACIÓN

INICIACIO A LA PASTISSERIA
Rafa Batalla

05/06/2026 al 31/07/2026

40 hores 8 divendres

15:00h a 20:00h

CAT | ESP



INSCRIPCIONS OBERTES

PA INTEGRAL I MULTICEREALS
Ramon Batalla

5/06/2026 divendres

4 HORES

15:30h a 19:30h

CAT | ESP



INSCRIPCIONS OBERTES

ELABORACIÓ PA DE PAGÈS AMB MASSA MARE
Ramon Batalla

6/06/2026 dissabte

4 HORES

09:00h A 13:00h

CAT | ESP



INSCRIPCIONS OBERTES

BÀSIC DE BRIOXERIA – 30 HORES (MATINS)
Tony Valls

9/06/2026 al 18/06/2026

30 hores

09:00h a 14:00h

CAT | ESP



INSCRIPCIONS OBERTES

ELABORACIÓ PA DE PAGÈS AMB MASSA MARE
Ramon Batalla

6/06/2026 dissabte

4 HORES

09:00h A 13:00h

CAT | ESP



INSCRIPCIONS OBERTES

BÀSIC DE BRIOXERIA – 30 HORES (MATINS)
Tony Valls

9/06/2026 al 18/06/2026

30 hores

09:00h a 14:00h

CAT | ESP



INSCRIPCIONS OBERTES



PASSIÓ PER LA FARINA

Cinc generacions d'una família que
acumula passió i experiència a parts iguals
per oferir la millor gamma de farines per
cada producte.

Moretó és passió per la farina.
Caràcter innovador combinat
amb amor per la tradició.



DESCOBREIX LES NOSTRES FARINES

◆ ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ◆
Tel.: +34 93 570 56 08
moreto.cat - info@moreto.cat



CURSOS PROGRAMADOS PARA JUNIO



PA DE VIENA, FOCACCIA I PA DE MOTLLO
Ramon Batalla

VEURE FORMACIÓ

13/06/2026
dissabte

1 Sessió de 4 hores

9:00h a 13:00h

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES

ELABORACIÓ DE CROISSANTS
Ramon Batalla

INSCRIPCIONS OBERTES

20/06/2026 dia

1 Sessió de 4 hores

09:00h a 13:00h

CAT | ESP

ELABORACIÓ DE BERLINES (DONUTS)
Rafa Batalla

INSCRIPCIONS OBERTES

20/06/2026 (dissabte)

1 Sessió de 4 hores

09:00h a 13:00h

CAT | ESP

ECLAIR – PASTISSERIA FRANCESA

INSCRIPCIONS OBERTES

27/06/2026

1 Sessió de 4 hores

09:00h a 13:00h

CAT | ESP

Oferim una varietat de cursos, tant presencials en les nostres instal·lacions equipades amb l'última tecnologia, com en línia, permetent l'accés des de qualsevol lloc.

Els nostres programes estan dissenyats per cobrir tots els nivells d'experiència, des d'aficionats que fan els seus primers passos, fins a professionals que busquen perfeccionar les seves tècniques i coneixements.

Cada curs és impartit per mestres forners amb àmplia experiència, assegurant una formació de qualitat que combina tradició i les últimes innovacions en el sector.

Acompanya'ns per a transformar la teva passió, en una habilitat mestra, explorant noves tècniques, i adquirint nous coneixements.

PABCN

PA D'ESPELTA AMB MASSA MARE
Ramon Batalla

VEURE FORMACIÓ

27/06/2026 (dissabte)

1 Sessió de 4 hores

09:00h a 13:00h

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES

TOUR^{de}
france™

GRAND DÉPART
BARCELONE 2026



Pa per pedalar

El Tour arrenca a Barcelona...
i ho fa amb el pa dels nostres
flequers artesans


EMPRESA COL·LABORADORA
GREMI DE FLEQUERS DE BARCELONA



Barcelona



JOSE LLOPART

José Llopart col·labora amb el **Gremi de Flequers de Barcelona** en la promoció del **pa especial** elaborat per celebrar la sortida del Tour des de la ciutat de **Barcelona**.



BÁSICO DE BOLLERÍA

Tony Valls

30 HORES (MATINS).

9/06/2026 al 18/06/2026

horario - 09:00h a

Destinatarios

Este curso está diseñado para aquellas personas que quieren iniciarse en la profesión. Si crees que este puede ser tu oficio, o estás buscando una segunda oportunidad, o has realizado nuestros cursos de iniciación y ahora quieres seguir avanzando hacia la profesionalización, este curso te preparará para integrarte como auxiliar en un equipo de trabajo en una panadería.

Objetivos: ¿para qué te prepara este curso?

Ayudar con eficiencia en la elaboración, bajo supervisión, de diferentes tipos de productos básicos de bollería, siguiendo las fichas técnicas de elaboración, utilizando las técnicas de manipulación de materias primas y los utensilios adecuados para su obtención.

Realizar con rapidez y precisión las siguientes operaciones de manipulación de la masa, formado, horneado y acabado de piezas.

Realizar las tareas de identificación, recepción, almacenamiento y preparación de materias primas y productos auxiliares, así como de suministro a la zona de obrador, con dominio del vocabulario técnico.

Aplicar técnicas de refrigeración para la conservación de las preelaboraciones y elaboraciones.

Todo ello se ejecutará cumpliendo con las medidas de prevención de riesgos laborales, higiene alimentaria y protección medioambiental.

Procesos de elaboración. Fases activas y fases pasivas.

Preparación de las masas: la función de la levadura. Conocimiento de las características de la masa según los tipos de producto a obtener. La masa madre enriquecida con azúcar, nociones básicas.

Formación de las piezas: reposo en bloque, división, pesaje, boleado, reposo en pieza, formado, fermentación final y horneado.

Técnicas de cocción adecuadas a los diferentes tipos de productos. Acabado y presentación de los productos de bollería. Técnicas de conservación.

Materias primas.

Características básicas, manipulación, almacenamiento y conservación de: harinas, levaduras, huevos y ovoproductos, sal, azúcares, grasas de origen animal y vegetal, lácteos, chocolate, aditivos y mejorantes.

El obrador, equipos y utensilios.

Características básicas, limpieza, mantenimiento básico, programación y utilización de: amasadora, cámara de fermentación, divisora, hornos y moldes.

Elaboraciones.

Cruasanes elaborados con laminadora o de forma manual según la elección del alumno, ensaimadas medianas y pequeñas, rellenas o normales, y magdalenas.

Procesos de elaboración.

El curso incluye formación presencial, teórica, práctica y participativa. Todos los ingredientes necesarios para la elaboración individual de los productos (cada participante elabora sus propios productos). Utensilios, máquinas y equipos profesionales.

Ropa de trabajo para el obrador. Los productos elaborados son para degustación. Atención personalizada por parte de nuestros expertos. Seguro de accidentes. Dossier formativo con fichas técnicas de elaboración. Atención post-curso. Certificado de asistencia emitido por la Fundación Privada del Gremio de Panaderos de Barcelona.

Nuestra escuela está bien situada, en el centro de Barcelona, y muy bien comunicada con enlaces de transporte público de autobuses, metro y tren de cercanías.

**C. Pau Claris, 141 planta baja
Barcelona**



Todas nuestras formaciones son bonificables total o parcialmente por las cuotas de la Seguridad Social, siempre que la empresa disponga de crédito suficiente y esté al corriente del pago de las cuotas de la Seguridad Social.



AVISO IMPORTANTE!

FORMACIÓN BONIFICADA

Todos nuestros cursos son bonificables total o parcialmente por las cuotas de la Seguridad Social, siempre que la empresa disponga de crédito suficiente y esté al corriente del pago de cuotas de la Seguridad Social.

Para poder tener acceso a una formación bonificada se tiene que estar

en activo y dado de alta al régimen general de la Seguridad Social. Por lo tanto, las personas dadas de alta como autónomas o en paro, no pueden bonificar.

La formación bonificada solo la puede pedir la empresa que quiere que uno o más de sus trabajadores hagan una acción formativa. La empresa tendrá que estar al corriente de pago de la Seguridad Social.

El importe a bonificar dependerá del crédito de que disponga la empresa, de las horas del curso que quiera hacer y de los trabajadores que inscriba. El máximo bonificable son 13 €/h por alumno hasta llegar al total del mencionado crédito. Este crédito viene dado por el número de trabajadores y del % de las retenciones sobre los sueldos del año anterior.

Si necesita más información,

**No dude en contactar con nosotross,
estaremos encantados de atenderle!**

Sra. Maika Minguell

93 215 55 00

mminguell@gremipabcn.com

Más informacióón: **www.gremipabcn.com**

mminguell@gremipabcn.com

Que no hi faltin les coques, els
i la millor il·lusió d'una de les

Molt bona revetlla a tots



somriures, la bona companyia
s nits més especials de l'any.

els nostres clients i amics!

NOVAU
GRUP Des de 1974

OLIN **JAC**



DISTRIBUÏDORS EXCLUSIUS PER A CATALUNYA
Ptge. de Jordi Ferran 9 / 08028 Barcelona
novaugrup@novaugrup.com / novaugrup.com
933 33 44 46



Madrid ha celebrado la excelencia de la panadería artesana en la convocatoria Zona centro del concurso 50 Panader@s TOP de España 2026.

Madrid, ha reunido a algunos de los mejores profesionales del sector en una jornada dedicada a la calidad, la innovación y la puesta en valor del oficio panadero

Madrid se ha convertido en el punto de encuentro de la panadería artesana española con la celebración de la fase Zona Centro (Madrid) del concurso de I@s 50 Panader@s TOP de España 2026, una iniciativa que reconoce el trabajo, la dedicación y la excelencia de los profesionales que cada día contribuyen a elevar el nivel de uno de los oficios más emblemáticos de la gastronomía nacional.

La jornada ha congregado a más de cuarenta panader@s procedentes de diferentes comunidades autónomas, que han presentado sus elaboraciones ante un jurado especializado encargado de valorar la calidad de las piezas mediante criterios técnicos y sensoriales rigurosos. El concurso forma parte de un recorrido nacional que busca identificar y distinguir a los mejores profesionales del país, promoviendo Página Madrid 50 GTal mismo tiempo la cultura del buen pan y el reconocimiento social de un sector esencial para la alimentación y la economía local.

Los candidatos han presentado sus elaboraciones siguiendo los estándares establecidos por la organización, sometiéndose a un proceso de evaluación en el que se analizaron aspectos como la apariencia exterior, el volumen, la regularidad de la corteza, la estructura de la miga, el aroma, el sabor, la textura y la calidad global del producto final. Uno de los aspectos más destacados de la jornada ha sido el elevado nivel técnico demostrado por los concursantes.

El jurado ha valorado muy positivamente la calidad general de las elaboraciones presentadas, reflejo del importante trabajo que realizan los obradores españoles en materia de formación, investigación y mejora de procesos. Una vez finalizadas las valoraciones se han introducido en un sobre y se han hecho llegar al notario.

La convocatoria de Madrid forma parte de una ruta nacional que ya ha pasado por Bilbao, Málaga, Barcelona y continuará en Galicia, Valencia, Valladolid y terminará en Tenerife antes de culminar en septiembre en el Bilbao Global Bakery Forum los días 13 y 14, donde se celebrará la gran final. En esa fase decisiva, los tres panaderos mejor valorados competirán en una prueba en directo para optar a las Estrellas DiR-Informática de la panadería i como no la estrella de Oro, de Plata y de Bronce, máximos reconocimientos del certamen y de la panadería española.



**PRÓXIMA
CONVOCATORIA
6 DE JUNIO
ZONA ATLÁNTICO
MOS - GALICIA**

ANUNCIOS DE VENTA Y TRASPASOS DE PANADERÍAS I DESPACHOS DE PAN

SE TRASPASA

Trasparamos negocio de panadería artesana y cafetería degustación en:
Carrer Olzinelles 103 (08014)
BARCELONA

Interesados llamar al
93 353.64.86
Preguntar por Jesús o Antonia



SE TRASPASA EMBLEMÁTICA PANADERÍA EN EL CORAZÓN DE L'ESQUERRA DE L'EIXAMPLE (BARCELONA)

Con 94 años de historia ininterrumpida, 4a generación, esta panadería tradicional referente en su barrio busca nueva dirección ante la proximidad de la jubilación del titular.

Un espacio de 200 m2 perfectamente distribuidos entre obrador, tienda y almacenes, con salida de humos, permisos en regla y alquiler ajustado a mercado.

Negocio en pleno funcionamiento, con clientela fiel y reputación consolidada.

Ideal para continuar con la tradición o desarrollar nuevos conceptos de panadería, pastelería o restauración artesanal.

Ubicación privilegiada, en la Esquerra de l'Eixample, zona residencial y de paso constante.

Horizonte de traspaso flexible (6 meses) para facilitar una transición ordenada y acompañada.

Contacto confidencial: Teléfono 622355620 / 934300449

Email: albertribe@yahoo.es

(Solo interesados profesionales o inversores con experiencia en el sector)

SE TRASPASA

Traspàs de Forn de Pa amb obrador en actiu.

Som al centre de Barcelona

Per més informació

Tel. 93 3026091



SIN TRASPASO – OPORTUNIDAD ÚNICA. CENTRO DE BADALONA

Excel·lent ubicació en zona de vianants amb alt flux constant i màxima visibilitat comercial, en un dels eixos més actius de la ciutat.

Espai amb història des de 1963, molt conegut al barri i amb fort arrelament com a cafeteria i brioixeria artesanal de referència.

Actualment disponible per jubilació, una oportunitat excepcional per desenvolupar un nou projecte amb identitat pròpia, especialment atractiu per a professionals del sector.

Llicència de forn obrador combinada amb la d'hostaleria, ideal per a producció pròpia i venda directa sense intermediaris.

Local de 130-140 m² aprox., sortida de fums, climatització, serveis, aforament per a 25 persones i possibilitat de terrassa.

Una de les poques oportunitats d'aquest tipus al centre de Badalona, amb inversió inicial reduïda i disponibilitat immediata.

infoobrador1963@gmail.com

EL PA QUE S'HI DONA

Per Tomàs Porta

Quien firma este escrito está muy contento de que se haya vuelto a celebrar la fiesta de San Honorato, el patrón de los panaderos, y de que se haya hecho de la manera en que se ha hecho.

En primer lugar, debemos congratularnos de que la fiesta se haya celebrado de nuevo. Siempre he considerado importante que se mantengan las tradiciones, porque, como canta Raimon, "quien pierde los orígenes pierde la identidad". El gremio de panaderos tiene unas tradiciones que vienen de lejos y que no deben perderse si queremos mirar al futuro con la esperanza de mantener nuestra esencia. Esta esencia es artesana y está enmarcada en un mundo en el que a menudo la modernidad parece querer aplastar todo a base de maximizar la productividad y minimizar la calidad.

En segundo lugar, está muy bien que los profesionales de un gremio —en este caso los panaderos de Barcelona, pero podríamos hablar de todos los demás y también de los colegios profesionales— se reúnan, se den cuenta de que forman parte de una cofradía, de una determinada forma de ver el mundo, de que compartan alegrías y penas —en definitiva, experiencias— en un ambiente sanamente festivo y agradable. Forma parte de la convivencia, del aprendizaje y de la piña que debemos hacer entre nosotros como gremio.

En tercer lugar, opino que ha sido un enorme acierto celebrarlo en la iglesia de Santa Ana, en el corazón del barrio Gótico de nuestra ciudad. Y aquí distinguiré tres cosas diferentes: la labor que está haciendo esta iglesia a favor de los necesitados que llaman a su puerta, la celebración de la misa y, finalmente, la comida en el claustro.

En cuanto a la labor de la parroquia de Santa Ana, ellos mismos dicen:

"Comunidad cristiana en el corazón del barrio Gótico, dentro de la archidiócesis de Barcelona de la Iglesia católica, comprometida con las personas sin hogar, con quienes compartimos camino y comunidad."

Vivimos el Evangelio de Jesús desde una opción preferencial por las personas empobrecidas y en situación de vulnerabilidad. Construimos vínculos y compartimos caminos de fe con las personas acogidas, colaboradoras y voluntarias."

¡Más adelante, una cita del actual Papa León XIV, que próximamente estará en Barcelona:



"En el rostro herido de los pobres encontramos impreso el sufrimiento de los inocentes y, por tanto, el mismo sufrimiento de Cristo."

Esta es la labor que realizan, ofreciendo casi 142.000 comidas anuales a quienes lo necesitan. En cuanto al pan de estas comidas, en buena parte es donado por nuestros agremiados.

LA MISA

Con la tarjeta de presentación anterior parecía que la misa con la que nos íbamos a encontrar sería triste, áspera, reivindicativa, de aquellas de las que salimos con mala conciencia por lo que hacemos y por lo que no hacemos. Y fue todo lo contrario. Una de las misas más alegres y participativas a las que yo jamás he asistido. Por la música, por el carácter de los asistentes que llenaban la parroquia, por el sentido del humor de los sacerdotes que la oficiaron, por las ganas de participar de los feligreses; la situación de confort espiritual, de empatía, de bienestar que yo sentí fue inmensa y no me importa decir que me emocioné y dejé caer más de una lágrima. Una de las misas más bonitas a las que nunca he ido, de aquellas que te hacen mejor persona.

Finalmente, el almuerzo. Lo hicimos en el claustro de la misma iglesia de Santa Ana, lo que solo por eso ya lo convierte en lo que el tópico llama un "marco incomparable". Pero el "marco incomparable" lo fue al mismo tiempo por su originalidad: nunca había hecho una comida en un claustro. La comida fue sencilla, pero al mismo tiempo de buena calidad y abundante. Ibéricos, ensaladas, empanadas, tostadas, tortillas, croquetas, tacos, fideuá, tartaletas de requesón, lionesas, pastel y, obviamente, pan. Vino tinto, vino blanco, cava, refrescos, cervezas y... agua. Cabe decir que esta enumeración no le hace justicia, porque todo era de una calidad excelente y muy abundante.

El servicio también fue impecable. No escuché ninguna queja.

En resumen, fue un encuentro emotivo, lleno de sentido, en el que nos pudimos reunir panaderos y ex panaderos, y que esperamos tenga continuidad en el futuro y se amplíe aún con más participantes.



ARNAL

REAL ESTATE SERVICES

NOU ACORD COL·LABORACIÓ

Gremi de Flequers Arnal

**Venem la teva
llar sabent el que
t'importa**

INTERMEDIACIÓ IMMOBILIÀRIA

Compravendes
Arrendaments

ADMINISTRACIÓ DE FINQUES

Administració Comunitats de Propietaris
Administració d'urbanitzacions

GESTIÓ DE PATRIMONIS IMMOBILIARIS

Formalització i Gestió de Contractes
Gestió de les rendes
Assessorament i gestió dels patrimonis immobiliaris
Valoracions patrimonials
Control i gestió de la morositat

BEN APROP DEL GREMI

934 871 665

inmobiliaria@arnales

Carrer Valencia, 245 3º,3ª
08007 Barcelona

Carrer Huelva, 102, local 1
(cant. Treball)
08020 Barcelona



@arnal_realestate



@arnalrealestate



@arnalrealestate

TOUR de france™

GRAND DÉPART
BARCELONE 2026



Pa per a pedalar



El Tour arrenca a Barcelona...
i ho fa amb el pa dels nostres
flequers artesans



EMPRESA COL·LABORADORA
GREMI DE FLEQUERS DE BARCELONA



Barcelona



Bon Llevat col·labora amb el **Gremi de Flequers de Barcelona** en la promoció del **pa especial** elaborat per celebrar la **sortida del Tour des de la ciutat de Barcelona**.