

Todo parece indicar que la entrada del PSC en el equipo de gobierno en Barcelona supondrá un punto de inflexión en las relaciones entre el consistorio y el sector de la restauración. Esta misma semana el segundo teniente de alcaldía, Jaume Collboni, y la concejala de Comercio y Mercados, Montserrat Ballarín, han presentado su primera medida de gobierno: un amplio paquete de acciones para impulsar el sector de la restauración, promover su modernización y difundir la amplia oferta gastronómica de la ciudad al alcance de vecinos y visitantes. Se trata de un hecho inédito, pues nunca antes el Ayuntamiento había planteado un plan de acción tan ambicioso centrado exclusivamente en el sector de la restauración. “Es la primera política pública integral y específica sobre restauración en nuestra ciudad”, explicó Collboni.

La presentación de esta medida implica un reconocimiento del papel de la restauración dentro de la economía de la ciudad y también de su papel vertebrador del tejido social. “Estamos contentos”, señala Pere Chias, presidente



Los concejales Jaume Collboni (derecha) y Montserrat Ballarín (izquierda).

## El Ayuntamiento de Barcelona presenta una batería de acciones para promover y modernizar el sector de la restauración

del Gremio, “que por fin el consistorio reconozca que la restauración es un activo económico de primer orden en Barcelona y se refiera a ella con orgullo”. Es evidente, también, el alto valor simbólico de la medida: implica una voluntad de normalizar las relaciones con un sector que durante el último año se ha visto inmerso en una profunda incertidumbre y que, a pesar de todo, ha seguido encabezando la creación de ocupación. En cuanto a las acciones incluidas en la medida de gobierno, se

pretende, en primer lugar, generar un conjunto de conocimientos empíricos y datos sobre el sector que no existen en estos momentos. El consistorio creará un observatorio de la restauración para monitorizar el sector y organizará cada dos años unas jornadas internacionales. En segundo lugar, se implementarán acciones para poner en valor y difundir la calidad de la gastronomía barcelonesa. Una de las acciones previstas en esta línea, y que podría ver la luz pública durante el otoño de 2016, es la creación de un sello de calidad conjuntamente con el Gremio y otros agentes.

También se elaborarán nuevas guías de restaurantes que profundicen en la segmentación de públicos. Concretamente, durante 2016 se editará una nueva guía

### Se trata de la primera política pública específica centrada en restauración

de restaurantes para vegetarianos (que se completará con otras opciones saludables y de cocina de proximidad).



### Beca GREMI DE RESTAURACION para estudiar en la ESHOB

El Gremio de Restauración concede dos becas para iniciar los estudios de cocina en la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona (ESHOB). Concretamente, son dos becas por el 50% del importe del primer curso de técnico de grado medio en Cocina y Gastronomía (turno de tar-

de). Los candidatos deberán tener una nota superior a la del resto de candidatos y valorada como excelente y acreditar el dominio de una o varias lenguas extranjeras. También se tendrá en cuenta el nivel de renta familiar. Para más información, hacer clic aquí.

ACCEDE A LA APLICACIÓN GRATUITA DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS QUE TE OFRECE EL GREMI ENTRANDO EN [WWW.CARTAOON.ES](http://WWW.CARTAOON.ES)