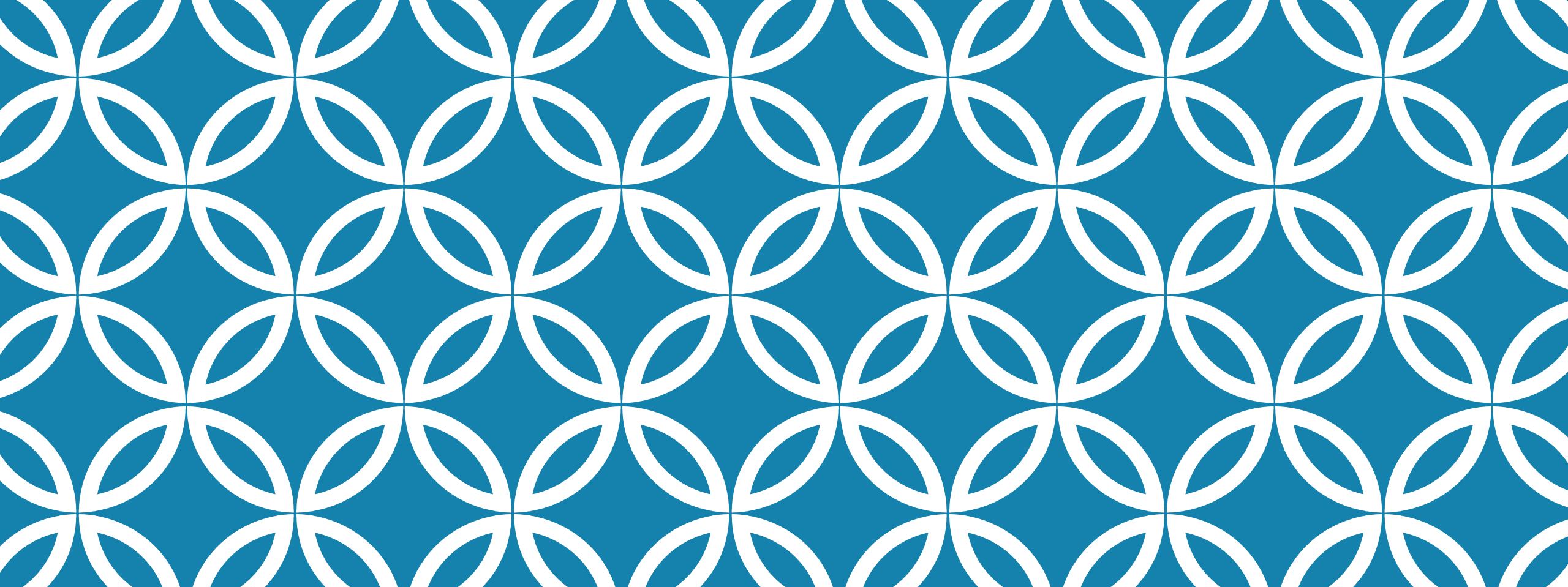




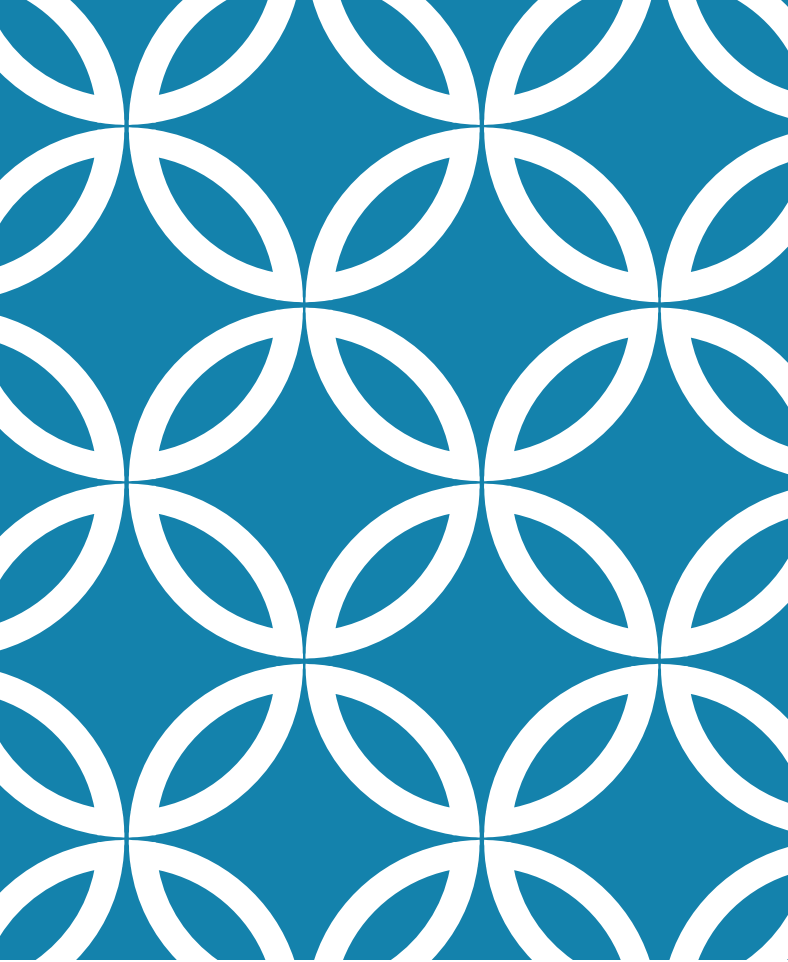
RESUM 2025



ACCIONS DE GREMI |

RENOVACIÓ DEL CERTIFICAT
BIOSPHERE





PARTICIPACIÓ AL
EAE BUSSINES SCHOOL



EAE Business School Barcelona

04. La óptica del empresario

1. Definición estratégica en el entorno actual, objetivos sostenibles.
2. Planificación en la empresa en el sector.
3. Otras Áreas Académicas y Complementarias Vinculadas a la Sostenibilidad del Turismo.
4. La empresa desde la óptica del empresario.
5. La sostenibilidad desde la óptica del trabajador: proyectos de futuro, promoviendo la competitividad.
6. No solo es trabajo. Equilibrio vital.

eaebarcelona.com



MARCA GARRAF



GUARDONS EMPRESA 2025





marenostromitges · Seguinto

marenostromitges · 3 dies
Ahir, 17 de febrer 2025, en Leopoldo Martí Vila ens va deixar. Després de sis anys de lluita contra el Parkinson. En Polit, com el deien els seus amics i familiars, va ser un gran professional d'hosteleria. Apassionat de la cuina, del treball ben fet. Una persona generosa, amable, acollidora i molt estimada.

Descansi en pau, en el nostre cor.

#LeopoldoMartíVila
Ver traducción

Para ti ver

gremidehostaleriasitges · 2 dies
El nostre més sentit condol de tot el sector. Tot el sector s'ha quedat...

91 Me gusta
Hace 3 días

Añade un comentario...

COL.LABORACIÓ AMB LA
FORMACIÓ DUAL AMB L'ESCOLA
D'HOSTALERIA DE SITGES



Av. Camí de la Fita, 35, 08870 Sitges 

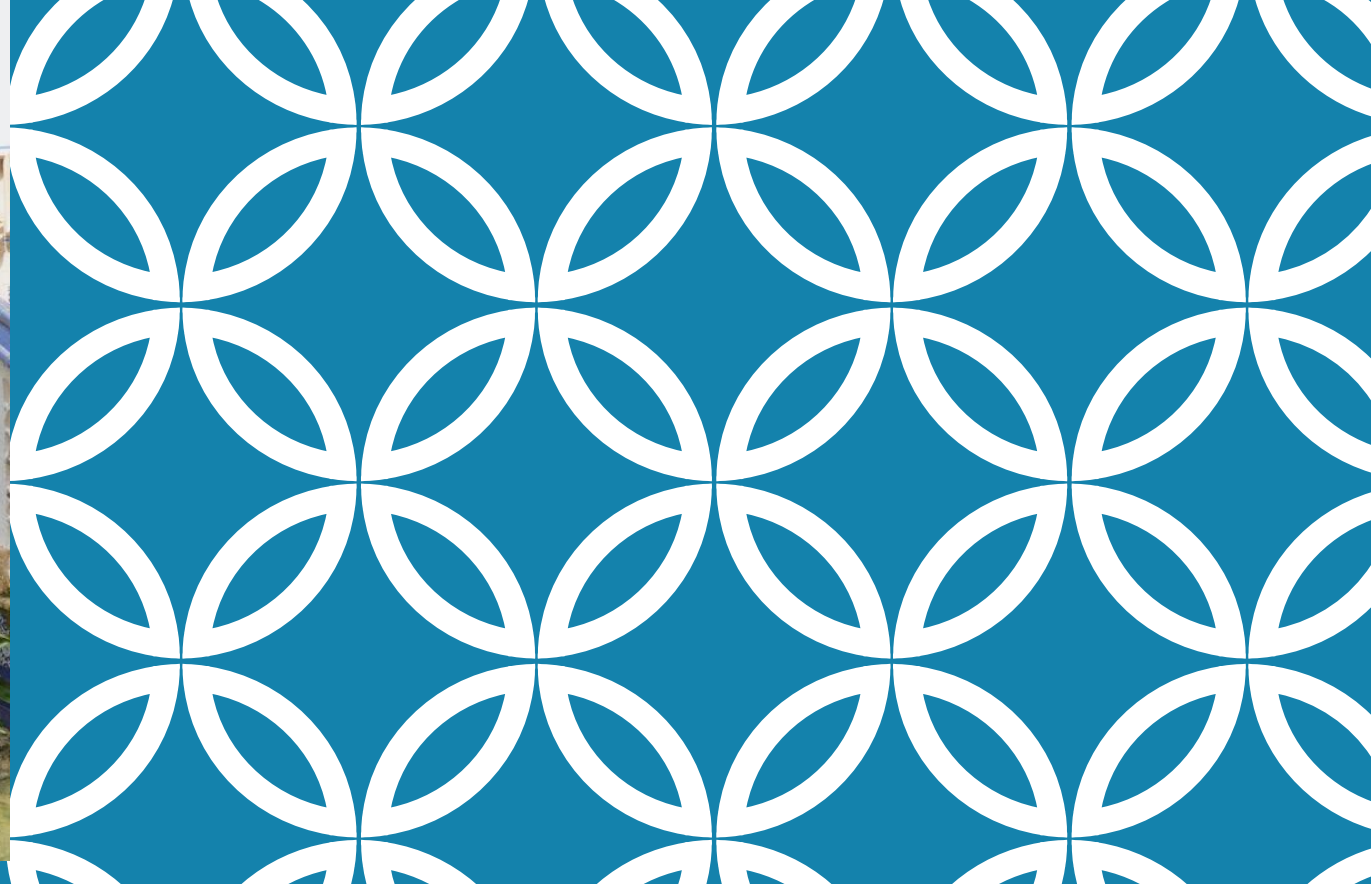
FP Dual 2025 i altres programes

El **31 de març** de **17:30h a 19:00h**, empreses, entitats i alumnes ens reunim a l'Escola d'Hostaleria Joan Ramón Benaprès per compartir les **noves fórmules formatives i de contractació d'alumnes** que aposten pel sector de l'hostaleria. Se'ls podrà conèixer en una sessió de **cites ràpides** i concretar preacords de contractes per al 2025

Inscripció a cada gremi (places limitades)
Gremi Host. Sitges: 938941290
Gremi Host. Vilanova: 938148686

Dilluns 31 de març a l'escola

- 17:30h Benvinguda als assistents
- 17:40h Presentació de programes FP Dual i altres



SUPORT AL SITGESTIU
I LA SETMANA DE LA
MALVASIA2025

Setmana de la Malvasia de
Sitges 2025

Del 6.11.2025 al 16.11.2025



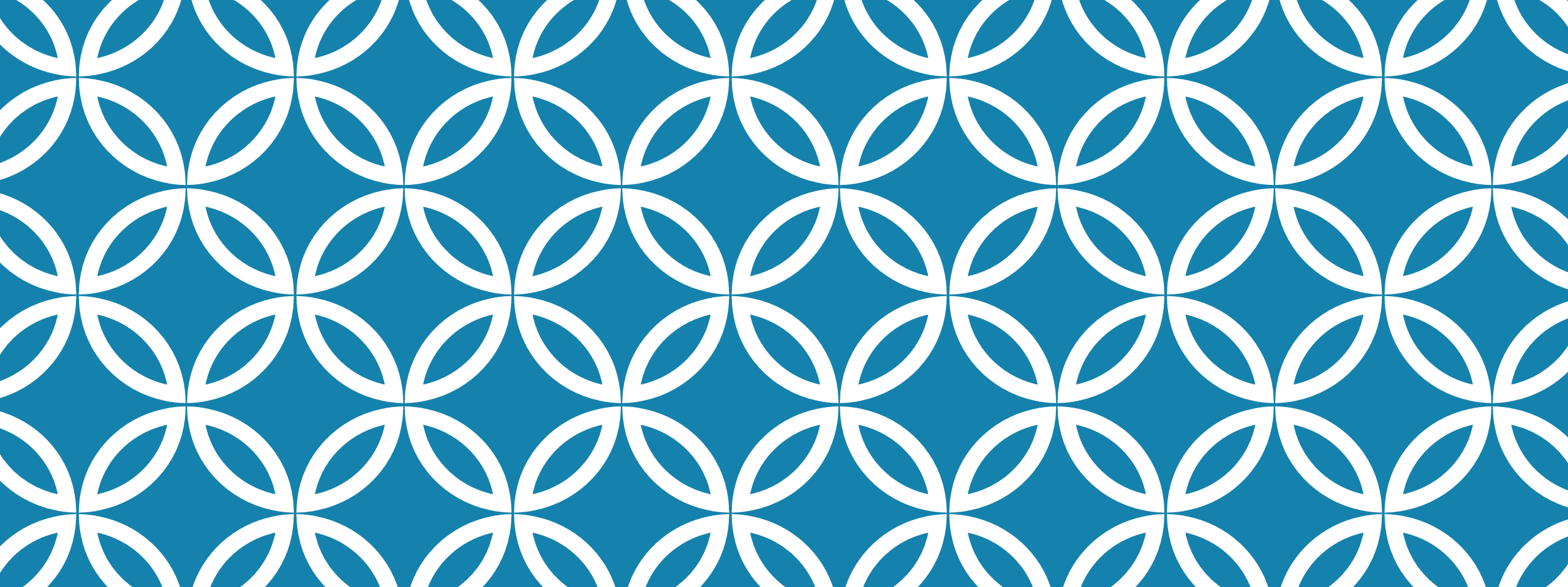
REUNIONS AMB
L'ASSOCIACIÓ DE TAXISTES
DE SITGES





RECONeixEMENT AL GREMI DE LA
POLICIA LOCAL





ACCIONS GASTRONÒMIQUES 2025





RUTA DEL XATÓ 2025-2026





SITGES TAPA A TAPA PRIMAVERA 2025

DEL 3 AL 13 D'ABRIL SITGES TAPA A TAPA



Estrella Damm en recomana el consum responsable. Alc. 5,4°

Organitzadors:



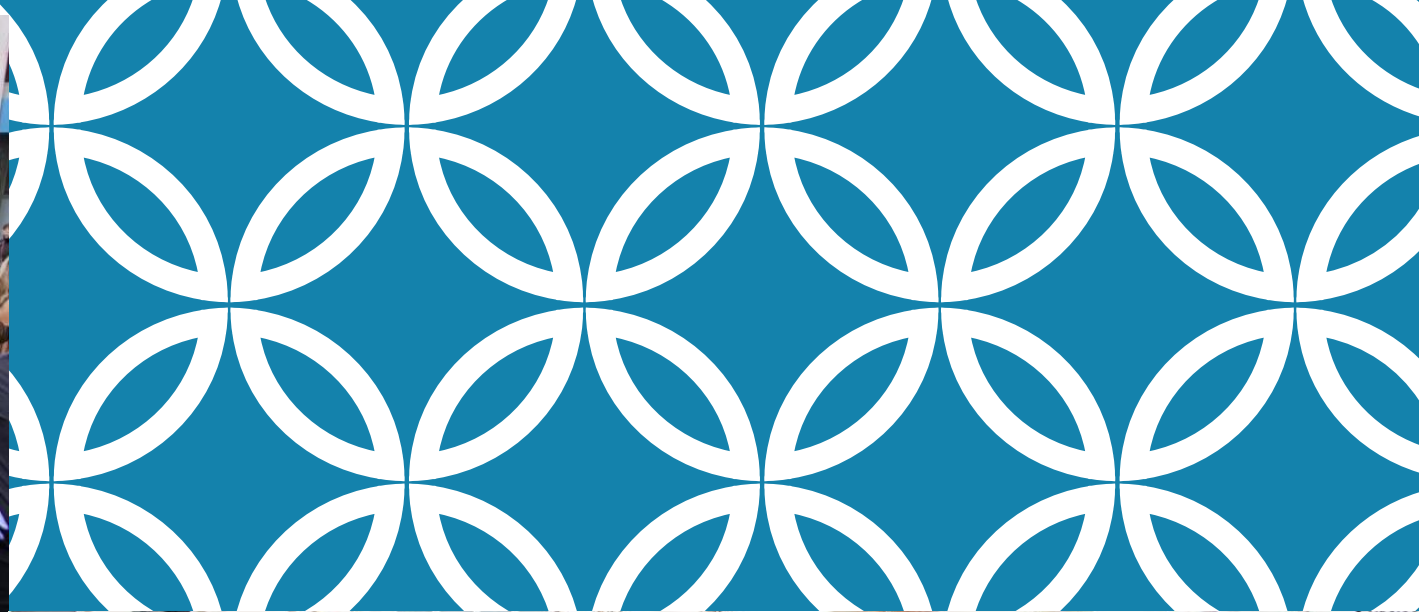
Col·laboradors:





SITGES TAPA A TAPA PRIMAVERA 2025





SITGES TAPA A TAPA PRIMAVERA 2025



SOPAR DE TAST 2025



ESMORZAR DE SANTA MARTA 2025

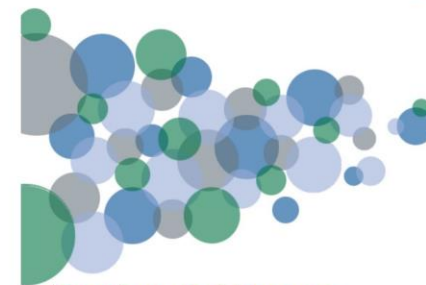


Esmorzar Tradicional

santa marta

patrona de l'hostaleria

29 de Juliol 2025, 10:30h
a l'Hotel Eurostars Sitges



Benvinguda i Respos
Reconeixements Santa Marta 2025
Esmorzar tradicional

Av. Camí de Miralpeix, 12, Sitges

Confirmeu assistència a laia@gremihs.com o al 938941290

solidaritat unió retrobament
celebració reconeixement
optimisme record recuperació

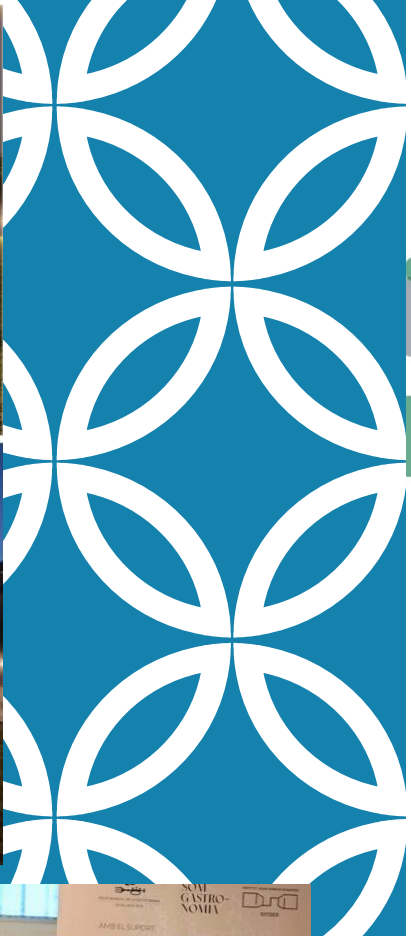
Organitza



Col·labora



Ferrer&Ojeda
INSURANCE PARTNERS



5º sopar benèfic **santa marta**

patrona de l'hostaleria

31 DE JULIOL DE 2025, 20:30 h
HOTEL ESTELA BARCELONA



solidaritat unió retrobament
celebració reconeixement
optimisme record recuperació

L'hostaleria de Sitges celebra la seva festivitat de Santa Marta 2025 amb el 5è sopar benèfic, obert i solidari en benefici de: *més que surf* Sitges

L'esdeveniment, té un preu per persona de 50€ i es celebrarà a l'hotel Estela Barcelona, amb aperitiu de benvinguda, sopar a l'aire lliure amb vins de Vallformosa, animació musical i sorteig solidari final. El benefici obtingut es donarà a l'associació ...més que surf...de Sitges, que pretén millorar les capacitats dels nens amb TEA (Trastorn de l'Espectre Autista) a través d'un programa de surf terapèutic propi.

Reserves als canals habituals online del Gremi, al telèfon 938941290 o email laia@gremihs.com



SOPAR BENÈFIC SANTA MARTA 2025



Reserves al Sopar Benèfic





GASTRONOMIA EN FEMENÍ FESTIVAL DONA 2025



FESTIVAL **DONA** 2025
artenfemení
GASTRONOMIA
en femení

de l'1 al 4 d'octubre de 2025

casino prado

Amb la cuinera
CARLOTA CLAVER



Condueix l'acte
la periodista
TRINITAT GILBERT

Dissabte 27 de setembre
18.30 h | Jardins del Prado

Tast de platets de diferents cuineres, amb votació del públic. Reconeixement a una restauradora sitgetana, Premi Talent Gastronòmic Femení

Organiza: **Casino Prado Sabadell**

Amb el suport de: **Generalitat de Catalunya**, **Ajuntament de Sabadell**, **Centre d'Hostaleria de Sabadell**

www.casinoprado.cat



2025



TIQUET D'ÀPAT

TIQUET DE COMIDA MENU'S TICKET

58 FESTIVAL INTERNACIONAL DE
CINEMA FANTÀSTIC DE CATALUNYA

09.10 - 19.10



per valor de
del valor de
most ticket

15€

IIVA inclòs
IIVA inclòs
IIVA inclòs

2025



SITGES

58 FESTIVAL INTERNACIONAL DE
CINEMA FANTÀSTIC DE CATALUNYA

9/10__19/10

2025



Instruccions d'utilització d'aquest tiquet: No es cobrarà capçal per consumicions inferiors al valor del tiquet. | En establiments no s'acceptaran factures de les consumicions. | Els tiquets seran vàlids del 9 al 21 d'octubre del 2025.

Instrucciones para la utilización de este tiquet: No se cobrará cambio por consumiciones inferiores al valor del tiquet. | Los establecimientos no entregarán facturas de las consumiciones. | Los tiquets serán válidos del 9 al 21 de octubre del 2025.

Instructions on how to use this ticket: There will be no charge provided for purchases that are less than the ticket amount. | A receipt will not be given. | The tickets are valid from October 9 to 21, 2025.



CONSULTA LA LLISTA DE RESTAURANTS
CONSULTA LA LISTA DE RESTAURANTES
CHECK THE LIST OF RESTAURANTS



sitgesfilmfestival.com/ta/
activitats@parallem.com



Amb la col·laboració de:



Amb el suport de:



Operació cofinançada pel Fons Europeu Marítim de Pesca i d'Aquicultura (FEMPA), amb el suport de:



CORPUS CULINARI





LA NIT DEL GARRAF GALA GASTRONÒMICA DEL GARRAF

LA NIT DEL GARRAF

La Gala **Enogastronòmica** del Garraf
L'Esdeveniment **Gourmet** Comarcal de l'Any

DIJOUS 23 D'OCTUBRE DE 2025
FINCA MAS SOLERS · SANT PERE DE RIBES



V Ruta Gastronòmica DO Penedès a Sitges

Del 6 al 28 de novembre de 2025

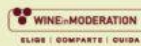
La DO Penedès també és Garraf!

#RutaDOPenedes

Organitza:



Col·laboren:



EUROSTARS SITGES 5* Inspiració mediterrània i internacional

Dijous 6 de novembre | 21 h Preu: 65 €

Av. Camí de Miralpeix, 12
www.eurostarsitges.com

SABERS QUE...

MENÚ DEGUSTACIÓ

Inspirat pel mar Mediterrani, l'Eurostars Sitges és un oasi de calma dissenyat per desconectar i fer de cada moment una experiència inoblidable. A la cuina segespecien aquesta mateixa filosofia per aconseguir tota mena de consells, amb una carta a l'altura d'un hotel de cinc estrelles. L'oferta gastronòmica que ofereix l'establiment es basa en l'originalitat de l'esència mediterrània, com no podria ser d'una altra manera per la seva ubicació, però, a la vegada, s'adapta i aposta per la innovació, tot mantenint una influència internacional en la inspiració culinària. A l'Eurostars Sitges creuen fermament que el menjar permet gaudir d'experiències excepcionals.

Croquetes de cocina de bou del Pinxo Recimil. Maridat amb trene 2024 Mantellí.
Tírtar de gambes blanques de Vilanova amb alicans i emulsió dels seus caps. Maridat amb Blanc Subur 2023 - Cellers Hospital de Sitges.
Albocat a la brasa amb pesto de coriandre i salpíquet vegetal amb formatge fet. Maridat amb Viver d'Espigol. Finca Espigol.
Magret d'anca a la taronja amb tabulé de figues seques, festucs i herbes. Maridat amb Avgostos Micro Garraf. Negra 2023. Cellers Avgostos Forvm.
Les postres Flors al ram i gelat de llet de coco.



CASA HIDALGO Producte de qualitat i ambient familiar

Divendres 7 de novembre | 21 h Preu: 55 €

Carrer Sant Pau, 12
www.casahidalgo.es

SABERS QUE...

MENÚ DEGUSTACIÓ

El restaurant Casa Hidalgo està regentat pel matrimoni José Yañez i Lida Freitas des de 1987. Són un binomi perfecte. La Lida és encarregada de l'atenció als clients i en José elabora amb entusiasme i imaginació, plats que viatgen des de Catalunya a Galícia, oferint les millors receptes i productes d'aquestes dues àrees tan riques i complementàries en les seves realitats gastronòmiques. A casa l'Hidalgo, premen protagonisme els peixos i els mariscs frescos i de qualitat, així com les reconegudes i sabonoses carns gallegues, a més d'una elaborada carta de postres. L'ambient caliu i familiar del restaurant, combinat amb el bon menjar, fan que l'experiència gastronòmica que s'hi ofereix sigui molt reconeixable.

Cebiche de gambes maridades amb cítrics, ceba morada, carabassó amb notes de coriandre i salfó i peix picant. Maridat amb Parellada 2024 Hierat Itàlia de Cda.
Victoria Gallega, la joia de l'atlàntic al forn, cruïtant de pernil ibèric i panais. Maridat amb Avgostos Chardonnay 2024 Cellers Avgostos Forvm.
Turbot del Cantàbric a la brasa i allada a l'oli d'ortiga. Maridat amb De L'Avant 2024 - El Mestí.
Cabrit sublim en lingot acompanyat de verdures placades. Maridat amb Clos Ancestral Negro 2023 Família Torres.
Les postres Dolça temptació de café i crema.



CAL PINXO Tradició marinera i solera

Divendres 14 de novembre | 21 h Preu: 55 €

Passeig de la Ribera, 5
www.calpinxositges.com

SABERS QUE...

MENÚ DEGUSTACIÓ

El Restaurant Cal Pinxo és un clàssic de Sitges. Ubicat al cor de la vila, als peus de l'església de Sant Bartomeu i Santa Tecla, disposa d'una terrassa davant del mar. Són especialistes en arrossos, peix i marisc. Des de fa quatre generacions, la cuina que s'hi fa respira tradició marinera i essència mediterrània. Amb productes frescos dels mercats de la zona, transformem cada recepta en un homenatge al mar i a la vila, mantenint viva l'herència d'un establiment amb molta solera a la façana marítima sitgetana. Els definitius com un restaurant de cuina mediterrània honesta, fàcil d'entendre i millor de menjar. Les seves propostes per a la Ruta DO Penedès sempre són atractives i valen molt la pena.

Amankà d'escarola amb escabets de bolets, encallats de fideus mitjans i sal i magrana. Maridat amb l'Argüenya de Mar 2024 - Ramon Canals.
Cassola de mussels amb ceba degada, vi blanc i pebre blanc, negre i rosa. Maridat amb SinsQvat 2024 - Jaed d'Argant.
Sopa de rap amb broqueta de rap i llagost a l'oli. Maridat amb Moli Parcel·lada Esquiçadores 2022 - Moli Parcel·lada.
Cassola de mandorlles estofades amb escumblers frescos de l'ortiga. Maridat amb Casa Vella - Finca Espigol.
Les postres Sorbet de crema catalana en textures. Trufa artesana de xocolata i paquet sorpresa.



LA NANSA Compromís amb la tradició i la proximitat

Dijous 20 de novembre | 21 h Preu: 55 €

Carrer de la Carreta, 24
www.restaurantlanansa.com

SABERS QUE...

MENÚ DEGUSTACIÓ

La Nansa és un restaurant compromès amb la cuina local, tradicional i de proximitat. Situat en un dels carrers més emblemàtics del nucli antic de Sitges, hereditat de famílies de pescadors, l'establiment les honora amb saquets, arrossos, ransosos, all cremats... La filosofia d'aquest restaurant se sustenta en quatre pilars principals: basar la carta en un receptari tradicional familiar que s'ha anat construint al llarg de la història; investigar i redescobrir plats històrics de farriga cuina sitgetana; reinterpretar la gastronomia clàssica i tradicional amb una visió pròpia, i proposar, defensar i incorporar productes autòctons i de proximitat a la carta. Tot plegat, amb un bon tracte personal.

Coca de recepte amb escrita en escabets de cítrics. Maridat amb Xarel·lo 2023 - Mulet Vilaculors.
Canelló de fitorera amb 'vedout' de peix. Maridat amb Lluna Nova 2018 - Bodega Vinosid.
Rap amb carnis de cansalada, samfaina i llagost. Maridat amb Avgostos Micro Xarel·lo de Mar 2018 - Cellers Avgostos Forvm.
Lingot de xai amb la seva salsa i bolets de temporada. Maridat amb Clos Vidal Cabernet Sauvignon 2021 Capria Vidal.
Les postres Bescuit gelat de mollet de Sitges amb cruïtant de mollet i reducció de malvasia.



DO PENEDÈS A SITGES

V RUTA GASTRONÒMICA



SITGES TAPA A TAPA TARDOR 2025



SITGES TAPA A TAPA

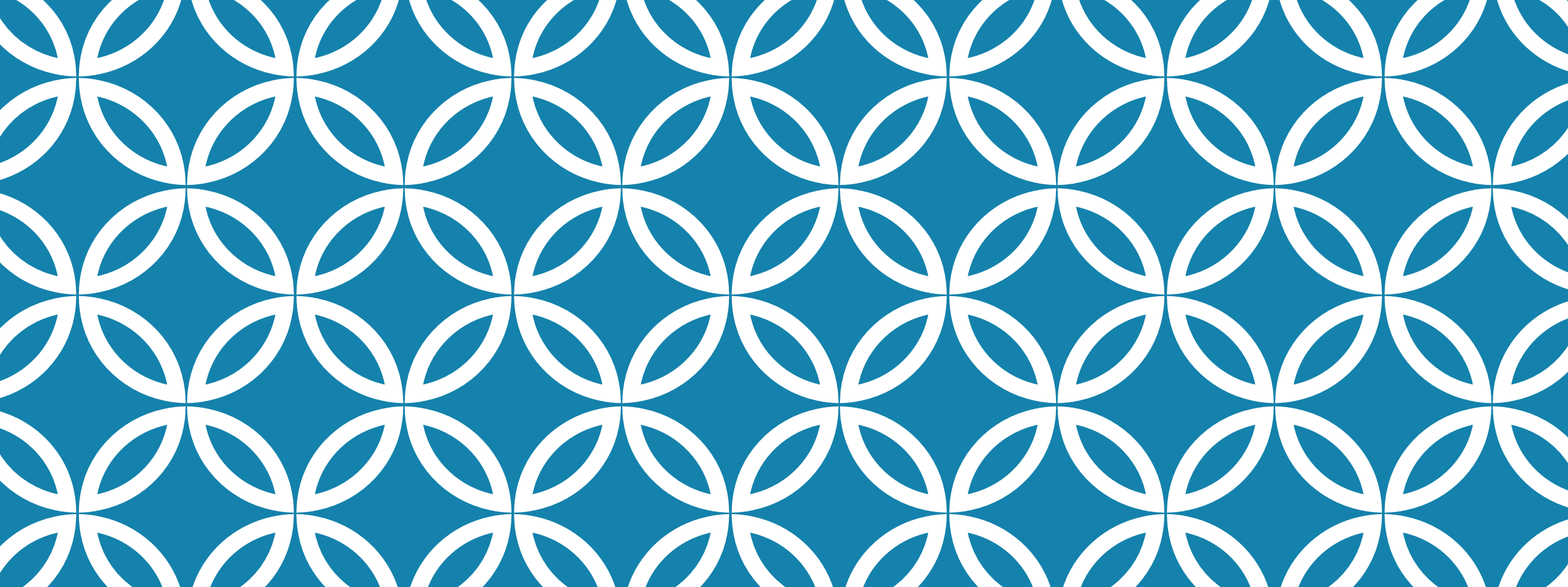
Del 20 al 30 de novembre de 2025





V NIT DEL TURISME DE SITGES





PATROCINIS I COL·LABORACIONS |



ILUMINA ENERGIA
CONSULTORÍA ENERGÉTICA

CONVENI AMB ILUMINA ENERGIA
CONSULTORIA ENERGÈTICA



CONVERSIA
CONSULTORA SOBRE COMPLIMENT NORMATIU





Ferrer&Ojeda
INSURANCE PARTNERS

FERRER & OJEDA

B Sabadell

BANC SABADELL
CONVENI PROFESSIONAL



nictonRENT 

Lo que necesitas, a tu alcance.


PROT
 10 ANYS

D'ENERGIA, CONFIANÇA I PROXIMITAT



VI NiT del Turisme de Sitges



SOM GASTRONOMIA

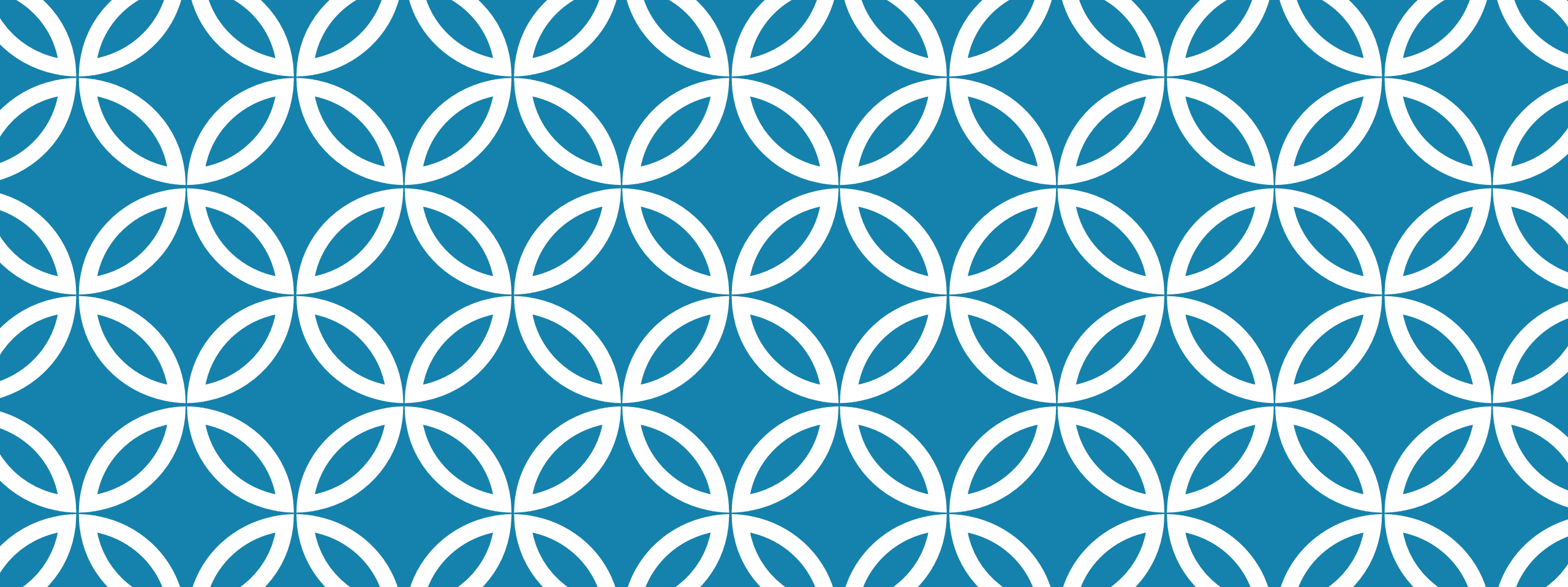


VI NiT del Turisme de Sitges

Dimarts 10 de desembre
hotel Eurostars Sitges
Av. Camí de Miralpeix, 12, Sitges

Amb la col·laboració de:





ACCIONS INFORMATIVES I DE COMUNICACIÓ EXTERNA



PARTICIPACIÓ DEL GREMI ALS MITJANS DE COMUNICACIÓ

Hotels sense escombraries: política sense sentit en lloc de solucions



OSKAR STÖBER
@oskarstober

L'Ajuntament de Sitges ha anunciat la retirada de la recollida d'escombraries als grans hotels del municipi a partir de l'1 de gener de 2026, com també al club de golf local, als càmpings i algun altre establiment. Tot i que la justificació proporcionada és la de millorar la neteja urbana, una anàlisi objectiva mostra que aquesta decisió té més un caràcter polític que operatiu i no resol el que darrerament és més palès que mai: el fet que la neteja del municipi és molt i molt millorable.

Actualment, la taxa de recollida de residus per a un domicili a Sitges és de 66 € anuals, una xifra molt inferior a la de municipis veïns com Vilanova i la Geltrú (152 €) o Sant Pere de Ribes (134€). I una taxa molt inferior al cost real del servei, perquè cobreix només el 40% del mateix, amb el 60% restant finançat amb pressupost municipal general, és a dir, amb altres impostos. Considerant que Sitges té uns 14.000 domicilis (segons dades de l'Idescat), amb aquesta taxa, els ingressos anuals per recollida de residus serien d'uns 0,92 milions d'euros. Si l'Ajuntament aplicés la taxa que cobreix el cost total del servei (175 € per domicili segons indica el mateix Ajuntament), els ingressos anuals podrien assolir els 2,45 milions d'euros. La xifra probablement és menor ateses les bonificacions i les situacions de vulnerabilitat, però val per a l'exercici de fer entendre que gairebé es triplicarien els recursos disponibles sense incrementar la despesa operativa, i permetent millores

als en neteja i reciclatge.

Tanmateix, el Ple Municipal ha rebutjat enguany la pujada de la taxa. I això tot i que la Llei 7/2022 de residus i sòls contaminats per a una economia circular obliga els ajuntaments a repercutir el cost del servei de recollida d'escombraries en els seus habitants, donant de marge fins a finals d'aquest any 2025. És a dir, la llei obliga que a Sitges l'Ajuntament deixi de cobrir el 60% del cost del servei que no cobreixen els domicilis actualment. Com és evident, no complir la llei, tot i tenir rèdits polítics a curt termini, pot generar que en el futur els ciutadans hagin de fer pagaments retroactius o ajornats.

D'altra banda, no es pot justificar la mesura en suposades grans generacions de brossa més complicades de gestionar als grans hotels. Al contrari, els grans hotels de Sitges compleixen lògicament estàndards més elevats que els domicilis particulars. Tots els grans hotels compten amb certificacions (Biosphere, ISO 14001, LEED, etc.), que exigeixen controls rigorosos i bons resultats en gestió de residus. A més, molts utilitzen serveis privats per a fraccions específiques com vidre o oli, millorant així l'eficiència del reciclatge. Segons informes d'Hosteleria Sostenible i Ecovidrio, els grans hotels turístics reciclen entre el 50% i el

70% dels seus residus, i aquells amb certificació de sostenibilitat – com passa a Sitges– acostumen a superar aquests percentatges. En comparació, la recollida selectiva domèstica a Sitges és només del 27% (segons dades de l'Agència de Residus de Catalunya de l'2023).

A nivell operatiu, el benefici d'excloure els grans hotels, càmpings, Club de Golf, etc., de la recollida municipal és marginal, ja que només afectaria uns deu establiments. A diferència de les pernoctacions als grans hotels, que es mantenen estables en els darrers anys, la població de Sitges està creixent molt, i el nombre de visitants de dia és molt elevat. Per tant, el canvi operatiu necessari en el servei de neteja no es pot justificar ni pot derivar-se de cap canvi en l'ocupació hotelera, que és estable.

Cal afegir que els establiments afectats estan disposats a assumir el 100% del cost que els correspon, que sempre serà molt inferior al que haurien de pagar negociant individualment o col·lectivament a través del Gremi d'Hosteleria, donat que –com és fàcilment comprensible– la capacitat de negociació d'un petit col·lectiu és molt limitada comparada amb la que té tot un Ajuntament.

Com és evident, el sector percep aquesta mesura com una nova fal-

ta de suport al principal motor econòmic del municipi, un sector que ha invertit i que continua invertint moltíssim a millorar la seva qualitat i la seva operativa, fent-la més racional i sostenible mediambientalment. L'única motivació aparent de l'Ajuntament sembla ser política: evitar la impopularitat que comportaria aplicar la llei i pujar la taxa als domicilis. Naturalment, no serà el Gremi d'Hosteleria qui digui que cal pujar els impostos, ja que els mateixos agremiats pateixen ja una pressió fiscal enorme, però la solució no pot ser acceptar una retirada d'un servei que s'ha donat sempre, únicament perquè l'Ajuntament intenti mostrar acció per millorar una neteja municipal deficient, quan en realitat el que fa és màrqueting polític sense efecte real sobre aquesta neteja. Cal apostar per una solució coherent: millorar el control i la gestió del servei amb els recursos disponibles actualment, i mantenir els grans hotels en el nou contracte del servei de recollida municipal, amb l'increment de cost que sigui necessari per ells. Però si això queda no és possible, només queda complir la Llei 7/2022, repercutir el cost real als domicilis i, garantir un servei eficient, equitatiu i sostenible per a tot Sitges. Qualsevol altra mesura és només una façana política, que ignora la realitat i els números.

Oskar Stöber és el president del Gremi d'Hosteleria de Sitges



La cuina del Garraf com a patrimoni viu de la nostra identitat

El Gremi d'Hostaleria de Sitges es va constituir el 28 d'abril de 1977, essent el primer gremi d'hostaleria legalitzat a Catalunya. Des dels seus inicis, tres han estat els objectius principals: promocionar l'hostaleria i la marca Sitges com a destinació turística, acompanyar i donar suport als membres del Gremi en totes les qüestions tècniques de la seva activitat i unificar, reivindicar i defensar els interessos del sector allà on fos necessari.

Avui, gairebé mig segle després, la missió es manté intacta i adaptada al 2025. Si en els primers anys es prioritzava el creixement empresarial, la projecció de la marca Sitges i la innovació turística, avui el repte és avançar cap a la sostenibilitat integral, la preservació de les tradicions i la millora continua d'una oferta adreçada a un públic que aprecia la qualitat i els valors autèntics del territori. Tot plegat amb la voluntat de deixar un llegat sòlid a les futures generacions i oferir al sector un punt de trobada per compartir experiències i solucions planificant i defensant el nostre futur conjuntament.

És per això que ens sentim orgullosos de participar en el Corpus Culinari del Garraf, al costat del Gremi d'hostaleria de Vilanova i la Geltrú, Node Garraf, la Confraria de Pescadors i l'Escola d'Hostaleria Joan Ramon Benaprès de Sitges. Que aquest pròleg sigui un punt de continuïtat i recordatori per mantenir i difondre les receptes tradicionals del Garraf, patrimoni viu de la nostra cultura gastronòmica.



Oskar Stöber Blazquez
President Gremi d'Hostaleria de Sitges



EL RECEPTARI DEL

Corpus de la cuina marinera del Garraf

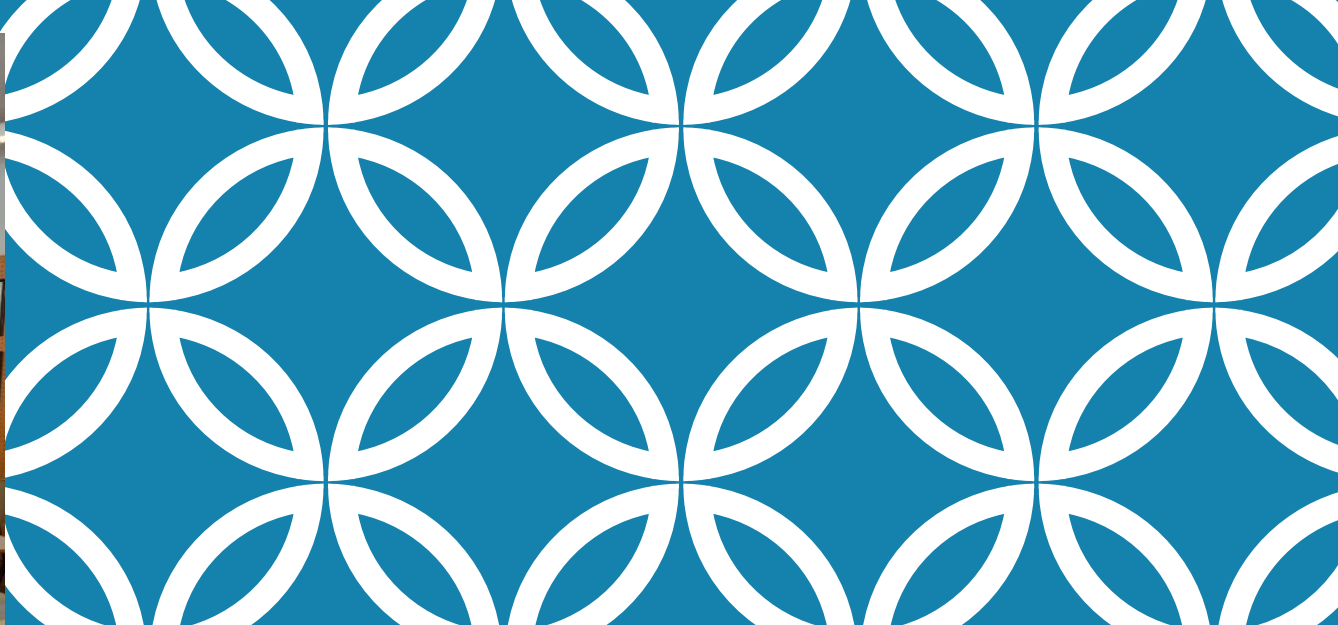
OrigenGarraf



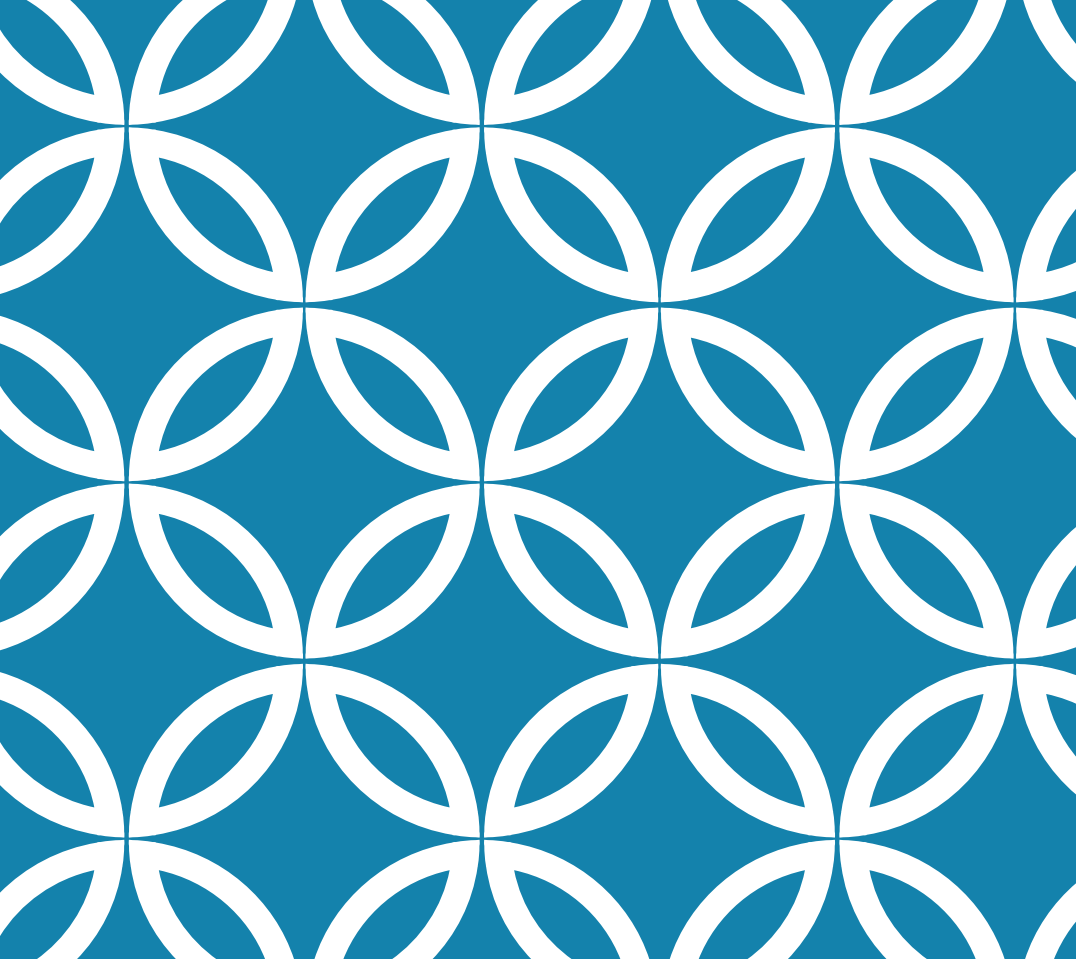
PARTICIPACIÓ DEL GREMI ALS MITJANS DE
COMUNICACIÓ



VERIFACTU



Hacienda retrasa un año la entrada en vigor de Verifactu





Orgànica
Bujol marró



Vidre
Bujol verd



Resta
Bujol gris o negre



Envasos
Bossa groga



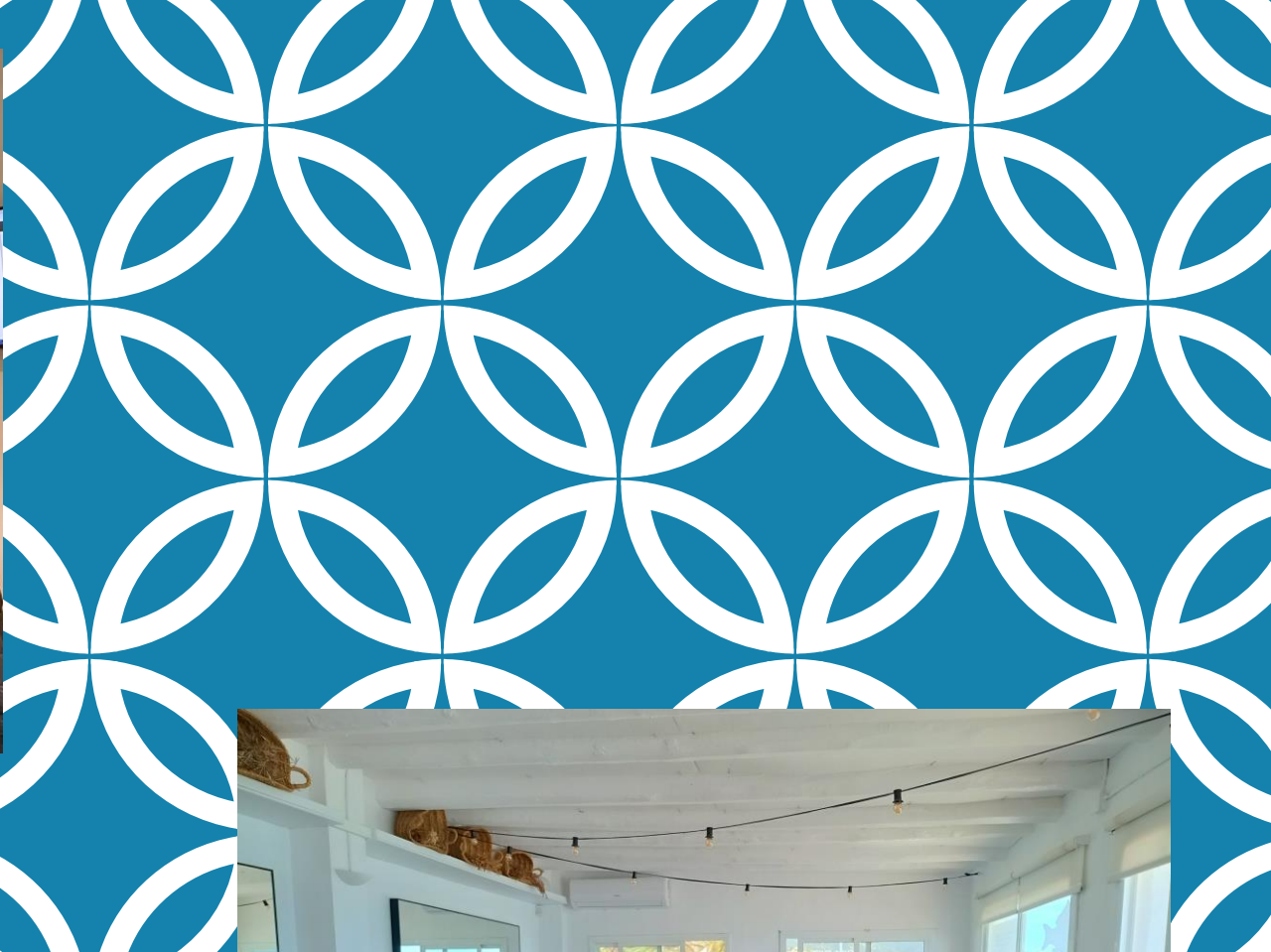
Paper i cartró
A granel, plegat i ligat

El calendari del porta a porta

Recollida extra només durant la temporada alta 01/05 - 15/10

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●
✳	✳	●	✳	●	✳	●
	●		●		●	✳

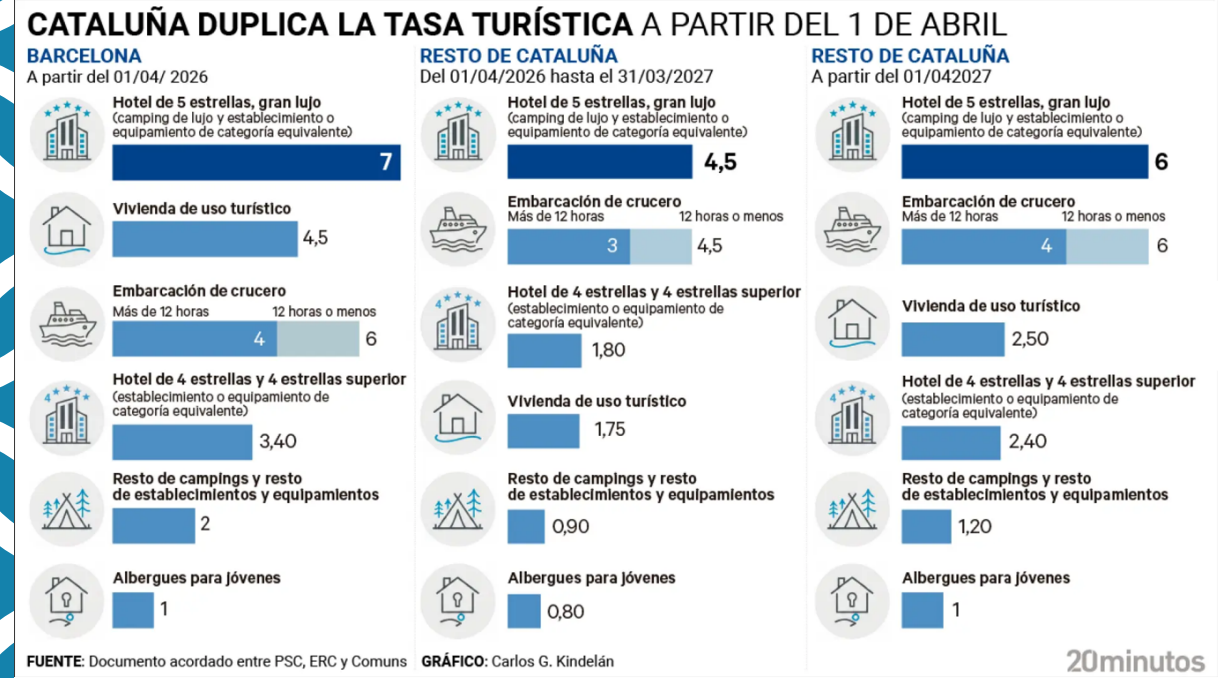
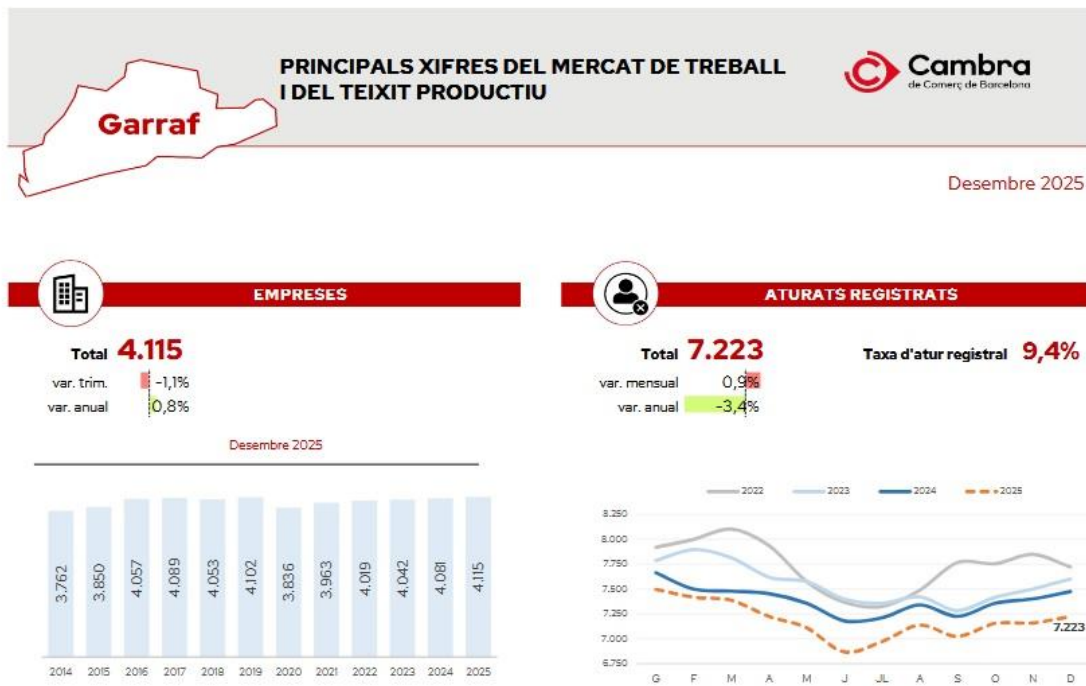
COMUNICACIÓ SOBRE LA RECOLLIDA DE RESIDUS COMERCIALS



REUNIONS DE JUNTA RECTORA

INTERNES I AMB LA DIRECTORA GENERAL DE TURISME





INFORMACIONS LABORALS I ECONÒMIQUES D'INTERÉS PER ALS SECTOR

Evolución de las bajas por incapacidad temporal en Cataluña 2013-2025

Estudios

13/01/2026

Evolución de les baixes per incapacitat temporal en Catalunya. 2013-2025.

pimec Observatori de la pirma de Catalunya

Bon Nadal

i felicitat any nou



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

SOM
GASTRO-
NOMIA



l comença el 2026