INTERNACIONAL: L'ESCOLA DE FLEQUERS ANDREU LLARGUÉS, REP LA VISITA DEL 'CONFARTIGIANATO VICENZA'

NEWSGREMI: EL GREMI PARTICIPA EN UNA TAULA RODONA DE PIMEC SOBRE TEMPORALITAT LABORAL

newspa

Març/ Abr. '18

n. 211

REVISTA DEL GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

Conquerint consumidors i futurs flequers

L'Escola de Flequers Andreu Llargués participa a la II Fira de la Formació Professional de Sabadell

inventis®

Imagina. Crea. Reinventa.

DESCOBREIX

EL SECRET DEL PA FRANCÈS

INVENTIS BAGUETTE FRANCESA

L'**Inventis Baguette Francesa** és un preparat semicomplert que permet elaborar la baguet francesa. La baguet, un objecte de culte a França, es caracteritza per una crosta cruixent i daurada amb aroma a caramel i una molla cremosa amb notes làctiques.
Amb el preparat **Inventis Baguette Francesa**, farina de blat, un llevat especial, aigua i temps...

Voilà! Una baguet francesa de qualitat superior!

La combinació perfecta

Per aconseguir resultats més satisfactoris, recomanem fer servir el **preparat Inventis Baguette Francesa** juntament amb el llevat Hirondelle 1895, una generació de llevat especial per a llargues fermentacions i repòs en fred.

Per a més informació contacta amb el teu distribuïdor habitual o amb Lesaffre Ibérica al número 983 232 907 o a www.lesaffre.es

UNA MARCA DEL GRUP LESAFFRE

sumari

6 Formació flequera a la Fira Professional de Sabadell

L'obrador de l'Escola de Flequers Andreu Llargués es va traslladar a la II Fira de la Formació Professional de Sabadell per donar a conèixer l'ofici entre els joves. En un espai central del recinte, mestres i alumnes del centre van elaborar al llarg dels tres dies diferents especialitats flequeres i pastisseres que van poder degustar més de 4.000 estudiants.

20 RECEPTA DE PA. Coca salada de salmó.

22 RECEPTA PASTISSERA. Mona tradicional.

26 Taula rodona

La temporalitat laboral, en el punt de mira

Més d'un centenar de persones (empresàries, directives, professionals i representants del món econòmic i polític) van participar a principis del passat mes de març a la jornada "La temporalitat laboral en el punt de mira", organitzada per la Generalitat i PIMEC, que va comptar amb la participació del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.

News GREMI

28 El 'Confartigianato Vicenza' visita l'Escola de Flequers Andreu Llargués

31 Entrevista a Carles Cotonat, secretari general del Gremi

News EMPRESA

40 IBA torna a la tardor

41 Els pans tradicionals d'arreu es donen cita a València

sermont

EL MEJOR PRODUCTO SE ELABORA

CON LA MEJOR TECNOLOGÍA

www.sermont.es

Revent™

Hornos de carro rotativo

JEROS

Smarter Solutions

Sistemas de limpieza

RONDO

Dough-how & more.

Laminación y líneas de producción

KORNFEIL

Hornos de suela de aceite térmico

ESCHER mixers

Amasadoras de masa

DAUB

Divisoras hidráulicas

editorial

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

Som el futur

Benvolguts companys i amics,

Segur que heu sentit dir alguna vegada que els joves són el futur. És cert i ben cert, però no és exacte. Els joves són el futur perquè hi seran aquí quan nosaltres ja no hi siguem, és evident, però la seva capacitat per conquerir aquest futur dependrà, en gran mesura, del que aprenen, practiquen i aprofiten dels que els han precedit. Només es pot innovar de forma exitosa amb uns bons ciments de coneixement i experiències prèvies, per poder aprofitar els èxits i els errors, i, partint d'una base superior, arribar al més alt. I això, estimats amics, és la formació.

Diuen de Picasso que, als 12 anys, dibuixava com Rafael, després d'aprendre tota l'herència de segles i segles de grans genis de la pintura. I va necessitar tota una vida per 'desaprendre', per trobar el seu camí, la seva veu i el seu estil. Va necessitar dominar totes les tècniques per anar més enllà i trobar la seva pròpia. I això, estimats companys, és la formació.

"LES LLAVORS ESTAN SEMBRADES I ESTIC SEGUR QUE LES VEUREM CRÉIXER"

Aquest passat mes de març l'Escola de Flequers Andreu Llargués es va desplaçar fins a l'espai de la II Fira de la Formació Professional de Sabadell. Allí, en un estand, els professors i alumnes del nostre centre formatiu van fer el que millor fan: pa i altres molts productes de forn.

I la fira es va omplir d'aromes, de colors, de sabors; de sorpresa, de gent que volia tastar i tocar, dels nens que volien amassar i inventar, de joves curiosos per conèixer millor les possibilitats i perspectives d'un ofici artesà, creatiu i satisfactori com a pocs. Tot un èxit de convocatòria! Les llavors estan sembrades i estic segur que les veurem créixer, en forma de consumidors concients i enamorats del pa ben fet i futurs apasionats flequers.

Només ens falta assegurar-nos de cuidar bé allò que hem sembrat: fer cada vegada millor el nostre treball i els nostres productes, sense donar mai res per sabut i continuant la nostra formació per conèixer noves tècniques, ingredients i formes de fer. Des del Gremi, per la nostra part, continuarem la nostra tasca d'oferir formació de qualitat, tant de base com innovadora i d'avantguarda, amb excel·lents professors i amb les millors instal·lacions possibles. Assegurem junts un futur de èxit per a la nostra bella professió!

És una publicació del
GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA
President: Andreu Llargués. **Secretària 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:
ADI PLUS.C /Jordi Girona, 29. Parque UPC. Edificio Nexus II (Campus Diagonal Norte). 08034 Barcelona.Tel.: 93 405 41 15
A/e: redaccion@adiplustc.com
Editor: Pasqual Llongueras i Arola
Director tècnic: Manuel Cortés **Director editorial:** Román Mestre
Cap de redacció: Marian Mateo
Redacció: V. Fernández, D. F. Blanco
Fotografia: Ángel Catena

Maquetació: G. Pangua **Correcció:** Anna Cerdà
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
Publicitat: Rosa Mora - Telf.: 610 368 145 ·**C /Jordi Girona, 29.** Parque UPC. Edificio Nexus II (Campus Diagonal Norte). 08034 Barcelona. Tel.: 93 405 41 15
Impressió: GRÁFICAS BARATEY

CONSELL EDITORIAL **President:** Andreu Llargués
Vocals: Carles Cotonat, Manuel Cortés, 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

Aromes i sabors de pa a la Fira de Sabadell

L'obrador de l'Escola de Flequers Andreu Llargués es va traslladar a la II Fira de la Formació Professional de Sabadell per donar a conèixer l'ofici entre els joves.
En un espai central del recinte firal, formadors i alumnes del centre van elaborar al llarg dels tres dies diferents especialitats flequeres i pastisseres que van poder degustar els més dels 4.000 estudiants que van visitar el certamen.

Amb l'objectiu de donar a conèixer l'ofici de forner i l'oferta formativa del Gremi, l'Escola de Flequers Andreu Llargués va ser present els passats 1, 2 i 3 de març a la Fira de la Formació Professional de Sabadell.

La iniciativa s'emmarca dins el conveni de col·laboració del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona amb l'Ajuntament de Sabadell per a fomentar la formació professional dins del territori. El consistori ha sol·licitat la col·laboració de l'entitat en aquest esdeveniment que ha reunit centres educatius i representants del món empresarial i de les administracions.

“Hem volgut reproduir a la fira el que fem a les classes, amb els seus protagonistes”

INAUGURACIÓ. **Foto de família dels directius del Gremi amb els alumnes participants.**

Recrear un obrador

El Gremi ho ha considerat una bona oportunitat per donar a conèixer la seva oferta formativa a Sabadell i rodalies, però també per posar en valor una professió cada cop més reconeguda. “Volem elevar el nivell del pa i proporcionar a les fleques uns professionals ben formats”, assenyala el seu president, Andreu Llargués. “En aquest sentit, la nostra escola és molt atractiva per donar a conèixer l’ofici a tots aquests joves, que s’animin a fer de forners i que contribueixin a donar un bon servei, no només a la fleca, sinó també a la societat”.

La fórmula escollida per aconseguir-ho ha estat una performance consistent a traslladar a la fira part de la formació que s’està fent a l’escola i reproduir exactament el que succeeix a les classes, juntament amb els seus actors protagonistes: formadors i alumnes.

“La nostra presència s’ha centrat a difondre una imatge estimulant sobre l’ofici”, explica Montse Ruiz, responsable de formació del Gremi. “Durant aquests dies hem mostrat elaboracions in situ, i escampat arreu del recinte olors, sabors i colors. La nostra voluntat ha estat atreure els joves cap a la nostra formació en fleca i pastisseria”.

La col·laboració de Dispan, grup proveïdor de maquinària professional flequera, ha possibilitat disposar d’un obrador amb aigua, forns, càmera de fermentació i tots els estris necessaris per a l’elaboració flequera i pastissera.

“Ensenyar l’oferta sobre un paper té poc atractiu, En canvi, d’aquesta manera s’ha vist molt clar, i l’experiència en directe ho fa molt més creïble. Aquesta fórmula innovadora ha tingut molt èxit”, comenta la responsable de formació.

Fleca i pastisseria

Per a la subdirectora de l’escola, Mari Cruz Barón, “la nostra professió no s’aprèn en els llibres, sinó que té a veure amb adquirir habilitats manuals. Gairebé el gran bloc de formació passa dins de l’obrador i amb els seus elements: els forns, les càmeres de fermentació, les pastadores i l’utillatge. Ho hem traslladat tot al recinte firal i hem creat aquí una escola en petit”.

Igual que al centre, on hi ha cursos per a cada especialitat, les demostracions s’han dividit en les dues disciplines: al matí fleca i brioixeria amb diferents elaboracions de pa, i, a la tarda, pastisseria i confiteria. Al forn, hi va haver un continu entrar i sortir de pans i panets, galetes i pastes de te, magdalenes i coques, i al mostrador tot un desplegament de delícies que desapareixien en un vist i no vist per delectar els paladars dels visitants.

“Amb els alumnes del curs de fleca hem fet elaboracions de pans pastats a mà, altres masses pastades a màquina, panets de Viena marcats a mà i amb llavors, panses, nous, barres rústiques... tot molt artesanal”, explica Mari Cruz Barón.

“A la tarda, amb el grup de pastisseria hem fet unes elaboracions més pastisseres: pastes de te, de mànigа, de corró, masses batudes, magdalenes, coques de magdalena, coquetes de forner... Bàsicament, els productes que s’elaboren dins de l’escola, perquè vegin com treballem i coneguin la nostra filosofia formativa”.

El dissabte al matí, ja amb un ambient més familiar, l’obrador es va convertir, també, en un petit taller. “Teníem masses preparades i alguns nens i nenes s’han animat a treballar-les”.

La Mari Cruz Barón els va ensenyar a pastar a mà i els més petits van realitzar elaboracions artesanes molt senzilles i divertides, com un simpàtic eriçó de pa amb ulls de xocolata. “Hem aconseguit que la gent toqui les masses i vegi com funciona l’elaboració d’un pa”, declara la professora.

Un ofici creatiu

Així mateix, els alumnes van explicar als visitants la seva experiència dins de l’escola, així com la seva particular visió de l’ofici, l’organització i desenvolupament de les classes i com es treballa a l’obrador.

“Volen saber què fem, com ho fem”, comenta la Romina Contreras, una alumna del curs de fleca que va participar en aquesta iniciativa. “Els expliquem com ens sentim nosaltres aprenent a fer pa. Realment, és un ofici que ja d’entrada t’enganxa perquè avances molt ràpida-

L'ESCOLA, A LA FIRA

ment. En un any he après sobre farines i fermentacions diferents, pastats i temperatures, a donar formes, a barrejar sabors..."

Des del Gremi, el consell als joves estudiants és que s'animin a aprendre l'ofici ja que "és un món d'allò més creatiu". Per a Andreu Llargués, "només es necessiten ingredients tan senzills com una mica de farina, ja sigui de blat, d'ordi o sègol, aigua i una mica de sal per donar sabor. I a aquesta massa hi pots posar el que vulguis: xocolata, nous, sobrassada... El pa és aquell amant que no s'enrabia amb ningú i que es deixa estimar per tothom", va dir.

A la fira es van poder contemplar les habilitats de reconeguts professionals de l'ofici

"És un ofici molt desconegut. Hi ha pocs professionals bons i, durant molts anys, ha estat molt estigmatitzat. Als interessats jo els dic que vinguin i ens coneguin", aconsella la Mari Cruz.

Per a la subdirectora de l'escola, "gràcies a les noves tecnologies ha canviat la manera de treballar. Quan entres en aquest món t'adones que és un ofici molt creatiu, molt artesà, molt diferent del que t'imagines. Et sorprens quan comences a tocar masses, a elaborar, a fer pràctiques i a veure els resultats!".

Els professionals i alumnes del Gremi van voler deixar ben clar que, una vegada s'aprèn la tècnica, es tracta de saber després maridar, treballar la massa i donar-hi sabors i formats fins on arribi la imaginació.

"Els alumnes han anat treballant contínuament. Els uns fent magdalenes, els altres pastes de te i els altres pa, i han anat rotant d'activitat. Els visitants han mostrat molta curiositat per veure com ho feien i ells mateixos han explicat la seva experiència dins l'escola", explica Mari Cruz Barón.

Destacats formadors

A més de comptar amb la subdirectora de l'escola, a la fira es van poder contemplar les habilitats de destacats professionals de l'ofici que formen part del professorat de l'escola. Entre ells, Juan Carlos Roche, que va dirigir les demostracions de fleca, i Sergi Vela, reconegut formador pastisser i xocolater format als millors obradors de pastisseria de Barcelona.

"Hem fet més de 2.500 panets de diversos sabors cada dia: de cereals, de sègol, amb diferents formes i mides. Els alumnes han demostrat el que han après durant el curs, i els visitants han mostrat gran interès", subratlla Juan Carlos Roche. "Ho veuen com una novetat, tot i ser l'ofici més antic del món. Segur que després d'aquesta experiència ja tenim una pila d'alumnes nous".

L'OBRADOR **Activitat constant al taller del Gremi a l'espai central del recinte firal.**

Per la seva banda, l'especialista en formació i assessorament de pastisseria creativa, Sergi Vela, explica que "en aquests dos dies ens hem centrat bàsicament en l'elaboració de la pasta de te. En aquesta especialitat hi ha molta varietat. Hem fet sis tipus de peces, algunes amb mànigа, i hem practicat diferents formes".

Per al mestre pastisser, "en tenir el forn aquí al davant, la gent ha pogut anar veient també com es dauren. No cal dir que l'olor atrau molt i, per l'aroma la gent s'hi acosta, s'interessa i, de passada, aprofita per berenar. Per als nostres alumnes també ha estat una bona experiència, fan coses diferents, surten de la rutina de l'escola i se senten valorats com a futurs professionals".

UN AUTÈNTIC OBRADOR GRÀCIES A DISPAN

La col·laboració de Dispan, grup proveïdor de maquinària professional del Gremi, ha possibilitat posar en escena un autèntic obrador amb aigua, forns, càmera de fermentació, i tots els estris necessaris per a l'elaboració panadera i pastissera, situat al bell mig del recinte firal.
Dispan és una empresa sabadellenca que ofereix un servei integral per a fleca i pastisseria en tres àrees: maquinària, utillatge i packaging. "Penso que ha estat una bona iniciativa per a nosaltres com a empresa del sector forner", opina Fran Roure, director Comercial de Dispan. "Aquest intercanvi professional amb l'Escola de Flequers Andreu Llargués ens ha permès donar-nos a conèixer entre els professionals i futurs professionals. Realment hem quedat molt contents d'aquesta experiència i estem disposats a repetir".

Cursos

Una part de l'oferta formativa que ofereix el Gremi s'enmarca dins de la regulació de certificats de professionalitat de nivell 2, és a dir, que hi poden accedir els majors de 16 anys que hagin obtingut el certificat de l'ESO i vulguin iniciar-se en les tècniques bàsiques d'elaboració de productes artesans de fleca i brioixeria. "Amb els nostres cursos de formació tindran total coneixement de l'ofici i moltes possibilitats d'incorporar-se al món laboral de les empreses agremiades", assegura Andreu Llargués. "Perquè estem necessitats d'una mà d'obra ben formada en un sector en plena revolució on cada dia hi ha tècniques noves, sobretot de fermentacions, que necessiten d'una tecnologia i uns coneixements per poder dur a terme el procés de manera correcta", explica.

"A la primera classe, els nostres alumnes ja comencen a pastar a mà per conèixer els ingredients, com canvien quan es va formant la massa, i descobreixen a partir del tacte com va evolucionant", explica la Mari Cruz Barón. "A partir d'aquí, ja comencem a pastar a màquina, a fer diferents elaboracions, començant pels tipus de pans bàsics amb masses més o menys hidratades i després amb els pans especials: farines de diversos cereals, masses mare naturals, i tot el valor afegit per al nostre sector que suposen les elaboracions amb farines i masses mare diferents".

El curs de la tarda és similar. Els alumnes surten, també, amb el certificat de professionalitat de pastisseria i confiteria i després fan pràctiques a empresa. "Jo sempre aconsello que, un cop acabat, es faci rodatge. A l'escola està tot molt controlat, estàs amb un formador que et supervisa, però quan estàs sol al món real és més complicat i hi ha moltes coses a tenir en compte". La subdirectora de l'escola considera que "tot i que la nostra formació és molt completa, val la pena que surtin a treballar fora, que vegin obradors, com s'organitzen, com funciona la maquinària i quines tècniques fa servir cada professional abans d'establir-se pel seu compte".

Un altre dels punts forts d'aquests cursos són els formadors que els imparteixen. "Comptem amb grans professionals del món de la fleca i la pastisseria i això, per a nosaltres, és un punt fort, un indicatiu que fem una formació molt bona", assegura Mari Cruz Barón.

"Vinc a l'escola dues o tres tardes per setmana i em dedico exclusivament a la pastisseria", explica Sergi Vela. "És un ofici molt interessant. Jo fa 25 anys que m'hi dedico i m'encanta. He tingut molta sort a encertar amb la feina que faig. Hi ha una part creativa i artística molt important, una part intel·lectual per tal d'entendre els processos, el coneixement de les matèries primeres i, per què no dir-ho, una part física, ja que hem d'aguantar moltes hores drets. És un ofici molt complet. Si t'hi vols dedicar a fons, hi ha molta cosa a treballar i aprendre".

> "És un ofici molt complet, si t'hi vols dedicar a fons hi ha molta cosa a treballar i aprendre", diu Sergi Vela, mestre pastisser

L'escola més gran d'Espanya

El centre formatiu ubicat a Sabadell disposa d'unes instal·lacions de més de 400 metres quadrats, que la converteixen en l'escola més gran d'Espanya i una de les principals d'Europa. "El Gremi ha fet una aposta per

FUTURS FLEQUERS I CONSUMIDORS. **Els nens van poder veure in situ l'elaboració del pa artesà i provar, ells mateixos, de preparar les seves pròpies peces.**

Hem despertat la curiositat cap al sector entre molta gent que no ens coneixia

la formació que és una aposta de futur", afirma Andreu Llargués. "La de Sabadell és una escola que ens ha costat molts sacrificis i inversió que hem hagut de finançar amb fons propis. Sempre hem comptat amb el suport de l'Ajuntament de Sabadell, que sempre ens ha acollit a casa seva i que ens deixa estar-hi d'inquilins".

Per al president del Gremi, "aquest lligam entre l'Ajuntament, que veia aquesta necessitat de formar gent jove per tal de poder-los garantir un futur, i la nostra necessitat de trobar aprenents ha fet possible una escola que ha evolucionat amb el temps i que avui dia té un gran reconeixement, tant pels professionals que la dirigeixen i els que donen classes com per les seves instal·lacions, i és un dels centres de formació de fleca més reconeguts, jo diria fins i tot del món".

Tant la fleca com la pastisseria catalana ocupen cada cop un lloc més destacat dins el sector a escala internacional. "Hi ha gent molt apassionada i a Catalunya estem molt avançats, la nostra pastisseria és molt bona", assegura Sergi Vela. "En estar tan a prop de França, nosaltres sempre ens hem interessat i fem un producte molt bo".

Per a la subdirectora de l'escola, "aquí cada vegada estem lluitant més per l'ofici. La pastisseria catalana compta amb un gran prestigi des de fa anys, però darrerament també el pa està pujant molt, en part per la nostra proximitat amb França".

Aquesta influència del país veí ha quallat amb força, especialment pel que fa a la conscienciació en la formació i en la qualitat del pa. "Ara hi ha molt més interès a saber què mengem i li donem un valor afegit al pa artesanal. Cada cop es valora més una fleca o pastisseria artesana i en tenim moltes que ja tenen un gran nivell".

Una iniciativa positiva

Per al Gremi, la participació en la II Fira de la Formació Professional de Sabadell ha estat un èxit. La responsable de formació ha valorat molt positivament els resultats d'aquesta iniciativa. "Encara és aviat per saber quina ha

ELS VISITANTS. **Gent de totes les edats es va acostar a l'estand del Gremi, amb selfie de l'alcalde de Sabadell, Maties Serracant inclosa.**

estat la resposta, però és clar que hem despertat la curiositat cap al sector entre molta gent que no ens coneixia amb una presentació molt atractiva pels sentits", destaca Montse Ruiz.

Per a la responsable de formació del Gremi, serà difícil de mesurar exactament l'impacte, però "és evident que hem ofert una visió molt completa i crec que hem complert els objectius. Aquesta és una acció sumatòria a d'altres que duem a terme que, a més, ens ha servit per posar en valor la nostra professió".

Els mestres i alumnes visitants també van aplaudir aquesta fórmula utilitzada pel Gremi per difondre els seus cursos. "Està molt bé que siguin els mateixos alumnes de l'escola els qui els parlen sobre l'ofici i les diferents activitats que es duen a terme a l'escola de Sabadell, ho fa molt més creïble que si els ho expliqués un directiu o formador", comenta una mestra que ha arribat acompanyada d'un nombrós grup d'alumnes."Aquest any els he portat a tots. Penso que tant els tallers com les diferents xerrades són força interessants, i suposen una bona manera de posar en valor la formació professional".

"A mi m'agradaria estudiar hostaleria o alguna cosa similar", explica un dels nois que s'ha passat una bona estona observant com treballaven els alumnes i formadors del Gremi. "Ho he trobat molt interessant, sobretot perquè ho he vist molt pràctic i efectiu. Em sembla que és un ofici on, d'una banda, aviat veus resultats i pots començar a aplicar els coneixements adquirits i, d'altra banda, pots innovar i plantejar-te nous reptes tant de formes com de sabors".

La Fira de la Formació Professional s'emmarca en l'estratègia "Sabadell Orienta", que coordina accions d'orientació educativa i laboral

Punt de trobada

La Fira de la Formació Professional té com a objectiu divulgar aquests estudis postobligatoris com a oferta de qualitat per als joves. Alhora és un punt de trobada entre els centres de formació de les diferents famílies professionals i les empreses i un lloc idoni on assessorar-se sobre els diferents itineraris i cursos.

"En aquesta segona edició hem apostat per un format més ampli i divers, amb una part expositiva on hi participen els centres de formació professional amb ofertes de grau mitjà i superior, juntament amb una altra part

L'ESCOLA, A LA FIRA

més d'interacció amb gremis i empreses", senyala Conchi Murillo, tècnica del Departament d'Educació de l'Ajuntament de Sabadell. "Es tracta que els nois vegin treballs que poden ocupar un cop finalitzin els estudis de formació professional. També hem reservat una petita zona de projectes singulars on es mostren activitats diferents, cridaneres per als alumnes i que tenen un espai central a la nau. Entre ells, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, el centre metal·lúrgic i petites empreses de la rodalia".

La tècnica d'educació de l'Ajuntament considera que "hi ha una part prèvia de tria d'estudis que es fa per vocació o per interessos, però es complementa amb una altra d'accés a la informació. Aquí el que busquen és veure de manera pràctica i visual quin lloc de treball poden ocupar i en quins mitjans poden acabar desenvolupant la seva feina. Aquí han pogut veure el seu futur lloc de treball".

> La fira té com a objectiu divulgar aquests estudis postobligatoris com a oferta de qualitat per als joves

Sabadell orienta

En aquesta edició, a més de l'oferta formativa de Sabadell, també hi han participat els cicles formatius que es poden cursar a les poblacions que formen part del Consell de l'FP i l'Ocupació de la Conca del Ripoll i la Riera de Caldes, que també han ofert xerrades orientatives. "L'any passat vam portar només l'oferta del municipi. Hem crescut amb una ampliació del territori i hem anat a 14 municipis de la rodalia que tenen oferta d'FP. Així, hem crescut tant en estands com en població usuària i visitant. Hem passat dels 1.700 visitants inscrits a les xerrades l'any passat als 3.800 d'aquest any", assegura Conchi Murillo.

La Fira de la Formació Professional s'emmarca en l'estratègia local "Sabadell Orienta", que té com a objectiu revisar i coordinar les accions d'orientació educativa i laboral que ofereixen diferents serveis municipals i agents de la ciutat i del territori vinculats al desenvolupament econòmic i territorial. A més del departament d'educació, el projecte compta amb el suport i col·laboració de la comissió econòmica, que ha coordinat la relació amb les empreses i del departament de Joventut, responsable del servei d'orientació. **NEWSPA**

Scaritech®
INTERNATIONAL
www.scaritech.com
Ibérica

MADE IN FRANCE

INNOVACIÓN – HIGIENE – CALIDAD

SCARITECH - EL ESPECIALISTA DE LA CUCHILLA

ESCARIFICACION MANUAL

Cuchilla Verde:
Cuchilla moldeable
(Forma flexible de plástico de memoria)

Cuchilla Amarilla :
Cuchilla de hoja fija
Tapa para proteger la hoja

Cuchilla Roja :
Cuchilla con hoja pivotante
Tapa para proteger la hoja

Scarinox® con mango

Cuchillo Alemán

Soporte magnético para cuchillas

ESCARIFICACION SEMI INDUSTRIAL

Soporte Scarilame® Solo / Duo / Trio
(individual / doble / triple)

ESCARIFICACION INDUSTRIAL

Soporte para Scarilame® escarificador mecánico ángulo 8°

Soporte para Scarilame® escarificador mecánico ángulo 10°

Soporte hoja Mecatherm)
Azul, amarillo, rojo

SCARITECH INTERNATIONAL IBERICA c/ Sicilia 253, 6º 3ª - 08025 BARCELONA
Tel: (+34) 93 476 11 27/28 - Fax.(+34) 93 275 62 42
Visita nuestro sitio web : www.scaritech.com - contacto@scaritech.com - iberica@scaritech.com

MANUEL CORTÉS

La preparació de la massa i les seves etapes

Tècnica dels productes artesans

Per què es fan les anàlisis de les farines i blats i com s'interpreten.

El cor del negoci de la fleca resideix en el control de la pasta i, per tant, de la farina. Fins i tot si aquesta habilitat és més aviat part de l'experiència de mòlta. Més enllà dels aspectes visuals i tàctils, el forner pot voler captar amb precisió certs paràmetres de qualitat que tenen un impacte directe en el seu treball, que va des del pastat fins al forn. I aquí és on l'anàlisi pot ser una eina interessant i poderosa per a ell. Tot i que la majoria de les vegades el forner pot acostar-se al seu moliner per conduir el seu projecte, en alguns casos voldrà fer un estudi a títol personal per adaptar la farina al producte i al procés propi.

MÈTODES PER A L'ANÀLISI DE FARINES

Aquestes anàlisis permeten optimitzar els usos i resultats d'acord amb les característiques intrínseques de cada lot de farina, que té les seves pròpies propietats diferencials.

Sobre el gluten (aparell glutomàtic)

El gluten és un complex de proteïnes insolubles en aigua, que li confereix a la farina de blat la qualitat de ser panificable. Està format per la glutenina, la proteïna que aporta la tenacitat i l'elasticitat de la massa, i la gliadina, proteïna responsable de l'extensibilitat de la massa.

Entre les farines de cereals, només la de blat té aquestes dues proteïnes en quantitat suficient per formar una massa forta, cohesiva, capaç de retenir gas i retre per cocció un producte esponjós. Tot això s'atribueix, fonamentalment, a aquestes proteïnes. La qualitat fornera d'un blat depèn de la quantitat i qualitat de les seves proteïnes.

Així, la quantitat i la qualitat del gluten present en una farina és el que determina que la farina sigui 'forta' o 'fluixa'. La farina forta és rica en gluten, té la capacitat de retenir molta aigua, donant masses consistents i elàstiques, pans de bon aspecte, textura i volum satisfactoris. La farina fluixa, en canvi, és pobre en gluten, absorbeix poca aigua i forma masses fluixes, amb tendència a fluir durant la fermentació, donant pans baixos i de textura deficient. Aquestes últimes no són gaire recomanables per fabricar pa, sobretot pa de motlle o amb processos llargs de fermentació, però sí que ho són per a galetes, rebosteria, pa de pessic i molts d'altres productes.

Alveógrafo Chopin

És un dispositiu que mesura l'elasticitat del gluten contingut en la farina i determina la 'força de forn' d'aquesta farina (la seva elasticitat i resistència).

El treball de deformació: la 'W' ve de l'anglès 'work' i correspon a la superfície total de la corba. És el valor de la cocció.

La W, per tant, és el punt de trencament, coordenada mitjana del trencament: és una coordenada mitjana de 5 corbes, des de l'origen fins al punt de ruptura (caiguda de pressió). Criteri que determina l'extensibilitat.

La P és la pressió màxima en la bombolla. Indicador de la tenacitat de la massa (duresa), tenacitat de la massa expressa per l'altura del alveograma (mm).

La L és extensibilitat de la massa, mesura la capacitat que té la farina per ser estirada quan es barreja amb aigua. S'expressa a l'alveograma per l'abscissa de la corba (mm).

Equilibri de la farina (P / L) és la relació entre la tenacitat i l'extensibilitat. De l'equilibri depèn el destí més adequat de la farina. Segons l'equilibri de la farina es classifica en:

P / L <0,4.	Extensibles. Grup 1.
0, 5 <P / L < 0,8.	Equilibrats. Grup 2.
P / L> 0,9.	Tenaços. Grup 3.

Índex de Zeleny

L'índex de Zeleny mesura la qualitat del gluten. L'índex de Zeleny serà més gran com millor sigui la qualitat del gluten. Les proteïnes, fonts d'aminoàcids i nutrients, també són d'interès per a les seves propietats tecnològiques. Hi ha dos tipus de proteïna, soluble (15 %) i insoluble (85 %).

Aquestes últimes (les insolubles) s'associen entre si formant una xarxa de gluten que determina la qualitat de la proteïna. Per tant, és preferible tenir una quantitat menor de proteïna de bona qualitat que una gran quantitat de proteïna de qualitat mitjana. És per això que és útil associar un resultat de proteïnes amb un resultat de gluten o Zeleny per qualificar-les.

El mètode de Hagberg

Permet determinar l'activitat enzimàtica del blat i la farina. Aquest mètode, conegut com l''Índex de Caiguda', mesura l'activitat alfa-amilasa, un enzim que es troba en el gra del blat. Com més avançada sigui la seva maduresa, major serà la seva germinació i més forta serà la presència d'aquest enzim. El nombre de caiguda recomanable estaria sobre 300 seg per una farina panificable estàndard, encara que sol ser més gran per als blats de força, habitualment.

El contingut de cendres permet conèixer el mineral d'una farina. Les farines són regulades segons els tipus. La farina més habitualment utilitzada a la fleca és del tipus T55: el seu rendiment d'extracció és el 74 % de mitjana (74 kg de farina per 100 kg de blat) i aquesta farina T55 conté un 0,55 % de minerals. Com més alta sigui la taxa d'extracció, més minerals no refinats conté la farina (del crostó), més fosc és el color i més fàcilment es fan malbé les proteïnes mitjançant la mòlta.

El farinògraf

Realitza una analítica útil per mesurar el percentatge òptim d'aigua que s'ha d'afegir a la farina per obtenir la consistència adequada, el temps de desenvolupament de la massa (és a dir, el temps de processament mínim necessari per desenvolupar gluten en el millor dels casos), la seva estabilitat (quant pot durar el temps de processament abans de començar la fase d'estovament) i l'índex de caiguda (per quant de temps la massa perd la seva consistència). La farina de baixa qualitat no conté més de 3 minuts de pastat, mentre que les farines de gran qualitat poden contenir temps de massa de més de 10 minuts.

La prova del pa

Aquesta prova és, sota el meu punt de vista, la més determinant per aconseguir la qualitat i regularitat dels diferents lots de fabricació en una farinera i s'imposa progressivament i cada vegada més. La prova de pa permet:

- Determinar la qualitat del producte final acabat.
- Determinar les varietats i mescles de blats òptims per a les diferents barreges de farines a comercialitzar.
- Buscar una formulació optimitzada (additius o un altre ingredient) per a cada procés de fabricació.
- Confirmar la capacitat i regularitat d'una farina per a ser comercialitzada.

La investigació precisa de les característiques de la massa segons el producte al qual va ser destinada són essencials de controlar: temps de pastat, reposos, format, formes de l'acabat, de fer... Altres aspectes a controlar del pa són: volum, aspecte de la molla, densitat dels alvèols, característiques del crostó, aroma, sabor i durabilitat. I, durant la prova, pot utilitzar-se per adaptar la formulació (varietats d'additius) en el diagrama de fabricació d'acord amb la qualitat buscada. Vegem algunes de les característiques reològiques que són importants per a les masses forneres a controlar en un context panari:

- **La força.** És un concepte difícil d'explicar correctament. La raó és que està associat a expressions físiques, com per exemple "manca de força", "molta força", "força de desenvolupament lent", "la massa té nervi", "té una força falsa" i d'altres frases semblants, que formen part d'una terminologia comuna. Però aquestes característiques no són d'igual rang d'importància ja que, segons el tipus de producte al qual aniran destinades les farines, són més o menys rellevants.
- **La consistència**. S'associa moltes vegades a la tenacitat, fet que comporta a una dificultat complementària, ja que dificulta la bona comprensió en la interpretació del llenguatge.
- La **reologia** és la ciència que estudia les propietats dels nivells de flux sotmeses a forces exteriors de deformació. Se'n distingeixen tres tipus:
  - la viscositat
  - l'elasticitat
  - la viscoelasticitat

MANUEL CORTÉS

- La massa de pa té aquestes propietats, ja que inicialment posseeix retorn (elasticitat) parcialment, però les seves deformacions són ràpides i el nivell de flux canvia amb efectes contraris.

- La **enganxositat** és una característica que s'aprecia per contacte dels dits amb la massa. S'observa aplicant una pressió constant a la massa. La quantitat de massa adherida a la mà i la seva força d'adherència és el que determina la intensitat de l'enganxositat. En general, podem dir que la enganxositat pot ser provocada per un excés d'aigua, per una mala qualitat de les proteïnes, manca de força de la massa, un excés de pastat i també per una excessiva humitat de l'obrador on es treballa.

- El **relaxament** es refereix als nivells de flux de la massa: és un conjunt de propietats de la massa que porten a una insuficiència de la consistència. El relaxament està relacionat amb la viscositat, però les forces de deformació estan en estats diferents, sense correlació entre elles. El notarem durant el curs de maduració (prefermentació o fermentació en repòs en bloc, o en peça) en forma d'una consistència insuficient, la qual cosa serem capaços de determinar per l'experiència diària; això dictarà la nostra manera de procedir, segons l'apreciació obtinguda.

- L'**extensibilitat** és la capacitat d'allargat o deformació de la massa en ser pressionada just fins que es produeix la seva ruptura. Mecànicament, la sol·licitud d'enrotllat i estirat per pressió condueixen a una deformació per acció de dues forces oposades, anomenades uniaxial i biaxial.

- **Elasticitat** és la capacitat d'un cos en tornar al seu estat original, parcialment o totalment, després de la seva deformació (estirat). La intensitat de la resistència per a obtenir aquesta deformació determina, així, la intensitat de l'elasticitat i la seva capacitat de retracció.

CONVIDO ELS MEUS COL·LEGUES A FER LA SEGÜENT REFLEXIÓ: COM DEFINIM L'ARTESANIA, A L'ÀMBIT DEL FORN ARTESANAL?

Algunes de les preguntes que se m'ocorren:
Sobirania en l'ofici... Què vol dir això?
Mitjançant l'ús de precursors industrials (agents de cocció complexos, enzims tècnics, premescles, peces de massa o les anomenades farines funcionals), una gran part dels negocis de panificació ha perdut competència professional i, per tant, autodeterminació i independència.
La nostra sobirania com a artesans és el nucli de la nostra identitat artesanal i depèn del nostre coneixement, la nostra experiència i la nostra artesania.

Quins processos de fabricació, tecnologies, ingredients, etc. són inacceptables, segons el meu parer, per als forners que es preocupen per dominar el seu ofici en cada detall?

Criteris que descriuen 'qualitat'
L'art està associat amb la individualitat, la independència, l'autodeterminació i la credibilitat. La importància social de les empreses artesanals sostenibles està directament relacionada amb el sentit de responsabilitat pel bé comú (local / regional /global). Aquests inclouen l'ús sostenible dels nostres recursos (terra, aigua, biodiversitat...) tenint en compte, també, que garantim bons 'aprenents' i empleats, donant-los una bona i sòlida capacitació per proporcionar als nostres clients aliments saludables. L'entusiasme i la passió per fer la feina ben feta han de ser sempre l'objectiu de produir i oferir pa, brioixeria i pastissos amb la millor qualitat nutricional.

Criteris de qualitat tinguts en compte actualment a les empreses.
Quins s'haurien de considerar en el futur?

Tecnologia en l'ofici: on són els límits?
Una característica de la producció industrial d'aliments és l'adaptació de les matèries primeres als processos de fabricació, amb l'objectiu de garantir una qualitat de producte definida i constant amb una productivitat creixent.
D'altra banda, és possible, sobre la base de la interacció del coneixement, l'experiència i l'artesania, adaptar els processos de producció i productes amb les matèries primeres d'alta qualitat que disposem en l'actualitat. Aquesta tríada és la base de la nostra independència com a artesans.

Per descomptat, l'ús de la tecnologia també és útil en els comerços. Fins a quin punt? On s'ha de fixar el límit en l'artesania, en la mesura que la individualitat, la independència, la credibilitat i l'autodeterminació són característiques centrals de la producció artesanal?
Com respons aquestes preguntes? Et prepares per a resoldre aquestes qüestions?
Jo només llenço el pensament, cadascú ha de trobar les seves respostes i el seu propi camí.

PROCEDIMENT FERMENT

Ingredients per a la massa fermentada

- 900 g de farina de blat dur (Mie' Nutie)
- 2 g de llevat
- 18 g de sal
- 750 g d'aigua 30ºC

- Barrejar-ho tot a velocitat lenta.
- Deixar reposar durant 90' a 28ºC, aprox.
- Tapar i guardar a la nevera a + 6ºC durant un mínim de 12 h i un màxim de 20 h.

Total massa = 1.670 g

Ingredients:

- 2.000 g de farina de blat dur (Mie' Nutie)
- 100 g d'oli d'oliva verge
- 60 g d'extracte de malt al 50 %
- 1.700 g d'aigua aprox.

Barrejar-ho tot . Afegir-hi després:

- **1.670 g de massa fermentada**
- 10 g de llevat premsat
- 40 g de sal

Amassar a velocitat lenta fins aconseguir formar el gluten. Afinar a velocitat ràpida diversos minuts o fins aconseguir una massa ben formada i extensible.

Amb 5.580 g de massa total aprox. surten unes 12 – 13 peces.

Procediment

- Deixar reposar en bloc entre 120' i 140'.
- Dividir en peces de 450g en forma de barra de 33 cm de llarg i posar en teles o sobre fustes amb semolina amb la grenya cap avall.
- Deixar ara fermentar el pa durant uns 45' a 60'. Seguidament, deixar les peces durant 60' en fred positiu (a + 4ºC).
- Acabar amb un tall o diversos, segons es desitgi. Coure amb vapor a forn fort 240ºC. Als 10' baixar la temperatura i obrir el tir. Terminar de coure fins a aconseguir un producte molt cruixent.

MANUEL CORTÉS

Llistat d'ingredients

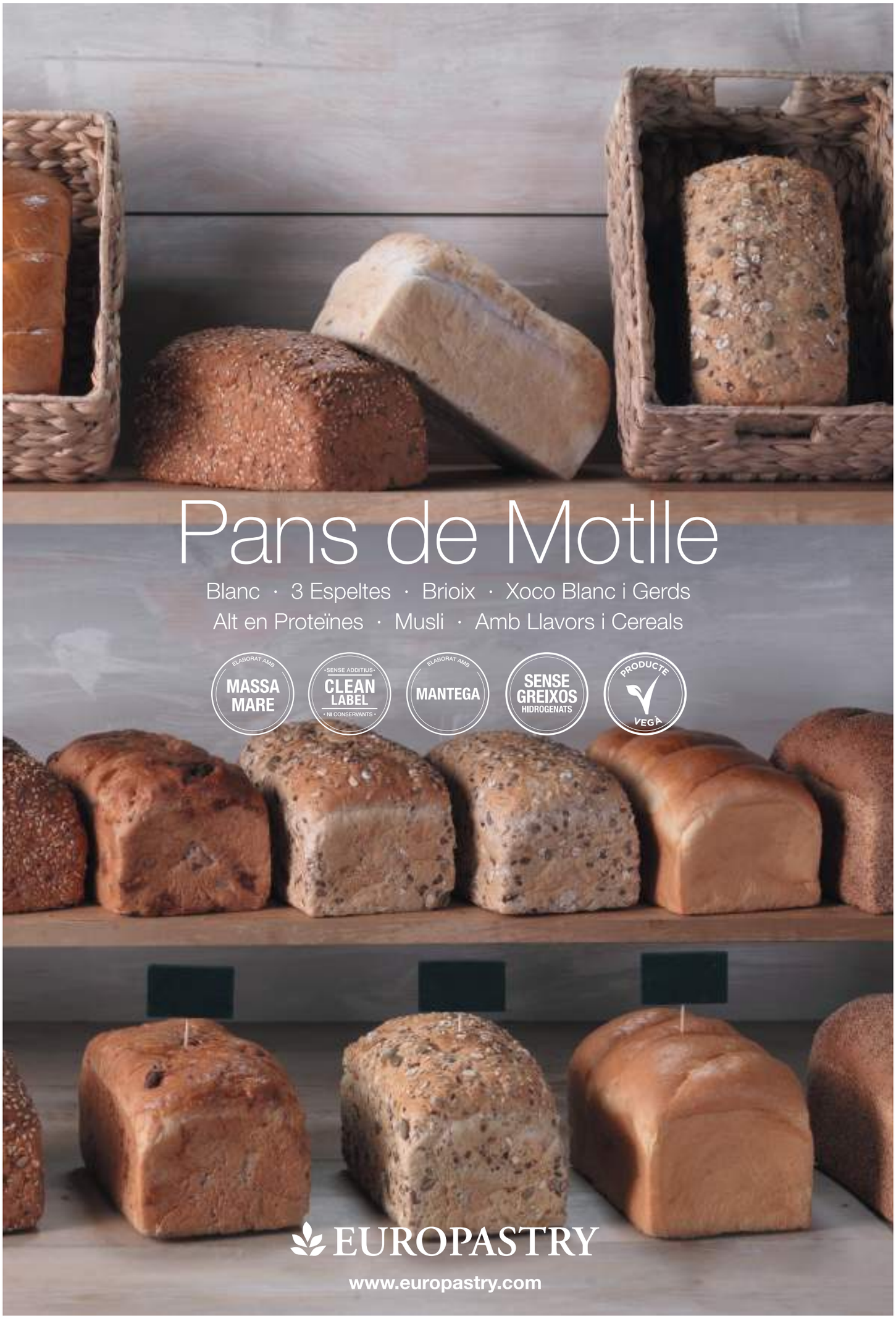
Farina de blat dur + aigua + massa mare de blat dur 100 % + oli d'oliva verge + extracte de malt + sal marina + llevat biològic.

Informació per a al·lèrgics

Conté gluten + extracte de malta.

Valors nutricionals per 100 g de producte. Càlculs basats en aquesta fórmula

Valor energètic = 1418 KJ = 339 kcal
Lípids = 4.3 g
Glúcids = 71.8 g
Pròtids = 13.68 g
Fibra alimentària = 1 g
Sal = 0.8.8 g


Pans de Motlle
Blanc · 3 Espeltes · Brioix · Xoco Blanc i Gerds
Alt en Proteïnes · Musli · Amb Llavors i Cereals
ELABORAT AMB MASSA MARE
SENSE ADDITIUS CLEAN LABEL NI CONSERVANTS
ELABORAT AMB MANTEGA
SENSE GREIXOS HIDROGENATS
PRODUCTE VEGÀ
EUROPASTRY
www.europastry.com

Coca de mar i terra

Aquesta elaboració combina el gust de mar del salmó amb ingredients tan de la terra com ara el formatge

Les coques salades són tot un clàssic en la nostra gastronomia informal que els catalans gaudim al llarg de tot l'any.

Amb aquesta recepta, us en proposem una varietat amb el salmó com a protagonista, sobre una saborosa crema salada amb un deliciós gust de formatge, que podem batre a mà o a màquina.

Per decorar i complementar aquests sabors, utilitzarem ingredients de la terra, com ara el tomàquet cherry, l'ou dur, l'enciam, els brots i el romaní, i de la mar, com ara el caviar.

Bon profit! **NEWSPA**

INGREDIENTS COCA

- 1.000 g farina w350
- 20 g sal
- 80 g sucre
- 160 g mantega
- 200 g ous
- 10 g millorant
- 40 g llevat
- 300 g aigua
- c/s anet

INGREDIENTS CREMA SALADA

- 800 g nata
- 120 g mantega
- 80 g midó
- 300 g formatge quart
- c/s sal

Receptа col·leccionable a la pàg. 47

Textura i gust

Amassar tots els ingredients excepte la mantega. Una vegada format el gluten, afegir la mantega. Deixar fermentar la massa durant 15 minuts.

Dividir la massa en peces de 300 g i deixar reposar 10 minuts.

Estirar en forma ovalada amb corró, pintar amb ou i fermentar.

Enfornar a 220 ºC. Afegir la crema i els ingredients frescos

LA META

Creant Sabors

Farinera La Meta, S.A.U. - Polígon Industrial El Segre Parcel·la 204R- Lleida 25191 - Tel. 973 200 319 - lameta@lameta.es - www.lameta.es

La de tota la vida

Aquí teniu la recepta de la mona de brioix tradicional amb la qual hem celebrat la Pasqua durant generacions

Sens dubtes, un dels protagonistes indiscutibles de la Setmana Santa és la tradicional mona de Pasqua. Generació rere generació, aquest dolç ha acompanyat les famílies catalanes i d'altres indrets en les seves reunions familiars en aquesta època de l'any.

Com a flequers, ens agrada innovar i oferir productes nous i diferents, però som ben conscients que hem de trobar un equilibri entre la tradició i la innovació, especialment en el cas d'aquells productes tradicionals i molt lligats als records familiars dels nostres clients.

Això no significa que no haguem de cercar i proposar variacions i nous ingredients, acabats i elaboracions, però, si volem innovar, el primer que hem de fer és conèixer bé el producte tradicional per, una vegada el dominem, aplicar la nostra creativitat per incorporar modificacions.

La fi de la Quaresma

És per això que avui us portem la recepta tradicional de la mona de Pasqua, que és fonamentalment un brioix esponjós i ben saborós, que simbolitza la fi de la Quaresma i les seves abstinències. A Catalunya, tradicionalment, té forma de tortell i es decora amb ous durs, ametlles i sucre.

La tradició dicta que els padrins l'han d'obsequiar els seus fillols. Sigueu padrins o fillols, gaudiu-la! **NEWSPA**

INGREDIENTS

- 1.000 g farina w350.
- 10 g sal.
- 180 g sucre.
- 160 g mantega.
- 300 g ous.
- 10 g millorant.
- 40 g llevat.
- 300 g aigua/gel.
- c/s llimona.
- c/s taronja.
- c/s aigua de tarongina.

Receptа Col·leccionable a la pàg. 47

Tortell de Pasqua

Amassar tots els ingredients excepte la mantega. Una vegada format el gluten, afegir la mantega. Fermentar 30-45 minuts en un bol tapat i lleugerament oliat.

Dividir en peces de 250 g, bolejar i refrigerar-les tapades 30 minuts.
Formar les peces, pintar amb ou i col·locar-lo amb una cocció de 10'.

Fermentar, decorar amb ametlla i sucre i coure 20 minuts.

Mezclado - Máquinas - Frío - Hornos - Lavado
BONGARD

NUEVA GAMA DE FERMENTOLEVAIN

Las nuevas máquinas Fermentolevain, están diseñadas únicamente para la panadería y pastelería. El uso de levadura líquida reduce el tiempo de amasado y mejora notablemente la calidad y elasticidad de la masa, obteniendo así un pan con una textura y sabor superior.

Sus ventajas

- Regularidad, calidad y sabor en el producto.
- Rapidez de puesta a punto del levain.
- Simplicidad de uso.
- Un procedimiento 100% biológico.
- Un producto económico y rentable a corto plazo.
- Posibilidad de realizar el levain "la base" dentro de la máquina.
- Higiene perfecta.
- Opción de pesaje en la propia máquina.

Rascadores PEHD y de silicona.

Tanque y útiles interiores en acero INOX.

Ducha de lavado incluida.

Bongard Iberia, S.A. | C/Garbí, 18 Nave 3 (Pol.Ind. Can Volart) | 08150 Parets del Vallès (Barcelona)
| Tlf. 93 573 78 78 | info@bongard.es | www.bongard.es

COCA DE SANT JOAN

El dolç de l'estiu

INGREDIENTS

- 1.000 g de farina W350
- 20 g de sal
- 100 g de sucre
- 100 g de llet condensada
- 175 g de mantega
- 300 g d'ous
- 10 g de millorant
- 30 g de rom
- 40 g de llevat
- 120 g d'aigua
- c / s de ratlladura de llimona
- c / s de canyella i de vainilla

ORIGEN I TRADICIÓ

- Aquesta delícia té el seu origen en els països mediterranis, on es consumeix la nit abans de la festivitat de Sant Joan, és a dir, el solstici d'estiu.
- Es tenia per costum menjar la coca al camp o al carrer, a l'aire lliure, i remullada amb vins escumosos o vins dolços.

PROCÉS OPERATIU

- Pastar tots els ingredients junts, menys la mantega. Un cop format el gluten, afegir-hi la mantega. I una vegada feta la massa, fer una prefermentació de 15 minuts.

- Dividir al pes desitjat, tenint en compte que perd un 20 %. Dividir la massa en 800 g. Funyir i deixar reposar 10 minuts.

- Estirar en forma ovalada amb corró (aprox. 45 x 30 cm). Expandir una capa fina de massapà rebaixat i decorar amb trossos de fruita confitada (meló, taronja, cireres, síndria).

- Fermentar i escampar-hi pinyons per sobre i cobrir amb sucre en gra. Enfornar a 220C° amb el tir obert.

ARTESANA

COCA DE Sant Joan

publitesa.es

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

Amb el suport de:

Generalitat de Catalunya

Ajuntament de Barcelona

Text: Redacció - Fotos: Pimec

La temporalitat laboral, en el punt de mira

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona participa en una taula rodona organitzada per la Generalitat i Pimec.

Més d'un centenar de persones (empresàries, directives, professionals i representants del món econòmic i polític) van participar a principis del passat mes de març a la jornada "La temporalitat laboral en el punt de mira", organitzada per la Generalitat i PIMEC, que va comptar amb la participació del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.

PARTICIPACIÓ. Antonio Caballero, advocat laboralista del Gremi, va ser un dels experts intervinents en un dels debats de la jornada.

Un problema a considerar

Del total d'empleats assalariats a Catalunya el 2017, el 78,4 % estaven contractats de manera indefinida i el 21,6%, temporalment, segons dades de l'Observatori de PIMEC. A la resta de l'estat, els contractes indefinits tenen un pes bastant inferior al català (6,1 punts) i, en canvi, hi ha més empleats assalariats amb contracte temporal; concretament, el 2017 eren el 27,7 %.

Considerant la rellevància d'aquestes xifres, la patronal, conscient d'aquesta excessiva temporalitat laboral i de la seva afectació en la competitivitat de les pimes, va voler posar sobre la taula la qüestió per analitzar amb els agents implicats les causes que provoquen aquestes elevades taxes i fer propostes concretes que ajudin a reduir-les.

Un ventall de perspectives

Després de la benvinguda del president de Pimec, Josep González, la jornada va començar amb una conferència a càrrec de Marcel Jansen, professor titular a la universitat Autónoma de Madrid i investigador de Fedea, titulada "L'excessiva temporalitat a Espanya, causes, conseqüències".

A continuació, es va desenvolupar un debat empresarial amb diversos experts en el tema, entre els que hi havia Antonio Caballero, advocat laboralista del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.

A continuació, la taula rodona de debat va ser protagonitzada per representants d'institucions d'ambit més social, com Camil Ros, secretari general d'UGT o Javier Pacheco, el seu homòleg de CC OO.

En acabar i després del corresponent torn de preguntes, Elena de la Campa, directora de Relacions Laborals i Negociació Col·lectiva de Pimec, va ser l'encarregada de presentar les conclusions de la trobada que, posteriorment, va ser clausurada per Josep Ginesta, secretari general del Departament de Treball, Afers Socials i Famílies.

Conclusions: causes i propostes

Tant a Catalunya com a la resta de l'estat hi ha sectors d'activitats necessàriament estacionals, com per exemple el turístic, l'agrari o l'educatiu. Tenint en compte que en aquests casos les instal·lacions de l'empresa sovint romanen tancades durant part de l'any, es fa necessari modular el volum de la plantilla. En aquest casos, Pimec proposa potenciar el contracte fix discontinu, adaptant-lo a les necessitats pròpies de cada sector mitjançant la negociació col·lectiva sectorial. Aquest contracte, recorda la patronal, permet adaptar les plantilles al volum de feina de cada temporada i, a la vegada, aporta seguretat i estabilitat als treballadors.

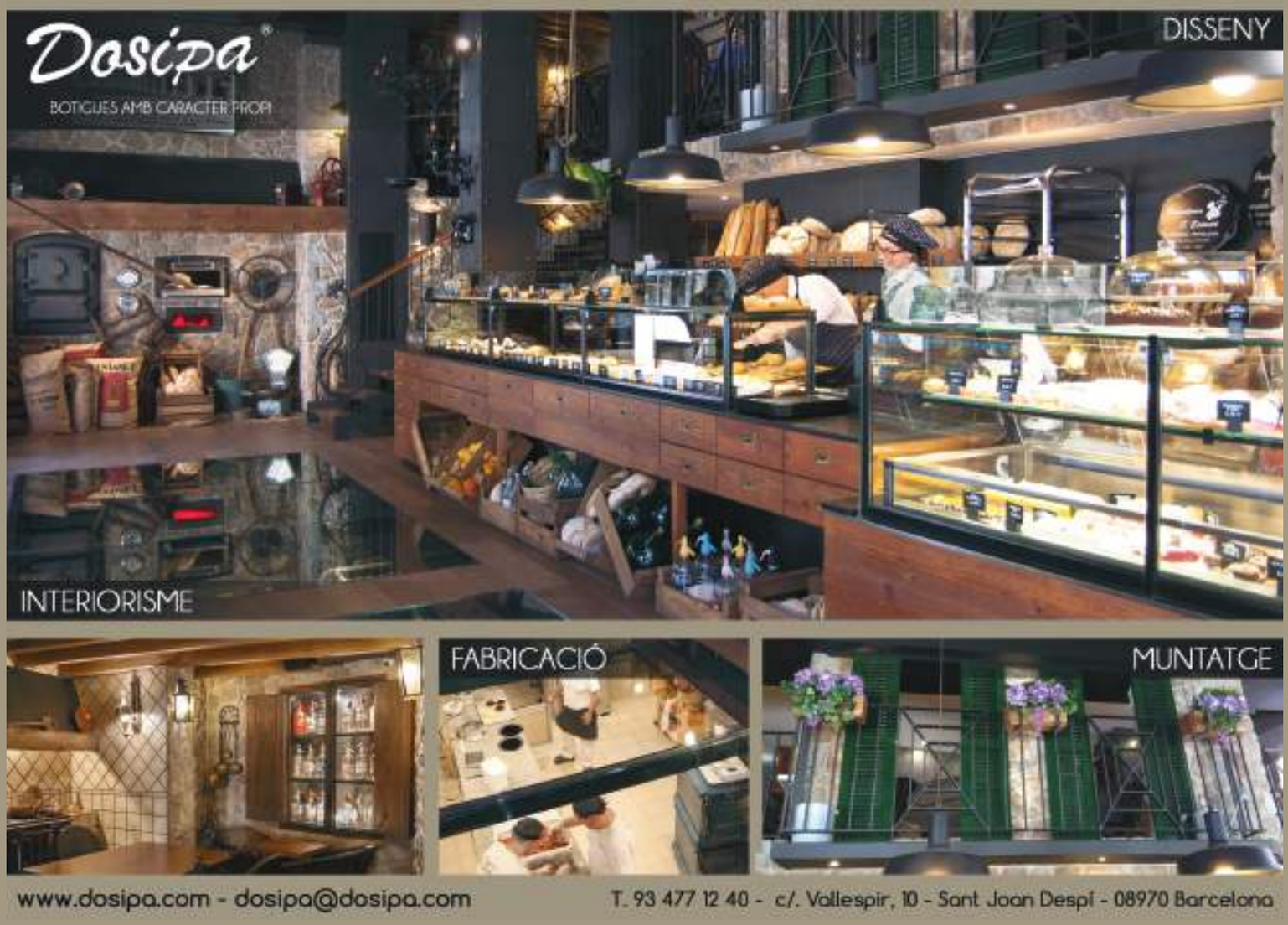
En segon lloc, es considera que els períodes de prova màxims marcats per l'Estatut dels treballadors han esdevingut insuficients en moltes professions. Són períodes excessiva-

La patronal va voler analitzar les causes de la temporalitat i proposar solucions

ment curts. En relació a aquest tema, Pimec considera que hauria de ser tractat en el marc de la negociació col·lectiva sectorial per tal d'analitzar i estipular la concreció necessària per a cada grup professional.

Tercer, en un entorn cada vegada més globalitzat, les empreses tenen la necessitat d'una major flexibilitat horària. Però les pimes, especialment, troben dificultats per poder donar cobertura a aquestes necessitats, ja que tenen unes plantilles excessivament rígides. La patronal proposa establir un sistema de borsa d'hores que permeti la flexibilitat necessària a les empreses per atendre la seva activitat i que aporti, alhora, millores per tal que els treballadors, en funció de les seves necessitats, puguin millorar la conciliació de la vida personal i laboral.

Per acabar, Pimec proposa una revisió legislativa que doti de majors garanties a ambdues parts a l'hora de procedir a un acomiadament procedent, així com una major agilitat en la tramitació, amb la intenció de soventar la creixent inseguretat jurídica amb sentències dispars per part de diferents tribunals, les quals provoquen una certa reticència a l'hora de formalitzar contractes indefinits per part de les empreses. **NEWSPA**



Text: V. F. - Fotos: A. C.

Una escola que pot participar a l'intercanvi europeu

L'Escola de Flequers Andreu Llargués forma part d'un estudi de 'benchmarking' per a crear una xarxa de centres

A finals del gener passat, la 'Baking School Barcelona Sabadell', l'Escola de Flequers Andreu Llargués, va rebre la visita d'una delegació del 'Confartigianato Vicenza', l'associació provincial d'artesans de Vicenza, ciutat de la regió del Véneto, al nord-est d'Itàlia.

Dins d'un projecte d'intercanvi internacional, el 'Confartigianato' està coneixent, fent un estudi de 'benchmarking' (comparació de programes, serveis, programa formatiu, etcètera) diferents experiències de centres educatius de fleca de tota Europa.

Els representants italians van ser també a Lyon, i el seu recorregut inclourà, també, almenys, Postdam (Alemanya), Dinamarca, Àustria, Eslovènia i Croàcia. L'objectiu és establir vincles amb associacions artesanals per tal d'aconseguir un projecte d'intercanvi de pràctiques entre associacions, gremis i escoles sobre fleca i pastisseria a nivell europeu. Un projecte que es podria ampliar, a continuació, en una xarxa europea per a compartir opinions, bones pràctiques, metodologies... que beneficiïn les noves generacions de professionals.

Un focus que coincideix amb la perspectiva del Gremi, que participa de la voluntat de crear una xarxa europea forta, que pugui representar la fleca tradicional i artesanal d'Europa.

El 'Confartigianato Vicenza' lidera la iniciativa que es vol incloure dintre dels programes Erasmus+

BEN ACOLLITS. Els representants del 'Confartigianato Vincenza' van calificar l'acollida rebuda a Sabadell com a "excepcional". D'esquerra a dreta: Mari Cruz Barón, Jacint Soler, Marina Nori, Valentina Saccarola, Valeria Cibrario, Yohan Ferrant, Andreu Llargués, Ruggero Garlani, Oliverio Olivieri, Carles Cotonat, Jordi Morera i Montse Ruíz.

FORMACIÓ PROFESSIONAL I OCUPACIONAL. Tot i que a Espanya i a Itàlia no hi ha estudis oficials i regulats de fleca, la formació ocupacional que es programa a l'Escola de Flequers Andreu Llargués va ser un dels punts d'interès per part dels representants italians, que podrien replicar el model.

Erasmus+ més pràctic

A la trobada del gener van participar el president del Confartigianato, Oliviero Olivieri, pastisser i empresari de restauració; Ruggero Garlani, flequer; Marina Nori, flequera; Valentina Saccarola, coordinadora del sector de fleca i pastisseria del Confartigianato; i Valeria Cibrario, directora internacional de la patronal Confartigianato. També va ser.hi present Jacint Soler, director de col·lectius i relacions internacionals de Pimec (micro, petita i mitjana empresa de Catalunya); i, per part del Gremi, el president Andreu Llargués; el vicepresident Jordi Morera; Carles Cotonat, advocat del Gremi; Montse Ruíz, responsable del departament de formació del Gremi; Yohan Ferrant, director de l'Escola; i Mari Cruz Barón, subdirectora.

El 'Confartigianato Vicenza' lidera la iniciativa que es vol incloure dintre dels programes Erasmus+ de la Unió Europea però amb uns objectius més abocats a la pràctica. "Hi ha un mercat, hi ha una demanda i la qüestió és una mica l'estructura. De fet, els deures que tenim a Pimec, com els que estem a la patronal europea de Brussel·les, és intentar fer una proposta a la Comissió Europea perquè anem treballant en aquesta línia, que són coses molt lentes però que espero que ho aconseguirem", va dir Jacint Soler.

> L'estudi també serveix per a conèixer experiències de centres formatius

Sobre com es podrien fer activitats conjuntes, Valentina Saccarola va comentar que "serà una cosa que es farà conjuntament amb tots els socis europeus si la Unió aprova el projecte".

Escola a Vicenza

Valeria Cibrario, directora internacional de la patronal Confartigianato, va explicar que l'estudi també serveix per a conèixer experiències de centres formatius de fleca i pastisseria, ja que l'associació italiana encara no té la seva pròpia escola de fleca i pastisseria i és una vella aspiració aconseguir-la, tot i que encara s'ha de definir el seu finançament. "L'escola francesa és molt

reconeguda, té uns elements que ens agradaria poder aplicar a Itàlia, el sistema italià no té una línia de capacitació directa. Fleca i pastisseria està dins dels estudis d'hostaleria, és tot una barreja. A hores d'ara no tenim una escola nostra i això és una cosa sobre la qual els professionals i els representants del sector volen començar a actuar", va recalcar Cibrario. El programa de formació ocupacional que es desenvolupa a l'Escola va despertar l'interès dels italians. "Segurament, la metodologia sigui una cosa que puguem aprendre i emportar-nos a Itàlia per a capacitar les noves generacions", va confiar Ruggero Garlani, referint-se al certificat de professionalitat i al fet que el finançament fos a través de subvencions.

Marcant diferència

Dins del programa de l'Escola de Flequers Andreu Llargués destaca l'ampli i freqüent programari de 'master class', que és un model gairebé únic i que va cridar molt l'atenció dels visitants. "Estem marcant la diferència, establint la pauta a seguir en el futur, aquesta escola i el Gremi, de cara a la formació del sector, i n'hem d'estar orgullosos, d'això", va dir a 'Newspa' Yohan Ferrant. Dins dels objectius més immediats, el director de la 'Baking School Barcelona Sabadell' s'ha marcat estar entre el 'top 10' de les escoles de referència europea de la fleca. "Que la gent ens vingui a veure per la qualitat de les nostres formacions, encara que sigui només per curiositat. Quan ets curiós, si t'agrada la gastronomia i hi ha un restaurant que és un tres estrelles Michelin, i si pots, perquè, clar, cal poder, fins i tot si has de estalviar, si tens la curiositat, hi vas. Doncs seria el mateix dins de l'Escola de fleca". I completa explicant que "si ho mires bé, ara tot s'obre, les fronteres s'obren, és molt més fàcil de comunicar, les xarxes socials..., tot això està obert, així que ara ja és un tipus de mercat lliure dins de la formació. Al mateix temps, quan tu estàs demostrant, dins d'aquest mercat lliure, que, per programa, per ganes i pel futur, estàs fent alguna cosa important per a la fleca, li estàs donant qualitat. És una pauta a seguir per a tothom, responent així a l'esperit del Gremi". NEWSPA

> "Estem marcant la diferència, establint la pauta a seguir en el futur, aquesta Escola i el Gremi"

Més estudiants internacionals

FORMACIÓ INTERNACIONAL. Un grup de 10 professionals extrangers (de Moscou, Sant Petersburg, Sibèria i Ucraïna) es van desplaçar fins al nostre país per rebre a l'Escola de Flequers Andreu Llargués complements de formació flequera (pa, brioixeria, snacking, masses mare, peça artística, blats antics...) a càrrec d'en director de l'Escola, en Yohan Ferrant. Els alumnes van quedar molt satisfets i prepa-ren una altre visita formativa per l'octubre pròxim.

Text: M.M. · Fotografies: A.C.

“Assumir la Secretaria General és un repte professional apassionant i molt engrescador”

Des de gener d’enguany, Carles Cotonat ha assolit la funció de Secretari General del Gremi. Aquest advocat i economista agafa el relleu de M. Carme Pifarré amb el repte de continuar fent del Gremi una institució puntera.

CARLES COTONAT: TRAJECTÒRIA PROFESSIONAL I FORMACIÓ

L’actual Secretari General del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona és advocat especialista en dret fiscal i tributari, mercantil i processal civil. També és economista expert en planificació financera i consultoria empresarial.
Durant l’últim any, i fins al gener del 2018, quan va assumir les tasques com a secretari general, va treballar mà amb mà amb M. Carme Pifarre, anterior secretària general, de manera que la transició i el relleu poguessin fer-se de manera natural i fluïda, com així ha estat.
Abans d’això, havia exercit com a director d’Administració i Finances, coordinador del Departament de Comptabilitat i Impostos i com a responsable de l’Àrea Legal en diverses consultores i bufets d’advocats de Barcelona.
De formació, és llicenciat en Administració i Direcció d’Empreses (UAB) i en Dret (UOC), així com Màster en Direcció Financera per ESADE i Màster d’Especialització Tributària i Fiscal pel Col·legi d’Economistes de Catalunya.

Com descriuria el Gremi i la seva tasca?

El primer i principal objectiu del Gremi és representar, defensar i promocionar els interessos econòmics, socials, culturals i professionals del seus agremiats, vetllant per l’existència d’un marc normatiu, econòmic i social basat en la defensa de l’empresa privada i l’economia de lliure mercat, que permeti als empresaris i empreses del nostre sector desenvolupar la seva activitat amb les màximes garanties d’èxit i progrés.

Sona una mica complicat.

Dit així queda com molt cerimoniós, però planerament seria, en síntesi, la defensa i promoció de la indústria flequera del nostre país.

Què es necessita per portar a bon terme aquesta labor?

Per dur a terme aquesta tasca són molt importants les relacions institucionals que el Gremi ha teixit durant molts anys amb altres associacions i patronals, de les quals el Gremi és una part molt activa, com són, a Catalunya, la Federació Catalana d’Associacions de Gremis de Flequers, a tot l’estat, la Confederación Española de Organizaciones de Panadería (CEOPAN) o a nivell internacional la UIBC, Unión Internacional de Panadería y Pastelería, així com la patronal PIMEC, de la qual el nostre Gremi és un membre destacat. També, la feina de promoció i defensa del sector que està fent el nostre president, ja sigui com a representant del Gremi o com a president o membre dels òrgans directius d’altres organitzacions sectorials o patronals. Per mitjà de la participació en aquestes entitats és possible defensar les reivindicacions del nostre sector davant de les institucions catalanes, espanyoles i europees on es discuteixen i es prenen les grans decisions que afecten, no tan sols als nostres agremiats, sinó a tota la indústria flequera.

Per exemple?

Un àmbit on el nostre Gremi té un paper central és la negociació del conveni col·lectiu de treball del sector de la indústria

"Ens hem de creure la nostra força i ser conscients que el nostre sector és una part molt important de la societat i de l'economia"

flequera de la província de Barcelona, del qual precisament en aquest moments s'està negociant la renovació per als propers anys. Aquesta és una eina bàsica per regular les relacions laborals dins de les nostres empreses, i imprescindible per garantir la competitivitat de les nostres indústries.

Quins destacaria com els principals avantatges de ser agremiat?

Doncs, bàsicament, seria la plasmació de tot al que m'he referit abans.

Principalment, formar part d'una organització que els permet fer arribar les seves reivindicacions davant de les administracions, locals, autonòmiques, estatals i europees. El Gremi canalitza les demandes dels seus agremiats, les fa arribar i les defensa davant d'aquestes institucions. En aquets sentit, seria allò tan evident de la unió fa la força i, quan més siguem, més força tindrem. Un flequer per si sol, per més important que sigui la seva empresa, té poca capacitat d'influència, però tots junts sí que podem fer valer la nostre força. Malauradament, en aquest punt ens falta molt treball per fer. Ens hem de creure la nostra força i ser conscients que el nostre sector és una part molt important de la societat i de l'economia. Som un sector que dona feina a molta gent, que aporta molt milions d'euros anuals al PIB i que implica molts sectors productius: l'agricultura, el transport, la indústria, el comerç. En aquest aspecte, pocs sectors son socialment tan transversals. Hem de pensar que la major part de la gent comença el dia comprant o esmorzant a una fleca tradicional, i això diu molt de la importància i la transcendència, no només econòmica sinó també social, de les nostres industries.

Un sector per estar orgullós de ser-hi...

També afegiria, i mes que un avantatge, crec que és una satisfacció, formar part d'una associació que tot el que obté ho reinverteix en el benefici dels seus associats i del sector flequer. A través de les quotes gremials i dels serveis i tràmits que encarreguen al Gremi, els nostres associats estan contribuint indirectament a la defensa del conjunt del sector flequer.

Continuem amb els avantatges.

Destacaria l'àmplia oferta de serveis que els nostres agremiats tenen a la seva disposició. Al Gremi tenen tots els serveis que una indústria, ja sigui una societat mercantil o un empresari individual, pot necessitar; assessorament fiscal i comptable, econòmic, laboral, jurídic, tramitació de tot tipus de subvencions o el suport en l'obtenció de línies de finançament. També l'assessorament en qualsevol matèria relacionada amb la pròpia indústria, adaptació a la normativa ambiental o tècnic-sanitària, etc.

Destacaria especialment l'assessorament jurídic i econòmic, en tots els seus àmbits, que els diferents departaments del Gremi ofereixen als nostres agremiats. Avui en dia, el Gremi és una empresa de serveis moderna i molt professionalitzada, integrada per professionals molt preparats que assessoren els nostres agremiats en totes les matèries que necessitin per dur a terme la seva activitat.

En resum, el que volem és que els agremiats puguin destinar el 100 % del seu temps i dels seus esforços a fer i vendre pa, que és la seva activitat, i deixin que de la resta ens n'encarreguem nosaltres.

S'encarrega de gestionar d'altres tràmits?

Sí, per exemple, el Gremi també gestiona l'obtenció de les acreditacions com el Carnet d'Artesà Alimentari, d'Empresa Artesanal Alimentària, el Diploma de Mestre Artesà, o l'obtenció de la corresponent acreditació d'Establiment Centenari.

El Gremi també s'ocupa d'informar i assessorar sobre totes les qüestions legals i de normativa que afecten la fleca. Considera que aquest és un servei essencial?

Sens dubte. Cal remarcar que no només assessorem en les qüestions legals i de normativa especifica de la indústria flequera, sinó en totes les branques del dret que poden afectar els agremiats i les seves empreses.

Des de fa uns anys estem vivint una veritable sobredosi normativa que ens obliga a estar molt ben assessorats. En aquest sentit, m'agradaria destacar que difícilment els nostres agremiats trobaran un despatx, bufet, assessoria o gestoria que estigui tan preparada i especialitzada com el Gremi per poder resoldre'ls tots el problemes que se'ls pugin plantejar. Disposem d'un equip d'advocats laboralistes, graduats socials, economistes i comptables molt qualificats i preparats per poder assessorar els nostres agremiats en qualsevol matèria de dret laboral, comptable o fiscal.

Per potenciar el departament jurídic, recentment s'ha incorporat una advocada amb àmplia experiència en despatxos professionals per potenciar l'assessorament en qüestions mercantils, civil, processals, etc.

En definitiva, com he dit abans, el nostre objectiu és que els nostres agremiats trobin al Gremi tot l'assessorament i suport que necessitin perquè puguin centrar els seus esforços a dirigir i fer créixer les seves empreses.

Alguna cosa més a destacar dins dels serveis gremials?

Dins dels serveis que oferim, un altre avantatge molt important són les assegurances. Treballem amb les companyies aseguradores més importants i prestigioses, com Reale, Adeslas, Allianz, etc. Aquest fet i la nostra especialització ens permet oferir als nostres agremiats, als seus treballadors i a

les seves famílies tots tipus d'assegurances, ja siguin del ram multirisc per a empreses o comerços, salut, llar, automòbils o vida i pensions, a preus molt competitius. A més, disposen d'assegurances dissenyades específicament per a les empreses del nostre sector. En aquest punt, destacaria la nostre pòlissa col·lectiva de Responsabilitat Civil, que és exclusiva per als nostres agremiats i que, a canvi d'una prima anual molt ajustada, es poden cobrir danys causats a tercers fins a tres milions d'euros.

I, finalment, però no menys important, la formació.

Sí, perquè dins dels múltiples serveis del Gremi, la formació sempre ha estat un eix fonamental, per què?

La formació, avui en dia, ho és tot. És important en tots els àmbits econòmics i socials però, en el nostre sector, és essencial. Tots estem en contínua formació i, qui encara no ho hagi entès, quedarà fora, si no ho ha fet ja, del mercat, ja sigui laboral o empresarial.

Tots ens hem d'adaptar!

Estem vivint una època de canvis en els hàbits de consum. Els consumidors cada cop demanden productes de més qualitat i més especials i, a més i el més important, cada cop estan mes informats. Estem detectant que hi ha un 'boom' del pa, una moda del pa, del bon pa! Ara, per satisfer aquesta nova demanda, ja no és suficient vendre una barra de pa. S'ha d'oferir una àmplia varietat de producte: pa integral, pans especials, fer ús de diferents tipus de farines, etc. I, sobretot, oferir un producte de qualitat. I, per poder fer això, l'únic camí es la formació. I no només la formació en producció i obrador, sinó la formació de venedores, comercialització i inclús la formació en matèries de direcció i gestió d'empreses.

Per tot això és evident que la formació és un eix essencial dins de la política general del Gremi de defensa i potenciació de la indústria flequera.

Com es concreta això?

Prova de la importància que donem a la formació és que disposem d'un departament exclusivament dedicat a aquesta tasca. El nostre Departament de Formació té la missió de detectar i satisfer les necessitats de formació dels nostres agremiats i dels seus treballadors. Està composat per professionals amb molta experiència que són els responsables de dissenyar, implementar i gestionar tota l'oferta formativa que oferim al Gremi.

Dins d'aquesta àmplia oferta, fem cursos de formació per a nous professionals, ja siguin aturats o persones que tenen interès a

> "La formació, avui en dia, ho és tot. És important en tots els àmbits"

iniciar-se en l'ofici de flequer o pastisser, cursos de reciclatge professional i de formació continuada, cursos especials i monogràfics, cursos de gestió empresarial, atenció al client, punt de venda, etc.

Cal destacar que la major part d'aquests cursos estan subvencionats o són bonificables, per la qual cosa el cost que els agremiats han d'assumir és nul o molt baix.

D'acord amb aquesta importància, l'Escola de Flequers Andreu Llargués és, sense dubte, la 'joia de la corona'. I com s'ha aconseguit el prestigi que ara té?

Sens dubte, dins de l'aposta per la formació que ha fet el Gremi, la nostra escola és del que estem més orgullosos. L'objectiu és augmentar els coneixements tècnics i professionals dels flequers del nostre territori i apostar per una formació que ens porti a l'excel·lència.

El prestigi que ha assolit és el resultat de molts anys de constància i feina molt ben feta. L'actual escola que porta el nom del nostre president, l'Escola de Flequers Andreu Llargués, es va inaugurar el 15 de novembre de 2011, i està ubicada dins del Centre de formació de Can Molins a Sabadell, com a resultat del conveni de col·laboració que el Gremi té subscrit amb l'ajuntament d'aquest municipi. Va reemplaçar el centre de formació Vapor Llonch de Sabadell, que comptava amb 20 anys d'existència. Per tant, ja són casi 30 anys de formació professional continuada d'alt nivell. Podem dir que la nostra Escola ha estat, i és, una eina fonamental en la política de formació dels flequers al nostre territori.

Quins destacaria com a punts forts?

Entrant en els punts forts, crec que hauríem de començar parlant de les seves instal·lacions. Disposa d'unes instal·lacions de més de 400 metres quadrats, que fan d'aquesta escola la més gran d'Espanya i una de les principals d'Europa.

Però sens dubte el punt més fort ha estat i és l'excel·lent equip de formadors i tots els professionals que han estat i estan al capdavant de la direcció tècnica de l'Escola. Aquí m'agradaria destacar la gran tasca duta a terme pel Manel Cortés, que va ser director de l'Escola fins l'any passat. Actualment la direcció de l'Escola està en mans de Yohan Ferrant, el seu director, i la Mari Cruz Baron, com a subdirectora, que estan fent una feina excel·lent al capdavant de l'escola.

En què consisteix el programa de 'master class' i quin són els objectius?

Les master class són la culminació de l'aposta del Gremi per la màxima excel·lència en l'àmbit de la formació.

Són classes magistrals impartides per grans i reconeguts mestres de la fleca i la pastisseria nacionals i internacionals, que tenen per objectiu oferir (principalment, als nostres agremiats però també al conjunt de professionals i apassionats del món del pa i la pastisseria) una formació d'alt nivell que, fins que l'Escola de Flequers Andreu Llargués no va començar a programar, era molt difícil gaudir al nostre país. Fins aleshores, si es volia veure aquest mestres s'havien de fer llargs desplaçaments a escoles europees i pagar uns preus molt alts.

Com es configuren aquestes master class?

Normalment, s'estructuren en dues sessions de unes quatre o cinc hores cada una en grups reduïts d'alumnes. En elles, els assistents reben una formació d'alt nivell a càrrec de grans figures que formen part de l'elit nacional i internacional de la fleca i pastisseria.

Malgrat el poc temps que fa que les programem, puc dir que han estat un èxit rotund i ja s'han consolidat com un element essencial del programa formatiu de l'Escola. Les primeres master class es van programar cap a finals del 2016 i, degut a la bona acollida que van tenir, es va decidir continuar i ampliar la programació per a l'any 2017 fins a un total d'11 sessions. De moment, per al 2018, hem dissenyat un programa inicial amb 8 master class, però l'objectiu és acabar superant la xifra de l'any passat.

És una bona progressió.

A més, i com a efecte secundari, hem detectat que aquest programa està contribuint a incrementat l'interès i el prestigi internacional de la nostra Escola. Cada cop rebem més peticions d'alumnes estrangers que volen venir a les nostres master class i, de retruc, també a altres programes que oferim a l'escola. De moment, el nostre públic estranger és principalment sudamericà, però també tenim molts alumnes d'arreu d'Europa, inclús de Rússia o fins i tot hem tingut alumnes d'Austràlia. Realment és un orgull que algú estigui disposat a fer tants kilòmetres per formar-se a la nostra escola.

A més, l'Escola ofereix nombrosos cursos, de fleca bàsica i d'especialització, però també d'altres aspectes d'interès per al flequer com a empresari. Què creu que aporta a l'agremiat aquest enfocament més global?

El que volem és transmetre als nostres agremiats que, sobretot, són empresaris, que estan al capdavant d'un negoci i que, per tant, és important tenir un coneixement general de gestió empresarial. Una mala organització o una decisió poc encertada en el finançament de la compra d'una màquina o en la reforma d'unes botigues o d'una indústria poc enfonsar un negoci i, tot i que al Gremi tenim professionals molt qualificats que poden assessorar, i de fet ho fan, en la gestió empresarial dels nostres agremiats, és important disposar d'uns coneixements empresarials, econòmics i financers bàsics.

Sovint ens trobem amb fleques que tenen un molt bon producte i que venen molt, però a qui no surten els números perquè estan molt mal organitzades administrativament o tenen uns costos molts alts que no es justifiquen. Per tant, l'objectiu és incorporar la cultura empresarial al conjunt dels nostres agremiats.

També s'ofereixen serveis d'assessorament sobre Màrqueting i vendes. En què consisteixen?

No tot és producció i tenir un bon producte, cal saber vendre'l. Avui en dia la imatge i la comunicació són dos factors molt importants per a l'èxit de qualsevol empresa, i que cal no descuidar.

Amb l'augment de la competència, ara més que mai, ja no és suficient tenir una actitud passiva i esperar que els clients entrin als nostres establiments, sinó que cal ser actius i sortir a buscar-los. En aquest sentit, les eines de màrqueting són un instrument molt potent per incrementar les vendes i revitalitzar un negoci.

És per això que des del Gremi hem dissenyat per als nostres agremiats un ampli catàleg de serveis en el camp del màrqueting, les vendes, la imatge corporativa i la comunicació visual. Tant a nivell de cursos com de serveis, que inclouen: l'emprenedoria i posta en marxa d'un negoci, la reforma integral o el restyling d'una botiga, aparadorisme, imatge corporativa, estratègia web i xarxes social, el mystery shopper, etc.

Quines han estat les últimes campanyes o activitats portades a terme quant a promoció des del Gremi? Quins projectes futurs hi ha en aquest àmbit?

En primer lloc, hi ha les campanyes periòdiques per promocionar el consum dels productes tradicionals de temporada: els

bunyols de quaresma, les coques de Sant Joan, el tortell de reis i els panellets.

A més, cada any s'organitza una campanya de promoció que té per objectiu potenciar la venda i consum de productes flequers a les botigues agremiades, a més de reforçar la imatge del pa i els seus derivats com a productes nutritius i de qualitat. L'any passat va consistir en la campanya "Soc Panarra", que va tenir molt bona acollida entre els clients dels nostres agremiats.

Ara tot just estem començant a treballar en la preparació de la campanya per a aquest any.

No podem acabar sense deixar de mencionar la seva predecessora al càrrec, M. Carme Pifarré. Com descriuria el que ha suposat la seva tasca per al Gremi? Què destacaria de la seva gestió?

La M. Carme Pifarré ha estat, sens dubte, el motor del Gremi durant tots els anys que ha estat al capdavant de la seva gestió. S'ha convertit, per mèrits propis, en tota una institució en el món de la fleca al nostre país, i s'ha guanyat el respecte i admiració tant dels forners, agremiats o no, com de tots els treballadors i membres de la Junta i del Comitè del Gremi, així com dels professionals amb els quals ha col·laborat o assessorat durant la seva llarga trajectòria professional.

Durant l'any que hem estat treballant junts ha estat fàcil adonar-se de la passió, implicació i dedicació que la M. Carme Pifarré ha dedicat a la seva feina al capdavant de la gestió i administració del Gremi.

Si hagués de destacar alguna cosa de la seva gestió, seria haver sabut convertit el Gremi en la moderna empresa de serveis que ara mateix és. El nostres agremiats han de saber que tenen a la seva disposició tota una organització amb professionals de primer nivell que treballen cada dia per la defensa i promoció del sector flequer i de les seves indústries, i dubto que això fos possible sense la direcció de la M. Carme Pifarré durant tots aquest anys.

Finalment, voldria dir que, per a mi, personalment ha estat un luxe poder comptar amb l'ajut i consells de la M. Carme durant tot aquest any que hem treballat junts, ja que ha fet molt mes planera una tasca tant important i de tanta responsabilitat com és assumir la direcció administrativa d'una organització tan rellevant com és el Gremi.

I vostè mateix, com encara aquesta nova etapa al capdavant de la Secretaria General d'una institució com el Gremi?

Aquest any ha estat un any molt intens i de molt aprenentatge, tant de les qüestions relatives a les particularitat dels sector com del funcionament i de l'organització del Gremi. En aquest punt, i remarcant el que he dit abans, vull agrair tot el coneixement que la M. Carme m'ha tramés durant aquest temps, que sens dubte ens serà de molt ajut.

El Gremi és una institució molt complexa amb moltes implicacions a nivell polític, econòmic i social, i que ofereix molts i diversos serveis. En aquest sentit, assumir la Secretaria General d'una institució com el Gremi és un repte professional apassionant i molt engrescador.

Sóc conscient que el llistó està molt alt, ja que s'han fet moltes coses i molt ben fetes durant tots aquest anys, però el que sí puc dir és que treballaré cada dia amb la màxima implicació i dedicació perquè el Gremi continuï essent la institució de referència que avui en dia és per al món de la fleca catalana. **NEWSPA**

Les fermentacions de llarga durada, segons Yohan Ferrant

El director de la 'Baking School Barcelona Sabadell' imparteix una 'master class' sobre llargues fermentacions

Una de les tendències que està agafant més força en els darrers anys dins del món de la fleca artesana i de qualitat és, sens dubte, l'elaboració d'especialitats flequeres utilitzant llargues fermentacions. És per això que l'Escola de Flequers Andreu Llargués (Baking School Barcelona Sabadell), en el marc de la seva programació de 'master classes' a càrrec de figures de prestigi dins el món de la fleca internacional, ha ofert els passats dies 19 i 20 de febrer una classe magistral sobre aquesta matèria.

Diferents temperatures

La 'master class', entitolada 'Tècniques de llarga fermentació' i de 10 hores de duració, ha corregut a càrrec del Yohan Ferrant, 'ambassadeur du pain' i director de la Baking School Barcelona Sabadell.

> En el decurs del taller s'han utilitzat diverses farines biològiques i convencionals

En el decurs de la classe, els alumnes han treballat diferents fermentacions a temperatures diverses i amb una varietat de farines, sempre amb l'objectiu de facilitar la producció, ampliar la gamma de producte i optimitzar el rendiment organolèptic dels productes flequers resultants.

Així, Ferrant ha mostrat als assistents l'ús de diferents farines biològiques i convencionals que han servit per portar a terme diverses elaboracions mitjançant fermentacions de 16 hores en fred i 16 a temperatura ambient. Entre les farines utilitzades figuren la T80, la de campanya, la de sarraí, la T65, la de baguet, la T110 i la T150.

Els alumnes del taller, eminentment pràctic, han mostrat en tot moment un gran entusiasme i moltes ganes d'aprendre tots els secrets de les fermentacions de llarga durada, plantejant al professor tots els seus dubtes, que Ferrant ha respost en tot moment.

En definitiva, ha estat una 'master class' molt profitosa que els assistents han gaudit, tot incorporant nous coneixements per aplicar-los al dia a dia de la seva feina a les seves respectives fleques. **NEWSPA**

La primavera, plena de formació d'alta qualitat

Continua la programació de tallers a càrrec de mestres flequers de reconegut prestigi en l'àmbit internacional

La Baking School Barcelona Sabadell(Escola de Flequers Andreu Llargués) continua la seva aposta per la formació de màxima excel·lència amb una nova tongada de 'master classes' impartides per professionals de prestigi internacional.

Així, durant els mesos d'abril, maig i juny, se celebraran a l'Escola del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona cinc 'master classes', com de costum amb mestres pertanyents a l'elit de la fleca mundial.

Del croissant al 'panettone'

En primer lloc, es va celebrar una vegada més el taller sobre brioixeria creativa que ja va impartir el passat mes de novembre el director de la Baking School Barcelona Sabadell i 'ambassadeur du pain' Yohan Ferrant. Davant l'èxit de la darrera convocatòria s'ha decidit repetir la 'master class' per tal que els interessats que no van poder assistir al novembre tinguin una nova oportunitat de aprofundir en tots els secrets d'elaboracions clàssiques de brioixeria, com ara el croissant i el brioix i les seves variacions creatives.

> Els qui no van poder assistir al taller sobre brioixeria creativa del passat novembre, van tenir una nova oportunitat a l'abril

A continuació, va ser el torn del 'panettone', un producte molt interessant al qual ens introduirà el reconegut mestre italià Ezio Marinato.

Alta gamma

Així mateix, el francès Olivier Magne, famós a París per la seva impressionant gamma de brioixeria, impartirà un taller sobre la innovació dins el món de la brioixeria.

Per la seva banda, el jove i premiadíssim Hans Ovando centrarà la seva 'master class' en la pastisseria d'alta gamma, amb un repàs d'especialitats que van des de pastissos tradicionals flequers fins a brioixeria i postres de viatge, per tal de treure el màxim profit a la diversitat de la rebosteria flequera. **NEWSPA**

MASTER CLASS (ABRIL- JUNY 2018)

- 'BRIOIXERIA CREATIVA' (ja celebrada)
Per YOHAN FERRANT -França-.
Diferents elaboracions creatives a partir de masses fermentades. Nous sabors i textures per als nostres clients.

- 'L'EXCEL·LÈNCIA DE LA FLECA ITALIANA I ELS SECRETS DEL PANETTONE' (ja celebrada)
Per EZIO MARINATO -Itàlia- ('Ambassadeur du paln', campió d'Europa de fleca 2003 i del món 2007 i autor del llibre 'Farina d'autore'). Tècniques d'elaboració en productes mediterranis, tant pans com assortit de salats.

- 'LA INNOVACIÓ DE LA BRIOIXERIA D'EXCEPCIÓ' (16 i 17 de maig)
Per OLIVIER MAGNE -França- (Millor Obrer Flequer Francès 2015).
Un dels flequers més innovadors de França amb una de les millors gammes de brioixeria de París.

- 'TÈCNIQUES DE LLARGA FERMENTACIÓ' (23 i 24 de maig)
Per YOHAN FERRANT -França-.
Elaboracions amb farines biològiques i convencionals amb 16 h de fermentació en fred i a temperatura ambient.

- 'LA PASTISSERIA D'ALTA GAMMA BY HANS OVANDO' (26 i 27 de juny)
Per HANS OVANDO -Espanya- (Premi Millors Postres Gastronòmiques París 2013 i Master World Chocolat 2008).
Novetats senzilles i 'guanyadores' en pastissos, cakes, brioixeria, postres de viatge, etc.

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

Els productes de venda per impuls de Toni Vera

El guanyador del concurs al Millor Croissant de Mantega d'Espanya 2016 ofereix un interessant curs a l'Escola del Gremi

Els passats dies 12 i 13 de març, l'Escola de Flequers Andreu Llargués va acollir un curs monogràfic sobre productes de venda per impuls impartit per Toni Vera, reconegut pastisser guanyador del concurs al Millor Croissant Artesà de Mantega d'Espanya del 2016.

En el decurs del taller, Vera va revelar els secrets per elaborar productes de venda per impuls de llarga durada i amb presentacions atractives, amb varietats com ara les galetes de diferents sabors (fruita de la passió, gerds, coco i xocolata, avellana, etc.), xoco-taronja, pasta salada d'espècies del món, carquinyolis, encenalls, roques de xocolata, belgues o merenga.

> Vera no només va mostrar com elaborar els snacks, sinó que també va abordar el seu 'packaging'

De la farina al 'packaging'

A més a més, no només es va centrar en l'elaboració d'aquests snacks, sinó que també va explicar els secrets del 'packaging' dels productes, amb etiquetes vistoses i personalitzades per tal d'atreure l'atenció dels clients.

Toni Vera va néixer l'any 1980 a Badalona. Després de formar-se, va començar la seva carrera professional al Forn Bertran Mar, i després va passar per les pastisseries Bubó i Comas. A continuació, va entrar a treballar a Canal, establiment amb el qual va guanyar el concurs al Millor Croissant Artesà de Mantega d'Espanya. **NEWSPA**

Pastissos aptes per a diferents intoleràncies alimentàries

Francisco Ramírez impartirà un monogràfic sobre especialitats per a diabètics, celíacs i altres intolerants

Avui en dia, els flequers han de saber adaptar-se a les necessitats dels seus potencials clients, i això inclou la necessitat d'oferir productes específics a aquelles persones amb algun tipus de intolerància alimentària, com ara els diabètics, els celíacs i els intolerants a productes com la lactosa, l'ou o els fruits secs.

És per això que l'Escola de Flequers Andreu Llargués programa periòdicament tallers monogràfics per aprendre a elaborar especialitats flequeres adreçades a aquest tipus de consumidor. El proper monogràfic està previst pels dies 8, 9 i 10 de maig.

Formar professionals

En el decurs del taller, el docent, Francisco Ramírez, aprofundirà en l'elaboració de productes aptes per a diabètics com ara un brownie de xocolata amb gerds sense sucre, una mousse de xocolata amb llet i sense sucre, un pastís alemany sense sucre, una banda amb crema de taronja sense sucre i un pastis de poma sense sucre.

Per al col·lectiu celíac, es mostrarà l'elaboració d'un pa de pessic sense farina i una 'tarta de Santiago' sense gluten.

També s'elaboraran productes per a diferents intoleràncies, com una coca de brioix sense ou ni llet i un camembert xoco blanc i lemon court. **NEWSPA**

Monogràfic sobre el 'cheesecake' i les seves diferents varietats

La 'cheesecake' és una de les especialitats que més força està agafant al mercat pastisser actual. El Gremi, a través de l'Escola Andreu Llargués, ha volgut programar un taller especial sobre aquest emblemàtic producte, per tal que els assistents puguin incorporar-lo als seus aparadors.

Deu varietats

El curs, de 15 hores de durada, tindrà lloc els dies 21, 22 i 25 de maig, de 15.30 a 20.45 hores, i serà impartit per Francisco Ramírez.

S'explicaran 10 varietats senzilles de pastissos amb base de formatge: 'cheesecake' de 'cookies', 'cheesecake' de xocolata, New York 'cheesecake', pastís japonès, 'cheesecake' de plàtan, 'cheesecake' de Baileys, gotet de mascarpone amb llima i coco, 'cheesecake' d'Oreo i 'brownie' i 'cheesecake'. **NEWSPA**

L'Escola del Gremi formarà una nova tongada de nous flequers

Entre els mesos de juny i octubre se celebrarà a l'Escola de Flequers Andreu Llargués un curs d'iniciació a la fleca

La nostra Escola oferirà, entre els mesos de juny i octubre, un nou curs d'iniciació a la fleca adreçat a persones majors de 16 anys que vulguin iniciar-se en les tècniques bàsiques d'elaboració de productes artesans de fleca i brioixeria, obrint, així, la possibilitat d'incorporar-se al món laboral de les empreses del sector de la fleca i la pastisseria agremiades.

Professors de luxe

El curs, 100 % pràctic, serà impartit per professionals amb dilatada experiència en el sector i coordinat pel director de l'Escola, Yohan Ferrant. Es treballaran i elaboraran productes de forma artesanal, amb les mans i amb els millors ingredients, per tal d'aconseguir productes de qualitat.

En acabar, els alumnes rebran un diploma d'aprofitament del curs 'Tècniques bàsiques en elaboració artesana de productes de fleca i brioixeria' amb el reconeixement del Gremi.

El curs tindrà una durada de 120 hores en 24 sessions, que podran cursar-se en horari de matí, del 25 de juny al 26 de juliol, o en horari de tarda, del 12 de setembre al 24 d'octubre.

> Podrà cursar-se en horari de matí al juny-juliol o en horari de tarda al setembre-octubre

Coneixement teòric-pràctics

Durant el curs, els alumnes podran adquirir els coneixements teòric-pràctics per a l'elaboració de peces de pa i brioixeria, seleccionant adequadament les matèries primeres, dosificant-les segons la formulació, utilitzant la maquinària i eines necessàries per realitzar l'amassat, format de peces, fermentació i cocció, i aplicant les tècniques adequades. NEWSPA

Noves edicions del curs per obtenir el Certificat de Professionalitat

El Gremi, a través de l'Escola Andreu Llargués, i en col·laboració amb el Servei d'Ocupació de Catalunya (SOC), ha programat nous cursos per obtenir el Certificat de Professionalitat en Fleca i Brioixeria, adreçat principalment a aturats.

El curs té una durada de 540 hores, de les quals 80 seran destinades a fer pràctiques a empreses. Els propers es celebraran entre els mesos d'abril i octubre i es podrà escollir entre horari de matí i de tarda.

Formar professionals

L'objectiu del curs, eminentment pràctic i amb continguts teòrics integrats a la pràctica, és formar professionals forners per a les tasques relatives a l'elaboració de peces de pa i brioixeria a partir de l'elecció de matèries primeres i auxiliars, dosificant-les segons fórmula, utilitzant la maquinària, útils i eines necessàries per a realitzar l'amassat, format de peces, fermentació, cocció i refredat i el seu posterior envasat i expedició o venda, aplicant les tècniques adequades i respectant les normatives legals vigents, així com les de seguretat i higiene en el treball i les higiènic-sanitàries i ambientals. NEWSPA

SOC Servei d'Ocupació de Catalunya

Més informació:
Departament de Formació.
formacio@gremipa.com

Text: Bernat Garau· Fotos:IBA

IBA torna a la tardor

La prestigiosa fira tindrà lloc a Munic entre els dies 15 i 20 de setembre i marcarà la temporada de fires flequeres

El proper mes de setembre tindrà lloc a Munic una de les fires flequeres més importants del món. Concretament, l'edició d'enguany de la famosa IBA se celebrarà entre els dies 15 i 20 de setembre al New Munich Trade Fair Centre, un dels principals centres organitzadors de fires comercials del món.

La cita, que se celebra cada tres anys, es dirigeix a visitants professionals i responsables de la presa de decisions dels sectors artesà i industrial de la fleca i la pastisseria, l'hostaleria i empreses de càtering, i constitueix tot un punt de referència per als forners i pastissers de tot el món, amb presència de professionals, expositor i experts provinents de tots els continents.

Tot tipus de productes

A IBA 2018 Munich es podran trobar tot tipus de productes i serveis de les següents categories: forns i accessoris; maquinària per a forns i pastisseries; tècniques de refredament, de fermentació i de climatització; llevats, matèries primeres i ingredients; maquinària, aparells i material d'embalatge; articles de decoració; accessoris per al forn; neteja i higiene; aparells de laboratori i de mesurament; equipaments informàtics hardware i software; serveis; productes semielaborats i elaborats; elaboració d'aliments; ingredients per a pastisseria; equipament per a pastisseries; cafeteres i accessoris; elaboració de pasta i pizza; instal·lacions per a botigues, cafeteries i pastisseries, etc. NEWSPA

APRENDRE A ELABORAR ESPECIALITATS ALEMANYES A IBA

Un dels apartats més esperats de la fira IBA 2018 Munich és, sens dubte, el dels tallers professionals d'elaboració flequera. En el decurs d'aquests tallers, que s'impartiran en llengua anglesa, els alumnes podran aprofundir en l'elaboració de nombroses especialitats clàssiques alemanyes, de la mà d'experts en la matèria.

Concretament, els professors de la prestigiosa Akademie Deutsches Bäckerhandwerk revelaran tots els secrets de l'elaboració d'especialitats com els famosos pretzels o els saborosos pastissos de formatge. El nombre de participants es limitarà a 20 persones per taller, i les entrades es poden reservar a www.iba.de/academy per 95 euros.

Europain va estrenar fòrum i va reforçar el seu lideratge

L'àmbit de la fleca internacional té algunes cites anuals imprescindibles: una d'elles és, per mèrits propis, Europain. Aquesta prestigiosa fira va celebrar el passat mes de febrer una nova edició al Parc des Expositions Paris-Nord Villepinte, a la capital francesa, on es van poder conèixer de primera mà més de 100 nous productes, ingredients i equips dissenyats per millorar la productivitat a la fleca.

En una superfície de 48.000 km^2 d'exposició, els més de 52.000 professionals acreditats van poder conèixer totes les novetats del sector, distribuïdes en tres grans blocs: producció, venda i gestió.

Fòrum i laboratoris

Una de les novetats més celebrades d'aquesta edició va ser un exitós fòrum en el qual es van tractar 41 temes d'interés per als flequers, amb la participació de més de 80 ponents, entre els quals destacaven empresaris flequers internacionals i experts mundials en diferents matèries.

A més a més, també es van programar quatre laboratoris, on es van poder descobrir noves elaboracions.

Tres concursos internacionals

A més a més, un any més, Europain va ser escenari de tres dels concursos flequers internacionals més prestigiosos: la Copa de França de les Escoles, els 'Masters de la Boulangerie' i el Mundial de les Arts Dolces.

En aquest darrer certamen, 12 equips van mostrar les seves habilitats pastisseres durant 19 hores entorn del tema 'el luxe a la francesa'. NEWSPA

Els pans tradicionals d'arreu es donen cita a València

Les instal·lacions de Feria Valencia han acollit, entre els dies 12 i 15 d'abril, el II Certamen Internacional de Fleca Artesana, organitzat pel Gremi de Flequers i Pastissers de València. La cita ha comptat amb la presència dels més importants expositors i proveïdors del món de la fleca i la pastisseria.

Segons ha explicat el Gremi organitzador, en aquesta segona edició s'ha volgut donar protagonisme als pans més tradicionals de l'Estat espanyol, amb la presència de mestres flequers provinents de les diferents comunitats autònomes, que han impartit tallers on han aprofundit en les seves especialitats més populars. Amb aquesta iniciativa s'ha volgut fomentar l'intercanvi de coneixements i idees entre els diferents professionals.

Campionat Mundial de Joves

En les mateixes dates i paral·lelament, s'ha celebrat per primera vegada a Espanya el Campionat Mundial de Joves Flequers de la Unió Internacional de la Fleca i la Pastisseria-Confiteria (UIBC). Ha tingut lloc al pavelló 7 de Feria Valencia, la mateixa localització que el Certamen, també sota l'organització del Gremi de Flequers i Pastissers de València.

En la seva 47 edició, la competició ha comptat amb representants de països dels cinc continents, que han lluitat per aconseguir el trofeu. Països com ara Alemanya, Bèlgica, Brasil, Xile, Espanya, França, Holanda, Portugal, Suècia, Tailàndia i Turquia, a més de Xina i Rússia, que hi han assistit com a països observadors.

En portar a impremta aquest número de Newspa, encara no s'havia anunciat la classificació final del campionat. És per això que no podem informar dels països que finalment han aconseguit estar presents al podi. Per descomptat, n'informarem en el proper número de Newspa. NEWSPA

CREEM L'ESTABLIMENT MÉS ADEQUAT A LES SEVES NECESSITATS

vitrines frigorífiques a mida
decoració · imatge corporativa
nous conceptes · interiorisme
noves tendències

LANGA concept

C/ Bailén 27
08915 Badalona
T. 933 994 552
F. 933 886 601
info@langaconcept.com
www.langaconcept.com

Europastry aposta per la sostenibilitat i participa a diversos projectes socials

El 2018 ha tingut un començament intens per a Europastry, que no només continua innovant a la seva gamma de productes (a la gamma Pa de motlle, amb set noves referències, i a la gamma Pa Campestre, per exemple, i d'altres novetats que aposten per la tradició i pels productes 'on the go'), sinó que també ha desenvolupat i intervingut en diverses iniciatives amb transfons social i per la sostenibilitat.

Sostenibilitat i compromís

En primer lloc, la companyia s'ha adherit al Pacte Mundial de Nacions Unides, la iniciativa en sostenibilitat corporativa més gran del món. Aquest acord forma part del compromís que la companyia té amb la transparència i la sostenibilitat i l'ha portat a adoptar formalment els deu principis bàsics de les Nacions Unides en els àmbits de drets humans, laboral, mediambiental i anticorrupció. A més, i a un nivell més concret, ha integrat a la seva xarxa de transport i logística tres camions que combinen gas natural comprimit (GNC) i gas natural liquat (GNL), un tipus de vehicle que garanteix un transport sostenible, ja que millora la qualitat de l'aire.

També ha participat en el Projecte Coach de la Fundació Èxit, una iniciativa que ha reunit més de 115 empreses amb l'objectiu comú de realitzar una activitat de voluntariat corporatiu per millorar les oportunitats d'ocupació de joves en risc d'exclusió social a través del coaching i el mentoring.

I, ja en l'àmbit de l'alimentació, la companyia col·labora en el nou projecte d'investigació, 'Nutriprecisió', que té com a objectiu desenvolupar nous productes d'alimentació que ajudin a la prevenció dels efectes de l'envelliment i millorar la qualitat de vida de persones grans. L'aportació d'Europastry se centra a desenvolupar diferents pans elaborats amb massa mare amb propietats funcionals que posseeixin un potencial efecte positiu en tres àmbits específics de la nostra salut: millora nutricional a través de l'índex glucèmic, millora gastrointestinal i millora del sistema cardiovascular. NEWSPA

Posibilidades infinitas

¡EN EL CENTRO DE SU UNIVERSO!

Una experiencia única. Un sinfín de variedades únicas. Con éxito asegurado.

Todos los actores del ramo para interconectar a un alto nivel

Experiencias reconocidas mundialmente, como the «World Championship of Bakers and Confectioners» y el «iba.OKTOBERFEST»

Todas las innovaciones, desde materias primas y tecnología, hasta el producto finalizado

Los últimos desarollos en vivo con líneas enteras de producción y equipamiento para comercios artesanales

iba

2018
Del 15/9 al 20/9
Múnich
www.iba.de

FERIA LIDER MUNDIAL PARA PANADERIA, REPOSTERIA Y REFRIGERIO

Bongard programa dues jornades de demostració a València

Bongard ha programat unes jornades demostratives de fleca amb el Gremi de Flequers de València. Així, sota el lema 'Retorn a l'Origen, Processos de Pa Artesà', va tenir lloc una primera edició al mes de febrer i una segona celebrada els dies 12 al 15 d'abril.

Els responsables d'impartir aquestes jornades han estat els mestres flequers Jesús Calaveras, Manuel Flecha i David Navarro. I, entre els temes tractats, destaquen els processos de fabricació artesanal amb equips de panificació actuals, fórmules sense additius o la creació, ús, correcció-regulació del Ferment Natural Líquid. També van tenir espai per explicar els secrets de la fermentació en bloc i en peça i la seva visió sobre l'actualitat del món de la fleca, les novetats del sector i models de negoci i exemples d'èxit que responen a les demandes actuals del consumidor. NEWSPA

Cursos de pa i pastisseria francesa, per Ireks

El passat mes de febrer Ireks va organitzar dos cursos dedicats al pa i la pastisseria francesa, impartits per Pascal Szafranica, d'Ireks France, Alejandro Montes i Albert Daví. L'objectiu va ser permetre saber una mica més sobre la gran varietat d'elaborats que existeixen al país gal.

Els cursos es van desenvolupar a les instal·lacions d'Ireks a Cerdanyola i van consistir en dos cursos teòrics i pràctics dedicats a especialitats franceses de pa, brioixeria i pastisseria. NEWSPA

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

Alta dels Autònoms al sistema RED

El passat dia 6 de març es va publicar al BOE l'ordre EES/214/2018 que modificava la precedent (EES/484/2013, de 26 de març) per la qual es regula el sistema de remissió electrònica de dades en l'àmbit de la Seguretat Social, també conegut com Sistema RED. Així, la principal novetat de la nova norma és que, a partir de l'1 d'abril, tots els treballadors autònoms hauran d'estar afiliats al Sistema RED, encara que el termini admès per l'Administració per poder realitzar aquesta formalitat s'estén fins al dia 30 de setembre d'enguany.

Inclusió obligatòria

L'esmentat sistema RED és una plataforma d'accés als serveis electrònics de la Seguretat Social mitjançant la qual les empreses i empresaris poden realitzar diferents tràmits i actuacions amb l'esmentada Administració. Així, per via digital, es formalitzen les altes i baixes, les variacions de dades dels treballadors, la informació per complimentar l'obligació de cotitzar o la presentació dels comunicats mèdics en els processos d'incapacitat temporal, entre d'altres accions.

En un primer moment, l'ordre EES només contemplava l'obligació d'adherir-se al sistema als treballadors autònoms que tinguessin treballadors, ja que es considerava que la resta del col·lectiu no estava preparat per participar en un sistema de comunicació amb l'Administració totalment digital. Però després de cinc anys, l'obligació de l'adscripció es fa extensiva a tots els treballadors que estiguin d'alta al RETA (Règim Especial de Treballadors per compte Propi o Autònoms), al Sistema Especial de Treballadors Agraris (SETA), i al Règim Especial de Treballadors del Mar (a excepció dels grups segon i tercer).

Per tant, el canvi introduït obliga a una interrelació plenament on-line entre els treballadors autònoms i l'Administració, cosa que permet superar l'actual sistema de comunicació presencial o físic, i es passa a un format electrònic que ja no es veurà afectat per cap mena d'alteració, com per exemple els canvis de domicili del treballador. Concretament, les actuacions administratives d'intercanvi de dades o documents mitjançant el Sistema Red es podrà portar a terme en nom propi, pels subjectes obligats, o mitjançant un representant. Així mateix, les comunicacions que realitzi la Tresoreria General de la Seguretat Social (T.G.S.S.), ja no vindran en paper, sinó que l'autònom ho rebrà de forma telemàtica mitjançant la Seu Electrònica.

Tramitar l'alta al Sistema Red

Un requisit tècnic indispensable per adherir-se al Sistema Red és disposar d'un certificat electrònic, el qual és necessari per poder sol·licitar l'autorització i desprès poder operar amb l'esmentada plataforma digital. Així mateix, també hi ha la possibilitat d'acudir a la Unitat d'Atenció a l'Usuari existent a cada Direcció Provincial de la Tresoreria General de la Seguretat Social per poder activar l'esmentada autorització.

Segons dades del Ministeri de Treball, la nova mesura podria afectar al voltant del milió i mig de treballadors autònoms de tot l'Estat, els quals hauran de passar a complimentar qualsevol tràmit davant la Seguretat Social mitjançant Internet, en un termini màxim de 6 mesos (abans del 30 de setembre de 2018). Precisament, aquest termini màxim ha estat molt criticat per diverses organitzacions patronals, atenent que molts autònoms del sector primari (agricultura i ramaderia), i d'àrees rurals, tindran seriosos problemes per adaptar-se al nou sistema de comunicació telemàtic amb la Seguretat Social. NEWSPA

Recordem que el Departament Laboral del Gremi està a la seva disposició per aclarir qualsevol dubte que tinguin sobre la nova obligació comentada, i s'ofereix a ajudar-los en les gestions que siguin necessàries

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

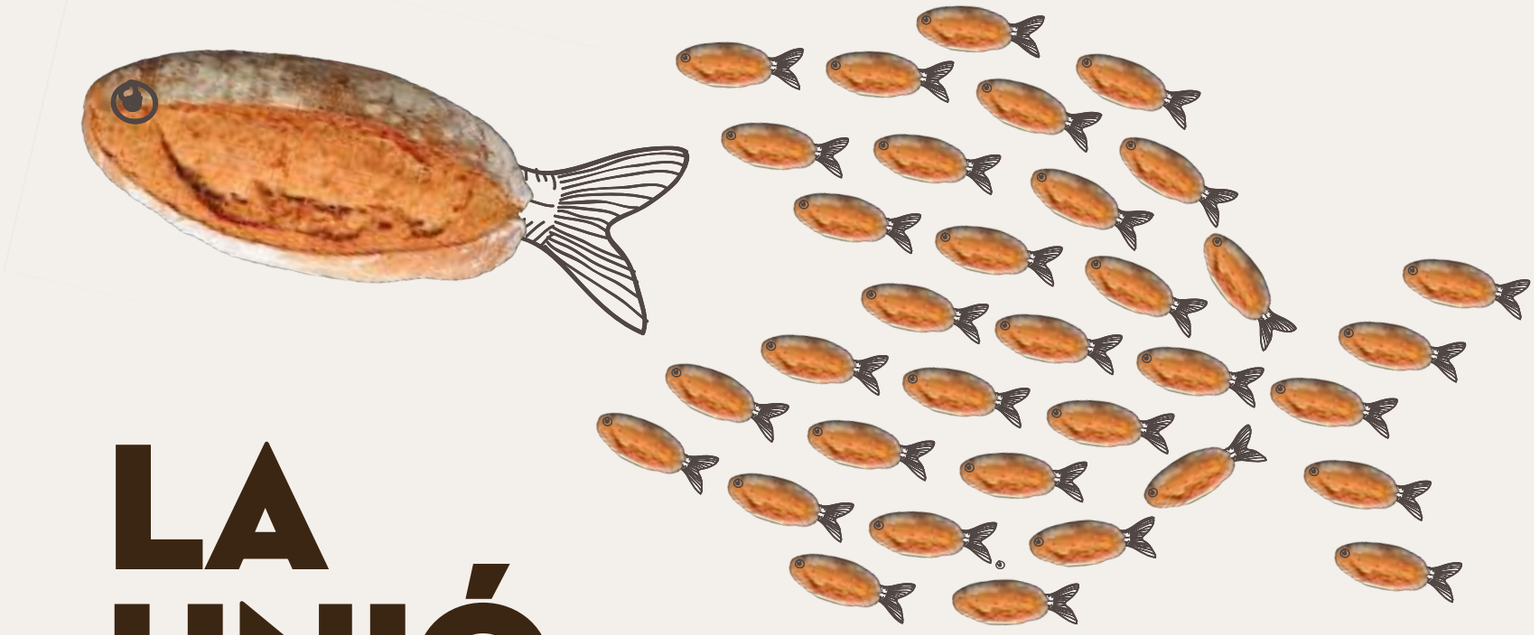
Som experts en solucions integrals d'instal·lacions

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**



LA UNIÓ FA LA FORÇA

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

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 la 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.
- >> Agència d'assegurances de tot tipus, amb assessorament particular i atenció als socis per 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.

www.gremipa.cat

Coca salada de salmó

- Amassar tots els ingredients excepte la mantega.
- Una vegada format el gluten, afegir la mantega.
- Deixar fermentar la massa durant 15 minuts.
- Dividir la massa en peces de 300 g i deixar reposar 10 minuts.
- Estirar en forma ovalada amb corró, pintar amb ou i fermentar.
- Enfornar a 220 ºC. Afegir-hi la crema i els ingredients frescos.

INGREDIENTS

- 1.000 g farina w350
- 20 g sal
- 80 g sucre
- 160 g mantega
- 200 g ous
- 10 g millorant
- 40 g llevat
- 300 g aigua
- c/s anet

CREMA SALADA

- 800 g nata
- 120 g mantega
- 80 g midó
- 300 g formatge quart
- c/s sal

ESPAI PATROCINAT
FARINERA ALBAREDA
Farina convencional i farina ecològica
938 727 942
albareda@farinera-albareda.com
www.farinera-albareda.com
CONSELL CATALÀ DE LA PRODUCCIÓ ECOLÒGICA I ELABORADA
CCPAE
FARINERA ALBAREDA
tritordeum

Mona tradicional

- Amassar tots els ingredients excepte la mantega.
- Una vegada format el gluten, afegir la mantega.
- Fermentar 30-45 minuts en un bol tapat i lleugerament oliat.
- Dividir en peces de 250 g, bolejar i refrigerar-les tapades 30 minuts.
- Formar les peces, pintar amb ou i col·locar l'ou amb una cocció de 10'.
- Fermentar, decorar amb ametlla i sucre i coure 20 minuts.

INGREDIENTS

- 1.000 g farina w350
- 10 g sal
- 180 g sucre
- 160 g mantega
- 300 g ous
- 10 g millorant
- 40 g llevat
- 300 g aigua/gel
- c/s llimona
- c/s taronja
- c/s aigua de tarongina

DECORACIÓ

CRUZ, S.L.
Av. Cerdanya, s/n, nau 25-26
Polígon Pomar de Dalt
08916 - Badalona
☎ 934 650 065
Fax 934 650 441
cruzsl@cruzsl.es
www.cruzsl.es

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
Fax 972 581 797
farinera@agrienergia.com
www.farineracoromina.com

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
Fax 938 891 182
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

BONGARD IBERIA, S.A.
Garbí, 18, Nau 3, P.I. Can Volart
08150 Parets del Vallès
☎ 935 737 878
info@bongard.es
www.bongard.es

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, PI 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
Cambres de fermentació controlada a mida. Neveres i congelacions.
C/Duero, 62
08223 Terrassa
☎ 937 310 804
frigual@frigual.com
www.frigual.com

GASHOR EQUIPOS DE PANIFICACION, S.COOP.
Fabricants de forns de pa i pastisseria, Fermentació i Congelació, Sitges per a Farina, Segó i Sucre
Bulandegi Bidea 26
20150 ZIZURKIL (Gipuzkoa)
☎ 943 690 100
Fax 943 692 276
647 958 289
email: hornos@gashor.com
www.gashor.com

GPG GRUPO PRAT GOUET
Forns de pa i pastisseria, Carregadors, Fermentació i Congelació.
Pla dels Avellaners, 10. P.I.Santiga
08130 Santa Perpetua de Mogoda (Barcelona)
☎ 937 192 579
Fax 937 192 586
email: 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
Amplia gama de amasadoras, batidoras, cortadoras de pan, hornos, entre otras máquinas. Más de 40 años diseñando y fabricando.
C/Mallorca, 40. Pol. Ind. Can Canals
08192 Sant Quirze del Valles
☎ 937 213 286
rubhima@rubhima.com
www.rubhima.com
@Rubhima
www.facebook.com/rubhima

❐ SERMONT, S.A.
Amasadoras - Batidoras - Dosificadoras Pastas de té y magdalenas, - Hornos - Laminadoras - Lavautensilios y Rascadoras de latas - Maquinaria para chocolate.
Sepúlveda 140 bis
08011 - BARCELONA
☎ 934 231 510
Fax 934 254 710
sermont@sermont.es
www.sermont.es

❐ 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

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 934 054 115 Rosa Mora – Telf. 610 368 145

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

BORSA DE NEGOCIS

VENDA DE MAQUINÀRIA

- Càmara de fermentació de 10 carros.
- Càmara de repós de 400 bosses.
- Forn de 3 pisos 12 boques.
- Forn de 3 pisos 9 boques.
- Forn rotator 1 carro.
- Mobiliari botiga. (Junts o per separat)

Sr. Santiago
649 991 474

211

ES TRASPASSA

Al Baix Llobregat, botiga amb degustació amb ple funcionament

Sr. Santiago
649 991 474

211

ES VEN

· Forn elèctric marca RUBHIMA de 6 llaunes i 2 boques.
· Forn elèctric marca DOBRA de 5 llaunes.
En perfecte estat.

Sr. Benet
618 910 319

208

ES TRASPASSA, A MANLLEU

Forn de pa amb despatx annexe i un altre independent. En molt bones condicions i a ple rendiment.

Sr. Francisco
678 591 297

204

ES VEN MÀQUINA

Cremador de pellets CREMAX KK100.

Sr. Ramon
659 013 423

202

ES VEN

Industria d'elaboració i venda de pa i pastisseria al Baix Llobregat. En ple funcionament.

Sr. Josep Lluís
638 422 636

209

ES TRASPASSA

Forn de pa amb botiga annexa, al Vallès Occidental. Maquinaria en perfecte estat.

Sra. Isabel
699 504 829

209

ES TRASPASSA

A Barcelona, obrador amb botiga en ple funcionament.

Sr. Joan
933 522 701

205

ES TRASPASSA

A Ripollet, obrador de pa amb botiga annexa.
En perfecte estat.

Sr. Jaume
620 702 107

205

ES TRASPASSA

Per jubilació, i a l'Anoia, obrador de pa amb botiga annexa i botiga independent (també pot ser per separat). En ple funcionament.

Sr. Jordi
608 993 747

211

ES TRASPASSA

A Sant Vicenç de Castellet, despatx de venda de pa amb obrador (o sense). En perfecte estat.

Sr. Andrés
669 550 217

211

ES VEN

(Zona Penedés) Obrador de pa amb botiga. També amb opció de vivenda.
En ple funcionament.

Sr. Joan
620 655 781

211

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, ...
- 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 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.

Sabadell

Condicions especials per als associats en Pòlisses de Crèdit, Hipoteques, Fons d'Inversió, Plans de Pensions, Préstecs, etc. **Retorn del 10 % de la quota gremial fins a 50 euros anuals.**

NOVAU GRUP SOLUCIONS INTEGRALS PER A L'OBRADOR

Passatge Ferran, 9-11 - 08028 Barcelona - +34 93 333 44 46 - www.novaugrup.es

noVAU GRUP POLIN

EUROFOURS® IBÉRICA S.A.

EQUIPOS PARA PANADERÍAS Y PASTELERÍAS

NUEVA GAMA

UNA GAMA COMPLETA DE

HORNOS DE CONVECCIÓN
HORNOS MODULARES...

... Y MÚLTIPLES
COMBINACIONES

DETRÁS DE LOS MEJORES PANES, LOS MEJORES EQUIPOS

c/ Valencia, 40
08015 BARCELONA
Tel 93 229 69 00
Fax 93 229 69 02
info@eurofours.es - www.eurofours.com