PROMOCIÓ: LA CAMPANYA DEL GREMI APOSTA PER DESTACAR EL PA DE QUALITAT I EL SEU EFECTE SOBRE LA SALUT

Diputació Barcelona

NEWSGREMI: EL GREMI SIGNA UN ACORD DE COL·LABORACIÓ AMB LA DIPUTACIÓ DE BARCELONA

newspa

Set./ oct. '18

n.214

REVISTA DEL GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

La festa del Pa de Pagès Català

El Forn Codina, de Vilaller, guanyador de l'edició 2018 del concurs de la IGP

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 Forn Codina: Millor Pa de Pagès Català 2018

La Seu d'Urgell va acollir la final del concurs 2018 de la IGP del Pa de Pagès Català, que va tenir com a guanyador Josep Miquel Canut, del Forn Codina, de Vilaller. Amb aquesta ja són cinc les edicions d'un certamen que ha esdevingut una autèntica celebració d'aquesta especialitat tan catalana i del pa artesà en general.

18 RECEPTA DE PA. Pa amb aroma d'anís.

20 RECEPTA PASTISSERA. Pa turc.

22 Salut

El Gremi posa en marxa la seva campanya de promoció

News GREMI

24 El Gremi signa un acord amb la Diputació.

26 L'Escola de Flequers Andreu Llargués estableix relacions amb el Japó.

News EMPRESA

34 Nous productes i serveis per al flequer.

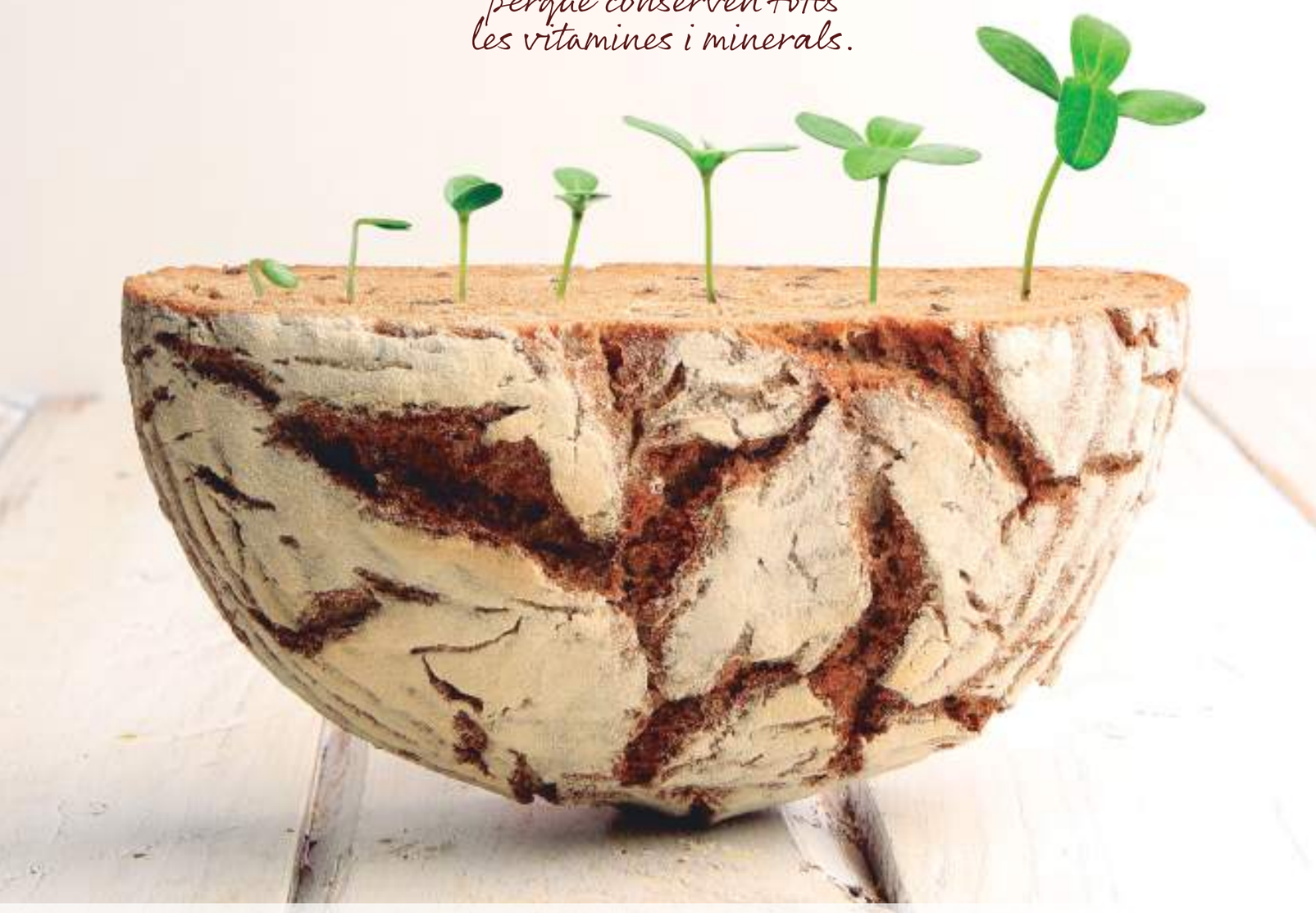
36 Ajut de 430 euros als joves amb contracte de formació.

Puravita

BROA GRANOS GERMINADOS

CLEAN LABEL

Els Grans Germinats són de més fàcil digestió i molt més rics des d'un punt de vista nutricional, perquè conserven totes les vitamines i minerals.



Font de fibra

Font de proteïna vegetal

Amb grans germinats de cigró i sègol

Farina de sègol, blat de moro i blat

Per a obtenir més informació, consulteu amb el vostre Assessor Comercial

Línia Puratos: **900 878 779**
Visiteu el nostre web: **www.puratos.es**
Seguiu-nos a Facebook: **@puratosespana** i a Youtube: **puratosspain**
Consulteu el nostre "Entre Todos": **www.puratos.es**

Puratos
Reliable partners in innovation

editorial

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

I ja en van cinc

Benvolguts companys i amics,

Va ser un procés llarg, de vegades complicat, laboriós. Va ser necessari establir acords, unir esforços, lluitar junts. Va ser una llarga carrera de fons, de converses, definicions, esborranys, burocràcia, prova i error i 'sant' tornem-hi.

Però no hi ha dubte que poder comptar, finalment, amb la IGP del Pa de Pagès Català ha valgut la pena. És un orgull i un triomf per a tota la fleca catalana disposar d'un reconeixement, una protecció, una denominació i un títol específic per a un dels grans productes forners de la nostra terra. I, no us enganyeu: per poder participar d'aquest èxit, cal estar inscrit a la IGP i fer les coses com toca. És a dir, seguint les normes establertes i de la millor manera possible.

"LA CIRERETA DEL PASTÍS DE LA NOSTRA IGP DE PA DE PAGÈS CATALÀ ÉS, SENS DUBTE, EL CONCURS ANUAL"

I la cirereta del pastís de la nostra IGP del Pa de Pagès Català és, també, sens dubte, el concurs anual que selecciona el millor entre els millors forners que elaboren aquest producte. I ja anem pel cinquè!

Els que ho han guanyat en alguna ocasió us podran parlar de l'emoció de ser seleccionats, de l'orgull de ser finalista, de la satisfacció de resultar el millor. Però, també, de com milloren les vendes; no només del Pa de Pagès, sinó també de la resta de productes de la botiga (algú que guanya un concurs que es basa en els ingredients de qualitat i en el saber fer i la professionalitat té molt camí guanyat en la confiança del client).

I aquells que han participat però encara no han guanyat us podran parlar sobre el repte de fer camí i anar millorant, d'aprendre dels millors, d'un "aquest any no ha estat, però, el que ve, no se m'escapa ..." .

La nostra professió és, al final, com un concurs permanent, per afinar la nostra tècnica, per desenvolupar la nostra creativitat, per millorar els nostres productes, per conquistar el client, per mantenir viu i pròsper el nostre negoci. I, per això, és necessària la pràctica, és clar, però també la formació, clau en qualsevol professió artesana com la nostra.

Sabeu que el Gremi ha estrenat aquest mes d'octubre el primer Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència del sector? Sabeu que les master class acosten autèntics mestres de la fleca internacional per impartir classes a l'Escola de Flequers Andreu Llargués, a Sabadell? Sabeu que teniu al vostre abast formació flequera i pastissera, però també en gestió, estratègia, màrqueting i aparadorisme, entre d'altres?

No deixeu d'aprofitar tots aquests recursos al vostre abast per assolir l'excel·lència. Perquè, ja en portem cinc, però, i tots els que ens queden per davant?!

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 (edició impresa)
ISSN: 2604-6016 (edició electrònica) **Dipòsit legal:** B 22665-2018

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

Premi al Millor Pa de Pagès Català per al Forn Codina de Vilaller

La final del Concurs Millor Pa de Pagès Català 2018 va tenir lloc a la Sala Sant Domènec de La Seu d'Urgell el passat dissabte 29 de setembre. Josep Miquel Canut, del Forn Codina (Vilaller), va rebre aquest premi que avalua la textura, l'aroma, el gust i la durabilitat dels pans.

Receptes dels rebesavis que s'han transmès entre generacions de flequers, pans amb ànima, elaboracions de gran valor sentimental, el plaer de les coses senzilles, tradició i saber popular... Tot això i un munt de propietats que el fan saludable, molt gustós i atractiu a la vista és el que caracteritza al Pa de Pagès Català. I, d'entre tots ells, el del Forn Codina de Vilaller ha estat escollit el millor d'aquest any.

Josep Miquel Canut, el forner d'aquest establiment de la localitat lleidatana, va recollir el guardó de mans de l'alcalde de La Seu d'Urgell, Albert Batalla, i d'Antoni Figuera,

> “Avui el premi ha estat pel nostre pa, però el que realment ha guanyat és el bon pa que forners com nosaltres fem nit rere nit als nostres obradors.”
> (Josep Miquel Canut)

president del Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català, que li van lliurar un premi en metàl·lic de 2.000 euros i una placa acreditativa. La fleca que regenta, d'àmbit rural, ha assolit ja un gran renom a la comarca de l'Alta Ribagorça.

“Per a mi, personalment, estar com a finalista ja va ser guanyar, perquè vol dir estar a l'avantguarda, amb els millors, amb una gent que fa molt bon pa”, va declarar el forner guanyador. “Avui el premi ha estat pel nostre pa, però el que realment ha guanyat és el bon pa que forners com nosaltres fem, nit rere nit, als nostres obradors. La fita d'avui suposa un premi a l'esforç continu de fer un pa de qualitat, un premi als que creiem i donem suport al projecte de la IGP que vam crear fa cinc anys. Ara mateix és un gran orgull i vull gaudir d'aquest moment, independentment de si això em reportarà un augment de les vendes”.

Era la primera vegada que el Forn Codina es classificava per a la final del Concurs Millor Pa de Pagès Català al qual optaven, també, quatre finalistes més: Andreu Bertran, del Forn Mistral de Barcelona; Francesc Massana, del Forn Massana de Cornellà de Llobregat; Marc Padró, del Forn de Pa Padró de Barcelona, i David Porta, de L'Obrador dels 15 de Barcelona.

Un jurat presidit per l'alcalde de La Seu d'Urgell va ser l'encarregat d'avaluar la textura, l'aroma, el gust i la durabilitat dels pans, aspectes que cal tenir en compte en la seva elaboració i que determinen, en part, la seva pertinença a la IGP. Entre la resta de membres del jurat, s'hi comptaven, també, Miquel Guich, Millor Pa de Pagès Català 2017; Enrique Medina, director de l'àrea de Fleca de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona; Manel Serra, exdirector de l'àrea de Fleca de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida; i el mateix president del Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català.

Alta participació

Precisament, Antoni Figuera va destacar, en especial, l'alta participació que hi ha hagut aquest any al concurs. “Hi han participat més d'una vintena d'establiments, d'entre els quals ha estat ben difícil triar els finalistes i el guanyador. Els forners s'hi impliquen molt perquè és un concurs que dona molt de prestigi, no només al forn que fa el millor pa de pagès de l'any, sinó també als que passen a la final”. Per al president de Consell Regulador de la IGP, “aquest premi està agafant cada cop més volada i això ho demostra, també, el suport que ens han donat – i que volem agrair des d'aquí- l'ajuntament de la Seu d'Urgell, els forners de la comarca i els diferents gremis flequers”.

En aquesta mateixa línia s'expressava Andreu Bertran, del Forn Mistral, qui, amb aquesta, ja és la tercera vegada que arriba a la final. “Enguany va presentar-se al concurs força gent nova. Això és molt bo. Sembla que els forners es van afegint a les iniciatives del bon pa i cada cop són més els que creuen en la IGP ”.

PROTAGONISTES. A dalt, els cinc finalistes, abans de conèixer el guanyador definitiu. A baix, el jurat, responsable de la decisió.

MILLOR PA DE PAGÈS CATALÀ 2018

Els cinc finalistes que van competir a la Sala Sant Domènec de La Seu d'Urgell s'havien classificat prèviament a l'eliminatòria de semifinals que es va fer a l'Escola de Flequers Andreu Llargués de Sabadell (Barcelona) el maig passat, on van participar un total de 23 flequers i flequeres.

"Podem constatar que, entre els professionals del sector, hi ha un gran afany de superació i de cerca de l'excel·lència" (Andreu Llargués)

QUATRE GENERACIONS DE FORNERS

JOSEP MIQUEL CANUT (FORN CODINA DE VILALLER), GUANYADOR DEL MILLOR PA DE PAGÈS CATALÀ 2018

Josep Miquel Canut i Balafuy pertany a la quarta generació de forners de Vilaller, un poble de la comarca de l'Alta Ribagorça. El Forn Codina va ser fundat per la seva àvia poc abans que comencés la guerra civil espanyola i han anat passant de pares a fills, no només l'establiment sinó també les receptes i les tècniques d'elaboració.

Des de l'any 2011, Canut ostenta el títol de Mestre Artesà Alimentari que lliura el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació. Actualment és membre de la Comissió de Pans de Qualitat Diferenciada.

Aquest premi pot suposar un revulsiu per al seu negoci i els productes que produeix. "Primer, em sento molt orgullós, avui. A partir de demà, caldrà pensar en el rendiment que li podem treure a aquest premi, fer publicitat i donar a conèixer arreu el nostre Pa de Pagès Català i la IGP", va declarar el forner.

Per a Canut, "el Pa de Pagès Català té molt futur si el fem com l'hem de fer, és a dir, seguint unes garanties mínimes com les que ens marca la IGP. Per aquí sí que anem bé. Segurament cap forner voldria tornar a la situació general de fa 10 o 15 anys, als preus barats i al poc coneixement, perquè avui en dia tenim la sort de tenir molta tecnologia a l'abast i molts coneixements. El que no aprèn és perquè no vol".

Una sala plena a vessar

Més de tres-centes persones van omplir de gom a gom l'antiga església gòtica, avui Sala d'actes Sant Domènec de La Seu d'Urgell, per gaudir en directe de la final del Concurs Millor Pa de Pagès Català 2018. Entre els assistents s'hi van comptar el director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Alimentàries, Carmel Mòdol; Joan Gòdia, subdirector general d'Indústries i Qualitat Agroalimentàries; la tinent d'alcalde de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de la Seu d'Urgell, Mireia Font; el president de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers, Andreu Llargués; i la presidenta del Gremi de Forners de les Terres de Lleida, Pilar Marquès.

Davant aquest nombrós públic, el jurat del certamen va dur a terme la seva deliberació. Cadascun dels forns finalistes va presentar a concurs un pa de pagès tallat, un de sencer i un del dia anterior, que van ser ficats en una bossa de paper i identificats amb un número. Després de tastar-los tots, els membres del jurat van donar la seva puntuació a cada pa. La xifra total de punts que es podia arribar a aconseguir era de 243.

Tant el jurat com la resta d'assistents que van poder tastar els pans concursants van coincidir a destacar la gran qualitat dels productes presentats a concurs. "Després de cinc edicions podem constatar que el nivell va pujant, que cada vegada fem productes més bons i que queda clar que, entre els professionals del sector, hi ha un gran afany de superació i de cerca de l'excel·lència", va assenyalar Andreu Llargués, president de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers. "Ja que amb aquest producte no podem competir al mercat pel preu i sí que ho fem per la qualitat, és fonamental que ens anem superant dia a dia".

Versió fornera de Robin Hood

Un cop acabat el concurs, els actors de Cheap Films van ser els encarregats d'amenitzar la vetllada amb una escena rodada en directe de la seva peculiar versió fornera de Robin Hood, que va comptar amb alguns dels assistents com a protagonistes. Al final de l'acte, el públic va poder visualitzar la pel·lícula, rodada en bona part durant el matí amb visitants del mercat de dissabte que celebra la capital de l'Alt Urgell.

Un còctel amb productes de fleques de la IGP Pa de Pagès Català de la zona, com Cal Duat-Fleca Sana, Forn d'en Jordi i Pastisseria Vilarrubla va posar punt i final a l'acte. També hi van col•laborar amb els seus productes la IGP Vedella dels Pirineus, la DOP Olis de les Garrigues, la DOP Formatge i Mantega de l'Alt Urgell, diversos productors d'especialitats de la comarca, la DOP Penedès, Aigua Pineo i Vermuts Miró.

"Des del Consell Regulador volem agrair el patrocini de les empreses Bon Llevat, Cadí, Farinera Albareda, Farinera La Meta, Harinas Villamayor, Grup Regany, Ramon Cusiné Hill i Vermuts Miró. També volem donar les gràcies per la seva col·laboració a la DOP Formatge de l'Alt Urgell, la DOP Oli de Les Garrigues i la DOP Penedès, així com al suport de l'Ajuntament de La Seu d'Urgell, la seva Oficina de Turisme i el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya", va apuntar Antoni Figuera.

Pa artesà i amb les màximes garanties

La pastisseria Forn Codina es dedica a la venda de productes artesans. Des del seu obrador de Vilaller, distribueixen una extensa varietat de pans a tota la comarca. L'any 1988 van inaugurar una fleca a Boí Taüll Resort. Actualment subministren a supermercats i botigues especialitzades, i també a bars i restaurants, aquests darrers majoritàriament turístics. Amb receptes tradicionals i de manera absolutament artesana elaboren tota mena de productes flequers.
Entre les seves especialitats cal destacar els pans clàssics com el pa de monyos, les barres rústiques, els pans especials i, com a bons lleidatans, les coques de recapte de tomàquet. També elaboren diferents pans especials com el pa de cereals amb nous, de bolets, de trufa, de fruits secs, de rocafort amb nous, de verdures, de sobrassada o de sègol. "Actualment hem creat un nou pa que hem batejat amb el nom de Pa de Barravés". Al Forn Codina tampoc hi falten les elaboracions dolces com les coques de pasta de full amb xocolata o crema, de cabell d'àngel, les magdalenes casolanes, els tortells casolans de poma, de fruites del bosc, de xocolata, les coques de pa o de brioix i els strudels.

La de 2018 ha estat la cinquena final del Concurs Millor Pa de Pagès Català. Els anteriors guanyadors del Concurs han estat Ernest Riguetti, de Riguetti Forners de Gavà, guanyador de l'edició de 2014; Sílvia Marqués, de la Pastisseria Marqués d'Alfarràs, de la del 2015; Xavier Pàmies, del Forn Sistaré 1910, de Reus, de la del 2016; i Miquel Guich, del Forn del Passeig de Barcelona, de la de l'any passat.

Tots ells coincideixen a destacar la importància de participar en aquest esdeveniment i en projectes com la IGP per donar difusió al pa i augmentar el grau de coneixement dels consumidors sobre el producte. "Que hi hagi la IGP i esdeveniments com aquest concurs fa que la gent es posi les piles i cada any els pans siguin més bons. El nivell de Pa de Pagès Català va augmentant i és gràcies a la IGP", va declarar Antoni Figuera.

A més, el president del Consell Regulador de la IGP opina que "saber que tens un tipus de pa amb certificació també dona garanties als consumidors sobre la resta dels teus productes, ja que queda clar que ho faràs tan bé com això. Qui no tingui una certificació no podrà justificar que el seu sigui un pa de qualitat, per més bé que ho faci. Un pa amb IGP és un pa guanyador i tothom sap que és bo".

> "El nivell de Pa de Pagès Català va augmentant i és gràcies a la IGP" (Antoni Figuera)

Amb la IGP Pa de Pagès Català els consumidors tenen garanties que el Pa de Pagès Català seguirà essent un producte d'elaboració artesana, fet amb farines de qualitat i masses mare, i format amb les pròpies mans dels flequers artesans del país. El pa de Pagès Català és rodó, de crosta cruixent, molla tendra i alveolat gran. A més, segueix un procés d'elaboració tradicional, amb fermentacions lentes i cocció de les masses en forns de solera refractària.

"És molt important que el sector disposi d'una eina com la IGP, que passi tots els controls i que ens asseguri que consumim un producte de qualitat", corrobora Andreu Llargués. "Però el més important és que aquesta IGP representa tot un país, el mateix nom ho indica: Pa de Pagès Català. Al nostre país tenim una gran quantitat de pans, hem anat innovant, però només aquest ens identifica. Per això n'hem d'estar orgullosos i l'hem de protegir, perquè al darrere hi ha molta història. Amb la IGP ens assegurem que es faci com es feia llavors a les masies, amb massa mare, llargues fermentacions i molta cura".

A més, per al president de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers, "tot el que sigui realitzar un control de qualitat és una millora per al nostre

MILLOR PA DE PAGÈS CATALÀ 2018

"DESCOBREIX L'ENCANT DE LA SEU D'URGELL MEDIEVAL"

Les fleques integrades al Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català van dur a terme, el passat mes de setembre, la promoció per als seus clients "Descobreix l'encant de la Seu d'Urgell Medieval", mitjançant la qual es van sortejar 20 estades per a dues persones de cap de setmana al Parador Nacional de La Seu de Urgell, amb un sopar, un esmorzar i una visita turística guiada. Els guanyadors van ser convidats, també, a assistir a la final del Concurs Millor Pa de Pagès Català 2018.

Els participants van comprar un Pa de Pagès Català i van fer arribar per WhatsApp una foto amb l'etiqueta oficial del Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català. Els guanyadors van ser escollits en un sorteig oficial i la llista va ser publicada a la web oficial de la IGP, així com les fleques on es va efectuar la venda.

sector, ja que vol dir que el producte és molt més bo. Tenir les coses en regla ens fa ser més eficients, ens fa superar-nos i estar al dia. I, sobretot, per al consumidor és una garantia que li oferim un producte de qualitat, saludable i fet amb els millors ingredients".

La IGP Pa de Pagès Català està sotmesa als controls d'una l'Entitat Certificadora reconeguda per la Generalitat de Catalunya, que certifica el sistema d'autocontrol dels flequers inscrits a la IGP, el sistema de traçabilitat, i el control del procés d'elaboració. A més, realitza el control de les característiques del pa definides al Reglament i Plec de Condicions de la IGP. Tots els controls es basen en inspeccions periòdiques dels establiments d'elaboració i de venda, revisió de la documentació i anàlisis de la matèria primera i producte acabat. **NEWSPA**

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. Polígon 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**

MANUEL CORTÉS

Tècnica dels productes artesans

Masses mare

En aquest article parlaré de les masses mares. Per començar, vegem què diu el nou esborrany del Projecte de Real Decret pel qual s'aprova la norma de qualitat per al pa i pans especials (Versió 2017.05.17).

Article 6. *Definició de massa mare.*

És la massa composta per farina de blat o un altre cereal, o barreges de farines, i aigua, amb o sense addició de sal, sotmesa a una fermentació espontània acidificant, la funció de la qual és assegurar la fermentació de la massa de pa. La massa mare conté una microflora acidificant constituïda essencialment per bacteris làctics i llevat. Pot ser objecte d'una sembra amb microorganismes autoritzats.

Pot deshidratar-se si després de la seva hidratació conté una flora viva de bacteris làctics i llevats que asseguri la fermentació de la massa de pa.

Article 7. *Definició de massa mare inactiva.*

És la massa mare en la qual els microorganismes es troben en estat fisiològicament inactiu, per haver estat sotmesa a un procés d'assecatge o pasteurització, però que conserva propietats organolèptiques que milloren la qualitat dels productes finals.

d) Els pans elaborats mitjançant la incorporació de 'massa mare' definida a l'article 6 i en els quals el temps transcorregut des del començament d'elaboració de la massa mare fins al començament de la cocció de la peça és superior a 20 hores, podran indicar la menció "elaborat amb massa mare".

La fermentació

Descripció: la fermentació és un procés bioquímic en el qual les substàncies orgàniques es converteixen per acció dels enzims.

En enfornar el pa, la fermentació es porta a terme principalment durant la cocció de la peça en condicions pobres en oxigen (anaeròbiques). Aquí, el mateix enzim zimasa del llevat divideix l'enzim prèviament convertit, a partir de sucres simples de midó, en diòxid de carboni i etanol (alcohol). El gas de fermentació proporciona el volum del pa i assegura els alvèols en la molla. L'alcohol reacciona amb aminoàcids formats enzimàticament per esterificació i es creen

sabors importants. Les temperatures òptimes per a la fermentació del llevat són al voltant de 30-35 °C. És per aquesta raó que, quan fem una massa mare d'inici, es recomana tenir-la ± 4 hores sobre aquesta temperatura per activar-la correctament encara que, com veurem més endavant, aquestes temperatures són variables segons el tipus de bacteris.

Els enzims

Descripció: els enzims són (amb algunes excepcions) proteïnes que, com biocatalitzadors, poden iniciar i/o influir en les reaccions bioquímiques. Els enzims romanen sense canvis, serveixen només com una eina i no es consumeixen per si mateixos.

Els enzims es formen amb els seus complexos substrat enzim-substrat, on el substrat es transforma o es divideix. Després que el producte de reacció s'hagi separat de l'enzim, ja està a punt per a altres reaccions. Els enzims actuen específicament en el substrat i són concrets en el seu efecte, és a dir, només converteixen un material de partida i són específics en la seva reacció.

El treball dels enzims depèn de la temperatura i el pH

Els enzims són indispensables per a la fabricació del pa i d'altres productes fermentats. Converteixen el midó de farina en sucres utilitzables per als llevats, eliminen els engruts enganxosos i les substàncies mucoses. Els enzims moren, només durant el procés de cocció, per coagulació gradual entre els 60-90 °C.

Els enzims perden activitat en mesura que baixa la temperatura, quan la massa és sotmesa a temperatures properes a zero graus. El seu efecte s'alenteix, o es paralitza del tot, quan són congelades. Aquest comportament s'utilitza, també, quan fem servir processos de fermentació controlada o interrupció de la fermentació (congelació).

Per acidificació de la massa (per exemple, amb massa fermentada), l'activitat de l'enzim també es redueix. L'acidificació juga un paper important, especialment en el cas de les pastes de sègol, que tendeixen a ser riques en enzims, encara que ara també hi ha al mercat varietats de sègol menys riques en enzims.

Els noms dels enzims individuals acaben en '-asa'. La maltasa divideix la maltosa; la lipasa divideix els lípids. L'enzim més important en la producció de pa és l'amilasa, que descompon els carbohidrats (midó) de la farina en components cada vegada més petits, per exemple, en glucosa.

El llevat

La massa fermentada és una massa amb microorganismes actius o reactivables (especialment, bacteris d'àcid làctic i llevats) que formen àcids de manera contínua després de l'addició de productes com són els cereals i l'aigua.

Els llevats d'àcid làctic homofermentatiu (formador d'àcid làctic) i heterofermentatiu (àcid acètic) -aquests últims es denominen, sovint, bacteris d'àcid acètic- es desenvolupen al llevat. Els bacteris heterofermentatius també produeixen una petita quantitat de diòxid de carboni que, juntament amb el diòxid de carboni de la fermentació alcohòlica del llevat, forma el gas de fermentació i proporciona l'impuls a la massa.

Les temperatures òptimes són de 30-35 °C per als bacteris homofermentatius, de 20-27°C per als bacteris heterofermentatius; i de 25-26 °C per als llevats. En general, les masses d'àcids làctics, regides per la calor dòcil, són més suaus que les masses riques en àcid acètic que han estat sotmeses a un procés de fred /calor llarg.

Les masses mare (de blat/espelta i al voltant de 29-30 °C) fan que la massa estigui lleugerament més humida, les molles més fosques, més elàstiques i amb un porus més gruixut, i li donen un sabor suau al pa. Les masses mare més fredes, d'altra banda, causen un millor estat, una molla ferma una mica menys elàstica i un volum corresponentment més petit (per l'enduriment i enganxositat de la massa), així com un gust lleugerament més àcid.

Efectes similars, però d'importància secundària segons la temperatura, produeix el contingut d'aigua (rendiment de la massa) en les característiques del pa. Les masses mare amb rendiments de massa inferiors al 80 % d'hidratació donen com a resultat un porus més obert, amb una molla més ferma i un sabor de pa de gust agre. Amb rendiments de massa superiors a 80 % al 100 % d'hidratació, generalment, produeixen pans amb una molla suau i fina i un gust molt suau.

Les masses mares (habitualment, tots els dies a la setmana) són refrescades: farina i aigua i, també de tant en tant, sucre (segons activitat), per subministrar els microorganismes amb nutrients per a multiplicar i mantenir-les actives en les condicions requerides.

La massa mare serveix com un agent fermentatiu, acidificant i que aporta aromes diversos. Els altres beneficis de la massa mare són una millor digestibilitat, un aroma i gust pronunciats, major humitat i elasticitat de la molla, major vida útil i millor capacitat de tall dels productes de forn.

Gràcies a la massa fermentada es pot elaborar, en principi, tot tipus de pans: blat, sègol, ordi, arròs, blat de moro, mill, sorgo, teff, civada,

triticale, arròs salvatge, kamut), pseudocereals (per exemple, amarant, quinoa o blat sarraí, patates, fesols, pèsols, etc.) per a fer productes forners similars al pa.

La massa mare seca (massa mare inactiva) està morta microbianament i té una funció aromàtica i acidificant, però no té poder fermentatiu, encara que pot ser activada afegint-hi 0,2 % de llevat biològic (de fleca) i ser processada, després, com una massa mare habitual. En ser afegida a una fórmula de pa (tant en procés directe, pa congelat com fermentació controlada), se li afegirà la proporció requerida de massa mare inactiva; amb això aconseguirem un pa de regularitat constant en les seves qualitats organolèptiques. És indubtable que les dosis usades (massa mare inactiva) determinen les característiques del pa.

Com a regla general, als pans de massa fermentada de blat s'hi addiciona entre el 5 % i el 25 %, i als pans de massa fermentada de sègol, el 30 % -50%.

Acidesa pH

Descripció: el grau d'acidesa descriu la quantitat d'àcid en les masses fermentades o masses de pa (en contrast amb el valor de pH). És crucial per al gust del pa. És la regla d'or del flequer, "l'acidesa al gust", mentre que el valor de pH o TTA (quantitat d'àcid detectat en funció del grau d'acidesa) indica el contingut total d'àcid a la massa o producte acabat, independentment de la composició de la farina.

El factor pH

Definició: el pH és la mesura del ió hidrogen en dissolució. És un valor que indica si una solució reacciona de manera àcida (pH = 0 a 6,9) o bàsica o alcalina (pH = 7,1 a 14) o si es porta de manera neutre (7).

A l'aigua, una part ínfima de les molècules sempre és dissociada en ions, a saber, en ions d'hidrogen positius (ions H+) i en ions de hidroxil negatius (ions OH-). A l'aigua químicament pura trobem el mateix nombre de ions H+ i de ions OH- : l'aigua reacciona de manera neutra. Si hi afegim un àcid, la quantitat de ions H+ augmenta. D'altra banda, si disminueix la base neutra, la quantitat de ions H+ disminueix, mentre que la de ions OH-, augmenta.

Mesurant la concentració de ions H+ podem determinar com la substància reacciona. En cas de reacció àcida, la concentració de ions H+ és més gran, mentre que, en cas de reacció bàsica (alcalina), la concentració de ions H+ és més feble que la concentració de ions OH-.

Un litre d'aigua pura conté 1/10.000.000 g de ions H+ (= 10 -7), per la qual cosa es designa l'aigua neutra pel pH 7 (mode simplificat d'escriure: 7 zeros al denominador = pH 7).

El pH té una gran importància en el tractament dels productes alimentaris, així com en la digestió i el metabolisme humà.

En el moment de la fabricació del pa i dels productes de fleca, l'acidesa en les masses exerceix una influència sobre la formació de l'aroma i del gust, així com sobre la conservació i el cruixent. A més, els àcids produïts per la fermentació prevenen el desenvolupament de les malalties del pa.

A la higiene, un baix pH inhibeix el creixement de nombrosos bacteris. La majoria dels bacteris proliferen millor en un mitjà neutre o dèbilment bàsic. En conseqüència, un mitjà àcid (medi ambient) pot augmentar la durada de conservació de nombrosos productes alimentaris.

Els nostres enzims digestius (els de l'ésser humà) funcionen només a un cert pH dins de l'estómac: pH 2,4.

L'acidesa es determina en condicions de laboratori mitjançant titulació d'hidròxid de sodi (NaOH). Es determina a partir de la quantitat de líquid requerit en mil·lilitres per ajustar 10 g de pasta en aigua a un pH de 8,5 (ml de NaOH 0,1 M per 10 g de massa).

Com més gran sigui l'acidesa i menor el pH (segons la guia de massa fermentada), menys s'ha de acidificar.

Per a masses molt toves, pans grans amb frescor perllongada, farines riques en enzims, farines riques en closca (fosques) i pans amb un sabor agredolç, l'acidesa ha de ser més gran.

Productes	pH
Massa mare natural forta	3,6
Massa mare natural equilibrada	4,8 a 4,0
Massa mare natural suau	4,1 a 4,3
Pa amb massa mare natural forta	4,1 a 4,3
Pa amb massa mare natural equilibrada	3,8 a 4,0
Pa amb massa mare natural suau	4,0 a 4,2
Massa mare mixta	5,2 a 5,5
Massa de fermentació directa	5,8 a 6,2
Massa amb prefermentació	5, a 6,0
Farina panificable fresca (correcta)	6,0 a 6,3
Farina panificable espatllada (incorrecta)	4,0 a 5,0
aigua potable	7
àcid clorhídric	1
Vinagre de vi blanc	2,2 a 2,4
sabó	9,5
Sosa càustica	11 a 14

Per acabar ....

La massa mare es pot congelar. Si es congela, s'ha de fer ràpidament, a -18°C, ja sigui en una sola peça o, per exemple, dins d'una cubeta en forma de bola. Després de la descongelació ja no té activitat o està molt poc activa, perquè gran part dels microorganismes moren per congelació (destrucció de les parets celulars). Només després de 1-3 dies, la massa (amb una mica de sort) llança bombolles de nou. Després de descongelar-la, afegiu farina, una mica de sucre i aigua i després feu-la fermentar a 23-28 °C).

La massa fermentada congelada es pot conservar durant almenys 1 any.

Procediment ferment reactivat

Ingredients
- 600 g d'aigua 30ºC
- 0,2 g de llevat
- 10 g d'extracte de malta
- 60 g de massa mare inactiva (levain-P)
- 20 g de sal
- 1.000 g de farina de blat de 230 W.

*Total massa: 1670 g**

Procediment
- Barrejar per ordre els ingredients, menys la farina. Un cop tot barrejat, afegiu-hi la farina i fer un pastat lent fins a aconseguir una massa amb el gluten mitjà format.
- Posar a fermentar a 28ºC durant unes 4 hores ± en un recipient tapat.
- Guardar a la nevera a + 6ºC fins al seu ús (24 hores, màxim).

Ingredients
- 2.000 g de farina de blat 230W.
- 60 g d'extracte de malt al 50 %
- 900 g d'aigua aprox. 500 g de poma ratllada o triturada amb la pell inclosa

Barrejar-ho tot i pastar.
Afegir ara:
- 1.670 g de massa mare*
- 10 g de llevat premsat
- 40 g de sal
- C/S millorant optatiu

Amassar en velocitat lenta fins a aconseguir formar el gluten. Afinar en velocitat ràpida un o dos minuts o, el que és el mateix, fins a aconseguir una massa ben formada i extensible.
4.680 g de massa total aprox. Surten unes 13 o 14 peces.

PROCEDIMENT

Deixar reposar en bloc entre 55' i 70'. Dividir peces a 350 g en forma rectangular (veure fotos de format) de 30 cm de llarg. Arrebossar amb semolina de blat tou i posar-ho en teles o sobre fustes amb semolina.
Deixar a fermentació indirecta el pa durant un mínim de 10 h a 20 h.
Acabar amb un tall o més, segons es desitgi. Coure amb vapor a forn fort 240ºC. Als 10', baixar la temperatura i obrir el tir. Acabar de coure fins a aconseguir un producte d'escorça gruixuda i cruixent.

MANUEL CORTÉS

Llistat d'ingredients

Farina de blat + aigua + massa mare + poma + extracte de malt + sal marina + llevat biològic + acerola i enzims.

Informació per a al·lèrgics

Conté gluten + extracte de malta.

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

Valor energètic = 1.201.2 KJ = 286 kcal
Lípids = 3.8 g
Glúcids = 48 g + sucre 4.2 g
Pròtids = 12 g
Fibra alimentària = 1.6 g
Sal = 1.2 g

INTER SICOP

SALÓN INTERNACIONAL DE PANADERÍA, PASTELERÍA, HELADERÍA Y CAFÉ

ORGANIZA

23-26 FEBRERO 2019

IFEMA Feria de Madrid

Tu punto de encuentro profesional
+ de 18.000 visitantes te esperan

www.intersicop.ifema.es

IFEMA - Feria de Madrid · 902 22 15 15 · (34) 91 722 30 00 · intersicop@ifema.es

PANELLETS

delícies

ARTESANES

publitesa.es

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

Amb el suport de:

Generalitat de Catalunya

Ajuntament de Barcelona

JUAN CARLOS ROCHE
PA D'ANÍS

Pa amb aroma d'anís

Infusionant anís en l'aigua de la massa, obtenim un interessant pa amb tot el gust d'aquesta aromàtica llavor

El gust de l'anís és un dels més particulars i amb més personalitat del rebost tradicional. Present en les nostres cuines des de temps antics, hom sap que s'ha de fer servir amb molta moderació, ja que és tan intens que el més mínim excés en la dosi pot malbaratar l'elaboració més deliciosa. No obstant això, en la mesura correcta, aporta una aroma i un gust inigualables, com podreu comprovar amb aquesta recepta de pa d'anís.

Infusió

En primer lloc, farem una infusió amb l'anís i l'aigua, i la deixarem refredar. D'aquesta manera, tot el gust d'aquesta llavor quedarà impregnat a la massa i, en conseqüència, al pa.

> Aquest pa es forneja amb molt vapor per tal que quedi un crostó acolorit i brillant, però no cruixent, amb textura de brioix

A continuació, amassarem tots els ingredients a excepció de la mantega, que afegirem una vegada s'hagi format el gluten.

Després, dividirem la massa en peces de 100 grams, les bolejarem i les deixarem reposar durant 15 minuts.

Forma circular

Una vegada fet això, laminarem les peces en forma circular, les decorarem amb farina i hi farem incisions regulars al voltant.

En aquest punt, deixarem les peces fermentar fins que doblin el seu volum.

A continuació, fornejarem a 220 ° C entre 6 i 8 minuts amb molt vapor, de manera que es formi un crostó acolorit i brillant, però no cruixent, amb una textura semblant a un brioix. **NEWSPA**

Receptа col·leccionable a la pàg. 39

INGREDIENTS

- 30 g d'anís en pols
- 500 g d'aigua
- 1.000 g d farina mitja força
- 100 g de mantega
- 30 g de llet en pols
- 40 g de sucre
- 30 g de llevat
- 20 g de sal
- 20 g d'anís en gra

Estrelles de pa aromàtic

Amassar tots els ingredients després d'infusionar l'anís. Afegir la mantega.

Fer peces de 100 g, bolejar, reposar 15' i laminar en forma circular.

Decorar amb farina, fer incisions i fermentar fins a doblar el volum

Enfornar 220 ºC amb molt de vapor de 6 a 8 minuts

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

JUAN CARLOS ROCHE
PA TURC

Galetes d'ametlla

Que el nom no us enganyi: aquest 'pa turc' és en realitat un deliciós tipus de galeta, amb molta mantega i ametlla

Els dolços de l'Orient Mitjà són tota una delícia que dóna testimoni de la rica cultura gastronòmica d'aquesta part del món, a cavall entre Europa, el Mediterrani i l'Àsia, i que, per tant, ha agafat influència i ingredients d'arreu.

Avui us porto una recepta que, malgrat s'anomeni 'pa turc', és un saborós tipus de galeta, amb una proporció generosa de mantega i, com a tret distintiu, el gust i la textura de l'ametlla, sempre deliciosa.

Elaboració

Per començar, estovarem la mantega amb la batedora. Una vegada estigui tova, hi afegirem el sucre, els ous a poc a poc, la farina i l'ametlla picada, com si féssim una massa sable.

En segon lloc, aplanarem la massa resultant en un motlle de 5 cm d'alçada. A continuació, deixarem endurir la massa durant 24 hores al frigorífic. Seguidament, retirarem la massa del motlle i la tallarem en bandes de 5 x 5. Després, la tallarem en rodanxes de 0,7 mm.

En aquest punt, arriba el moment d'enfornar. Ho farem sobre paper de cocció a 170 °C durant 15 minuts.

En acabar, ja tindrem les nostres galetes de pa turc preparades per sorprendre la nostra clientela. **NEWSPA**

Recepta col·leccionable a la pàg. 39

INGREDIENTS

- 1.250 g de mantega
- 1.500 g de sucre
- 250 g d'ous
- 1.250 g de farina
- 1.250 g d'ametlles picades
- 125 g de farina d'ametlla

Dolç de l'Orient

Estovar la mantega amb la batedora. Incorporar-hi el sucre, la farina i l'ametlla picada com una massa sable.

Aplanar en un motlle de 5 cm d'alçada i deixar endurir 24 h al refrigerador.

Retirar del motlle i tallar en bandes de 5 x 5.

Després, fer rodanxes de 0,7 mm.

Coure sobre paper de cocció a 170 °C durant 15 minuts.

W&E Bakkerijmachines

NOU MODEL
Potent i Compacte

JELLSTAR MINI 2

Especialistes en pistoles
Sol·liciti demostració!

GELATINA

TABLE-TOP

XOCOLATA

CHOCO-BASIC

OU - OLI
DESMOTLLANT I FONDANT

MULTISTAR

utilcentre
UTENSILIS I MAQUINÀRIA

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

Text: Redacció - Fotos: A. C.

Salut i qualitat, eixos de la campanya d'enguany

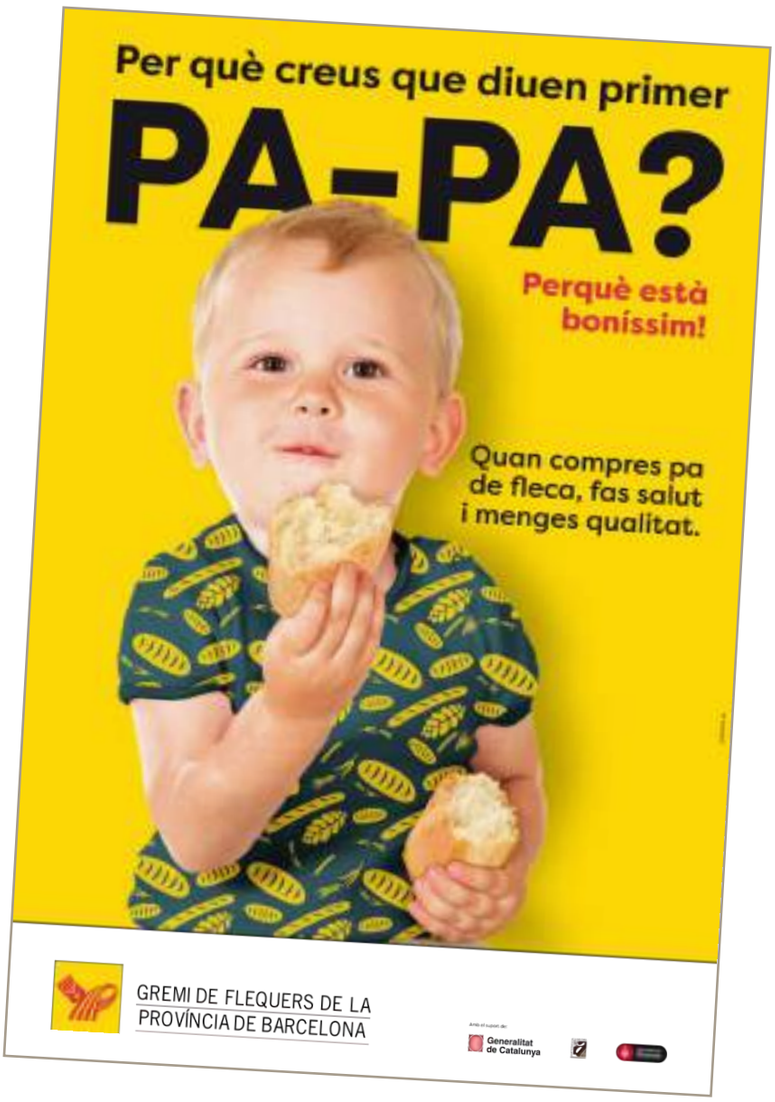
Un nen menjant pa protagonitza la divertida imatge amb la qual el Gremi promociona les bondats d'aquest aliment

Fidels a les tradicions i al seu objectiu essencial de promocionar el consum del pa i d'altres productes flequers, així com donar suport als agremiats i al seu negoci, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona ha posat en marxa una nova campanya promocional.

Eixos de la campanya

Com ja és habitual, la campanya inclou una sèrie de bosses i un pòster dissenyat expressament per a l'ocasió. La imatge del cartell mostra la foto d'un nen menjant pa. I el missatge ("Per què creus que diuen pa-pa? Perquè està boníssim!") juga amb el terme "pa-pa" com les primeres paraules dels nadons i el nom del pa.

"Està previst que la campanya duri del 12 al 25 de novembre i que el sorteig es faci durant el dia 30"



Però, a més d'aquests elements de cartelleria, la campanya d'enguany inclou un sorteig dirigit al públic consumidor de les botigues, amb premis per als guanyadors consistents en uns ganivets de pa.

Així, sota el lema "Quan compres pa de fleca, fas salut i menges qualitat", podran participar en el sorteig els clients dels establiments de venda agremiats.

En aquesta ocasió, per tal que tots els establiments puguin donar directament els premis, cada lot inclou 5 ganivets.

Com participar-hi?

Per poder optar a guanyar un dels ganivets, els clients hauran d'omplir una butlleta amb les seves dades i el nom de la fleca on han fet la compra, i dipositar-la a l'urna exposada en cada establiment.

MATERIAL PROMOCIONAL INCLÒS A CADA LOT

- Bosses de paper: 1.000 bosses per a dipositar les barres de pa i distribuir a la clientela, amb el missatge "Quan compres pa de fleca, fas salut i menges qualitat".
- Pòster per a exposar en l'establiment de venda amb eslògan "Per qué creus que diuen primer Pa-pa? Perqué està boníssim!".
- Urna de cartró per a dipositar les butlletes a cada botiga.
- Butlletes: 500 butlletes per cada lot.
- 5 ganivets, com a premis.

Recordeu fer-nos arribar les fotos amb els vostres clients premiats: es publicaran a la web del Gremi i a 'Newspa'

Acabada la campanya, cada establiment farà el sorteig entre totes les butlletes dipositades a les seves urnes i procedirà al lliurament dels premis.

Està previst que la campanya duri dels dies 12 al 25 de novembre de 2018 i que els titulars de les fleques participants facin el sorteig durant el dia 30 de novembre de 2018. Des del Gremi recorden que és molt important respectar aquestes dates, per tal que les accions es reforcin entre elles i la campanya tingui el màxim ressò possible.

A més, i per tal de donar aquesta màxima difusió a la iniciativa, els agremiats poden enviar les fotografies amb els seus clients premiats, les quals seran publicades tant a la web del Gremi com a la mateixa revista 'Newspa'.

Incrementar el consum

El Gremi recorda, així mateix, que el repartiment de tot el material publicitari està previst per a la setmana anterior a l'inici de la campanya.

Des del Gremi confien que, com en ocasions anteriors, "aquestes noves iniciatives promocionals tindran una bona acollida per part del públic consumidor i es contribuirà, així, a incrementar el consum de pa a les botigues". NEWSPA

Una delegació del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona visita l'IBA

Una delegació del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona es va desplaçar fins a Alemanya per visitar la fira flequera IBA.

Aquesta delegació va estar formada per diversos membres de la Junta Directiva del Gremi: Agustí Costa Boixader, Joan Rius Marrugat, Ramon Benet Aregall i Anna M. Vidal Rosell, a més dels seus acompanyants. També hi van ser alguns flequers agremiats: Jordi Gasque Brusco, David Roca Oliva i Lluis Artés Miarnau, a més del director de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, Yohan Ferrant.

La delegació, encapçalada per Agustí Costa, delegat de Berga, com a representant del Gremi dels flequers de la província, va ser rebuda per Dieter Dohr, director general de GHM, la Societat Firal per a la Petita i Mitjana Empresa que s'encarrega d'organitzar la mostra. En aquesta recepció, els visitant van rebre orientacions sobre com estava organitzada la fira, per tal de poder optimitzar la seva visita.

Després d'aquesta introducció, el grup de flequers va poder gaudir de la fira professional flequera més rellevant del món. NEWSPA

El Gremi i la Diputació, units per col·laborar

L'ambiciós acord preveu iniciatives formatives, d'impuls del teixit comercial de proximitat i de foment del producte local

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i la Diputació de Barcelona han signat un conveni de col·laboració per tal de desenvolupar accions de millora del dinamisme, la formació del sector comercial i la competitivitat de la indústria flequera de la demarcació, dins de les polítiques de dinamització i desenvolupament econòmic comercial als municipis que impulsa la Gerència de Serveis de Comerç de l'Àrea de Desenvolupament Econòmic Local de la Diputació de Barcelona.

En virtut d'aquest acord, es duran a terme accions amb el següents objectius: la millora de l'oferta comercial del territori; la millora del dinamisme i competitivitat del sector flequer; la millora de la formació del sector comercial de la indústria flequera, i la promoció de la Indicació Geogràfica Protegida Pa de Pagès Català.

Diputació Barcelona

Àrea de Desenvolupament Econòmic Local

Es vol crear un Marketplace dels Mercats Municipals com un espai d'oportunitat per impulsar projectes en el sector comercial

Programa de formació

Així, en l'àmbit formatiu, el conveni preveu la col·laboració en un programa de formació que respongui a les noves necessitats del sector i que combini la professionalització, l'excel·lència i la modernització.

En aquest punt, està clar que el Gremi, mitjançant l'Escola de Flequers Andreu Llargués (Baking School Barcelona Sabadell), pionera i de referència en formació flequera a Espanya i Europa, té molt a aportar de cara a millorar la competitivitat de la fleca artesana a través de la formació de qualitat i excel·lència.

'Reempresa' és un mecanisme perquè un nou emprenedor prengui el relleu en la gestió d'una empresa ja existent

'Reempresa'

D'altra banda, en l'àmbit del suport a les empreses flequeres i l'enfortiment del teixit empresarial i del comerç urbà i de proximitat, tot millorant la competitivitat de les empreses que configuren el teixit comercial urbà del territori, la Gerència de Serveis de Comerç de la Diputació de Barcelona posa a disposició de les fleques la iniciativa 'Reempresa'.

Es tracta d'un nou model d'emprenedoria i de creixement empresarial consistent en un mecanisme pel qual un nou emprenedor pren el testimoni en la gestió d'una empresa ja existent, comprant-la en la seva totalitat per continuar l'activitat, salvaguardant, d'aquesta manera, el patrimoni empresarial individual i col·lectiu.

El funcionament operatiu del mercat de la Reempresa està suportat, principalment, per una plataforma tecnològica que ha permès estructurar un mercat transparent a Internet gestionat pels principals centres de promoció econòmica i serveis a les empreses de la demarcació de Barcelona.

Marketplace als mercats

A partir de l'experiència d'aquest programa, es vol crear un Marketplace dels Mercats Municipals que doni major visibilitat i promoció a les parades de mercats municipals disponibles i la possibilitat de negoci que representa per a les persones emprenedores i altres em-

La Xarxa Productes de la Terra compta amb un miler d'empreses productores d'aliments amb trets diferencials propis de la demarcació

presaris, com és el cas dels agremiats, i la possibilitat que ofereixen la xarxa de mercats municipals com un espai d'oportunitat per al desenvolupament de nous projectes en el sector comercial.

Xarxa Productes de la Terra

Una de les iniciatives més interessants de la Diputació per facilitar la millora de l'oferta comercial del territori, en la qual poden participar els agremiats gràcies al conveni, és la Xarxa Productes de la Terra. Amb la finalitat de preservar la identitat i la cultura gastronòmica de la demarcació de Barcelona, consisteix en una agrupació voluntària d'ens locals d'àmbit supramunicipal dirigida a reivindicar i enfortir el teixit empresarial de productes alimentaris locals i de qualitat.

La Xarxa Productes de la Terra compta amb un cens de més d'un miler d'empreses productores d'aliments amb trets singular propis de la demarcació, en què destaquen aquelles que produeixen o elaboren productes singulars, les que realitzen producció ecològica, les empreses amb una llarga trajectòria històrica i les que comercialitzen en circuit curt.

La Diputació i el Gremi fan una crida a potenciar les possibilitats de negoci entre els agremiats i les empreses de la Xarxa Productes de la Terra amb l'objectiu d'augmentar la xarxa de contactes, obrint noves vies de cooperació de les empreses.

Amb aquest conveni, i totes les iniciatives que en deriven, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona dóna un nou pas cap a la creació d'una veritable xarxa de col·laboració i cooperació entre els flequers agremiats, les institucions representatives del sector, les empreses vinculades a la fleca i les administracions públiques.

D'aquesta manera, mitjançant la unió d'esforços, la fleca artesana podrà enfrontar-se amb garanties d'èxit a la seva competència. NEWSPA

MÉS DE 200 EMPRESES DEL SECTOR FORMEN PART DE LA XARXA DE PRODUCTES DE LA TERRA DE LA DEMARCACIÓ DE BARCELONA

La riquesa i diversitat agroclimatològica, sumada a la seva tradició comercial i cultural, fan de la demarcació de Barcelona un indret amb un sector agroalimentari divers i d'alta qualitat. Justament amb l'objectiu de protegir i promoure la identitat i la cultura gastronòmica de la demarcació, la Diputació de Barcelona va posar en marxa l'any 2010 una agrupació voluntària d'ens locals d'àmbits supramunicipal dirigida a reivindicar i enfortir el teixit empresarial de productes alimentaris locals i de qualitat. Naixia la Xarxa Productes de la Terra.

A la web de la Xarxa (https://xarxaproductesdelaterra.diba.cat/la-xarxa/directori-dempreses-i-productes) es poden trobar totes les empreses (més d'un miler) que formen part de la iniciativa, classificades per sectors.

D'aquesta manera, la Diputació posa a l'abast dels clients potencials (restauradors, distribuïdors, comerç al detall especialitzat, col·lectivitats, públic final...) una informació molt valuosa i útil i que és un actiu rellevant del nostre territori.

En el que toca al sector flequer, podem trobar-hi farineres, productors de blats, fleques, elaboradors de rebosteria i brioixeria, pastisseries, etc. En total, són més de 200 les empreses classificades en l'apartat de 'Cereals i derivats. Farines, pa i pastes' del directori.

Xarxa Productes de la Terra

La Diputació i el Gremi conviden els agremiats a augmentar la seva xarxa de contactes i establir col·laboracions amb les empreses de la Xarxa Productes de la Terra

Profitosa visita de Yohan Ferrant al Japan Institute of Baking

El director de l'Escola del Gremi explora fórmules de col·laboració amb aquest prestigiós i capdavanter centre

El director de la la Baking School Barcelona Sabadell, Yohan Ferrant, ha viatjat recentment a Tòquio per visitar el Japan Institute of Baking, el centre d'investigació i formació sobre el pa més capdavanter i important de tota Àsia. A més de fer una demostració davant 90 professionals del sector i alguns periodistes del moviment forner, va aprofitar el viatge per establir llaços entre l'Escola de Flequers Andreu Llargués i aquest prestigiós institut, així com explorar possibles vies de col·laboració i intercanvi.

El llegat de Calvel

"Per a mi a estat tot un honor ensenyar en un centre on el gran mestre Raymond Calvel va impartir seminaris entre 1959 i 1999 i va desenvolupar els conceptes científics en què es basa aquest institut", assenyala Ferrant, qui ha explicat a Newspa que el centre compta amb sis plantes, totes dedicades a la investigació i la recerca científica entorn del pa, les farines, les masses mare i tots els conceptes actuals de fleca.

Al llarg de la seva intervenció, Ferrant va elaborar més de 26 peces amb massa mare natural i llargues fermentacions. "Els professionals japonesos estan molt ben formats i són molt disciplinats, seriosos i exigents, per això no em vaig poder permetre el més mínim error en la demostració", indica.

Intercanvi

"He proposat establir algun tipus de col·laboració entre la nostra Escola i l'Institut, de manera que puguem fer intercanvis d'alumnes i professors, per exemple", assenyala Ferrant. "Encara és un projecte en fase embrionària, però quan els vaig explicar el que estàvem fent per a la fleca a la Baking School Barcelona Sabadell, les master classes amb primeres figures de la fleca internacional, etc., es van mostrar molt receptius a la idea de col·laborar", explica.

> "No he vist cap fleca al Japó que no tingués cua de clients", explica Yohan Ferrant.

"De fet, representants del Japan Institute Baking, de pas per Europa per participar a la fira IBA, ja han visitat l'Escola i han mostrat un gran interès en el que estem fent aquí", assegura.

No només arròs

Ferrant considera que s'ha d'abandonar la idea de que a Àsia només es menja arròs i que el pa pràcticament no existeix. "És veritat que no forma part de la seva tradició, però també ho és que els japonesos gasten molts diners en productes que ells consideren exòtics, com ara el pa, la brioixeria i la pastisseria. Jo no he vist cap fleca a Japó que no tingués cua per entrar", assegura.

A més a més, "són molt exigents amb el producte i estan disposats a pagar molt per ell; no és com aquí, que estem tan acostumats al pa que, moltes vegades, tenim expectatives mínimes sobre aquest producte". El resultat són "unes fleques i pastisseries excel·lents, amb un servei perfecte, una disciplina i organització màximes i un producte excepcional", indica.

Un mercat per explorar

Segons Ferrant, "el mercat asiàtic és un dels millors del món, si no el millor, per a la fleca, la brioixeria i la pastisseria", tant per l'amplitud, interès i exigència dels consumidors com per qualitat de producte.

Sense anar més lluny, "la població de Tòquio és de 27 milions de persones; és a dir, la meitat de la població de tot Espanya dins una sola ciutat. Això és un mercat amplíssim", exemplifica Ferrant.

D'altra banda, "a nivell de fleca, al Japó estan probablement per damunt d'Europa Occidental; fins i tot, en algunes coses, per damunt de França", assegura.

Això és resultat, segons Ferrant, "de la feina disciplinada i sostinguda al llarg de molts anys. Fa 15 o 20 anys, quan vaig començar a treballar a París en una fleca capdavantera en l'ús de masses mare, ja hi havia uns companys japonesos treballant amb nosaltres i aprenent. El seu 'modus operandi' és anar a formar-se un

Representants del Japan Institute han visitat les instal·lacions de la nostra Escola i s'han mostrat molt interessats a col·laborar.

temps als llocs més prestigiosos i, per això, ara dominen el concepte de producte flequer i pastisser francès i ho han pogut replicar al seu país amb la màxima excel·lència", explica el director de la nostra Escola. NEWSPA

www.dosipa.com - dosipa@dosipa.com T. 93 477 12 40 - c/. Vallespir, 10 - Sant Joan Despí - 08970 Barcelona

Arrenca l'aposta formativa més ambiciosa del Gremi

El Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència consta de 22 hores mensuals de formació única i de màxima qualitat

El passat 15 d'octubre va començar el Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència, una proposta formativa de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, pionera al seu àmbit i que permet als alumnes conèixer en profunditat tots els aspectes de la fleca artesana sota els millors criteris d'excel·lència i tendències actuals. Es tracta d'una formació única i d'excel·lència al món del pa i la brioixeria destinada a professionals del sector de la fleca que desitgin dominar les tècniques d'elaboració dels productes de fleca i brioixeria per aconseguir l'excel·lència en la seva pràctica professional. També està oberta a titolats en cicles formatius de formació professional de grau mitjà en fleca i pastisseria o certificats de professionalitat de fleca i brioixeria o pastisseria i confiteria, així com a professionals d'hostaleria i gastronomia amb inquietuds per adquirir nous coneixements en el camp de la fleca i la brioixeria. Els titulars o treballadors d'una empresa agremiada al Gremi tenen un descompte del 20 % sobre l'import total del Màster.

La millor formació en fleca

El Màster està estructurat en 22 hores mensuals organitzades en una setmana al mes, de dilluns a dijous. En total, són 10 setmanes d'octubre a juliol, amb el 18 de juliol com a data de finalització.

El principal objectiu és adquirir els coneixements teòrics i pràctics necessaris per desenvolupar i aprofundir de manera excel·lent en les tècniques d'elaboració de pans artesans, brioixeria artesana i productes salats, així com desenvolupar la creativitat i la capacitat per dinamitzar i optimitzar l'oferta de productes al negoci.

Per tal d'assolir aquest objectiu, el Màster compta amb la intervenció de formadors professionals de reconegut prestigi i garantia professional. Són mestres forners de renom, com el cas Sylvain Herviaux (MOF 2011), Yohan Ferrant (director tècnic de l'Escola de Flequers Andreu Llargués i 'ambassadeur du pain').

Quant a la metodologia, es combina demostració amb pràctica, tenint com a referència els millors professionals i les actuals tendències del sector.

> Es combina pràctica i demostració, de la mà de mestres flequers de prestigi amb l'excel·lència com a premissa

Les matèries s'han organitzat en dos grans blocs. Un de Pràctica professional, de 198 hores, i un segon de Tecnologia professional i ciència aplicable, de 22 hores.

El primer gran bloc, centrat en productes i la seva elaboració, es divideix, per la seva part, en quatre seccions: pans artesans (88 hores), brioixeria artesana (66 hores), snacking (22 hores) i peces artístiques (22 hores).

La segona part fa un complet repàs sobre els elements essencials perquè el flequer pugui portar l'excel·lència a la seva feina. Es donen coneixements, per tant, de matèries primeres (cultura, cultius i agricultura, des de les més convencionals fins a les més pures); farines convencionals i biològiques, farines locals i blats antics, sistema de mòlta, etc.; el pastat, les seves maquinàries i les funcions; la ciència de la fermentació en fleca (diferents àcids orgànics, enzims, llevats, masses mare, bacteris, diferents conductes de les fermentacions, evolucions de la microflora de la massa mare, i l'avaluació sensorial en fermentació); i sistemes de cocció (diferents forns, diferència de cocció, la reacció de Maillard, modificacions del midó en cocció, pèrdues de pes d'un producte i la seva conservació). NEWSPA

Toni Vera comparteix els seus secrets sobre les cassoletes

Toni Vera, jove i apassionat pastisser que ha estat guardonat per elaborar el millor croissant de mantega de 2016, oferirà el 21 i 22 de novembre la segona edició del seu monogràfic sobre 'Cassoletes clàssiques i contemporànies'. Vera, formador habitual de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, explicarà en el decurs del monogràfic tots els secrets per ampliar el ventall d'aquest tipus d'elaboracions a la vitrina de la fleca.

La millor formació en fleca

Així, revisarà els clàssics de la pastisseria per aprendre tècniques, mètodes i processos de la pastisseria actual.

Durant el curs, els alumnes treballaran diferents tècniques per elaborar pasta brisa, com estocar-la i mantenir-la sempre a punt. També es presentaran elaboracions en diferents formats i mides per agafar idees i adaptar-les a cada negoci i obrador, tot treballant amb nates, mantegues i polpes de primera qualitat. Les cassoletes lemon pie; francipan amb nous i xocolata, de mascarpone, cafè i ratafia; d'untuós de xocolata i gerds; de coco i pinya cuita a la vainilla són només algunes de les elaboracions que seran tractades. NEWSPA

Nou curs per poder superar amb èxit una inspecció sanitària

El Gremi, a través de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, ha programat un nou curs sobre criteris de flexibilitat en la implantació de l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC) a la fleca. Els objectius del curs són aconseguir un nivell més elevat en seguretat alimentària; sensibilitzar en els avantatges de la implantació d'APPCC en una fleca per garantir la seguretat dels productes; entendre i dissenyar els Plans de Prerequisits simplificats que permeten adaptar-se als criteris de flexibilitat per facilitar la implementació dels principis de l' APPCC, atenent als requisits de la seguretat alimentaria establerts en el Reglament europeu 852/2004,i comprendre i superar amb èxit una inspecció sanitària.

Metodologia dinàmica

Destinat a directius del sector de la fleca, responsables de compra i d'obrador, tècnics de qualitat i tot el personal implicat en la producció, des de la compra de matèries primeres fins a la distribució i venda, el curs compta amb un programa desenvolupat amb una metodologia dinàmica que té com a objectiu facilitar la participació i implicació dels assistents. NEWSPA

CRITERIS DE FLEXIBILITAT EN LA IMPLANTACIÓ DE L'APPCC A LA FLECA
– Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític

Dates: 28 i 31 d'octubre
Horari: De 15.30 a 19.30 h

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

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

El millor de Joel Schwalbach, MOF 2015, en una master class

Els dies 23 i 24 d'octubre, l'Escola de Flequers Andreu Llargués va acollir una altra de les master classes que programa periòdicament amb figures de renom i prestigi a la fleca internacional.

En aquest cas, el mestre flequer escollit va ser el francès Joel Schwalbach, premiat el 2011 per haver elaborat la millor baguet regional de França el 2011 i distingit, juntament amb el seu germà, amb el títol de 'Meilleur Ouvrier de France' (MOF) de l'any 2015.

L'estil de Schwalbach és probablement un dels més impactants a nivell de diversitat en el seu treball. La seva feina passa per pans de tradició, pans biològics, formats diversos i una pastisseria excepcional.

Tradició i creativitat

En el decurs de la master class, titulada 'Tradició i creativitat: el millor de Joel Schwalbach, MOF 2015', va ensenyar als assistents la seva filosofia de treball amb uns productes únics i de gran rendiment.

Així, va repassar des de les especialitats de la seva terra, la seva brioixeria tan fina com excepcional, els pans de masses mare, el poolish i altres preferments. En definitiva, va ser una master class única amb un criteri forner d'allò més innovador i engrescador.

Conservar les arrels

Actualment, Schwalbach és propietari d'un forn-pastisseria amb uns 20 treballadors. Una empresa que seguirà conservant les seves arrels i que prefereix no ampliar i seguir vetllant per la qualitat dels seus productes. Probablement és una de les fleques de major prestigi a la seva regió i que compta amb diverses distincions a França pels seus productes locals i de temporada. NEWSPA

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

Curs de direcció estratègica per a professionals que han de liderar la continuïtat d'una empresa flequera

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona ofereix, durant els mesos d'octubre i novembre, un interessant curs de formació empresarial titulat 'Direcció estratègica de pimes i motivació empresarial. Impulsa el teu negoci'.

Habilitats directives

L'objectiu d'aquesta activitat formativa, destinada a propietaris i directius de pimes flequeres, és millorar les habilitats directives, desenvolupar una visió estratègica, conèixer les principals claus de la venda i estimular una actitud positiva de millora i entusiasme, que permetin desenvolupar el propi potencial per impulsar i rendibilitzar el seu negoci. Està especialment indicat per a persones que han de liderar el projecte de continuïtat d'una empresa del sector, normalment familiar.

DIRECCIÓ ESTRATÈGICA DE PIMES I MOTIVACIÓ EMPRESARIAL
– Impulsa el teu negoci

Del 2 d'octubre al 29 de novembre
Dimarts i dijous, de 15.30 a 19.30 h

Amb una metodologia orientada a la pràctica, alternant l'exposició conceptual del professor amb la resolució de casos pràctics, simulacions i dinàmica de grup, durant el curs, de 68 hores de durada, es tracten els següents mòduls temàtics: estratègies competitives al sector flequer, impartit per Jordi Morera; gestió estratègica de l'empresa, per Joan Ramon Dalmau; la venda a la fleca (Bibiana Becerra i Alfons Viñuela); les xarxes socials com a valor afegit a la fleca (Bibiana Becerra); els aspectes financers bàsics per a una bona gestió (Antoni Matas i Tarruella), i la motivació i gestió dels equips de treball (Gina Aran). NEWSPA

Com millorar la botiga: aparadors i vitrines de tardor-hivern

Sota el títol 'Aparadors i vitrines de tardor-hivern', i sota el capítol genèric de 'Decoracions a la fleca', l'Escola de Flequers Andreu Llargués ha programat per al mes de novembre un taller teòric-pràctic per millorar la presència del producte a la botiga.

Els objectius són aprendre a distribuir l'espai, així com els trets significatius de la botiga, i conèixer la forma més ràpida i efectiva de gestionar la capacitat d'una vitrina. També, proporcionar tècniques per animar el punt de venda, realitzar promocions comercials, dissenyar rètols i cartells per a l'establiment, i incrementar la rendibilitat de l'espai mitjançant tècniques creatives.

Aquesta formació s'adreça al personal d'atenció a la botiga i encarregats de fleca que tinguin relació directa amb l'exposició dels productes i que habitualment fan el muntatge dels aparadors i/o organitzen les campanyes a la botiga.

Temàtiques

El taller s'organitza en 4 sessions: una primera centrada en teoria general de l'aparadorisme; la segona, serà pràctica i focalitzada a decoracions de tardor.

La tercera abastarà coneixements generals sobre tendències nadalenques de l'aparadorisme, mentre que l'última desenvoluparà la pràctica de les decoracions al Nadal.

La formadora serà la Bibiana Becerra, visual merchandiser i estilista comercial. NEWSPA

DECORACIONS A LA FLECA
– Aparadors i vitrines de tardor-hivern. 6, 14 i 21 de novembre. De 9.00 a 13.00.

RAINBOWDOTS®

PERQUÈ EL MÉS NATURAL ÉS DIVERTIR-SE!

SENSE GREIXOS HIDROGENATS

SENSE COLORANTS ARTIFICIALS

DOTS PINK NUBES
amb mini núvols de llaminadura

DOTS RED COOKIES
amb trossets de galeta
al cacau amb vainilla

DOTS PURPLE WHITE
amb trossets de
xocolata blanca

DOTS YELLOW FRUTTI
amb confetti de gust afruitat

DOTS GREEN PISTACHIO
amb granet d'autèntic pistatxo

WWW.DOTSORIGINAL.COM

DOTS® ORIGINAL

Europastry aposta per l'elaboració artesanal del pa i els dolços

Europastry ha presentat novetats de la seva gamma de pa en la campanya de productes de tardor, on la recerca del sabor més autèntic, recuperant les tècniques artesanals, i els formats on-the-go es consoliden com a tendències.

Entre les novetats destaca el nou Sibarit Saint Honoré, una nova varietat de petit format pensat per als serveis de taula més elegants i els entrepans més sofisticats. Un altre llançament destacat, en la gamma rústics, és la nova Barra Rústica amb Sègol. La seva massa mare de sègol li aporta un crostó, una textura i un gust molt singular, mentre que la seva alta hidratació dóna consistència a la massa i genera un bon alvèol.

També es novetat la Barra Hogareña, 100% natural i especialment pensada per al consum diari, tant en bars i restaurants com en llars. Per acabar, destaquem la Barra Cantàbrica, 100% natural, elaborada artesanalment i feta al forn de pedra.

I també dolços

Però les novetats també són a la gamma dels dolços: Europastry acaba de presentar Rainbow Dots, la família més acolorida de la gamma.

Aquí, ens trobem: els Green Pistacchio, amb granet d'autèntic pistatxo; els Red Galetes, amb trossets de galeta al cacau amb vainilla; els Yellow Frutti, amb confeti de sabor fruiter; els Purple White, amb trossets de xocolata blanca i els Pink Núvols, l'aposta més dolça de la família, amb mininúvols de llaminadura.

Recuperant les tècniques de tradició artesanals, estan elaborats amb colorants i aromes naturals. No requereixen manipulació i estan a punt per servir. NEWSPA

IREKs presenta diverses novetats a l'IBA

Viu. Estima. Forneja'. Aquest és el lema que l'empresa IREKS va escollir per presentar-se en aquesta darrera edició de la fira internacional de referència del sector flequer, l'IBA, celebrada aquest passat mes de setembre. Diversos van ser els focus que van marcar aquesta presència i diverses, també, les novetats presentades.

Productes flequers i pastissers

Combinació d'artesania tradicional, creativitat i innovació, el que caracteritza el cuvée de malta CRAFT-MALZ. La composició de maltes especials d'alta qualitat procedents de la pròpia malteria d'IREKS es completa amb oli aromàtic de llúpol. A més de pa, panets i baguetes, CRAFT-MALZ pot servir per preparar diversos tipus d'aperitius.

IREKS també va portar a la fira alemanya novetats a partir de l'espelta, com ara REX ESPELTA MEL, amb sabor aromàtic de nous i una nota lleugerament dolça, o MELLA ESPELTA CAKE, el seu mix al 100 % per a muffins, cakes i tot tipus d'elaborats d'espelta amb un toc a fruits secs i iogurt.

Quant a pastisseria, els dos focus principals potenciats a la fira van ser els semifreds rectangulars (la reinterpretació de les receptes clàssiques de semifreds) i un recull de cakes de tot el món (pastissos i porcions individuals per satisfer tots els públics).

Visita a IREKS Kulmbach

A més, i com cada any, IREKS va convidar durant el passat mes de juliol alguns dels seus clients i distribuïdors d'Espanya i Portugal a conèixer les instal·lacions de la seu central de l'empresa a Kulmbach (Alemanya) i a gaudir de diferents activitats culturals, com ara la popular festa de la cervesa de la localitat. NEWSPA

Sermont celebra els 10 anys de col·laboració amb Revent a Espanya

Aquest any, Sermont està de celebració, ja que porta tota una dècada de cooperació amb la marca sueca Revent.

Revent, fabricant de forns per a fleques, pastisseries i afins, és líder mundial en sistema de cocció per aire i carro rotatiu. Aquesta prestigiosa firma està present en tots els mercats del món i en tots els segments de mercat del nostre sector. Els seus forns s'empren tant en la gran indústria com en els obradors dels més exigents productors artesans.

Forns Revent

El forn Revent és reconegut per les seves particulars característiques de cocció. Es diferencia dels altres forns rotatius per diverses qualitats específiques.

La robustesa de la seva estructura i els diferents tipus d'acer inoxidable que empra, per exemple, és una d'aquestes característiques.

El sistema de vapor patentat (HVS), que ofereix un volum alt de vapor immediatament; el sistema de distribució de l'aire (TCC) líder al món, també patentat, que dirigeix el flux i volum de l'aire de manera uniforme a través dels diferents nivells del carro, en són d'altres.

Per si no fos suficient, el disseny exclusiu de la cambra de combustió i de l'intercanviador, així com la ubicació d'aquests, obliga l'aire refredat a travessar, primer, la zona on les boles incandescents generen el vapor. Així, aconsegueix que l'aire arribi preescalfat al recorregut per la cambra de combustió. Aquesta específica característica suposa un estalvi energètic del 25 %, ja que la càmera de combustió ha de produir menys calor.

La rapidesa amb la qual aquest sistema genera de nou calor incideix directament en l'eficaç i ràpida recuperació de la temperatura entre cada cocció. D'altra banda, facilita l'accés a aquest element per a qualsevol manteniment, en trobar-se a la part mitjana del forn, no en la part baixa.

A més, el model més recent de sistema de control del forn (GIAC) incorpora les últimes millores per facilitar la programació, seguiment i control de la cocció. Entre altres avantatges, això permet un seguiment constant de la temperatura real vs la programada.

Gràcies a totes aquestes característiques, Revent és, ara com ara, el forn líder del mercat internacional i gaudeix d'un posicionament de lideratge a Espanya.

Es presenta en diversos models vinculats a la mida de les llaunes i al nombre de carros. Tots els seus models es regeixen pels mateixos estàndards de qualitat exposats i les seves característiques de treball, maneig i eficàcia són els mateixos. NEWSPA

'Nueces de California' va organitzar un 'show cooking' per al Dia Mundial del Cor

El passat mes de setembre, 'Nueces de California', en col·laboració amb la Fundació Espanyola del Cor (FEC), va organitzar la presentació d'un receptari cardiosaludable, que es va poder seguir en directe per les xarxes socials de la marca.

Allà, Cayetana Guillén-Cuervo i Jorge Brazález van mostrar la seva millor versió a la cuina amb un 'show cooking' exclusiu, al qual van sumar les seves destreses culinàries i van mostrar dues de les seves receptes favorites del llibre.

La finalista de Masterchef Celebrity i el guanyador de l'última edició de Masterchef van unir, així, les seves habilitats a la cuina per promocionar aquesta campanya, destinada a millorar l'estil de vida de tots els membres de la família.

Segons la FEC, més de la meitat dels hàbits saludables s'adquireixen durant la infància i el treball preventiu en edats primerenques és fonamental per a la salut cardiovascular.

El receptari 'Cuina en Família', amb els menús cardiosaludables de Jorge Brazález i Cayetana Guillén-Cuervo, aporta múltiples receptes amb nous per planificar l'esmorzar, el dinar i el sopar setmanal a la llar, acompanyat de recomanacions per instaurar i mantenir hàbits d'alimentació

en adults i nens. Entre ells, cuinar i menjar en família, dedicar temps al menjar, planificar menús variats amb aliments de diferents sabors, textures i colors, i calcular bé les quantitats. NEWSPA

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

Ajut de 430 euros als joves amb contracte de formació

Des del passat dia 4 d'agost de 2018, els joves amb formació bàsica que aconsegueixin signar un contracte de formació i aprenentatge podran rebre una ajut de 430 euros durant un període màxim de 18 mesos.

Així, la Llei 6/2018, de 3 de juliol, de Pressupostos Generals de l'Estat per a l'any 2018 recull aquest "bo de la formació" amb la finalitat de promoure la inserció laboral dels joves més vulnerables que estiguin inscrits al Sistema de Garantia Juvenil. Aquesta prestació intenta impulsar la Formació Professional Dual permetent als treballadors joves i amb escàs nivell formatiu poder compaginar la formació amb la feina, proporcionant un suport econòmic en forma de prestació.

"Aquesta prestació intenta impulsar la Formació Professional Dual permetent als treballadors joves i amb escàs nivell formatiu poder compaginar la formació amb la feina".

Beneficiaris

El requisits per a poder ser beneficiari d'aquesta prestació són els següents: en primer lloc, com ja s'ha dit, s'haurà de subscriure un contracte de formació i aprenentatge amb una durada mínima d'un any. Aquests contractes s'hauran de subscriure de conformitat amb la legislació vigent i l'empresa haurà d'indicar explícitament a la sol·licitud d'autorització de l'activitat formativa que es realitzi, davant del Servei Públic d'Ocupació, que el contracte s'acull als beneficis que regula la Disposició 120a de la Llei 6/2018, de 3 de juliol.

Així mateix, el jove beneficiari haurà d'estar inscrit al Sistema Nacional de Garantia Juvenil en el moment de l'inici de la relació laboral i, a més, no haurà d'estar en possessió de cap dels següents títols: Batxiller, Tècnic de Grau Mitjà, Títol oficial superior a Batxiller o oficialment reconeguts com a equivalents als anteriorment citats, ni tenir cap Certificat de Professionalitat de nivell 2 o 3. Per tant, l'ajut està limitat a joves que responen al concepte de "baix nivell formatiu".

Quantia de l'ajut

La quantia econòmica de la prestació que es recull a la Llei de Pressupostos de l'any 2018 serà del 80 % de l'IPREM (Indicador Públic de Renda d'Efectes Múltiples) vigent a cada moment. Concreta-

"No dubti a posar-se en contacte amb el Departament Laboral per rebre una ampliació de la informació aquí tractada"

QUÈ ÉS EL SISTEMA DE GARANTIA JUVENIL?

Garantia Juvenil és un programa de la Unió Europea, dirigit a les regions europees amb taxes de desocupació juvenil superiors al 25%, que pretén oferir als joves que finalitzin la seva educació formal, que no rebin formació i es trobin sense feina , ofertes de qualsevol tipus que ajudin el seu accés al mercat. Així, no solament es tracta d'ofertes de feina, sinó també de formació contínua, aprenentatge compatible amb el treball i seguiment i acompanyament de les persones joves en la seva cerca de sortides professionals. Entre els requisits per poder estar inscrit en aquest sistema de "Garantia Juvenil" hi ha: tenir entre 16 i 30 anys, no haver treballat ni haver rebut accions formatives i/o educatives el dia anterior a la sol·licitud d'inscripció.

ment, tal com estableix la mateixa Llei de Pressupostos d'aquest any, l'IPREM del 2018 serà de 537 €/mes i, per això, l'ajut per a aquesta anualitat serà de 437 €/mes. A més, cal ressenyar que la prestació es percebrà mentre tingui vigència el contracte de formació i aprenentatge, amb una durada màxima de 18 mesos, o 36 mensualitats en els casos de persones amb un grau de discapacitat igual o superior al 33%. Igualment, cal aclarir que el pagament de l'esmentada quantia econòmica es realitzarà directament per part del Servei Públic d'Ocupació Estatal per mensualitats de 30 dies dins del mes següent a la seva meritació, i les quantitats rebudes no seran objecte de cotització.

Tramitació de l'ajut

Els joves beneficiaris podran sol·licitar l'ajut seguint un procediment extremadament senzill. Així, s'haurà de presentar la sol·licitud en model oficial davant l'Oficina d'Ocupació que correspongui al domicili de l'interessat, junt amb la documentació acreditativa de la seva identitat, i discapacitat, si s'escau, en el termini màxim de quinze dies hàbils següents a l'inici del contracte de formació i aprenentatge subscrit. Així mateix, aquesta sol·licitud, recollirà una declaració del beneficiari de no tenir cap de les titulacions o certificats esmentats anteriorment.

Bonificació en les quotes de la Seguretat Social

A més, la Llei 6/2018, de 3 de juliol, de Pressupostos Generals de l'Estat, contempla una bonificació per conversió en indefinits a jornada completa dels contractes per a la formació i aprenentatge subscrits amb joves beneficiaris d'aquesta prestació econòmica. Concretament, aquelles empreses que converteixin el treballador/a en indefinit a jornada completa, obtindran una bonificació de 250 €/mensuals (3.000 €/any) en les quotes empresarials per contingències comunes a la Seguretat Social, que s'aplicarà per un període de 3 anys. Així, l'empresa estarà obligada a mantenir el contracte 3 anys des de la data de conversió, i haurà d'incrementar amb la transformació del contracte el nivell d'ocupació indefinit, a més de mantenir el nivell d'ocupació assolit durant l'esmentat trienni de bonificació. Igualment, s'exigirà que l'empresa estigui al corrent de les seves obligacions tributàries i amb la Seguretat social per poder aplicar-se aquest benefici.

Per contra, no podran aplicar-se la bonificació abans esmentada aquelles empreses que, en els sis mesos anteriors a la conversió del contracte, hagin adoptat decisions extintives improcedents per al mateix grup professional i centre de treball, sense comptabilitzar aquelles extincions produïdes amb anterioritat a l'entrada en vigor de la Llei 6/2018, de 3 de juliol (04/08/2018). Finalment, cal recordar que, en cas d'incompliment de qualsevol dels esmentats condicionaments,l'empresa haurà de retornar íntegrament les bonificacions percebudes, amb el conseqüent recàrrec. NEWSPA

La comoditat de ser del Gremi

AMB EL GREMI DE FLEQUERS TOT SÓN AVANTATGES >>

>> Assessorament i gestió laboral, seguretat social i inspeccions de treball.

>> Assessorament i gestió fiscal, tributària, comptable i inspeccions de l'Agència Tributària.

>> Gestió i assessorament en renda i patrimoni.

>> Gestió i assessorament en matèria administrativa.

>> Assessorament legal en general: arrendaments, traspassos, compravendes, contractes civils, mercantils, etc.

>> Informació, assessorament i tramitació de tot tipus de subvencions.

>> Gabinet d'advocats per a gestió fiscal i comptable.

>> Gabinet d'advocats per a gestió laboral.

>> Gabinet d'advocats per a gestions administratives i jurídiques.

>> Escoles de flequeria, bolleria i pastisseria.

>> Realització de cursos per a l'obtenció del certificat de manipulador d'aliments.

>> Gestió i assessorament de la contractació de prevenció per a Riscos Laborals de la seva empresa.

>> Implantació i seguiment del Pla de Traçabilitat de la seva empresa.

>> Agencia d'assegurances de tot tipus, amb assessorament particular i atenció als socis per a aclarir qualsevol dubte sobre assegurances.

>> Recepció gratuïta de la nostra revista NEWSPA.

>> Informació puntual, a través dels nostres mitjans de comunicació (circulars, pàgina web i butlletí digital) de tota la normativa que afecta al nostre sector.

>> Campanyes publicitàries periòdiques dirigides al públic consumidor per tal de potenciar el consum del pa.

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

www.gremipa.com

Pa d'anís

- Amassar tots els ingredients després d'infusionar l'anís. Afegir-hi la mantega.

- Fer peces de 100 g, bolejar, reposar 15' i laminar en forma circular.

- Decorar amb farina, fer incisions i fermentar fins a doblar el volum.

- Enfornar 220 ºC amb molt de vapor de 6 a 8 minuts

INGREDIENTS

- 30 g d'anís en pols
- 500 g d'aigua
- 1.000 g de farina mitja força
- 100 g de mantega
- 30 g llet en pols
- 40 g de sucre
- 30 g de llevat
- 20 g de sal
- 20 g d'anís en gra

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

Pa turc

- Estovar la mantega amb la batedora. Incorporar-hi el sucre, la farina i l'ametlla picada com una massa sable.

- Aplanar en un motlle de 5 cm d'alçada i deixar endurir 24 h al refrigerador.

- Retirar del motlle i tallar en bandes de 5 x 5. Després, fer rodanxes de 0,7 mm.

- Coure sobre paper de cocció a 170 ºC durant 15 minuts.

INGREDIENTS

- 1.250 g de mantega
- 1.500 g de sucre
- 250 g d'ous
- 1.250 g de farina
- 1.250 g d'ametlles picades
- 125 g de farina d'ametlla

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
hornos@gashor.com
www.gashor.com

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

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

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

❐ RUBHIMA

Fabricantes desde hace más de 50 años de amasadoras, batidoras planetarias, cortadoras de pan y hornos, entre otros. Altamente especializados en el sector del pan y de la pastelería.

C/Mallorca, 40.
08192 Sant Quirze del Valles
☎ 937 213 286
rubhima@rubhima.com
www.rubhima.com
@Rubhima
www.facebook.com/rubhima

❐ 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.

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

Botiga, en ple funcionament, a la comarca del Bages.

Sr.Óscar
647 991 780

213

ES VEN

Forn rotator, marca Mondial Forni, en perfecte estat.

Sr. Emilio
600 207 508

213

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 VEN (JUNT, O PER SEPARAT)

- Forn electric Dobra de 4 llaunes.
- Armari fusta repós de 15 calaixos
- Nevera de 4 portes acer. inox.
- Nevera begudes.
- Horxatera.

Sr. Ramon
670 474 099 / 935 389 101

213

ES TRASPASSA

Parada de venda de pa al mercat municipal de Vilanova i la Geltrú.

Sra. Anouck
655 746 406

213

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 VEN

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

Sr. Joan
620 655 781

211

ES TRASPASSA

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

Sra. Isabel
699 504 829

209

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 mensuals, trimestrals i anuals.
- Estudis de rendibilitat i optimització de costos.

DiR INFORMATICA

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

Sabadell

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

ken

www.ken-foods.com

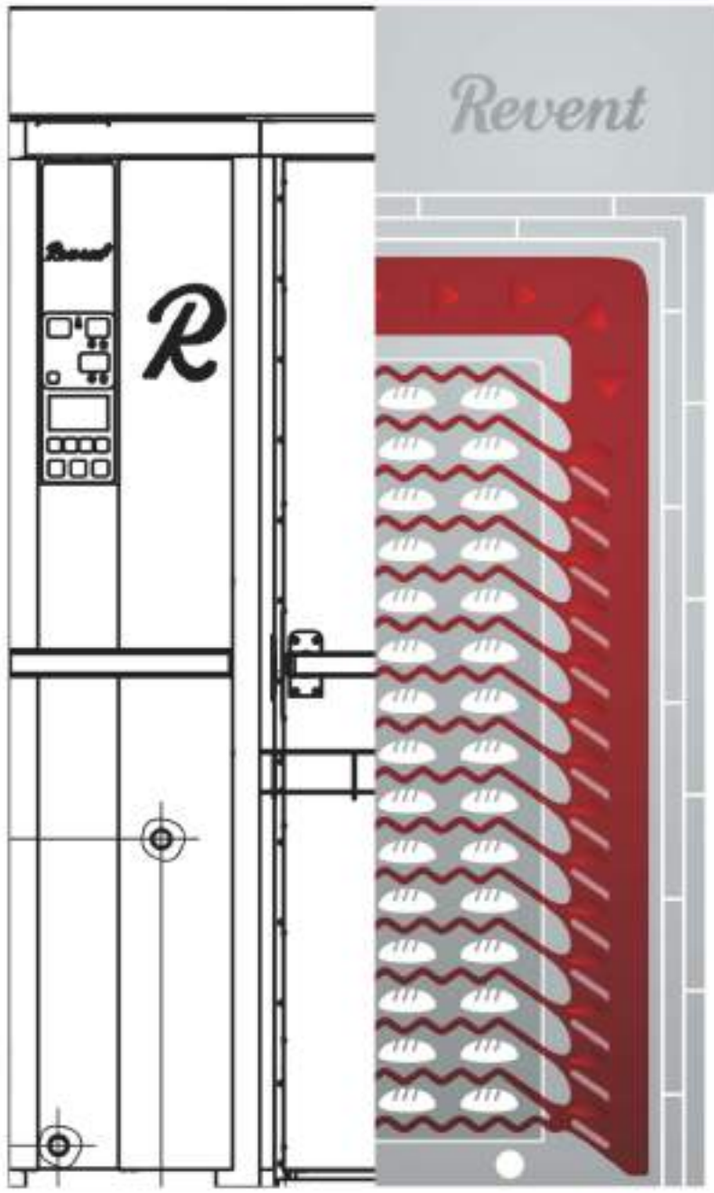
Esculli el millor per als seus clients.

La gamma de productes Ken per muntar i cuinar aporta la màxima cremositat i frescor, amb un excel·lent rendiment i funcionalitat que ens facilita la feina en el nostre dia a dia.

SKI CATALUNYA, S.L.

Av. Santa Eulalia, 407 - Pl. Can Palet. 08223 Terrassa - Barcelona. Tel.: 93 783 69 91 - pedidos.skicat@ken-foods.com

¿Hasta dónde crees que puede llegar un horno de carros?



Detrás de un Revent hay más de lo que parece

sermont, s.a.

MAQUINARIA Y HORNOS

www.sermont.es 934 231 510